ANEXO "C"
ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA EL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACION

El abastecimiento de estancias de alimentación al personal de Infantes de Marina Profesionales, Regulares y Bachilleres se suministrará bajo las siguientes especificaciones:

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

ITEMS	REQUERIMIENTO	CUMPLE / NO CUMPLE
1.	El contratista deberá abastecer las estancias de alimentación a todo el personal de Infantes de Marina Profesionales, Regulares y Bachilleres y Alumnos del Armada Nacional, a nivel de unidad táctica territorial, en su puesto de mando atrasado, de acuerdo a las modalidades de abastecimiento detalladas en el numeral 8, 9, 10, 11, 12 y 13 del presente numeral I especificaciones técnicas mínimas del anexo C y anexo B.	
2.	El contratista deberá atender y abastecer en forma oportuna cualquier cambio que se presente de último momento con el abastecimiento de estancias de alimentación por concepto de traslados de tropas de un lugar a otro o abastecimiento en víveres secos.	
3.	Si se presenta un problema en la entrega de los abastecimientos por hurto o daño o siniestro, el contratista suministrará a la unidad los bienes (víveres secos, frescos o dinero en efectivo, según sea el caso, o las estancias) con cargo a sus propios recursos. "**Por ningún motivo se puede dejar sin abastecimientos al personal de Infantes de Marina Profesionales, Regulares y Bachilleres" y Alumnos del Armada Nacional**, sin afectar la partida presupuestal de alimentación del personal de tropa.	
4.	Si se presenta un problema con las existencias por hurto, daño, siniestro en las unidades, el contratista suministrará a la unidad donde ha acontecido el siniestro, las estancias con cargo al contrato interadministrativo (víveres secos, frescos o dinero en efectivo, según sea el caso), previo informe de los hechos firmado por el ordenador del gasto de la respectiva unidad centralizadora y supervisor local del contrato anexando copia del auto de apertura de la respectiva investigación administrativa. "**Por ningún motivo se puede dejar sin abastecimientos al personal de Infantes de Marina Profesionales, Regulares y Bachilleres" y Alumnos del Armada Nacional**.	
5.	El contratista suministrará víveres aptos para el consumo humano, de acuerdo a las fichas técnicas del producto. Los víveres secos y frescos para los abastecimientos sometidos a algún tipo de transformación, deberán contar con el respectivo certificado del INVIMA. (cuando aplique), La devolución de los víveres si fuere del caso y estuviese justificada **por condiciones no aptas de consumo humano**, por parte del ordenador del gasto de cada unidad centralizadora. **Deberá efectuarse en el momento de la recepción del producto**.	
6.	Los precios de los víveres secos y frescos suministrados por el contratista deberán estar ajustados a los precios del mercado local legal de los puntos de entrega, por ningún motivo los precios de los víveres del contratista pueden ser superiores a estos. Se realizarán las respetivas verificaciones con empresas legalmente constituidas con entrega en el sitio de destino final, que cumplan con los requisitos establecidos para contratación estatal y normatividad sanitaria y de inocuidad vigente.	
7.	El contratista deberá mantener periódicamente los precios de manera mensual, mientras se mantenga la emergencia sanitaria en Colombia por COVID-19 **una vez termine la emergencia sanitaria las cotizaciones continuaran trimestrales para los víveres secos y mensuales para víveres frescos**, informando a las unidades centralizadoras y centralizadas sobre los mismos mediante documento debidamente suscrito, así como la presentación, ficha técnica y calidad de los productos suministrados, los cuales serán cruzados mensualmente con mínimo tres (03) cotizaciones de abastecimientos por parte de los supervisores locales con precios de grandes superficies, o empresas legalmente constituidas con entrega en el sitio de destino final. Dichos estudios de mercado deberán	

ITEMS	REQUERIMIENTO	CUMPLE / NO CUMPLE
	ser enviados a la supervisión general con el fin de informar al contratista sobre el alza de precios injustificados para que se realicen los respectivos ajustes a los precios de acuerdo al mercado local; por ningún motivo los precios de los víveres pueden ser superiores a los del mercado local legal.	
8.	**El contratista atenderá los requerimientos de las unidades militares de acuerdo a las siguientes modalidades:** ABASTECIMIENTO DE VÍVERES SECOS Y FRESCOS EN ESPECIE: **Los Administradores de la partida de alimentación de las unidades centralizadoras y centralizadas,** recibirán de la Agencia Logistica la relación de productos, precios, presentación y calidad de los vieres secos y frescos, ofrecidos a las unidades militares, para víveres secos y frescos en especie la cotización se presentara a más tardar el día 15 de cada mes mientras se mantenga la emergencia sanitaria COVID-19, **una vez termine la emergencia sanitaria las cotizaciones continuaran trimestrales para los víveres secos y mensuales para víveres frescos** recibirán de la Agencia Logistica la relación de productos, precios, presentación y calidad de los vieres secos y frescos, ofrecidos a las unidades militares, para víveres secos y frescos en especie. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares enviará cotización mensual, resultado del estudio de mercado efectuado, la cual será verificada durante el mes abastecido. El contratista debe tener el stock de víveres necesarios para atender los requerimientos de las unidades oportunamente. a) Las unidades deben realizar seguimiento a las cotizaciones presentadas cada mes, siendo necesario que sean revisadas las ofertas planteadas una tras otra, identificando incrementos sustanciales e injustificado, pero también analizadas con respecto al mercado local legal, con el fin de garantizar condiciones favorables para la adquisición de los vieres b) El contratista suministrará los víveres secos, en los sitios previstos en el anexo de puntos de entrega, garantizando la calidad de los productos de acuerdo a especificaciones técnicas y a la oferta del mercado nacional y resistencia de los empaques para su transporte hasta los puntos de entrega previstos en el contrato, el contratista no se hace responsable después de las entregas por la manipulación excesiva o descuidada de los productos por parte de los usuarios. c) El contratista tendrá en cuenta las recomendaciones de las unidades en cuanto a variedad de productos para los abastecimientos de los víveres secos siempre y cuando estas no se realicen por marcas comerciales específicas si no por características técnicas uniformes de productos. En todos los casos la unidad garantizará el consumo de los productos que recomiende o solicite. d) El porcentaje de víveres secos a solicitar por las unidades militares al contratista debe corresponder al valor determinado en el consolidado de abastecimientos que se anexa para la solicitud de víveres frescos. e) Las unidades centralizadoras y/o centralizadas una vez hayan hecho su plan de abastecimientos, enviarán al contratista el consolidado de abastecimientos, de acuerdo con el ciclo a abastecer. f) De igual forma para las unidades donde el contratista no administra el comedor de tropa deberán coordinar con la misma para sus respectivos pedidos.	

ITEMS	REQUERIMIENTO	CUMPLE / NO CUMPLE
	g) La unidad centralizadora realiza los requerimientos al contratista conforme a las necesidades teniendo en cuenta los efectivos, el valor de la estancia, la relación de ofertas (cotizaciones) presentadas por el contratista los días quince (15) antes del siguiente mes a abastecer y la comparación de los valores frente a los precios del mercado local h) Los Supervisores locales y los administradores de la partida de alimentación de las unidades solicitarán los víveres al contratista, a partir del **25 de cada mes hasta el 25 del mes siguiente**; si por algún motivo los víveres tienen que reclamarse con fechas diferentes los administradores de la partida de alimentación realizaran las coordinaciones internas con el contratista para la entrega de los víveres, por ningún motivo se pueden dejar las tropas sin abastecer. **i)** La entrega de víveres secos se realizará únicamente con la autorización del supervisor local y el Jefe de la Comisión de Alimentación nombrado mediante orden del día.	
9.	**ORDEN DE PAGO PARA VÍVERES FRESCOS HASTA DEL 50%**: Una vez consolidado el ciclo de abastecimientos víveres frescos por parte de los administradores de la partida de alimentación y los suboficiales de abastecimientos y/o enlaces, las unidades solicitaran con ocho (08) días hábiles de anticipación a la Agencia Logística la orden de pago para víveres frescos de acuerdo con el porcentaje determinado en las planillas de abastecimiento que debe ser máximo del (50%) del valor de la estancia previa autorización del Supervisor General. La Agencia Logística no debe autorizar la orden de pago por encima de este porcentaje. *a)* Para casos especiales y que no se encuentren señalados en la presente especificación técnica, el procedimiento a seguir una vez solicitada la orden de pago de víveres frescos al contratista es solicitar autorización debidamente sustentada por la unidad al Supervisor General del contrato, quien analizará y en caso favorable efectuará la autorización, dando el respectivo trámite ante el contratista. Es de anotar que solo se podrán autorizar cambio de porcentaje en víveres frescos sin sobrepasar el 50% del valor de la estancia de alimentación. *b)* En el caso de ser autorizado, el Supervisor General del contrato enviará la autorización al contratista para su respectivo trámite por cualquier medio ya bien sea por correo electrónico o a través de la Oficina de Gestión Documental. *c)* Las unidades no deben proyectar la solicitud de giro para víveres frescos, dicha solicitud deberá especificar el valor que corresponde a cada unidad centralizada, valor que debe cruzar con el porcentaje establecido en los consolidados de abastecimientos de cada unidad. *d)* El contratista efectuará la orden de pago por concepto de víveres frescos únicamente al Tesorero de la unidad, podrá hacerlo al administrador de la partida de alimentación (Jefe de la comisión de Alimentación) y/o a los suboficiales de abastecimientos y/o enlaces de las unidades por vacaciones o incapacidad médica del Tesorero, o cuando la unidad no cuente con Tesorero, Los pagos a personal diferente al tesorero de la unidad deben ser autorizados por escrito por el Comandante y el supervisor local de la unidad. Estos pagos se realizarán en un plazo máximo de ocho (8) días hábiles contados a partir de la radicación del giro en la respectiva oficina regional de la ALFM. Previa autorización del Supervisor General del contrato. *e)* Será responsabilidad del Supervisor Local verificar y coordinar que los movimientos de dinero en efectivo desde el banco hasta los sitios de entrega, siempre cuenten con la respectiva seguridad y escolta para minimizar el riesgo de siniestros y/o pérdidas de	

ITEMS	REQUERIMIENTO	CUMPLE / NO CUMPLE
	dinero. *f)* Para el caso del Suboficial de Abastecimientos y/o coordinador logístico de jerarquía inferior al Grado de Sargento Segundo, la unidad será autónoma en dicho nombramiento, teniendo en cuenta que debe ser una persona idónea, con criterio y responsabilidad para administrar estos dineros. *g)* Una vez recibido el giro de los víveres frescos, se debe solicitar la expedición de la respectiva certificación que determine el concepto de la orden de pago, avalada por el contador del contratista para posterior presentación ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN). *h)* Los giros realizados a las unidades no podrán exceder los valores debidamente autorizados por parte del Supervisor General del contrato. *i)* Para el caso de las autorizaciones de órdenes de giro para víveres frescos que se facturen en el mismo mes, el plazo máximo mensual para radicar las solicitudes de este concepto será el día veinte (20) de cada mes.	
10.	**ÓRDENES DE PAGO PARA GIRO DEL 100% DEL VALOR DE LA PARTIDA:** las unidades solicitaran con ocho (08) días hábiles de anticipación a la Agencia Logística la orden de pago para giro del 100% del valor de la partida de acuerdo con el porcentaje determinado en las planillas de abastecimiento que debe ser máximo del (100%) del valor de la estancia previa autorización del Supervisor General. Las unidades que por su condición de "especiales" requieran el giro del cien por ciento (100%), deberán enviar la respectiva solicitud motivada al Supervisor General del contrato para que éste los autorice. El Supervisor General deberá enviar a la Agencia Logística la autorización firmada especificando el porcentaje de entrega de dinero en efectivo para cada una de las unidades. Para la respectiva autorización de giro, cada Supervisor Local con el respectivo visto bueno del Jefe de la Comisión de Alimentación enviará la solicitud de giro en efectivo al Supervisor General del contrato, especificando el porcentaje solicitado. En dicha solicitud se deberá indicar nombre completo y documento de identificación del responsable del manejo de los fondos, a quien se hará el desembolso. Las Oficinas Regionales de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares efectuarán el giro respectivo (una vez solicitado y debidamente autorizado) dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes a la entrega de la solicitud mediante giro masivo, al funcionario designado por la unidad centralizadora debidamente nombrado por el Comando de la Unidad. Será responsabilidad del Supervisor Local verificar y coordinar que los movimientos de dinero en efectivo desde el banco hasta los sitios de entrega, siempre se cuente con la respectiva seguridad y escolta para minimizar el riesgo de siniestros y/o pérdidas de dinero. Una vez entregados los recursos, la Agencia Logística expedirá la respectiva certificación por concepto de la orden de pago avalada por el Contador de la Agencia para posterior presentación ante la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (DIAN).	
11.	**ABASTECIMIENTO DE COMIDA CALIENTE EN LOS COMEDORES DE TROPA:** ***a)*** El abastecimiento de comida caliente, se prestará en los comedores de tropa, administrados por el contratista. De conformidad con la tabla de porciones de la	

ITEMS	REQUERIMIENTO	CUMPLE / NO CUMPLE
	estancia en los comedores. ***b)*** Para este proceso los Jefe de la Comisión de Alimentación elaborarán y entregarán el parte diario de alimentación al administrador del comedor de tropa del contratista, a más tardar a las 16:00 horas todos los días, para el abastecimiento de alimentación del siguiente día, de acuerdo a los menús valorizados y establecidos trimestral entre las unidades centralizadoras y/o centralizadas y el contratista. Dicho parte debe ser firmado por el Jefe de la Comisión de Alimentación, Supervisor Local, Jefe de personal de cada unidad. El Administrador de la Partida deberá efectuar los cruces que garanticen un adecuado control de estos partes. ***c)*** Para los casos en que a la unidad llegue tropa agregada, es responsabilidad de la unidad incluirlos dentro de su parte diario de alimentación como personal agregado de otras unidades, el administrador del comedor de tropa del contratista **por ningún motivo suministrará la alimentación si este personal no es incluido en el parte diario de alimentación.** ***d)*** En caso de presentarse novedades de último momento que generen cambios en los partes diarios de alimentación iníciales, el Jefe de la Comisión de Alimentación coordinará directamente con el administrador del comedor de tropa del contratista y harán los ajustes correspondientes. ***e)*** El contratista, en el comedor de tropa del Batallón de Sanidad y/o compañías de sanidad, suministrará la comida caliente de acuerdo a las dietas requeridas por el Batallón de Sanidad, para el personal de Infantes de Marina Profesionales, Regulares y Bachilleres que se encuentran en tratamiento y que requieren dietas especiales según prescripción médica, mientras que el valor de la partida asignada al Batallón de Sanidad así lo permita. ***f)*** El contratista se compromete a suministrar el abastecimiento de comida caliente en los comedores de tropa, en cantidad y calidad proporcional al valor de la partida de alimentación de conformidad con la tabla de porciones. ***g)*** La AGENCIA LOGÍSTICA no podrá disminuir, descontar o establecer porcentajes de utilidades o aprovechamientos económicos sobre el valor diario de la partida de alimentación teniendo en cuenta la resolución ministerial No. 0765 del 06 de marzo de 2020 o la que la sustituya, que establece que todo el valor de la partida debe ser utilizado en el aprovechamiento del personal de Infantes de Marina, Alférez, Guardiamarinas, Pilotines, Cadetes, Alumnos de las Escuelas de Formación de Suboficiales de las Fuerzas Militares, en los comedores que sean administrados por este.	
12.	**ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN POR CONSUMO DE RACIONES DE CAMPAÑA (MEJORA POR CONCEPTO DE RACIONES DE CAMPAÑA).** Cuando la unidad suministre raciones de campaña al personal de Infantes de Marina Profesionales, Regulares y Bachilleres para el cumplimiento de una misión táctica el procedimiento a seguir es el siguiente: *a)* El valor de las estancias de alimentación no consumidas por el personal de Infantes de Marina Profesionales, Regulares y Bachilleres y/o alumnos de las escuelas de formación cuando son abastecidos con raciones de campaña se debe revertir a los Infantes de	

ITEMS	REQUERIMIENTO	CUMPLE / NO CUMPLE
	Marina Profesionales, Regulares y Bachilleres y/o alumnos de las escuelas de formación anteriormente señalados con víveres diferentes a los cotidianos o en un desayuno, almuerzo o cena especial. *b)* Para el proceso descrito en el numeral anterior, los Jefe de la Comisión de Alimentación y el Supervisor Local, determinarán la cantidad de raciones de campaña suministradas en las planillas de abastecimientos, patrullas dirigidas, personal en patio, etc., multiplicando la cantidad de raciones suministradas por el valor de la estancia, teniendo en cuenta lo anterior los saldos generados por la entrega de raciones de campaña se destinarán únicamente para la alimentación especial por concepto de mejoras de raciones de campaña que se va a suministrar a los Infantes de Marina Profesionales, Regulares y Bachilleres y/o alumnos de las escuelas de formación que intervinieron en la misión. *c)* A más tardar el día 15 de cada mes las unidades centralizadas le solicitarán a la unidad centralizadora y esta a su vez mediante plan de inversión firmado por el Supervisor local y el Jefe de la comisión de Alimentación, le solicitan al contratista los vivieres de alimentación diferentes a los cotidianos o el evento especial (desayuno, almuerzo o cena especial). *d)* De todo lo anterior se debe dejar constancia por parte de la unidad bajo los soportes respectivos como lo indica la directiva permanente de Alimentación vigente, en la cual se certifique dicho suministro de víveres o (desayuno, almuerzo o cena especial), lo anterior con el fin primordial de mejorar la alimentación de los Infantes de Marina Profesionales, Regulares y Bachilleres por los días en que se consumieron las raciones de campaña. *e)* El contratista entregará a más tardar en el mes siguiente a la solicitud los víveres no cotidianos o el servicio previa solicitud del comandante de la unidad centralizadora o Comandante de la Unidad responsable del control de la partida de alimentación, las unidades centralizadoras y/o centralizadas deben suministrar los víveres no cotidianos y/o el evento especial al personal de Infantes de Marina Profesionales, Regulares y Bachilleres a más tardar al mes siguiente de haber consumido la ración de campaña. *f)* La solicitud de entrega de los víveres no cotidianos, debe ajustarse a los sitios de entrega de víveres secos y para el suministro de almuerzos o comidas especiales la entrega debe ajustarse al sitio donde el contratista administra los comedores de tropa o en los puestos de mando atrasado de las unidades tácticas. *g)* El contratista deberá ofrecer variedad de productos para las mejoras de alimentación o de menús para el (desayuno, almuerzo o cena especial) y los costos de estos deben ser razonables y coherentes con los precios de la región, buscando siempre el bienestar de los Infantes de Marina Profesionales, Regulares y Bachilleres. *h)* Los abastecimientos por consumo de raciones de campaña, deben ser utilizados en su totalidad en la adquisición de víveres o elementos diferentes a los suministrados en las planillas de abastecimientos y menús comedores de tropa, estos recursos no darán lugar a aprovechamiento para otros fines distintos al de la alimentación; so pena de incurrir en peculado por destinación oficial diferente o otras conductas punibles.	
13.	**ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS POR CONCEPTO DE GASTOS ESPECIALES DE ALIMENTACIÓN (*AUMENTO DE LA PARTIDA* Y PARTIDA ADICIONAL DICIEMBRE).** **PARTIDA ADICIONAL DICIEMBRE**	

ITEMS	REQUERIMIENTO	CUMPLE / NO CUMPLE
	La partida presupuestal adicional será establecida de acuerdo al parte del personal del día 30 de noviembre en el programa SIATH. *a)* Para la ejecución de la partida adicional diciembre, se incluirá el valor autorizado en la delegación correspondiente al mes de diciembre, las unidades deberán realizar la estimación de los recursos que serán autorizados, de acuerdo a la proyección de personal que estimen tendrán para el día 30 de noviembre. *b)* Teniendo en cuenta esta proyección y al multiplicarla por el valor de una estancia ordinaria de la resolución ministerial vigente que fije el monto de la partida; deberán efectuar la planeación de ejecución de los recursos y solicitar a la Agencia Logística la cotización de los servicios que se planean recibir. *c)* A más tardar el día viernes 4 de diciembre, las unidades deberán presentar a la Agencia Logística los requerimientos definitivos por concepto de la Partida Adicional Diciembre, no obstante, se recomienda efectuar las respectivas coordinaciones con anterioridad. *d)* Para el caso de las unidades que una vez cumplido el procedimiento, requieran autorización de órdenes de giro para la ejecución de la Partida Adicional Diciembre, la respectiva solicitud deberá enviarse a más tardar el día lunes 7 de diciembre a fin de emitir la respectiva autorización por parte de la Supervisión General con fecha máxima el 09 de diciembre. **Esta solicitud debe ser adicional a la de la Partida Adicional Diciembre**. *e)* Sin excepción, todas las unidades deberán efectuar la ejecución de la Partida Adicional Diciembre correspondiente a la vigencia en el transcurso de la misma, sin poder existir excusas en caso de no ejecutar dichos recursos. Además, se deberán facturar los recursos ejecutados por este concepto en la respectiva acta de ejecución como partida Adicional Diciembre, aún si se recibieran órdenes de giro para víveres frescos. *f)* Cada unidad, con fecha máxima 5 de enero de la siguiente vigencia deberá presentar informe firmado por el respectivo supervisor local de la unidad en el que se evidencie la ejecución de los recursos de Partida Adicional Diciembre, dejando constancia a través de planillas de abastecimientos, fotografías y toda la evidencia posible. *g)* Bajo ninguna circunstancia se podrán facturar conceptos de Partida Adicional Diciembre ni de ninguna de las otras modalidades en la siguiente vigencia. *h)* Los precios de los productos para la inversión de los gastos especiales de alimentación no deben estar por encima del mercado local legal, esta verificación se realizara con la comparación de las cotizaciones enviadas por el contratista, frente al análisis de los precios del mercado. AUMENTO DE LA PARTIDA: Una vez publicada la Resolución Ministerial y se le asigne en la Delegación del mes, las unidades centralizadoras y centralizadas enviarán al contratista las necesidades estimadas para la inversión de los gastos especiales de alimentación (aumento de la partida) por los siguientes conceptos, (víveres diferentes a los suministrados en los abastecimientos), cena especial y/o almuerzo especial. Posteriormente una vez recibida la solicitud de las necesidades por parte de las unidades, el	

ITEMS	REQUERIMIENTO	CUMPLE / NO CUMPLE
	contratista contará con un plazo no mayor a 10 días para enviar las cotizaciones anteriormente solicitadas. Las unidades centralizadas y centralizadoras procederán a realizar el plan de inversión de los gastos especiales de alimentación (aumento de la partida) y lo enviaran al contratista a más tardar el 5º día, a partir de la fecha del recibo de las cotizaciones. La ejecución y el abastecimiento de los gastos especiales de alimentación (aumento de la partida) se hará por el valor del presupuesto asignado, para atender los gastos especiales de alimentación que contribuyan al bienestar de los soldados, sin sobrepasar los dos (02) meses. Los precios de los productos para la inversión de los gastos especiales de alimentación no deben estar por encima del mercado local legal.	
14.	Para el suministro de comida caliente en los comedores de tropa, la Armada Nacional, asume el mantenimiento preventivo, correctivo y de reposición (III, IV y V escalón) de los equipos fijos e instalaciones, lo mismo que el suministro de energía eléctrica y agua potable. En este caso la ALFM se compromete a realizar el mantenimiento equivalente al escalón I y escalón II. En caso de que los equipos fijos y/o las instalaciones de los comedores de tropa se dañen, o se interrumpa el suministro de energía eléctrica y agua potable la Unidad militar respectiva realizará las coordinaciones necesarias para la reparación de estos en un plazo prudente durante el cual prestarán el apoyo y los medios necesarios para operar la cocina y mantener la fluidez en el suministro de la alimentación. En caso de realizar modificaciones infraestructurales del comedor, la unidad deberá proporcionar un área provisional que cumpla con las normas sanitarias vigente según la Resolución 2674 de 2013, con el objetivo de continuar con la prestación del servicio. La Agencia Logística deberá cumplir con las normas higiénico sanitarias para preparación y manipulación de alimentos según la Resolución 2674 de 2013. **ESCALONES DE MANTENIMIENTO** **NIVEL** | **ACTIVADES** | **PERSONAL** I | I ESCALON: (Preventivo) Comprende la conservación de los equipos para que permanezcan en condiciones normales del servicio, antes, durante y después de la operación, es responsabilidad de los respectivos usuarios y consiste en: Inspección básica de los sistemas. Limpieza, atención. Conservación, lubricación, ajuste y reemplazo de piezas pequeñas, tales como bujías, tornillos etc. | - Nivel operador - Técnicas de nivel aprendiz	

ITEMS	REQUERIMIENTO			CUMPLE / NO CUMPLE
		II ESCALON: (Mantenimiento orgánico)		
	II	Consiste en la reparación y cambio de pequeñas piezas, se requiere herramienta básica	Técnico de la ALFM.	
		III ESCALON (De campaña)		
	III	Trabajo que requiere mayor habilidad y herramientas especiales. Es realizado por especialistas en mantenimiento con mano de obra calificada, incluye la reparación y remplazo de conjuntos y subconjuntos	Técnicos del más alto nivel en la empresa, con varios años de experiencia y cursos avanzados sobre el equipo	
		IV ESCALON (Talleres)	- Grupo de trabajo con experiencia previa, conformado por técnicos en varias disciplinas bajo la dirección de un ingeniero de campo.	
	IV	Trabajo que requiere de herramientas y habilidad para reparar sistemas completos. Es realizado por especialistas en mantenimiento con mano de obra calificada y herramienta especializada, su función es reparar equipos	- Las labores de planeación corresponden a otro nivel dentro de la misma organización.	
	V	V ESCALON (Almacén) Consiste en una reparación mayor o recuperación completa de sistemas. Este mantenimiento es realizado con mano de obra calificada y herramienta especializada.	Grupo de trabajo con experiencia previa, conformado por técnicos en varias disciplinas bajo la dirección de un ingeniero de campo. - Las labores de planeación corresponden a otro nivel dentro de la misma organización. - Apoyo permanente de talleres especializados	
	La información descrita anteriormente, se encuentra en el MANUAL DOCTRINA MATERIAL NAVAL TOMO III MANTENIMIENTO páginas 48 y 49, para cual me permito adjuntar el link en vista de que el PDF es un pesado para ser enviado por este medio: https://www.armada.mil.co/sites/default/files/doctrina_de_material_naval_tomo_iii_-_mtto.pdf Dentro del proceso de mantenimiento de los equipos del comedor, anualmente se celebrará una reunión donde se establecerá el estado actual de los mismos, en la cual se definirá un plan de mantenimiento y reposición, dicha reunión será conformada entre la unidad y un delegado de la Agencia Logística para determinar la necesidad y asignación de recursos. Así las cosas, se deberá dejar constancia de los recursos que se asignen para este propósito. Trimestralmente el supervisor local deberá revisar el cumplimiento del plan de mantenimiento de los equipos del comedor e informará de los avances y la ejecución del plan de mantenimiento. **Todo lo anterior no puede afectar la partida de alimentación de acuerdo a lo establecido en la Resolución Ministerial que fija el monto de la partida vigente.**			
15.	El contratista efectuará oportunamente las órdenes de pago correspondientes para la adquisición de víveres frescos a la persona autorizada por el Comandante de la Unidad, el cual debe estar facultado para tal fin, mediante acto administrativo.			

ITEMS	REQUERIMIENTO	CUMPLE / NO CUMPLE
16.	El contratista se compromete con el Armada Nacional a cumplir de conformidad con las normas sanitarias de control y manipulación de alimentos (capacitación al personal de auxiliares de cocina), la limpieza y desinfección de víveres y de utensilios de cocina; manipular los residuos de producción hasta el punto ecológico más cercano de la unidad táctica, en procura de facilitar a esta, la gestión ambiental que le es obligatoria. El contratista entregara cuando se requiera al supervisor general del contrato el concepto emitido por el ente territorial de salud en cumplimiento a la normativa vigente.	
17.	El contratista es responsable por el trámite del abastecimiento en efectivo hasta el momento del desembolso a los funcionarios autorizados para cada modalidad. La Armada Nacional y las diferentes unidades son las responsables por la ejecución y gasto de tales recursos	
18.	El Supervisor Local y el administrador de la partida de alimentación de cada unidad verificarán y harán como mínimo cada tres meses una comparación de precios con los del mercado local legal, de presentarse diferencias rendirán un informe de inmediato al Supervisor general del Contrato, anexando los soportes correspondientes con el fin de informar al contratista para que realice los ajustes correspondientes al valor de los precios del mercado local legal.	

II. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

<table>
<tr><th>ITEMS</th><th>REQUERIMIENTO</th><th>CUMPLE / NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>19.</td><td>
Para la preparación de la comida caliente en los Comedores de tropa, el contratista debe disponer de los respectivos funcionarios auxiliares de cocina de conformidad con la siguiente tabla con el fin de que sean estos los responsables de dirigir la cocción y distribución de los alimentos al personal de soldados así:
<table>
<tr><th>PARTE DE SOLDADOS</th><th>ADMINISTRADOR*</th><th>COCINERO</th><th>No. DE AUXILIARES COCINA ALFM</th><th>SOLDADOS AUXILIARES FUERZA**</th></tr>
<tr><td>50-150</td><td rowspan="15">1</td><td rowspan="5">1</td><td>1</td><td>2</td></tr>
<tr><td>151-300</td><td>1</td><td>3</td></tr>
<tr><td>301-500</td><td>1</td><td>4</td></tr>
<tr><td>501-750</td><td>2</td><td>5</td></tr>
<tr><td>751-1000</td><td>3</td><td>5</td></tr>
<tr><td>1001-1250</td><td rowspan="5">2</td><td>4</td><td>6</td></tr>
<tr><td>1251-1500</td><td>5</td><td>7</td></tr>
<tr><td>1501-1750</td><td>6</td><td>8</td></tr>
<tr><td>1751-2000</td><td>7</td><td>9</td></tr>
<tr><td>2001-2250</td><td>8</td><td>10</td></tr>
<tr><td>2251-2500</td><td>9</td><td>11</td></tr>
<tr><td>2501-2750</td><td>10</td><td>12</td></tr>
<tr><td>2751 – 3000</td><td>11</td><td>13</td></tr>
<tr><td>MAYOR A 3000</td><td>3</td><td>INCREMENTO PROPORCIONAL DE (1) AUXILIAR CADA 250 EFECTIVOS</td><td>INCREMENTO PROPORCIONAL DE (1) SOLDADO POR CADA 200 EFECTIVOS</td></tr>
</table>
<table>
<tr><td>*En caso de eventualidades presentadas con el administrador titular, como:
1. Vacaciones
2. Permisos
3. Licencia</td><td>** Se solicita que los Soldados asignados para apoyo de los comedores tengan una permanencia mínima de 6 meses, esto</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
</table>

ITEMS	REQUERIMIENTO	CUMPLE / NO CUMPLE
	1. Incapacidad 2. Ubicación del comedor 3. Parte de personal En estos casos, un mismo administrador podrá tener a su cargo otro comedor — debido a que se les entregará dotación y se capacitarán. Los Infantes de Marina asignados para apoyo de los comedores tendrán una permanencia mínima de 6 meses, acuerdo disponibilidad del personal.	
20.	La unidad táctica debe realizar los exámenes médicos necesarios al personal que desempeñen la función de auxiliares de cocina en las unidades que realiza el abastecimiento de comida caliente, siendo estos un requisito indispensable para poderse desempeñar esta labor en los comedores de tropa. En el momento de ser asignado al comedor para ejecutar labores de manipulación de alimentos.	
21.	Estos exámenes también deben practicarse al personal manipulador de alimentos contratado por el contratista y será el contratista quien asuma los costos de dichos exámenes.	
22.	La Armada Nacional, pondrá a disposición del contratista las instalaciones de cocina, así como los servicios de agua potable necesaria para la elaboración de los alimentos dando cumplimiento a la resolución No. 2115 de junio de 2007 del Ministerio de Protección Social y de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, electricidad, gas y/o ACPM, acuerdo presupuesto asignado por medio de la orden administrativa; servicios necesarios para la elaboración de los alimentos, y demás elementos que existan en el área de la unidad de producción de servicios de alimentos del respectivo comedor de tropa.	
23.	El menú valorizado será elaborado trimestralmente, por el Supervisor local, Oficial S-4 de la unidad, Oficial de Sanidad, el Administrador del Comedor de Tropa del contratista, el Administrador de la Partida de Alimentación de la unidad y una delegación de 02 Infantes de Marina Profesionales, 02 Infantes de Marina Regulares y Bachilleres, para lo cual tendrán en cuenta las opciones de menú preferidas por los Infantes de Marina Profesionales, Regulares y Bachilleres, para lo cual se pueden reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región para la elaboración del menú, así mismo se debe tener en cuenta los precios de los víveres frescos presentados por el contratista, los cuales no pueden ser superiores a los del mercado local legal, calidad, tabla de porciones establecida por la Armada Nacional y valor de la estancia. **Por ningún motivo el contratista impondrá menús ni realizará cambios al mismo, sin la aprobación del supervisor local, pero podrá prestar la asesoría que sea pertinente.**	
24.	- Todos los instrumentos que se utilicen para la cocción o manipulación de alimentos deben ser lavados y desinfectados diariamente. - Se deberá garantizar el lavado diario de pisos, superficies, y para el caso de paredes, techos se debe garantizar la higiene de acuerdo al plan de saneamiento. - Los elementos desechables no pueden ser reutilizados. - Se debe presentar certificaciones de fumigación de las áreas de responsabilidad del contratista, de almacenamiento (economato), producción (cocina) y distribución (autoservicio).	

III. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

Además de las obligaciones inherentes al presente contrato, el contratista se compromete a:

ITEMS	REQUERIMIENTO	CUMPLE / NO CUMPLE
25	Cumplir con las condiciones establecidas en la ley y los estudios previos	
26	Cumplir con las características técnicas, plazos de entrega y demás condiciones establecidas en los estudios previos, solicitud de oferta, contrato derivado del presente proceso de contratación.	
27	Suscribir las modificaciones acordadas entre las partes, para efectos de garantizar la ejecución y el cumplimiento idóneo y oportuno del objeto contratado, dentro de los cinco (5) días siguientes al requerimiento por parte del M.D.N. - ARMADA NACIONAL.	
28	Mantener la debida reserva respecto de los asuntos técnicos e instalaciones de las Fuerzas Militares de la República de Colombia, conocidos por el CONTRATISTA durante el desarrollo del contrato o con posterioridad al mismo.	
29	Cancelar todos los derechos e impuestos que se derivan con ocasión del contrato, establecidos o que se establezcan en el país, de acuerdo con las leyes colombianas.	

Además de las obligaciones inherentes al presente contrato, La Armada Nacional se compromete a:

ITEMS	REQUERIMIENTO	CUMPLE / NO CUMPLE
30	Recibir los bienes objeto del presente proceso de selección, siempre y cuando cumpla con las especificaciones normas y/o fichas técnicas requeridas.	
31.	A mantener la entrega puntual del parte diario de alimentación.	
32.	A mantener lo establecido en este contrato y cualquier intención para realizar un modificatorio será notificado al contratista con una antelación.	
33.	En caso de requerir mantenimiento las instalaciones principales, La Armada Nacional suministrará unas instalaciones alternas debidamente acondicionadas y aptas para el funcionamiento del comedor de tropa. Que cumplan con la normatividad sanitaria vigente acuerdo disponibilidad presupuestal.	
34.	Cualquier cambio será notificado al contratista con una antelación de veinticuatro horas.	
35.	A coordinar con los Comandos Militares, a suministrar la seguridad o la escolta física de acuerdo a la disponibilidad, cuando ella sea solicitada para el abastecimiento de víveres secos.	

PARAGRAFO: Las partes acuerdan que con el fin de dar solución a los problemas operativos, realizaran mesas de trabajo precedidas por el supervisor local del contrato con el fin de dar solución a las inquietudes o problemas que se presente en la operación, como herramienta primaria para solución de controversias.

Coronel de I.M. CARLOS ANDRÉS TELLEZ CARANTÓN
Jefe de Estado Mayor de Infantería de Marina
Gerente del proyecto

ESTRUCTURADOR TÉCNICO	
APELLIDOS Y NOMBRES	FIRMA
CTCIM TAFUR OCHOA JOAN FERNANDO	
TECIM LÓPEZ CRUZ MAURICIO EDUARDO	

ANEXO "D"
TABLA DE PORCIONES PARA ALIMENTACIÓN

I. TABLA DE COMPOSICION DE LA ESTANCIA EN LOS COMEDORES

Para la preparación de la comida caliente en los comedores de tropa, la Agencia Logística debe disponer como mínimo de un (01) funcionario Administrador de cocina con el fin de que sea este el responsable de dirigir la cocción y distribución de los alimentos en los comedores de tropa entregados. Según la cantidad de personal que consuma alimentos en cada comedor de tropa la Agencia Logística determinará el número adicional de funcionarios auxiliares de cocina para el correcto funcionamiento del mismo de acuerdo al presente estudio.

La contratación realizada durante los últimos ocho (08) años no ha contemplado la discriminación de precios, sin embargo se presenta la siguiente tabla con el fin de que los productos relacionados sean ofrecidos por parte del contratista y las condiciones de su adquisición sean verificadas por parte de las unidades de la Armada Nacional.

Cada ESTANCIA estará comprendida por un desayuno, refrigerio, almuerzo y comida (cena), el cual se realizará como mínimo con base a la "TABLA PATRÓN PARA LA ELABORACIÓN DEL MENÚ" que hace parte de los siguientes ítems.

La composición discriminada de la estancia, será como mínimo así:

TABLA PATRÓN PARA ELABORACIÓN DEL MENÚ		
Composición /tipo de comida		Opciones (una opción como mínimo por cada composición)
Desayuno		
Bebida con leche		Chocolate con leche
		Bebida achocolatada con leche
		Café con leche
		Avena con leche
		Agua panela con leche
Alimento proteico		
		Carne de res
		Huevo
		Queso campesino
		Salchichas
		Chorizo
		Jamón
		Caldo de picado (menudencias)
		Caldo con costilla de res
		Changua (con huevo y calado)
		Tamal o hayaca
		Arroz con huevo
Farináceo-	Producto panadería	
		Almojábana
		Arepa blanca

		Arepa de carne
		Arepa de choclo
		Arepa de huevo
		Arepa de pollo
		Arepa de queso
		Buñuelo
		Croissant
		Dedo de queso
		Empanadas
		Envuelto de maíz
		Pan
		Pastel de pollo
		Sándwich de jamón y queso
Fruta		
		Banano
		Mandarina
		Papaya
		Naranja
		Piña
		Mango
		Granadilla
		Pera
		Manzana
		Patilla
		Melón
Refrigerio		
Farináceo	Producto panadería	
		Bocadillo (veleño)
		Brazo de reina
		Brownie
		Buñuelo
		Cañas
		Churro
		Croissant
		Cuca
		Dedo de queso
		Donas
		Empanadas
		Galleta blanca (dulce o sal)
		Galleta negra
		Liberal
		Mantecada
		Milhojas
		Mogolla chicharrona
		Pan
		Pan de bono
		Pan pera
		Pastel de pollo
		Roscón (Arequipe o bocadillo)
		Torta de queso
		Torta de vainilla

		Torta decorada
Bebida		
		Yogurt con cereal
		Gaseosa o malta
		Jugo en bolsa, vaso o cajita
		Kumis
		Leche líquida
		Yogurt
		Refresco
		Avena
Almuerzo		
Farináceo 1		
		Arroz blanco
Farináceo 2		
		Arveja
		Lenteja
		Frijol
		Garbanzo
		Blanquillo
		Pastas
		Papa criolla
		Papa con cascara
		Plátano maduro
		Plátano hartón verde
		Yuca blanca
		Ñame
		Arracacha
Alimento proteico	Carne o sustituto	
		Carne res (menor 14% grasa)
		Carne de cerdo
		Tocino carnudo
		Pescado
		Pollo (pechuga)
		Pollo (pierna pernil)
		Sobre barriga
		Hígado de res
		Lengua de res
		Callo o menudo de res
		Atún
		Lechona
Verdura	Ensalada	
		Habichuela
		Zanahoria
		Zapallo o ahuyama
		Repollo común
		Tomate
		Lechuga
		Remolacha
		Frijol verde
		Calabaza
		Arveja verde
		Mazorca (maíz choclo)

		Pepino cohombro
		Cebolla cabezona
		Aguacate
Sopa o crema		
Básico sopa	Sopa	
		Papa sin cascara
		Arveja seca
		Zanahoria
		Carne res hueso carnudo (para sustancia)
Ingredientes sopa	Sopa	
		Cuchuco de trigo
		Cuchuco de cebada
		Pastas para sopa
		Arroz blanco
		Colicero
		Avena
		Plátano hartón verde
		Mazorca (maíz choclo)
		Frijol
		Maíz peto
Jugo de pulpa- gaseosa o refresco	Jugo de fruta	
		Guayaba
		Curúba
		Maracuyá pulpa
		Tomate de árbol
		Piña
		Mango
		Lulo
		Mora
		Jugo de naranja
		Guanábana
Bebida gaseosa	Refrescos	Gaseosa
		Malta
		Jugo en caja
		Jugo en bolsa
		Panela limón
		Fresco en polvo
Fruta		
		Mango
		Granadilla
		Pera
		Banano
		Manzana
		Papaya
		Piña (rodaja)
		Patilla
		Naranja

		Mandarina
		Melón
Comida (cena)		
Farináceo 1		
		Arroz blanco
Farináceo 2		
		Arveja
		Lenteja
		Frijol
		Garbanzo
		Blanquillo
		Pastas
		Papa criolla
		Papa con cascara
		Plátano maduro
		Plátano hartón verde
		Yuca blanca
		Ñame
		Arracacha amarilla
Alimento proteico	Carne o sustituto	
		Carne res (menor 14% grasa)
		Carne de cerdo
		Tocino carnudo
		Pescado
		Pollo (pechuga)
		Pollo (pierna pernil)
		Sobre barriga
		Hígado de res
		Lengua de res
		Callo o menudo de res
		Atún
Verdura	Ensalada	
		Habichuela
		Zanahoria
		Zapallo o ahuyama
		Repollo común
		Tomate
		Lechuga
		Remolacha
		Calabaza
		Arveja verde
		Mazorca (maíz choclo)
		Pepino cohombro
		Cebolla cabezona
		Aguacate
Sopa o crema		
Básico sopa	Sopa	
		Papa sin cascara
		Arveja seca
		Zanahoria

		Carne res hueso carnudo (para sustancia)
Ingredientes sopa	Sopa	
		Cuchuco de trigo
		Cuchuco de cebada
		Pastas para sopa
		Arroz blanco
		Colicero
		Avena
		Plátano hartón verde
		Mazorca (maíz choclo)
		Frijol
		Maíz peto
Jugo – gaseosa o refresco	Jugo de pulpa de fruta procesada	
		Guayaba
		Curúba
		Maracuyá
		Tomate de árbol
		Piña
		Papaya
		Mango
		Lulo
		Mora
		Jugo de naranja
		Guanábana
	Bebida gaseosa	Gaseosa
		Malta
		Jugo en caja
		Jugo en bolsa
	Refrescos	Panela limón
		Fresco en polvo

Nota: la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, ofrecerá los productos o insumos que se encuentren el mercado local legal.

TABLA DE PORCIONES

Tabla de porciones propuesta para una alimentación diaria, de mínimo 3500 calorías por persona.			
La distribución del valor calórico aportado por los macronutrientes estará dentro de los siguientes Rangos Aceptables, así: 20-30% para proteínas, 10-20% para grasa y 50-65% para carbohidratos.			
La distribución del valor calórico aportado por los tiempos de comida: desayuno, refrigerio, almuerzo y cena.			
Elemento	U/medida	No. Porciones por hombre	Tamaño porción por hombre
Víveres secos			
Aceite freír (de acuerdo a preparación)	Litro	45	8 cc a 22 cc

Aceite x1000cc	Frasco	60	10 cc a 15 cc
Arroz (Farináceo No 1)	Kilo	8	125 gr
Arroz (acompañamiento)	Porción	1	80 gr a 125 gr
Arveja seca (principio)	Kilo	20	40 gr a 45 gr
Atún (acompañamiento)	Unidad	4	40 gr a 45 gr
Atún (Proteína)	Lata	2	80 gr a 90 gr
Avena x 400 grs	Porción	25	16 gr
Azúcar (de acuerdo a preparación)	Kilo	33	8 gr a 33 gr
Café molido	Kilo	150	6 gr
Blanquillo	Kilo	22	40 gr a 45 gr
Canela	Libra	500	1 gr
Chocolate	Libra	24	21 gr
Bebida achocolatada	Kilo	50	20 gr
Color	Libra	5000	0,1 gr
Comino	Libra	5000	0,1 gr
Cuchuco de trigo	Kilo	50	20 gr
Cuchuco de cebada	Kilo	50	20 gr
Avena en hojuelas	Kilo	56	18 gr
Fresco	Kilo	33	30 gr
Fresco en polvo concentrado	Kilo	50	20 gr
Fríjol	Kilo	22	40 gr a 45 gr
Garbanzo	Kilo	22	40 gr a 45 gr
Harina de trigo	Kilo	50	20 gr
Jamoneta	Lata	4	45 gr
Leche en polvo * 400 gms	Bolsa	24	17 gr
Leche en polvo * 1000 gms	Kilo	60	17 gr
Lenteja	Kilo	22	45 gr a 50 gr
Caldo de gallina	Cubo	15	1 gr
Mantequilla	Kilo	100	10 gr
Mayonesa	Garrafa	400	8 gr
Maíz peto	Kilo	22	45 gr
Panela (libra)	Libra	15	33 gr
Panela limón	Kilo	33	30 gr
Pasta seco	Kilo	32	31 gr
Pasta sopa	Kilo	56	18 gr
Sal	Kilo	800	1 gr a 1.25 gr

Salsa de tomate	Garrafa	400	8 gr
Salsa negra	Galón	400	8 gr
Sardinas	Lata	4	106 gr
Verduras y hortalizas			
Aguacate (guacamole)	Unidad	8	25 gr
Aguacate (porción)	Unidad	4	50 gr
Ahuyama	Kilo	20	50 gr
Ajo	Kilo	1000	1 gr
Apio	Kilo	500	2 gr
Arracacha	Kilo	17	59 gr
Arveja sopa	Kilo	67	15 gr
Cebolla cabezona (ensalada)	Kilo	40	25 gr
Cebolla cabezona (guiso-seco)	Kilo	100	10 gr
Cebolla larga para todo uso	Kilo	100	10 gr
Cilantro (sopa)	Libra	300	1,6 gr
Colicero	Kilo	18	55 gr
Espinaca	Kilo	200	5 gr
Habichuela	Kilo	50	20 gr
Laurel tomillo	Libra	500	1 gr
Lechuga	Kilo	33	20 gr a 40 gr
Mazorca	Kilo	8	125 gr
Ñame	Kilo	20	50 gr
Papa criolla	Kilo	15	50 gr
Papa seco	Kilo	10	100 gr
Papa sopa o sancocho	Kilo	12	60 gr a 85 gr
Pepino cohombro (ensalada)	Kilo	25	20 gr a 40 gr
Perejil	Kilo	1000	1 gr
Pimentón	Kilo	100	10 gr a 20 gr
Plátano (maduro)	Libra	4	80 gr
Plátano (sancocho)	Kilo	20	60 gr a 80gr
Pulpa de fruta	Kilo	20	50 gr
Remolacha	Kilo	30	20 gr
Repollo	Kilo	40	15 gr
Tomate chonto (guiso)	Kilo	100	10 gr a 20 gr
Tomate(ensalada)	Kilo	20	50 gr a 80 gr
Vinagre en salsa	Galón	600	5 cc

Yuca (seco)	Kilo	6	125 gr
Yuca(sancocho)	Kilo	20	50 gr a 125 gr
Zanahoria	Kilo	20	10 gr a 50 gr
Carnes y embutidos			
Bagre	Kilo	8	125 gr
Callo(mondongo)	Kilo	10	100 gr
Capaz	Kilo	8	125 gr
Capón	Kilo	8	125 gr
Carne de cerdo	Kilo	8	125 gr
Carne de res(porción)	Kilo	8	125 gr
Carne molida	Kilo	10	100 gr
Carne para mixto	Kilo	20	50 gr
Chorizo pequeño	Unidad	1	20 gr a 40 gr
Chorizo grande	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Costilla de res	Kilo	8	125 gr
Filete de pescado	Kilo	10	100 gr – 125 gr
Garra	Kilo	30	33 gr
Hamburguesa de carne o pollo	Unidad	1	80 gr
Hígado	Kilo	8	125 gr
Lengua	Kilo	10	100 gr
Menudencias	Kilo	16	62 gr
Morcilla	Kilo	10	100 gr
Mortadela	Unidad	1	20 a 25 gr
Pechuga	Porción	1	175 gr
Pescado	Kilo	5	180 gr – 220 gr
Pollo (porción pierna pernil)	Unidad	1	350 gr (mínimo)
Pollo (porción pierna o pernil)	Unidad	1	175 gr
Pollo (acompañamiento)	Porción	1	40 gr
Pollo (según preparación)	Porción	1	50 gr - 100 gr
Salchicha picada	Porción	1	20 gr - 50 gr
Salchicha(uds)	Unidad	1	40 gr - 60gr
Salchichón*500 gms	Barra	15	20 gr a 40 gr
Sobre barriga	Kilo	8	125 gr
Tocino (chicharrón)	Kilo	15	67 gr
Jamón taja	Unidad	1	20 - 25 gr
Panadería lácteos			

Almojábana	Unidad	1	80 gr
Arepa pequeña	Unidad	1	30 gr a 60 gr
Arepa grande	Unidad	1	80 gr a 120 gr
Arepa de carne	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Arepa de choclo	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Arepa de huevo	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Arepa de pollo	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Arepa de queso	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Avena refrigerio	Unidad	1	200 cc
Bocadillo (veleño)	Unidad	1	60 gr
Yogurt con cereal	Unidad	1	160 cc a 170 cc
Brazo de reina	Unidad	1	80 gr
Brownie	Unidad	1	100 gr
Buñuelo	Unidad	1	80 gr
Cañas	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Cono cubierto con chocolate	Unidad	1	90 gr a 95 gr
Churro	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Croissant	Unidad	1	100 gr a 150 gr
Cuca	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Dedo de queso	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Donas	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Empanadas	Unidad	1	100 gr
Envuelto de maíz	Unidad	1	100 gr
Galleta blanca (dulce o sal)	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Galleta negra	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Gaseosa 2.5	Litros	10	250 cc
Helado	Unidad	1	45 gr
Jugo en bolsa refrigerio	Unidad	1	150 cc a 200 cc
Kumis	Unidad	1	150 cc a 200 cc
Leche líquida * litro	Bolsa	5	150 cc a 200 cc
Liberal	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Mantecada	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Milhojas	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Mogolla chicharrona	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Pan	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Pan de bono	Unidad	1	80 gr a 100 gr

Pan pera	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Pastel de pollo	Unidad	1	150 gr a 200 gr
Queso	Kilo	20	50 gr
Queso Tajado	Porción	1	20 gr a 25 gr
Roscón (arequipe o bocadillo)	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Sándwich de jamón y queso	Unidad	1	150 gr a 200 gr
Torta de queso	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Torta de vainilla	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Torta decorada	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Yogurt	Unidad	1	150 cc a 200 cc
Varios			
Huevos	Unidad	1	50 gr
Lasaña	Unidad	1	250 gr
Lechona	Unidad	1	250 gr
Tamal	Unidad	1	250 gr
Frutas			
Banano	Unidad	1	1
Mandarina	Unidad	1	1
Papaya	Porción	1	100 gr
Naranja	Unidad	1	1
Piña	Porción	1	120 gr
Mango	Unidad	1	1
Granadilla	Unidad	1	1
Pera	Unidad	1	1
Manzana	Unidad	1	1
Patilla	Porción	1	150 gr a 180 gr
Melón	Porción	1	100 gr
Pulpa de fruta procesada			
Guayaba	Kilo	20	50 gr
Curúba	Kilo	20	50 gr
Maracuyá pulpa	Kilo	20	50 gr
Tomate de árbol	Kilo	20	50 gr
Piña	Kilo	20	50 gr
Mango	Kilo	20	50 gr
Lulo	Kilo	20	50 gr
Mora	Kilo	20	50 gr
Guanábana	Kilo	20	50 gr

NOTA 1: cada uno de las composiciones de la tabla anterior corresponden a los alimentos que como mínimo debe 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 2: Los pesos de los productos aquí determinados se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos y porciones serán un marco de referencia. Así mismo los pesos de las materias primas son antes de la preparación (sin merma), para los cárnicos se considera una tolerancia de +/- el 20-50%en su estado crudo.

MERMA PRODUCTOS LUEGO DE LA COCCIÓN

PRODUCTO	MERMA POR COCCIÓN
Verduras y Frutas	5 - 10%
Pescados	15%
Carnes (conejo, ternera, pollo, cerdo u otras)	20 – 25%

NOTA 3: Durante la ejecución del presente contrato, y en casos excepcionales debidamente justificados, los supervisores locales y los Directores regionales de la Agencia Logística podrán incluir previa coordinación, los bienes o productos no relacionados en el presente anexo que tengan relación directa con el objeto del mismo.

II. TABLA DE PORCIONES, PRESENTACIÓN Y CALIDAD DE LOS VÍVERES SECOS Y FRESCOS EN ESPECIE OFRECIDOS A LAS UNIDADES MILITARES.

Para el abastecimiento de víveres secos y frescos en especie el contratista tendrá en cuenta la unidad de medida en el siguiente cuadro, cada unidad deberá cumplir la tabla de porciones (rendimiento del producto), el cual será únicamente para la elaboración de los alimentos por parte de las Comisiones de Alimentación de las unidades:

Tabla de porciones propuesta para una alimentación diaria, de mínimo 3500 calorías por persona.			
La distribución del valor calórico aportado por los macronutrientes estará dentro de los siguientes Rangos Aceptables, así: 20-30% para proteínas, 10-20% para grasa y 50-65% para carbohidratos.			
La distribución del valor calórico aportado por los tres tiempos de comida más el refrigerio: desayuno, refrigerio, almuerzo y cena.			
Elemento	U/medida	No. Porciones por hombre	Tamaño porción por hombre
Víveres secos			
Aceite freír (de acuerdo a preparación)	Litro	45	8 cc a 22 cc
Aceite x1000cc	Frasco	60	10 cc a 15 cc
Arroz (Farináceo No 1)	Kilo	8	125 gr
Arroz (acompañamiento)	Porción	1	80 gr a 125 gr
Arveja seca (principio)	Kilo	20	40 gr a 45 gr
Atún (acompañamiento)	Unidad	4	40 gr a 45 gr

Atún (Proteína)	Lata	2	80 gr a 90 gr
Avena x 400 grs	Porción	25	16 gr
Azúcar (de acuerdo a preparación)	Kilo	33	8 gr a 33 gr
Café molido	Kilo	150	6 gr
Blanquillo	Kilo	22	40 gr a 45 gr
Canela	Libra	500	1 gr
Chocolate	Libra	24	21 gr
Bebida achocolatada	Kilo	50	20 gr
Color	Libra	5000	0,1 gr
Comino	Libra	5000	0,1 gr
Cuchuco de trigo	Kilo	50	20 gr
Cuchuco de cebada	Kilo	50	20 gr
Avena en hojuelas	Kilo	56	18 gr
Fresco	Kilo	33	30 gr
Fresco en polvo concentrado	Kilo	50	20 gr
Fríjol	Kilo	22	40 gr a 45 gr
Garbanzo	Kilo	22	40 gr a 45 gr
Harina de trigo	Kilo	50	20 gr
Jamoneta	Lata	4	45 gr
Leche en polvo * 400 gms	Bolsa	24	17 gr
Leche en polvo * 1000 gms	Kilo	60	17 gr
Lenteja	Kilo	22	45 gr a 50 gr
Caldo de gallina	Cubo	15	1 gr
Mantequilla	Kilo	100	10 gr
Mayonesa	Garrafa	400	8 gr
Maíz peto	Kilo	22	45 gr
Panela (libra)	Libra	15	33 gr
Panela limón	Kilo	33	30 gr
Pasta seco	Kilo	32	31 gr
Pasta sopa	Kilo	56	18 gr
Sal	Kilo	800	1 gr a 1.25 gr
Salsa de tomate	Garrafa	400	8 gr
Salsa negra	Galón	400	8 gr
Sardinas	Lata	4	106 gr
Verduras y hortalizas			
Aguacate (guacamole)	Unidad	8	25 gr
Aguacate (porción)	Unidad	4	50 gr
Ahuyama	Kilo	20	50 gr
Ajo	Kilo	1000	1 gr
Apio	Kilo	500	2 gr

Arracacha	Kilo	17	59 gr
Arveja sopa	Kilo	67	15 gr
Cebolla cabezona (ensalada)	Kilo	40	25 gr
Cebolla cabezona (guiso-seco)	Kilo	100	10 gr
Cebolla larga para todo uso	Kilo	100	10 gr
Cilantro (sopa)	Libra	300	1,6 gr
Colicero	Kilo	18	55 gr
Espinaca	Kilo	200	5 gr
Habichuela	Kilo	50	20 gr
Laurel tomillo	Libra	500	1 gr
Lechuga	Kilo	33	20 gr a 40 gr
Mazorca	Kilo	8	125 gr
Ñame	Kilo	20	50 gr
Papa criolla	Kilo	15	50 gr
Papa seco	Kilo	10	100 gr
Papa sopa o sancocho	Kilo	12	60 gr a 85 gr
Pepino cohombro (ensalada)	Kilo	25	20 gr a 40 gr
Perejil	Kilo	1000	1 gr
Pimentón	Kilo	100	10 gr a 20 gr
Plátano (maduro)	Libra	4	80 gr
Plátano (sancocho)	Kilo	20	60 gr a 80gr
Pulpa de fruta	Kilo	20	50 gr
Remolacha	Kilo	30	20 gr
Repollo	Kilo	40	15 gr
Tomate chonto (guiso)	Kilo	100	10 gr a 20 gr
Tomate(ensalada)	Kilo	20	50 gr a 80 gr
Vinagre en salsa	Galón	600	5 cc
Yuca (seco)	Kilo	6	125 gr
Yuca(sancocho)	Kilo	20	50 gr a 125 gr
Zanahoria	Kilo	20	10 gr a 50 gr
Carnes y embutidos			
Bagre	Kilo	8	125 gr
Callo(mondongo)	Kilo	10	100 gr
Capaz	Kilo	8	125 gr
Capón	Kilo	8	125 gr
Carne de cerdo	Kilo	8	125 gr
Carne de res(porción)	Kilo	8	125 gr
Carne molida	Kilo	10	100 gr
Carne para mixto	Kilo	20	50 gr
Chorizo pequeño	Unidad	1	20 gr a 40 gr

Chorizo grande	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Costilla de res	Kilo	8	125 gr
Filete de pescado	Kilo	10	100 gr – 125 gr
Garra	Kilo	30	33 gr
Hamburguesa de carne o pollo	Unidad	1	80 gr
Hígado	Kilo	8	125 gr
Lengua	Kilo	10	100 gr
Menudencias	Kilo	16	62 gr
Morcilla	Kilo	10	100 gr
Mortadela	Unidad	1	20 a 25 gr
Pechuga	Porción	1	175 gr
Pescado	Kilo	5	180 gr – 220 gr
Pollo (porción pierna pernil)	Unidad	1	350 gr (mínimo)
Pollo (porción pierna o pernil)	Unidad	1	175 gr
Pollo (acompañamiento)	Porción	1	40 gr
Pollo (según preparación)	Porción	1	50 gr - 100 gr
Salchicha picada	Porción	1	20 gr - 50 gr
Salchicha(uds)	Unidad	1	40 gr - 60gr
Salchichón*500 gms	Barra	15	20 gr a 40 gr
Sobre barriga	Kilo	8	125 gr
Tocino (chicharrón)	Kilo	15	67 gr
Jamón taja	Unidad	1	20 - 25 gr
Panadería lácteos			
Almojábana	Unidad	1	80 gr
Arepa pequeña	Unidad	1	30 gr a 60 gr
Arepa grande	Unidad	1	80 gr a 120 gr
Arepa de carne	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Arepa de choclo	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Arepa de huevo	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Arepa de pollo	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Arepa de queso	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Avena refrigerio	Unidad	1	200 cc
Bocadillo (veleño)	Unidad	1	60 gr
Yogurt con cereal	Unidad	1	160 cc a 170 cc
Brazo de reina	Unidad	1	80 gr
Brownie	Unidad	1	100 gr
Buñuelo	Unidad	1	80 gr
Cañas	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Cono cubierto con chocolate	Unidad	1	90 gr a 95 gr
Churro	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Croissant	Unidad	1	100 gr a 150 gr

Cuca	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Dedo de queso	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Donas	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Empanadas	Unidad	1	100 gr
Envuelto de maíz	Unidad	1	100 gr
Galleta blanca (dulce o sal)	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Galleta negra	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Gaseosa 2.5	Litros	10	250 cc
Helado	Unidad	1	45 gr
Jugo en bolsa refrigerio	Unidad	1	150 cc a 200 cc
Kumis	Unidad	1	150 cc a 200 cc
Leche líquida * litro	Bolsa	5	150 cc a 200 cc
Liberal	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Mantecada	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Milhojas	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Mogolla chicharrona	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Pan	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Pan de bono	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Pan pera	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Pastel de pollo	Unidad	1	150 gr a 200 gr
Queso	Kilo	20	50 gr
Queso Tajado	Porción	1	20 gr a 25 gr
Roscón (arequipe o bocadillo)	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Sándwich de jamón y queso	Unidad	1	150 gr a 200 gr
Torta de queso	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Torta de vainilla	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Torta decorada	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Yogurt	Unidad	1	150 cc a 200 cc
Varios			
Huevos	Unidad	1	50 gr
Lasaña	Unidad	1	250 gr
Lechona	Unidad	1	250 gr
Tamal	Unidad	1	250 gr
Frutas			
Banano	Unidad	1	1
Mandarina	Unidad	1	1
Papaya	Porción	1	100 gr
Naranja	Unidad	1	1
Piña	Porción	1	120 gr
Mango	Unidad	1	1
Granadilla	Unidad	1	1
Pera	Unidad	1	1
Manzana	Unidad	1	1
Patilla	Porción	1	150 gr a 180 gr
Melón	Porción	1	100 gr
Pulpa de fruta procesada			

Guayaba	Kilo	20	50 gr
Curúba	Kilo	20	50 gr
Maracuyá pulpa	Kilo	20	50 gr
Tomate de árbol	Kilo	20	50 gr
Piña	Kilo	20	50 gr
Mango	Kilo	20	50 gr
Lulo	Kilo	20	50 gr
Mora	Kilo	20	50 gr
Guanábana	Kilo	20	50 gr

NOTA 1: Los pesos de los productos aquí determinados se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos y porciones serán un marco de referencia. Así mismo los pesos de las materias primas son antes de la preparación (sin merma), para los cárnicos se considera una tolerancia de +/- el 20-50%en su estado crudo.

MERMA PRODUCTOS LUEGO DE LA COCCIÓN

PRODUCTO	MERMA POR COCCIÓN
Verduras y Frutas	5 - 10%
Pescados	15%
Carnes (conejo, ternera, pollo, cerdo u otras)	20 – 25%

NOTA 2. Durante la ejecución del presente contrato, y en casos excepcionales debidamente justificados, los supervisores locales y los Directores regionales de la Agencia Logística podrán incluir previa coordinación, los bienes o productos no relacionados en el presente anexo que tengan relación directa con el objeto del mismo.

Coronel de I.M. CARLOS ANDRÉS TELLEZ CARANTÓN
Jefe de Estado Mayor de Infantería de Marina
Gerente del proyecto

ESTRUCTURADOR TÉCNICO	
APELLIDOS Y NOMBRES	**FIRMA**
CTCIM TAFUR OCHOA JOAN FERNANDO	
TECIM LÓPEZ CRUZ MAURICIO EDUARDO	

ESTRUCTURADOR ECONÓMICO	
APELLIDOS Y NOMBRES	**FIRMA**
CCAACP GALEANO CESPEDES DIANA CLARA	
CTCIM PALMA MONTOYA DIEGO FERNANDO	

ANEXO "E"
ANÁLISIS DE PRECIOS

Se solicitó cotización con el fin de realizar estudio de mercado con las empresas: COMERCIAL APPENZELL, COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS MERCAFRUTAS S.A.S., MAXLOGISTICA LTDA, CORBAN AF S.A.S., Y M&M SOLUCIONES S.A.S.; acuerdo obra en solicitud de cotización mediante correo electrónico remitido el **06 de Agosto de 2020** (adjunto pantallazo de la solicitud de cotización a las diferentes empresa al estudio previo), esto bajo los mismos términos para todos los potenciales cotizantes y acuerdo las necesidades de la Armada Nacional, encontrándose que ninguna de las convocadas obraron lo propio, sin embargo ante la omisión de pronunciamiento sobre lo pedido, se realizaron acercamientos por medio correos electrónicos con las citadas empresas y aun así, ninguna manifestó interés por cotizar.

1. Estancias de alimentación en víveres secos y víveres frescos en especie para los puestos de mando atrasados y adelantados de las Unidades Tácticas:

Comparativo de los precios de las diferentes regionales que abastecen a las unidades entre un lapso de dos o hasta tres vigencias 2018, 2019 y 2020.

Teniendo en cuenta la presente modalidad es necesario que el contratista presente una oferta de productos, el cual se cotiza con la unidad de medida del mercado local (kilos, libras, etc.), dichos productos son los necesarios para que las unidades satisfagan sus necesidades, toda vez que al entregar los víveres a las unidades en el área de operaciones y/o en el puesto de mando con las unidades de medida establecidas en el presente cuadro es lo convenientes para distribuir las condiciones de cocción y preparación de los alimentos

ESTUDIO DE MERCADO REGIONAL - CARIBE					
ITEM	**ARTICULO**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**PRECIO HISTORICO 2018**	**PRECIO HISTORICO 2019**	**PRECIO HISTORICO 2020**
			VLR INCLUIDO IVA	**VLR INCLUIDO IVA**	**VLR INCLUIDO IVA**
1	ACEITE X 1000 CC	BOTELLA	4.873,00	4.873,00	6.400,00
2	ACEITE X 20 LTS	BIDON	105.000,00	105.000,00	116.000,00
3	AJI PICANTE X 170 GRAMOS	FRASCO	3.200,00	3.500,00	3.850,00
4	ARROZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	1.350,00	1.350,00	2.150,00
5	ARVEJA LATA POR 300 GRAMOS	LATA	4.350,00	4.350,00	3.750,00
6	ATUN LOMITOS EN ACEITE X 184 GRAMO UNIDAD	LATA	3.808,00	3.808,00	4.800,00
7	AVENA EN HOJUELAS EN BULTO POR 10 KILOS	BULTO	53.500,00	56.500,00	58.900,00
8	AVENA SABORIZADA X 500 GRS	UNIDAD	3.800,00	3.800,00	4.600,00
9	AZUCAR X 500 GRS	LIBRA	1.745,00	1.745,00	1.800,00
10	BEBIDA CHOCOLATADA X 200 GRAMOS	DISPLAY	3.052,00	3.500,00	3.700,00

ITEMS	REQUERIMIENTO	CUMPLE / NO CUMPLE
	1. Incapacidad 2. Ubicación del comedor 3. Parte de personal En estos casos, un mismo administrador podrá tener a su cargo otro comedor — debido a que se les entregará dotación y se capacitarán. Los Infantes de Marina asignados para apoyo de los comedores tendrán una permanencia mínima de 6 meses, acuerdo disponibilidad del personal.	
20.	La unidad táctica debe realizar los exámenes médicos necesarios al personal que desempeñen la función de auxiliares de cocina en las unidades que realiza el abastecimiento de comida caliente, siendo estos un requisito indispensable para poderse desempeñar esta labor en los comedores de tropa. En el momento de ser asignado al comedor para ejecutar labores de manipulación de alimentos.	
21.	Estos exámenes también deben practicarse al personal manipulador de alimentos contratado por el contratista y será el contratista quien asuma los costos de dichos exámenes.	
22.	La Armada Nacional, pondrá a disposición del contratista las instalaciones de cocina, así como los servicios de agua potable necesaria para la elaboración de los alimentos dando cumplimiento a la resolución No. 2115 de junio de 2007 del Ministerio de Protección Social y de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, electricidad, gas y/o ACPM, acuerdo presupuesto asignado por medio de la orden administrativa; servicios necesarios para la elaboración de los alimentos, y demás elementos que existan en el área de la unidad de producción de servicios de alimentos del respectivo comedor de tropa.	
23.	El menú valorizado será elaborado trimestralmente, por el Supervisor local, Oficial S-4 de la unidad, Oficial de Sanidad, el Administrador del Comedor de Tropa del contratista, el Administrador de la Partida de Alimentación de la unidad y una delegación de 02 Infantes de Marina Profesionales, 02 Infantes de Marina Regulares y Bachilleres, para lo cual tendrán en cuenta las opciones de menú preferidas por los Infantes de Marina Profesionales, Regulares y Bachilleres, para lo cual se pueden reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región para la elaboración del menú, así mismo se debe tener en cuenta los precios de los víveres frescos presentados por el contratista, los cuales no pueden ser superiores a los del mercado local legal, calidad, tabla de porciones establecida por la Armada Nacional y valor de la estancia. **Por ningún motivo el contratista impondrá menús ni realizará cambios al mismo, sin la aprobación del supervisor local, pero podrá prestar la asesoría que sea pertinente.**	
24.	- Todos los instrumentos que se utilicen para la cocción o manipulación de alimentos deben ser lavados y desinfectados diariamente. - Se deberá garantizar el lavado diario de pisos, superficies, y para el caso de paredes, techos se debe garantizar la higiene de acuerdo al plan de saneamiento. - Los elementos desechables no pueden ser reutilizados. - Se debe presentar certificaciones de fumigación de las áreas de responsabilidad del contratista, de almacenamiento (economato), producción (cocina) y distribución (autoservicio).	

III. OBLIGACIONES DE LAS PARTES

Además de las obligaciones inherentes al presente contrato, el contratista se compromete a:

11	BOCADILLO DISPLAY X 18 UND.- BELEÑO	DISPLAY	3.500,00	3.800,00	4.200,00
12	BOCADILLO LONJA X 300 GRS	UNIDAD	2.200,00	2.300,00	2.550,00
13	BROWNI SABORES SURTIDOS	UNIDAD	2.700,00	2.700,00	3.550,00
14	CAFE X 500 GRAMOS MARCA AGLO	LIBRA	8.745,00	8.745,00	8.500,00
15	CALDO DE GALLINA EN CUBO Y/O SOBRES	UNIDAD	294,00	294,00	300,00
16	CANELA EN ASTILLA	KILO	60.000,00	99.000,00	109.000,00
17	CEREAL AZUCARADO X 1000GR	KILO	15.700,00	15.700,00	17.500,00
18	CHOCOLATE EN BARRA X 500 GRS	LIBRA	4.250,00	4.250,00	5.900,00
19	CHOCOLATINA X 12 GRS	UNIDAD	593,00	593,00	650,00
20	CONDIMENTO COLOR X 500 GRS	LIBRA	5.650,00	5.650,00	5.900,00
21	CONDIMENTO COMINO X 500 GRS.	LIBRA	10.500,00	10.500,00	6.600,00
22	CREMA DE LECHE X 200 ML	CAJA	3.500,00	3.500,00	3.800,00
23	FECULA DE MAIZ X KILO	KILO	4.950,00	4.950,00	6.500,00
24	FLAN GELADA LECHE X 720 GRS	CAJA	13.800,00	13.800,00	17.000,00
25	GALLETA DULCE RELLENA BRINKYS BOLSA X 12 UNIDADES	DISPLAY	5.400,00	5.600,00	6.500,00
26	GALLETA TACO SALADA X 210 GRAMOS	TACO	3.700,00	2.500,00	3.850,00
27	GALLETA TIPO DUX	DISPLAY	4.300,00	4.300,00	3.300,00
28	GALLETA TIPO LECHE	DISPLAY	4.200,00	4.200,00	4.800,00
29	GALLETA TIPO WAFER BOLSA X 24 UNIDADES	DISPLAY	4.350,00	4.350,00	4.200,00
30	GARBANZO	KILO	6.550,00	7.000,00	7.800,00
31	GELATINA X 500 GRAMOS	UNIDAD	14.000,00	14.500,00	17.500,00
32	LECHE BOLSA EN POLVO X 400 GRS	BOLSA	6.384,00	6.384,00	7.400,00
33	LENTEJA (PRESENTACION 500 gramos)	LIBRA	2.800,00	2.800,00	2.450,00
34	MAIZ BLANCO	KILO	2.150,00	2.300,00	2.700,00
35	MAIZ TIERNO X 600 GRS	UNIDAD	7.500,00	8.000,00	9.000,00
36	PAN HAMBURGUESA BOLSA X 6 UNIDADES	PAQUETE	3.850,00	4.000,00	4.500,00
37	PAN PERRO BOLSA X 06 UNIDADES X 420 GRAMOS	PAQUETE	3.200,00	3.400,00	3.900,00

65	MANZANA ROJA	KILO	1.100,00	9.550,00	1.300,00
66	MARACUYA	KILO	8.600,00	3.550,00	4.350,00
67	MAZORCA	UNIDAD	3.201,00	550,00	460,00
68	MELON	KILO	550,00	4.750,00	3.250,00
69	MORA	KILO	4.300,00	4.500,00	5.000,00
70	NARANJA	KILO	4.150,00	1.650,00	2.050,00
71	NARANJA	UNIDAD	1.650,00	300,00	350,00
72	ÑAME ESPINA	KILO	300,00	1.800,00	3.700,00
73	PAPA AMARILLA	KILO	5.500,00	4.100,00	4.550,00
74	PAPA LAVADA	KILO	3.850,00	3.400,00	3.200,00
75	PAPAYA	KILO	3.175,00	2.300,00	1.800,00
76	PATILLA	KILO	2.200,00	1.700,00	2.200,00
77	PATILLA	UNIDAD	1.650,00	10.800,00	9.000,00
78	PEPINO	KILO	2.750,00	3.000,00	2.400,00
79	PERA	UNIDAD	1.100,00	1.200,00	1.700,00
80	PIMENTON ROJO	KILO	3.350,00	3.500,00	3.750,00
81	PIMENTON VERDE	KILO	3.300,00	3.500,00	3.300,00
82	PIÑA	UNIDAD	2.750,00	2.800,00	2.700,00
83	PIÑA	KILO	1.750,00	1.800,00	2.300,00
84	PLATANO AMARILLO	KILO	2.900,00	3.500,00	2.850,00
85	PLATANO AMARILLO	UNIDAD	550,00	550,00	750,00
86	PLATANO VERDE	UNIDAD	550,00	550,00	3.000,00
87	PLATANO VERDE	KILO	3.350,00	3.500,00	800,00
88	REMOLACHA	KILO	2.200,00	2.200,00	2.300,00
89	REPOLLO BLANCO	KILO	1.100,00	1.100,00	1.400,00
90	REPOLLO MORADO	KILO	2.200,00	600,00	2.500,00
91	TOMATE CHONTO	KILO	2.900,00	3.600,00	3.600,00

92	TOMATE DE ARBOL	KILO	2.750,00	2.950,00	3.450,00
93	TOMATE MILANO	KILO	3.850,00	4.100,00	3.700,00
94	YUCA	KILO	1.650,00	1.750,00	1.800,00
95	ZANAHORIA	KILO	2.100,00	2.250,00	2.000,00
96	BOLA DE PIERNA (CARABELA)	KILO	18.392,00	18.392,00	20.500,00
97	CALLO PICADO O MONDONGO	KILO	7.414,00	7.414,00	9.600,00
98	CARNE MOLIDA MAGRA EMPACADA AL VACIO	KILO	11.825,00	11.825,00	14.200,00
99	COSTILLA DE CERDO	KILO	12.500,00	15.000,00	14.800,00
100	COSTILLA DE RES X 100 GRAMOS	KILO	8.437,00	8.437,00	11.970,00
101	HIGADO X 125 GRAMOS	KILO	9.000,00	9.000,00	13.100,00
102	HUESO CARNUDO EMPACADO AL VACIO	KILO	2.321,00	2.321,00	3.400,00
103	MUCHACHO (BOLLO)	KILO	18.392,00	18.392,00	20.500,00
104	PECHO DE RES	KILO	13.000,00	14.500,00	17.100,00
105	SOBREBARRIGA X 125 GRAMOS EMPACADA AL VACIO	KILO	13.400,00	13.400,00	18.650,00
106	BUTIFARRA DAN X 500 GRS.	PAQUETE	6.550,00	7.600,00	7.300,00
107	CHORICHUZO DAN X 500 GRAMOS X 17 UNIDADES	PAQUETE	8.600,00	8.700,00	9.000,00
108	CHORIZO CASERO DAN X 500 GRAMOS	PAQUETE	9.100,00	8.600,00	10.200,00
109	HAMBURGUESA PRECOCIDA DAN X 06 UNIDADES X 480 GRAMOS	PAQUETE	7.500,00	7.500,00	8.500,00
110	JAMON X 500 GRAMOS	PAQUETE	7.650,00	7.700,00	9.800,00
111	MORTADELA DAN X 28 UNIDADES X 450 GRAMOS	PAQUETE	6.000,00	6.000,00	7.000,00
112	SALCHICHA SUPER PERRO DAN X 21 UNIDADES X 750 GRAMOS	PAQUETE	8.500,00	11.700,00	6.100,00
113	SALCHICHON CERVECERO X 1000 GRS	PAQUETE	6.300,00	6.700,00	11.000,00
114	CONTRAMUSLO CON PIEL REFRIGERADO SIN MARINAR A GRANEL	KILO	6.700,00	9.800,00	6.700,00
115	MUSLO DE POLLO CON PIEL REFRIGERADO SIN MARINAR A GRANEL	KILO	6.500,00	7.750,00	7.250,00

116	PECHUGA DE POLLO CON PIEL REFRIGERADA SIN MARINAR AL GRANEL	KILO	9.500,00	9.550,00	9.200,00
117	PIERNA PERNIL DE POLLO CON PIEL REFRIGERADO SIN MARINAR AL GRANEL	KILO	5.500,00	8.950,00	5.600,00

ESTUDIO DE MERCADO REGIONAL - CENTRO

ITEM	ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO HISTORICO 2018	PRECIO HISTORICO 2019	PRECIO HISTORICO 2020
			VLR INCLUIDO IVA	VLR INCLUIDO IVA	VLR INCLUIDO IVA
1	ACEITE X 1000 CC	BOTELLA	4.873,00	5.100,00	6.076,00
2	ACEITE X 20 LTS	BIDON	82.000,00	81.200,00	107.737,00
3	ARROZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	1.150,00	1.320,00	2.084,00
4	ARVEJA SECA VERDE X 1 KILO	KILO	1.900,00	2.400,00	3.982,00
5	ATUN LOMITOS EN ACEITE X 160 GRAMO UNIDAD	LATA	3.200,00	3.600,00	4.605,00
6	AVENA SABORIZADA BOLSA X 250 GRS	UNIDAD	2.400,00	2.200,00	2.188,00
7	AZUCAR BOLSA X 1 KILO	KILO	2.900,00	3.100,00	3.379,00
8	AJO EN POLVO X 500 GRS	LIBRA	7.000,00	5.400,00	5.373,00
9	CAFE X 500 GRAMOS MARCA AGLO	LIBRA	8.300,00	7.950,00	8.523,00
10	CHOCOLATE CON AZUCAR 500 GRS	LIBRA	4.700,00	4.200,00	5.742,00
11	CONDIMENTO COLOR X 500 GRS	LIBRA	6.000,00	5.900,00	5.676,00
12	CONDIMENTO COMINO X 500 GRS.	LIBRA	9.000,00	6.200,00	6.406,00
13	FRIJOL ROJO X 1 KILO	KILO	7.000,00	6.800,00	8.090,00
14	GARBANZO 1 KILO	KILO	4.500,00	4.000,00	4.857,00
15	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA 500 GRS	LIBRA	1.500,00	1.800,00	1.240,00
16	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLA X 500 GRAMO	LIBRA	1.700,00	1.900,00	1.945,00
17	JAMONETA X 180 GRS X LATA	UNIDAD	5.200,00	5.100,00	5.817,00
18	LECHE BOLSA EN POLVO X 400 GRS	BOLSA	7.000,00	7.400,00	7.434,00
19	LENTEJA X 1 KILO	KILO	3.800,00	2.900,00	4.852,00
20	MAYONESA DOY PACK 200 GRS	SOBRE	1.600,00	1.250,00	1.329,00

21	MAYONESA GALON 3750 GRS	GARRAFA	34.400,00	24.000,00	24.117,00
22	PANELA CUADRADA X 250 GRAMOS	UNIDAD	1.200,00	1.150,00	1.313,00
23	PANELA POLVO SABORIZADA X 1 KILO	KILO	7.850,00	7.500,00	7.546,00
24	PASTA ALIMENTO TIPO SECO 500 GRS	LIBRA	2.200,00	2.150,00	2.379,00
25	PASTAS SOPA (FIDEO) X 500 GRAMOS	LIBRA	2.400,00	2.150,00	2.379,00
26	REFRESCO INSTANTANEO 6 LTS	UNIDAD	3.900,00	3.750,00	3.517,00
27	SAL X 1000 GRAMOS	KILO	1.150,00	1.250,00	2.099,00
28	SALCHICHA DE RES 360 GRS	LATA	3.700,00	3.300,00	3.926,00
29	SALSA DE TOMATE DOY PACK 300 GRS	SOBRE	1.300,00	1.000,00	1.174,00
30	SALSA DE TOMATE 4150 GRS	GARRAFA	23.000,00	21.000,00	24.785,00
31	SALSA NEGRA GALON 3800 GRS	GARRAFA	35.200,00	18.000,00	29.938,00
32	SARDINA EN SALSA TOMATE 425 GRS	LATA	5.100,00	6.100,00	5.953,00
33	BEBIDA ACHOCOLATADA X 300 GRS	UNIDAD	5.200,00	5.000,00	5.448,00
34	MAIZ DULCE	KILO	7.558,00	6.622,00	10.282,00
35	PAPA A LA FRANCESA	KILO	5.370,00	8.021,00	7.283,00
36	PAPA CRIOLLA	KILO	6.305,00	6.432,00	7.120,00
37	ARVEJA	KILO	7.244,00	8.211,00	10.282,00
38	MIX DE VERDURAS	KILO	6.487,00	7.527,00	9.996,00
39	ENSALADA RUSA	KILO	6.259,00	6.021,00	7.140,00
40	PATACON PINTON	KILO	6.065,00	5.748,00	6.283,00
41	CROQUETA DE YUCA	KILO	4.920,00	4.379,00	5.712,00
42	HAMBURGUESA GRILL MARK	CAJA 24*100	27.005,00	30.107,00	32.130,00
43	MILANESA DE POLLO100 GRS	UNIDAD	1.728,00	1.842,00	1.771,00
44	COSTILLAS AHUMADAS	LIBRA	8.113,00	8.465,00	9.853,00
45	LOMO DE CERDO	KILO	13.934,00	12.650,00	13.800,00
46	CHULETA PORCIONADA	KILO	11.102,00	12.075,00	12.840,00
47	RECORTE DE PECHUGA	KILO	7.638,00	7.130,00	8.040,00

48	PINCHO DE POLLO BOLSA 24UNDX 500GRS	BOLSA	19.407,00	20.117,00	21.420,00
49	PECHUGA DE POLLO	KILO	7.657,00	10.580,00	12.540,00
50	AVENA NATURAL LIQUIDA200 ML	UNIDAD	974,00	1.110,00	1.274,00
51	GELATINA PREPARADA 100 GRS	UNIDAD	876,00	650,00	991,00
52	KUMIS ENTERO 150 ML	UNIDAD	967,00	650,00	1.133,00
53	LECHE ENTERA UTH BOLSA 200 ML	UNIDAD	731,00	845,00	952,00
54	YOGURT CON CEREAL 150 ML	UNIDAD	1.558,00	1.500,00	1.983,00
55	YOGURT ENTERO EN BOLSA 200 ML	UNIDAD	941,00	1.000,00	1.133,00
56	QUESO CAMPESINO BLOQUE 2.500GRS	BLOQUE	28.000,00	24.000,00	26.180,00
57	QUESO DOBLE CREMA BLOQUE 2,500 GRS TAJADO	BLOQUE	29.000,00	35.000,00	26.180,00
58	REFRESCO PASTEURIZADO 200 ML FRUTAS	UNIDAD	795,00	650,00	670,00
59	AGUACATE	KILO	3.000,00	5.500,00	6.325,00
60	AHUYAMA	KILO	1.500,00	960,00	1.553,00
61	CABEZA DE AJO	KILO	4.000,00	5.500,00	5.808,00
62	APIO	KILO	800,00	1.050,00	1.265,00
63	ARVEJA DESGRANADA	KILO	4.000,00	6.300,00	8.395,00
64	BANANO CRIOLLO	KILO	2.200,00	2.350,00	2.473,00
65	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	KILO	3.090,00	3.740,00	3.105,00
66	CEBOLLA CABEZONA MORADA	KILO	1.700,00	1.900,00	3.163,00
67	CEBOLLA LARGA	KILO	2.600,00	3.000,00	3.105,00
68	CILANTRO	KILO	2.700,00	2.300,00	4.255,00
69	FRESA	KILO	2.100,00	5.100,00	6.728,00
70	GUANABANA	KILO	2.000,00	2.500,00	3.795,00
71	GUAYABA CRIOLLA	KILO	1.850,00	1.940,00	1.840,00
72	HUEVOS ROJO AA	UNIDAD	365,00	395,00	411,00
73	LECHUGA	KILO	2.110,00	2.650,00	2.726,00
74	LIMON COMUN	KILO	3.100,00	2.750,00	3.105,00

75	LULO	KILO	2.700,00	3.300,00	3.220,00
76	MANDARINA	KILO	2.810,00	3.100,00	3.278,00
77	MANGO	KILO	1.810,00	3.200,00	3.623,00
78	MANZANA ROJA	KILO	5.610,00	7.400,00	8.050,00
79	MARACUYA	KILO	1.810,00	3.000,00	3.393,00
80	MAZORCA	KILO	3.400,00	3.300,00	3.473,00
81	MORA	KILO	2.400,00	3.400,00	3.496,00
82	PIMENTON ROJO	KILO	2.700,00	3.100,00	3.351,00
83	PIMENTON VERDE	KILO	1.400,00	1.600,00	3.351,00
84	PLATANO MADURO	KILO	2.400,00	3.100,00	2.933,00
85	PLATANO VERDE	KILO	2.240,00	3.100,00	2.933,00
86	TOMATE CHONTO	KILO	2.000,00	2.700,00	3.025,00
87	TOMATE ARBOL ROJO	KILO	1.800,00	2.600,00	3.381,00
88	ZANAHORIA	KILO	1.200,00	1.900,00	2.105,00
89	CHORIZO DE CERDO 40GRS	KILO	12.962,00	12.962,00	14.356,00
90	CHORIZO ESPAÑOL 80GRS	KILO	13.424,00	13.424,00	14.356,00
91	SALCHICHA TIPO PERROESTANDAR *20 UNDS 1000GRS	KILO	11.234,00	11.234,00	12.012,00
92	SALCHICHA TIPO PERROESTANDAR *10 UNDS 1000GRS	KILO	11.453,00	11.453,00	12.058,00
93	JAMON YORK 1000 GRS	KILO	12.881,00	12.881,00	13.878,00
94	MORTADELA ESTANDAR 1000 GRS	KILO	8.500,00	8.500,00	9.571,00
95	SALCHICHON CERVECERO MIXTO 1000 GRS	KILO	8.975,00	8.975,00	10.623,00
96	GASEOSA SABORES SURTIDOS 2.5 LTS PACA 08 UNDS	UNIDAD	38.200,00	41.528,00	40.482,00
97	BAGRE DE RODAJAS 125 GRS	KILO	14.990,00	16.000,00	25.386,00
98	MOJARRA ROJA *125 GRS	KILO	13.090,00	13.500,00	17.255,00
99	MOJARRA ENTERA DE 200 A 250 GRS	KILO	13.320,00	13.700,00	17.651,00
100	FILETE DE TRUCHA * 100 GRS	KILO	18.800,00	23.100,00	42.046,00

101	TILAPIA ROJA DE 170 A 200 GRS	KILO	13.230,00	14.300,00	18.207,00
102	POLLO EN SALSA	LATA	6.000,00	7.035,00	7.560,00
103	HIGADO	KILO	10.500,00	11.757,00	10.598,00

ESTUDIO DE MERCADO REGIONAL - PACIFICO

ITEM	ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO HISTORICO 2018	PRECIO HISTORICO 2019	PRECIO HISTORICO 2020
			VLR INCLUIDO IVA	VLR INCLUIDO IVA	VLR INCLUIDO IVA
1	ACEITE X 1000 CC	BOTELLA	5.100,00	5.200,00	6.980,00
2	ACEITE X 20 LTS	BIDON	97.000,00	97.100,00	111.000,00
3	ARROZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	1.300,00	1.400,00	2.210,00
4	ARROZ (PRESENTACION BULTO POR 50 KILOS)	KILO	125.000,00	125.000,00	93.499,00
5	ARVEJA SECA VERDE X 1 KILO	KILO	1.250,00	1.250,00	2.150,00
6	ATUN LOMITOS EN ACEITE X 160 GRAMO UNIDAD	LATA	4.750,00	4.800,00	5.850,00
7	AVENA SABORIZADA BOLSA X 250 GRS	UNIDAD	4.550,00	5.400,00	7.859,00
8	AZUCAR BOLSA X 500 GRS	LIBRA	1.520,00	1.620,00	1.700,00
9	AJO EN POLVO X 500 GRS	LIBRA	7.800,00	5.350,00	5.512,00
10	CAFE X 500 GRAMOS	UNIDAD		8.900,00	9.256,00
11	CHOCOLATE CON AZUCAR 500 GRS EN BARRA	LIBRA	4.150,00	4.150,00	6.650,00
12	FRIJOL BLANQUILLO TIPO 1	LIBRA	2.600,00	2.200,00	4.400,00
13	FRIJOL	LIBRA	3.500,00	3.400,00	3.555,00
14	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA 500 GRS	LIBRA	1.340,00	1.400,00	1.698,00
15	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO X 500 GRAMO	LIBRA	1.590,00	1.750,00	1.975,00
16	LECHE BOLSA EN POLVO X 400 GRS	BOLSA	6.800,00	7.300,00	8.687,00
17	LENTEJA X 500 GRS	LIBRA	2.150,00	1.950,00	2.990,00
18	MAYONESA GALON 3750 GRS	GARRAFA	29.000,00	16.000,00	20.072,00
19	PANELA REDONDA X 250 GRAMOS	UNIDAD	2.125,00	2.125,00	2.200,00
20	PASTA ALIMENTO TIPO SECO 250 GRS	UNIDAD	1.200,00	1.200,00	1.996,00

21	PASTAS SOPA (FIDEO) X 250 GRAMOS	UNIDAD	1.200,00	1.200,00	1.996,00
22	REFRESCO INSTANTANEO RINDE 6 LTS	UNIDAD	3.750,00	3.700,00	3.903,00
23	SAL X 500 GRAMOS	LIBRA	610,00	650,00	1.000,00
24	SALCHICHA DE RES 360 GRS X CAJA DE 48 UNDS	LATA		2.000,00	2.091,00
25	SALSA DE TOMATE DOY PACK 90 GRS DISPALY	SOBRE	2.900,00	1.250,00	1.800,00
26	SALSA DE TOMATE 4150 GRS	GARRAFA	24.400,00	12.300,00	13.048,00
27	SALSA NEGRA GALON 3800 GRS	GARRAFA	33.650,00	33.650,00	11.336,00
28	SARDINA EN SALSA TOMATE 425 GRS	LATA	5.050,00	5.550,00	9.112,00
29	VINAGRE GALON	GARRAFA	14.600,00	14.000,00	14.560,00
30	AGUACATE	LIBRA	2.506,00	2.980,00	3.159,00
31	CABEZA DE AJO	LIBRA	5.450,00	5.200,00	5.512,00
32	APIO	LIBRA	1.355,00	1.520,00	1.908,00
33	ARVEJA DESGRANADA	LIBRA	5.053,00	5.138,00	5.446,00
34	BANANO CRIOLLO	LIBRA	1.030,00	1.230,00	1.304,00
35	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	LIBRA	1.340,00	1.400,00	1.742,00
36	CEBOLLA CABEZONA ROJA	LIBRA	1.483,00	2.007,00	2.127,00
37	CEBOLLA LARGA	LIBRA	1.450,00	1.771,00	2.427,00
38	CILANTRO	LIBRA	1.632,00	1.990,00	2.109,00
39	GUAYABA CRIOLLA	LIBRA	1.170,00	1.170,00	2.018,00
40	LECHUGA	LIBRA	1.068,00	1.520,00	1.627,00
41	LIMON COMUN	LIBRA	969,00	1.324,00	1.432,00
42	LULO	LIBRA	2.120,00	2.120,00	2.270,00
43	MANDARINA	LIBRA	1.131,00	1.320,00	1.846,00
44	MANGO	LIBRA	1.484,00	1.830,00	2.205,00
45	MANZANA	LIBRA	2.907,00	2.953,00	3.567,00
46	MARACUYA	LIBRA	1.780,00	1.960,00	2.181,00
47	MAZORCA	LIBRA	1.427,00	1.580,00	2.268,00

48	MORA	LIBRA	2.660,00	2.400,00	2.823,00
49	NARANJA	LIBRA	815,00	1.050,00	1.113,00
50	PERA	LIBRA	2.910,00	3.150,00	3.339,00
51	PIÑA	LIBRA	1.114,00	1.420,00	1.950,00
52	PIMENTON	LIBRA	1.643,00	1.680,00	1.770,00
53	PAPA	LIBRA	890,00	1.019,00	1.168,00
54	PLATANO MADURO	LIBRA	935,00	1.030,00	1.311,00
55	PLATANO VERDE	LIBRA	930,00	1.010,00	1.356,00
56	REMOLACHA	LIBRA	1.110,00	1.160,00	1.230,00
57	REPOLLO	LIBRA	760,00	1.160,00	1.208,00
58	YUCA	LIBRA	1.110,00	1.320,00	1.455,00
59	TOMATE	LIBRA	1.670,00	1.692,00	1.958,00
60	TOMATE ARBOL ROJO	LIBRA	1.550,00	1.550,00	1.879,00
61	ZANAHORIA	LIBRA	976,00	1.060,00	1.240,00
62	BOFFE	LIBBRA	3.318,00	3.560,00	3.964,00
63	CARNE DE CERDO EMPACADO AL VACIO	LIBBRA	8.011,00	8.606,00	9.305,00
64	CARNE DE MUCHACHO EMPACADO AL VACIO	LIBBRA	8.311,00	8.854,00	9.784,00
65	CARNE DE RES EMPACADO AL VACIO	LIBBRA	7.850,00	8.449,00	9.673,00
66	CARNE DE HAMBURGUESA X 50 GRS	UNIDAD	1.014,00	1.120,00	3.892,00
67	CARNE MOLIDA EMPACADA AL VACIO	LIBBRA	5.938,00	6.831,00	8.290,00
68	CHORIZO DE 6 UNIDADES X 300 GRS	PAQUETE	7.200,00	7.832,00	8.281,00
69	CHORIZO X 50 GRS UNIDADES	UNIDAD	757,00	930,00	1.347,00
70	CHULETA DE CERDO EMPACADA AL VACIO	LIBBRA	7.868,00	8.343,00	8.844,00
71	COSTILLA AHUMADA EMPACADA AL VACIO	LIBBRA	7.300,00	7.798,00	9.192,00
72	COSTILLA DE CERDO EMPACADA AL VACIO	LIBBRA	6.689,00	7.325,00	7.765,00
73	COSTILLA DE RES EMPACADA AL VACIO	LIBBRA	4.745,00	5.361,00	6.324,00
74	HIGADO EMPACADO AL VACIO	LIBBRA	5.421,00	5.720,00	6.837,00

75	HUEVO TIPO A	UNIDAD	323,00	357,00	417,00
76	JAMON	LIBBRA	6.060,00	6.519,00	7.579,00
77	MENUDENCIA	PAQUETE	979,00	1.529,00	1.918,00
78	PANZA	LIBBRA	4.935,00	5.253,00	6.928,00
79	PESCADO SIERRA	LIBBRA	6.350,00	7.294,00	8.808,00
80	PIERNA PERNIL	LIBBRA	3.100,00	3.672,00	4.048,00
81	POLLO	LIBBRA	3.407,00	3.738,00	4.410,00
82	QUESO DOBLE CREMA	LIBBRA	5.420,00	5.470,00	5.973,00
83	QUESO CAMPESINO	LIBBRA	5.190,00	5.514,00	6.079,00
84	SALCHICHA AHUMADA PAQUETE X 500 GRS	LIBBRA	10.820,00	12.394,00	12.953,00
85	SALCHICHON CERVECERO	UNIDAD	6.012,00	6.980,00	7.992,00
86	SOBREBARRIGA EMPACADA AL VACIO	LIBBRA	6.999,00	7.785,00	9.591,00
87	TOCINO EMPACADO AL VACIO	LIBBRA	2.764,00	3.339,00	3.681,00

ESTUDIO DE MERCADO REGIONAL - SUR

ITEM	ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO HISTORICO 2018	PRECIO HISTORICO 2019	PRECIO HISTORICO 2020
			VLR INCLUIDO IVA	VLR INCLUIDO IVA	VLR INCLUIDO IVA
1	ACEITE X 1000 CC	BOTELLA	5.500,00	5.600,00	6.500,00
2	ARROZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	1.500,00	1.400,00	1.900,00
3	ARVEJA SECA VERDE X 1 KILO	LIBRA	1.350,00	1.200,00	1.450,00
4	ATUN LOMITOS EN ACEITE X 160 GRAMO UNIDAD	LATA	4.100,00	4.100,00	4.400,00
5	AVENA SABORIZADA BOLSA X 500 GRS	UNIDAD	4.000,00	3.900,00	4.500,00
6	AZUCAR BOLSA X500 GRS	LIBRA	1.800,00	1.700,00	1.800,00
7	CAFE X 500 GRAMOS	UNIDAD	8.900,00	8.700,00	8.700,00
8	BEBIDA ACHOCOLATADA EN POLVO 200 GRS	UNIDAD	3.800,00	3.800,00	4.000,00
9	CHOCOLOATE CON AZUCAR X 500GRS BARRA	LIBRA	5.100,00	5.000,00	5.400,00
10	FRIJOL	LIBRA	3.400,00	3.300,00	4.000,00

11	JAMONETA PREMIUM 370 GRS	UNIDAD	5.600,00	5.600,00	6.200,00
12	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO X 500 GRAMO	LIBRA	1.700,00	1.800,00	2.000,00
13	LECHE BOLSA EN POLVO X 364 GRS	BOLSA	7.300,00	7.300,00	7.600,00
14	LENTEJA X 500 GRS	LIBRA	2.000,00	1.550,00	1.600,00
15	MAYONESA DOY PACK X 200 GRS	UNIDAD	2.900,00	2.500,00	3.100,00
16	TE INSTANTANEO X 450 GRS	UNIDAD	6.250,00	6.200,00	6.000,00
17	PANELA PULVERIZADA 1 KG	KILO	7.300,00	7.200,00	7.300,00
18	PASTA ALIMENTO TIPO SECO 500GRS	UNIDAD	2.300,00	2.300,00	2.900,00
19	REFRESCO EN POLVO RINDE 3 LTS A BASE DE PANELA	UNIDAD	3.400,00	3.400,00	3.800,00
20	SAL X 1000 GRAMOS	KILO	1.500,00	1.500,00	1.700,00
21	SALCHICHA DE RES 360 GRS X CAJA DE 48 UNDS	LATA	4.800,00	4.900,00	6.300,00
22	SALSA DE TOMATE DOY PACK 90 GRS DISPALY	SOBRE	2.800,00	2.450,00	2.400,00

ESTUDIO DE MERCADO REGIONAL – ANTIOQUIA CHOCO

ITEM	ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO HISTORICO 2018	PRECIO HISTORICO 2019	PRECIO HISTORICO 2020
			VLR INCLUIDO IVA	VLR INCLUIDO IVA	VLR INCLUIDO IVA
1	ACEITE X 1000 CC	BOTELLA	6.320,00	6.420,00	6.630,00
2	ARROZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	1.460,00	1.450,00	1.960,00
3	ARVEJA SECA 500GRS	LIBRA	1.290,00	1.400,00	2.150,00
4	ATUN LOMITOS EN ACEITE X 184 GRAMO UNIDAD	LATA	4.300,00	4.100,00	4.900,00
5	AVENA SABORIZADA X 500 GRS	UNIDAD	4.500,00	4.500,00	4.300,00
6	AZUCAR X 500 GRS	LIBRA	1.790,00	1.600,00	1.650,00
7	CAFE X 500 GRAMOS MARCA AGLO	LIBRA	8.656,00	8.656,00	8.610,00
8	CHOCOLATE EN BARRA X 500 GRS	LIBRA	4.800,00	5.050,00	5.450,00
9	FRIJOL CARGAMANTO ROJO 500G	LIBRA	4.090,00	3.980,00	4.200,00

10	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ X 500 GRAMO	LIBRA	1.910,00	1.910,00	1.920,00
11	JAMONADA 370G MINIMO	LATA	6.600,00	7.600,00	7.850,00
12	LECHE BOLSA EN POLVO X 400 GRS	BOLSA	7.220,00	7.220,00	7.970,00
13	LENTEJA (PRESENTACION 500 gramos)	LIBRA	2.800,00	2.200,00	3.100,00
14	MAYONESA DOY PACK 200G	DISPLAY	3.550,00	3.510,00	3.200,00
15	PANELA PULVERIZADA X 1 KL	KILO	7.680,00	7.680,00	7.610,00
16	PASTA SECO ALIMENTICA X 250 GRAMOS	UNIDAD	1.680,00	1.580,00	1.650,00
17	SAL X 500 GRAMOS	LIBRA	650,00	690,00	900,00
18	SALCHICHA VIENA X LATA 150 GRS TIPO	UNIDAD	2.600,00	2.700,00	2.750,00
19	SALSA DE TOMATE X 4150 G	GARRAFA	28.000,00	28.000,00	29.000,00
20	SALSA DE TOMATE DOY PACK 200G	DISPLAY	2.900,00	2.950,00	3.190,00
21	SARDINA EN SALSA DE TOMATE X 425G	LATA	4.800,00	4.800,00	5.700,00
22	CARNE PULPA DE CERDO	KILO	14.950,00	15.611,00	16.615,00
23	CARNE PULPA DE RES	KILO	15.330,00	15.206,00	16.180,00
24	TOCINO DE CERDO	KILO	12.050,00	11.856,00	12.191,00
25	POLLO CONTRAMUSLO	KILO	8.900,00	9.619,00	8.996,00
26	POLLO PECHUGA	KILO	10.500,00	10.983,00	11.760,00
27	AJO	KILO	3.300,00	1.430,00	1.800,00
28	CEBOLLA CABEZONA	KILO	3.200,00	2.262,00	2.400,00
29	CEBOLLA LARGA	KILO	3.300,00	2.213,00	2.400,00
30	LECHUGA	KILO	1.300,00	910,00	720,00
31	MARACUYA	KILO	1.800,00	1.300,00	1.440,00
32	MORA	KILO	2.000,00	1.300,00	1.800,00

33	PAPA	KILO	2.200,00	2.860,00	2.880,00
34	PIMENTON	KILO	1.700,00	1.560,00	960,00
35	TOMATE DE ARBOL	KILO	3.300,00	4.420,00	4.680,00
36	ZANAHORIA	KILO	1.800,00	2.080,00	2.160,00
37	HUEVO	UNIDAD	335,00	377,00	500,00

ESTUDIO DE MERCADO REGIONAL – LLANOS ORIENTALES

ITEM	ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO HISTORICO 2019 VILLAVICENCIO	PRECIO HISTORICO 2019 PTO CARREÑO	PRECIO HISTORICO 2020 VILLAVICENCIO	PRECIO HISTORICO 2020 PTO CARREÑO
			VLR INCLUIDO IVA	VLR INCLUIDO IVA	VLR INCLUIDO IVA	VLR INCLUIDO IVA
1	ACEITE X 1000 CC	BOTELLA	5.900,00	6.200,00	6.750,00	7.500,00
2	ARROZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	1.400,00	1.650,00	2.000,00	2.550,00
3	ARVEJA SECA 500GRS	KILO	2.700,00	3.300,00	2.100,00	2.600,00
4	ATUN LOMITOS EN ACEITE X 160 GRAMO UNIDAD	LATA	4.700,00	4.900,00	4.700,00	5.000,00
5	AVENA SABORIZADA X 450 GRS	TARRO	3.500,00	3.700,00	4.000,00	4.500,00
6	AZUCAR X 1000 GRS	KILO	3.400,00	3.600,00	3.400,00	4.550,00
7	CAFE X 500 GRAMOS MARCA AGLO	LIBRA	8.900,00	9.100,00	9.000,00	9.500,00
8	CHOCOLATE EN BARRA X 500 GRS	LIBRA	5.200,00	5.400,00	5.650,00	6.150,00
9	FRIJOL BOLA ROJA 500G	KILO	3.750,00	4.000,00	3.800,00	4.350,00
10	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ X 500 GRAMO	LIBRA	1.800,00	1.950,00	1.950,00	2.500,00
11	JAMONETA PREMIUM 370G	LATA	7.200,00	7.850,00	5.900,00	6.300,00
12	LECHE BOLSA EN POLVO X 380 GRS	BOLSA	7.900,00	8.150,00	7.500,00	7.950,00
13	MAYONESA DOY PACK 200G	DISPLAY	3.400,00	3.500,00	2.400,00	2.600,00
14	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR TÉ 450G	UNIDAD	4.500,00	4.850,00	4.500,00	4.900,00
15	PANELA CUADRADA X 250 GRS	UNIDAD	1.400,00	1.550,00	1.300,00	1.550,00
16	PANELA PULVERIZADA X 1 KL SAVORIZADA LIMON	KILO	7.100,00	7.500,00	7.300,00	8.350,00

17	PASTA SECO ALIMENTICA X 250 GRAMOS	UNIDAD	1.400,00	1.600,00	1.450,00	1.750,00
18	SAL X 500 GRAMOS	KILO	1.200,00	1.350,00	1.800,00	2.850,00
19	SALCHICHA FRANK FURT 360 GRS	LATA	6.000,00	6.400,00	6.000,00	6.400,00
20	SALSA DE TOMATE DOY PACK 200G	DISPLAY	2.650,00	2.900,00	2.200,00	2.400,00
21	SARDINA EN SALSA DE TOMATE X 425G	LATA	5.100,00	5.500,00	6.000,00	6.450,00

ESTUDIO DE MERCADO - REGIONAL AMAZONIA

ITEM	ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO HISTORICO 2018	PRECIO HISTORICO 2019	PRECIO HISTORICO 2020
			VLR INCLUIDO IVA	VLR INCLUIDO IVA	VLR INCLUIDO IVA
1	ACEITE X 1000 CC	BOTELLA	5.600,00	5.450,00	6.300,00
2	ARROZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	1.300,00	1.400,00	1.780,00
3	ARVEJA SECA 500GRS	LIBRA	1.100,00	1.400,00	1.700,00
4	FRIJOL X 500 GRS	LIBRA	3.400,00	2.500,00	3.780,00
5	ATUN LOMITOS EN ACEITE X 184 GRAMO UNIDAD	LATA	4.100,00	4.700,00	4.500,00
6	AVENA SABORIZADA X 500 GRS	UNIDAD	4.000,00	3.800,00	4.250,00
7	AZUCAR X 500 GRS	LIBRA	1.500,00	1.550,00	1.600,00
8	CAFE X 500 GRAMOS MARCA AGLO	LIBRA	8.800,00	9.550,00	8.300,00
9	CALDO DE GALLINA EN CUBO Y/O SOBRES	UNIDAD	300,00	300,00	350,00
10	CHOCOLATE EN BARRA X 500 GRS	LIBRA	5.100,00	5.050,00	5.200,00
11	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ X 500 GRAMO	LIBRA	1.700,00	1.700,00	1.820,00
12	JAMONETA 370G PREMIUM	LATA	5.600,00	5.500,00	7.000,00
13	LECHE BOLSA EN POLVO X 364 GRS	BOLSA	7.100,00	6.700,00	7.550,00
14	LENTEJA (PRESENTACION 500 gramos)	LIBRA	1.800,00	2.650,00	2.250,00
15	MAYONESA DOY PACK 200G	DISPLAY	2.900,00	3.550,00	2.950,00
16	PASTA SECO ALIMENTICA X 500 GRAMOS	LIBRA	2.300,00	2.250,00	2.750,00
17	SAL X 1000 GRAMOS	KILO	1.150,00	1.000,00	1.450,00
18	SALCHICHA LATA SELECCIONADA 380 GRS	UNIDAD	4.800,00	4.200,00	6.100,00

19	SALSA DE TOMATE DOY PACK 200G	DISPLAY	2.800,00	3.100,00	2.350,00
20	SARDINA EN SALSA DE TOMATE X 425G	LATA	5.200,00	4.500,00	6.660,00
21	REFRESCO INSTANTANEO 6 LTS	UNIDAD	3.600,00	4.200,00	3.700,00
22	BEBIDA ACHOCOLATADA200 GRS	UNIDAD	3.800,00	2.200,00	3.500,00

ESTUDIO DE MERCADO - REGIONAL NORORIENTE

ITEM	ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO HISTORICO 2019	PRECIO HISTORICO 2020
			VLR INCLUIDO IVA	VLR INCLUIDO IVA
1	ACEITE X 1000 CC	BOTELLA	6.545,00	7.259,00
2	ARROZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	1.690,00	2.195,00
3	ARVEJA SECA 500GRS	KILO	3.590,00	3.580,00
4	FRIJOL X 500 GRS	LIBRA	3.990,00	4.490,00
5	ATUN LOMITOS EN ACEITE X 184 GRAMO UNIDAD	LATA	4.879,00	5.950,00
6	AZUCAR X 1000 GRS	KILO	3.360,00	3.255,00
7	CAFE X 500 GRAMOS MARCA AGLO	LIBRA	8.610,00	8.715,00
8	CALDO DE GALLINA EN CUBO Y/O SOBRES	UNIDAD	238,00	298,00
9	CHOCOLATE ENDULCANTE EN POLVO X 500 GRS	LIBRA	7.378,00	8.687,00
10	CONDIMENTO TRISALSINA PREMIUM 20 GR	UNIDAD	952,00	952,00
11	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ X 500 GRAMO	LIBRA	1.785,00	2.100,00
12	JAMONETA 370G PREMIUM	LATA	8.211,00	8.330,00
13	LECHE BOLSA EN POLVO X 364 GRS	BOLSA	8.000,00	8.390,00
14	LENTEJA (PRESENTACION 1000 gramos)	KILO	4.000,00	4.300,00
15	MAYONESA DOY PACK 200G	DISPLAY	3.094,00	2.618,00
16	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR TÉ 450G	UNIDAD	7.140,00	7.021,00
17	PANELA CUADRADA 250 GRS	UNIDAD	1.200,00	1.250,00
18	PANELA PULVERIZADA X 1 KL	KILO	7.560,00	7.665,00
19	PASTA SECO ALIMENTICA X 500 GRAMOS	LIBRA	3.045,00	2.730,00
20	SAL X 1000 GRAMOS	KILO	1.470,00	1.850,00
21	SALCHICHA LATA SELECCIONADA 380 GRS	UNIDAD	6.545,00	6.545,00
22	SALSA DE TOMATE DOY PACK 200G	DISPLAY	2.380,00	2.618,00

Con relación a la modalidad abastecimiento de víveres secos y frescos en especie se determinó realizar una comparación de precios históricos que se vienen presentando por la agencia logística en las diferentes regionales en las últimas tres vigencias, acuerdo a los precios ofertados por la misma entidad se obtiene que los valores ofrecidos no presentan un incremento considerable entre las vigencias, teniendo en cuenta

condiciones del mercado y condiciones de la región donde se atiende y la pandemia (COVID-19) la cual ha afectado el sector en los últimos meses.

Modalidad Comida caliente en comedores de tropa en guarnición: Con relación a la modalidad "comida caliente en comedores de tropa en guarnición" el precio de la comida caliente (desayuno, refrigerio, almuerzo y cena) es fijado por medio de una resolución ministerial donde no es posible sobrepasar este valor, por tal razón aprovechando el total de lo asignado se tiene lo siguiente:

RESOLUCIÓN	VIGENCIA	VALOR PARTIDA ORDINARIA	VALOR PARTIDA ESPECIAL
3549 DE 05 DE MAY 2014	2014	$ 6.485	$ 8.006
1451 DE 03 DE MAR 2015	2015	$ 6.789	$ 8.381
0671 DE 01 DE FEB 2016	2016	$ 7.526	$ 9.290
1056 DE 21 DE FEB 2017	2017	$ 8.069	$ 9.961
1976 DE 02 DE ABR 2018	2018	$ 8.399	$ 10.368
0597 DE 05 DE FEB 2019	2019	$ 8.670	$ 10.700
0765 DE 06 DE MAR 2020	2020	$ 9.173	$ 11.321

Por tal motivo el valor del servicio está sujeto a lo fijado en una resolución el cual tienen estricto cumplimiento, teniendo en cuenta que las partidas presupuestales del rubro "partida de alimentación" y "alimentación alumnos" se asignan de acuerdo acto administrativo del Ministerio de Defensa.

Modalidad Órdenes de pago para víveres frescos hasta por el 50% del valor de la partida y modalidad Orden de pago para abastecimiento del 100% en efectivo de la partida para unidades especiales: Con relación a la modalidad Órdenes de pago para víveres frescos hasta por el 50% del valor de la partida, fue cotizado por medio de oficio a diferentes empresas del sector, sin embargo no se realizó respuesta de ello por ninguna de las empresas que se cotizó.

Modalidad Abastecimiento de estancias por consumo de Raciones de Campaña y atención de eventos especiales (mejoras por raciones de campaña): Con relación a esta modalidad es ejecutable de acuerdo a los días no abastecidos a la tropa, situación que se ejecuta acuerdo solicitud teniendo en cuenta el valor fijado de la partida de alimentación, el cual debe ejecutarse en su totalidad, de acuerdo presupuesto disponible.

Modalidad abastecimiento por gastos especiales de alimentación: Con relación a la presente modalidad fue cotizada por medio de oficio y no se obtuvo respuesta de ningún oferente.

Por lo anterior la Agencia Logística de las Fuerzas Militares tiene completa cobertura y operaciones logísticas a nivel nacional, para cumplir con cada una de las modalidades que requiere la Armada Nacional para el abastecimiento de alimentación de los Infantes de Marina y Alumnos de las Escuelas de Formación, teniendo en cuenta la posibilidad de atender todos los puntos (unidades militares requeridas en las especificaciones técnicas).

Coronel de I.M. CARLOS ANDRÉS TELLEZ CARANTÓN
Jefe de Estado Mayor de Infantería de Marina
Gerente del proyecto

ESTRUCTURADOR ECONÓMICO	
APELLIDOS Y NOMBRES	**FIRMA**
CCAACP GALEANO CESPEDES DIANA CLARENA	
CTCIM PALMA MONTOYA DIEGO FERNANDO	

ANEXO "F"
PROPUESTA ECONÓMICO

OFERTA REGIONAL - CARIBE				
ITEM	**ARTICULO**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR OFERTADO AÑO 2019 INCLUIDO IVA**	**VALOR OFERTADO AÑO 2020 INCLUIDO IVA**
1	ACEITE X 1000 CC	BOTELLA	4.873,00	
2	ACEITE X 20 LTS	BIDON	105.000,00	
3	AJI PICANTE X 170 GRAMOS	FRASCO	3.500,00	
4	ARROZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	1.350,00	
5	ARVEJA LATA POR 300 GRAMOS	LATA	4.350,00	
6	ATUN LOMITOS EN ACEITE X 184 GRAMO UNIDAD	LATA	3.808,00	
7	AVENA EN HOJUELAS EN BULTO POR 10 KILOS	BULTO	56.500,00	
8	AVENA SABORIZADA X 500 GRS	UNIDAD	3.800,00	
9	AZUCAR X 500 GRS	LIBRA	1.745,00	
10	BEBIDA CHOCOLATADA X 200 GRAMOS	DISPLAY	3.500,00	
11	BOCADILLO DISPLAY X 18 UND.- BELEÑO	DISPLAY	3.800,00	
12	BOCADILLO LONJA X 300 GRS	UNIDAD	2.300,00	
13	BROWNI SABORES SURTIDOS	UNIDAD	2.700,00	
14	CAFE X 500 GRAMOS MARCA AGLO	LIBRA	8.745,00	
15	CALDO DE GALLINA EN CUBO Y/O SOBRES	UNIDAD	294,00	
16	CANELA EN ASTILLA	KILO	99.000,00	
17	CEREAL AZUCARADO X 1000GR	KILO	15.700,00	
18	CHOCOLATE EN BARRA X 500 GRS	LIBRA	4.250,00	
19	CHOCOLATINA X 12 GRS	UNIDAD	593,00	
20	CONDIMENTO COLOR X 500 GRS	LIBRA	5.650,00	
21	CONDIMENTO COMINO X 500 GRS.	LIBRA	10.500,00	
22	CREMA DE LECHE X 200 ML	CAJA	3.500,00	

23	FECULA DE MAIZ X KILO	KILO	4.950,00	
24	FLAN GELADA LECHE X 720 GRS	CAJA	13.800,00	
25	GALLETA DULCE RELLENA BRINKYS BOLSA X 12 UNIDADES	DISPLAY	5.600,00	
26	GALLETA TACO SALADA X 210 GRAMOS	TACO	2.500,00	
27	GALLETA TIPO DUX	DISPLAY	4.300,00	
28	GALLETA TIPO LECHE	DISPLAY	4.200,00	
29	GALLETA TIPO WAFER BOLSA X 24 UNIDADES	DISPLAY	4.350,00	
30	GARBANZO	KILO	7.000,00	
31	GELATINA X 500 GRAMOS	UNIDAD	14.500,00	
32	LECHE BOLSA EN POLVO X 400 GRS	BOLSA	6.384,00	
33	LENTEJA (PRESENTACION 500 gramos)	LIBRA	2.800,00	
34	MAIZ BLANCO	KILO	2.300,00	
35	MAIZ TIERNO X 600 GRS	UNIDAD	8.000,00	
36	PAN HAMBURGUESA BOLSA X 6 UNIDADES	PAQUETE	4.000,00	
37	PAN PERRO BOLSA X 06 UNIDADES X 420 GRAMOS	PAQUETE	3.400,00	
38	PAN TAJADO BOLSA	PAQUETE	3.250,00	
39	PASTA SECO ALIMENTICA X 500 GRAMOS	FARDO	23.000,00	
40	PASTAS SOPA (FIDEO) X 12 PAQ X 500 GRAMOS	FARDO	23.000,00	
41	PIMIENTA DE OLOR AL GRANEL	BOLSA	31.500,00	
42	SAL X 1000 GRAMOS	KILO	1.200,00	
43	AGUACATE	KILO	4.800,00	
44	AGUACATE	UNIDAD	2.650,00	
45	AHUYAMA	KILO	2.100,00	
46	AJI DULCE	KILO	1.200,00	
47	AJO	KILO	9.600,00	
48	APIO	KILO	2.950,00	
49	ARRACACHA	KILO	1.100,00	

50	BANANO	UNIDAD	420,00	
51	CEBOLLA BLANCA CABEZONA	KILO	3.500,00	
52	CEBOLLA LARGA (JUNCA)	KILO	3.500,00	
53	CEBOLLA ROJA	KILO	3.600,00	
54	CILANTRO	KILO	5.400,00	
55	COROZO	KILO	3.400,00	
56	GUAYABA AGRIA	KILO	3.900,00	
57	GUAYABA DULCE	KILO	3.900,00	
58	HABICHUELA	KILO	4.150,00	
59	LECHUGA BATAVIA	KILO	3.400,00	
60	LIMON COMUN	KILO	2.900,00	
61	LIMON TAHITI	KILO	3.600,00	
62	LULO	KILO	4.200,00	
63	MANDARINA	UNIDAD	700,00	
64	MANZANA VERDE	UNIDAD	1.150,00	
65	MANZANA ROJA	KILO	9.550,00	
66	MARACUYA	KILO	3.550,00	
67	MAZORCA	UNIDAD	550,00	
68	MELON	KILO	4.750,00	
69	MORA	KILO	4.500,00	
70	NARANJA	KILO	1.650,00	
71	NARANJA	UNIDAD	300,00	
72	ÑAME ESPINA	KILO	1.800,00	
73	PAPA AMARILLA	KILO	4.100,00	
74	PAPA LAVADA	KILO	3.400,00	
75	PAPAYA	KILO	2.300,00	
76	PATILLA	KILO	1.700,00	

77	PATILLA	UNIDAD	10.800,00	
78	PEPINO	KILO	3.000,00	
79	PERA	UNIDAD	1.200,00	
80	PIMENTON ROJO	KILO	3.500,00	
81	PIMENTON VERDE	KILO	3.500,00	
82	PIÑA	UNIDAD	2.800,00	
83	PIÑA	KILO	1.800,00	
84	PLATANO AMARILLO	KILO	3.500,00	
85	PLATANO AMARILLO	UNIDAD	550,00	
86	PLATANO VERDE	UNIDAD	550,00	
87	PLATANO VERDE	KILO	3.500,00	
88	REMOLACHA	KILO	2.200,00	
89	REPOLLO BLANCO	KILO	1.100,00	
90	REPOLLO MORADO	KILO	600,00	
91	TOMATE CHONTO	KILO	3.600,00	
92	TOMATE DE ARBOL	KILO	2.950,00	
93	TOMATE MILANO	KILO	4.100,00	
94	YUCA	KILO	1.750,00	
95	ZANAHORIA	KILO	2.250,00	
96	BOLA DE PIERNA (CARABELA)	KILO	18.392,00	
97	CALLO PICADO O MONDONGO	KILO	7.414,00	
98	CARNE MOLIDA MAGRA EMPACADA AL VACIO	KILO	11.825,00	
99	COSTILLA DE CERDO	KILO	15.000,00	
100	COSTILLA DE RES X 100 GRAMOS	KILO	8.437,00	
101	HIGADO X 125 GRAMOS	KILO	9.000,00	
102	HUESO CARNUDO EMPACADO AL VACIO	KILO	2.321,00	
103	MUCHACHO (BOLLO)	KILO	18.392,00	

104	PECHO DE RES	KILO	14.500,00	
105	SOBREBARRIGA X 125 GRAMOS EMPACADA AL VACIO	KILO	13.400,00	
106	BUTIFARRA DAN X 500 GRS.	PAQUETE	7.600,00	
107	CHORICHUZO DAN X 500 GRAMOS X 17 UNIDADES	PAQUETE	8.700,00	
108	CHORIZO CASERO DAN X 500 GRAMOS	PAQUETE	8.600,00	
109	HAMBURGUESA PRECOCIDA DAN X 06 UNIDADES X 480 GRAMOS	PAQUETE	7.500,00	
110	JAMON X 500 GRAMOS	PAQUETE	7.700,00	
111	MORTADELA DAN X 28 UNIDADES X 450 GRAMOS	PAQUETE	6.000,00	
112	SALCHICHA SUPER PERRO DAN X 21 UNIDADES X 750 GRAMOS	PAQUETE	11.700,00	
113	SALCHICHON CERVECERO X 1000 GRS	PAQUETE	6.700,00	
114	CONTRAMUSLO CON PIEL REFRIGERADO SIN MARINAR A GRANEL	KILO	9.800,00	
115	MUSLO DE POLLO CON PIEL REFRIGERADO SIN MARINAR A GRANEL	KILO	7.750,00	
116	PECHUGA DE POLLO CON PIEL REFRIGERADA SIN MARINAR AL GRANEL	KILO	9.550,00	
117	PIERNA PERNIL DE POLLO CON PIEL REFRIGERADO SIN MARINAR AL GRANEL	KILO	8.950,00	

OFERTA REGIONAL - CENTRO

ITEM	ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR OFERTADO AÑO 2019 INCLUIDO IVA	VALOR OFERTADO AÑO 2020 INCLUIDO IVA
1	ACEITE X 1000 CC	BOTELLA	5.100,00	
2	ACEITE X 20 LTS	BIDON	81.200,00	
3	ARROZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	1.320,00	
4	ARVEJA SECA VERDE X 1 KILO	KILO	2.400,00	
5	ATUN LOMITOS EN ACEITE X 160 GRAMO UNIDAD	LATA	3.600,00	
6	AVENA SABORIZADA BOLSA X 250 GRS	UNIDAD	2.200,00	
7	AZUCAR BOLSA X 1 KILO	KILO	3.100,00	
8	AJO EN POLVO X 500 GRS	LIBRA	5.400,00	
9	CAFE X 500 GRAMOS MARCA AGLO	LIBRA	7.950,00	

10	CHOCOLATE CON AZUCAR 500 GRS	LIBRA	4.200,00	
11	CONDIMENTO COLOR X 500 GRS	LIBRA	5.900,00	
12	CONDIMENTO COMINO X 500 GRS.	LIBRA	6.200,00	
13	FRIJOL ROJO X 1 KILO	KILO	6.800,00	
14	GARBANZO 1 KILO	KILO	4.000,00	
15	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA 500 GRS	LIBRA	1.800,00	
16	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ AMARILLA X 500 GRAMO	LIBRA	1.900,00	
17	JAMONETA X 180 GRS X LATA	UNIDAD	5.100,00	
18	LECHE BOLSA EN POLVO X 400 GRS	BOLSA	7.400,00	
19	LENTEJA X 1 KILO	KILO	2.900,00	
20	MAYONESA DOY PACK 200 GRS	SOBRE	1.250,00	
21	MAYONESA GALON 3750 GRS	GARRAFA	24.000,00	
22	PANELA CUADRADA X 250 GRAMOS	UNIDAD	1.150,00	
23	PANELA POLVO SABORIZADA X 1 KILO	KILO	7.500,00	
24	PASTA ALIMENTO TIPO SECO 500 GRS	LIBRA	2.150,00	
25	PASTAS SOPA (FIDEO) X 500 GRAMOS	LIBRA	2.150,00	
26	REFRESCO INSTANTANEO 6 LTS	UNIDAD	3.750,00	
27	SAL X 1000 GRAMOS	KILO	1.250,00	
28	SALCHICHA DE RES 360 GRS	LATA	3.300,00	
29	SALSA DE TOMATE DOY PACK 300 GRS	SOBRE	1.000,00	
30	SALSA DE TOMATE 4150 GRS	GARRAFA	21.000,00	
31	SALSA NEGRA GALON 3800 GRS	GARRAFA	18.000,00	
32	SARDINA EN SALSA TOMATE 425 GRS	LATA	6.100,00	
33	BEBIDA ACHOCOLATADA X 300 GRS	UNIDAD	5.000,00	
34	MAIZ DULCE	KILO	6.622,00	
35	PAPA A LA FRANCESA	KILO	8.021,00	
36	PAPA CRIOLLA	KILO	6.432,00	

37	ARVEJA	KILO	8.211,00	
38	MIX DE VERDURAS	KILO	7.527,00	
39	ENSALADA RUSA	KILO	6.021,00	
40	PATACON PINTON	KILO	5.748,00	
41	CROQUETA DE YUCA	KILO	4.379,00	
42	HAMBURGUESA GRILL MARK	CAJA 24*100	30.107,00	
43	MILANESA DE POLLO100 GRS	UNIDAD	1.842,00	
44	COSTILLAS AHUMADAS	LIBRA	8.465,00	
45	LOMO DE CERDO	KILO	12.650,00	
46	CHULETA PORCIONADA	KILO	12.075,00	
47	RECORTE DE PECHUGA	KILO	7.130,00	
48	PINCHO DE POLLO BOLSA 24UNDX 500GRS	BOLSA	20.117,00	
49	PECHUGA DE POLLO	KILO	10.580,00	
50	AVENA NATURAL LIQUIDA200 ML	UNIDAD	1.110,00	
51	GELATINA PREPARADA 100 GRS	UNIDAD	650,00	
52	KUMIS ENTERO 150 ML	UNIDAD	650,00	
53	LECHE ENTERA UTH BOLSA 200 ML	UNIDAD	845,00	
54	YOGURT CON CEREAL 150 ML	UNIDAD	1.500,00	
55	YOGURT ENTERO EN BOLSA 200 ML	UNIDAD	1.000,00	
56	QUESO CAMPESINO BLOQUE 2.500GRS	BLOQUE	24.000,00	
57	QUESO DOBLE CREMA BLOQUE 2,500 GRS TAJADO	BLOQUE	35.000,00	
58	REFRESCO PASTEURIZADO 200 ML FRUTAS	UNIDAD	650,00	
59	AGUACATE	KILO	5.500,00	
60	AHUYAMA	KILO	960,00	
61	CABEZA DE AJO	KILO	5.500,00	
62	APIO	KILO	1.050,00	
63	ARVEJA DESGRANADA	KILO	6.300,00	

64	BANANO CRIOLLO	KILO	2.350,00	
65	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	KILO	3.740,00	
66	CEBOLLA CABEZONA MORADA	KILO	1.900,00	
67	CEBOLLA LARGA	KILO	3.000,00	
68	CILANTRO	KILO	2.300,00	
69	FRESA	KILO	5.100,00	
70	GUANABANA	KILO	2.500,00	
71	GUAYABA CRIOLLA	KILO	1.940,00	
72	HUEVOS ROJO AA	UNIDAD	395,00	
73	LECHUGA	KILO	2.650,00	
74	LIMON COMUN	KILO	2.750,00	
75	LULO	KILO	3.300,00	
76	MANDARINA	KILO	3.100,00	
77	MANGO	KILO	3.200,00	
78	MANZANA ROJA	KILO	7.400,00	
79	MARACUYA	KILO	3.000,00	
80	MAZORCA	KILO	3.300,00	
81	MORA	KILO	3.400,00	
82	PIMENTON ROJO	KILO	3.100,00	
83	PIMENTON VERDE	KILO	1.600,00	
84	PLATANO MADURO	KILO	3.100,00	
85	PLATANO VERDE	KILO	3.100,00	
86	TOMATE CHONTO	KILO	2.700,00	
87	TOMATE ARBOL ROJO	KILO	2.600,00	
88	ZANAHORIA	KILO	1.900,00	
89	CHORIZO DE CERDO 40GRS	KILO	12.962,00	
90	CHORIZO ESPAÑOL 80GRS	KILO	13.424,00	

91	SALCHICHA TIPO PERROESTANDAR *20 UNDS 1000GRS	KILO	11.234,00	
92	SALCHICHA TIPO PERROESTANDAR *10 UNDS 1000GRS	KILO	11.453,00	
93	JAMON YORK 1000 GRS	KILO	12.881,00	
94	MORTADELA ESTANDAR 1000 GRS	KILO	8.500,00	
95	SALCHICHON CERVECERO MIXTO 1000 GRS	KILO	8.975,00	
96	GASEOSA SABORES SURTIDOS 2.5 LTS PACA 08 UNDS	UNIDAD	41.528,00	
97	BAGRE DE RODAJAS 125 GRS	KILO	16.000,00	
98	MOJARRA ROJA *125 GRS	KILO	13.500,00	
99	MOJARRA ENTERA DE 200 A 250 GRS	KILO	13.700,00	
100	FILETE DE TRUCHA * 100 GRS	KILO	23.100,00	
101	TILAPIA ROJA DE 170 A 200 GRS	KILO	14.300,00	
102	POLLO EN SALSA	LATA	7.035,00	
103	HIGADO	KILO	11.757,00	

OFERTA REGIONAL - PACIFICO

ITEM	ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR OFERTADO AÑO 2019 INCLUIDO IVA	VALOR OFERTADO AÑO 2020 INCLUIDO IVA
1	ACEITE X 1000 CC	BOTELLA	5.200,00	
2	ACEITE X 20 LTS	BIDON	97.100,00	
3	ARROZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	1.400,00	
4	ARROZ (PRESENTACION BULTO POR 50 KILOS)	KILO	125.000,00	
5	ARVEJA SECA VERDE X 1 KILO	KILO	1.250,00	
6	ATUN LOMITOS EN ACEITE X 160 GRAMO UNIDAD	LATA	4.800,00	
7	AVENA SABORIZADA BOLSA X 250 GRS	UNIDAD	5.400,00	
8	AZUCAR BOLSA X 500 GRS	LIBRA	1.620,00	
9	AJO EN POLVO X 500 GRS	LIBRA	5.350,00	
10	CAFE X 500 GRAMOS	UNIDAD	8.900,00	

11	CHOCOLATE CON AZUCAR 500 GRS EN BARRA	LIBRA	4.150,00	
12	FRIJOL BLANQUILLO TIPO 1	LIBRA	2.200,00	
13	FRIJOL	LIBRA	3.400,00	
14	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA 500 GRS	LIBRA	1.400,00	
15	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO X 500 GRAMO	LIBRA	1.750,00	
16	LECHE BOLSA EN POLVO X 400 GRS	BOLSA	7.300,00	
17	LENTEJA X 500 GRS	LIBRA	1.950,00	
18	MAYONESA GALON 3750 GRS	GARRAFA	16.000,00	
19	PANELA REDONDA X 250 GRAMOS	UNIDAD	2.125,00	
20	PASTA ALIMENTO TIPO SECO 250 GRS	UNIDAD	1.200,00	
21	PASTAS SOPA (FIDEO) X 250 GRAMOS	UNIDAD	1.200,00	
22	REFRESCO INSTANTANEO RINDE 6 LTS	UNIDAD	3.700,00	
23	SAL X 500 GRAMOS	LIBRA	650,00	
24	SALCHICHA DE RES 360 GRS X CAJA DE 48 UNDS	LATA	2.000,00	
25	SALSA DE TOMATE DOY PACK 90 GRS DISPALY	SOBRE	1.250,00	
26	SALSA DE TOMATE 4150 GRS	GARRAFA	12.300,00	
27	SALSA NEGRA GALON 3800 GRS	GARRAFA	33.650,00	
28	SARDINA EN SALSA TOMATE 425 GRS	LATA	5.550,00	
29	VINAGRE GALON	GARRAFA	14.000,00	
30	AGUACATE	LIBRA	2.980,00	
31	CABEZA DE AJO	LIBRA	5.200,00	
32	APIO	LIBRA	1.520,00	
33	ARVEJA DESGRANADA	LIBRA	5.138,00	
34	BANANO CRIOLLO	LIBRA	1.230,00	
35	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	LIBRA	1.400,00	
36	CEBOLLA CABEZONA ROJA	LIBRA	2.007,00	
37	CEBOLLA LARGA	LIBRA	1.771,00	

38	CILANTRO	LIBRA	1.990,00	
39	GUAYABA CRIOLLA	LIBRA	1.170,00	
40	LECHUGA	LIBRA	1.520,00	
41	LIMON COMUN	LIBRA	1.324,00	
42	LULO	LIBRA	2.120,00	
43	MANDARINA	LIBRA	1.320,00	
44	MANGO	LIBRA	1.830,00	
45	MANZANA	LIBRA	2.953,00	
46	MARACUYA	LIBRA	1.960,00	
47	MAZORCA	LIBRA	1.580,00	
48	MORA	LIBRA	2.400,00	
49	NARANJA	LIBRA	1.050,00	
50	PERA	LIBRA	3.150,00	
51	PIÑA	LIBRA	1.420,00	
52	PIMENTON	LIBRA	1.680,00	
53	PAPA	LIBRA	1.019,00	
54	PLATANO MADURO	LIBRA	1.030,00	
55	PLATANO VERDE	LIBRA	1.010,00	
56	REMOLACHA	LIBRA	1.160,00	
57	REPOLLO	LIBRA	1.160,00	
58	YUCA	LIBRA	1.320,00	
59	TOMATE	LIBRA	1.692,00	
60	TOMATE ARBOL ROJO	LIBRA	1.550,00	
61	ZANAHORIA	LIBRA	1.060,00	
62	BOFFE	LIBBRA	3.560,00	
63	CARNE DE CERDO EMPACADO AL VACIO	LIBBRA	8.606,00	
64	CARNE DE MUCHACHO EMPACADO AL VACIO	LIBBRA	8.854,00	

65	CARNE DE RES EMPACADO AL VACIO	LIBBRA	8.449,00	
66	CARNE DE HAMBURGUESA X 50 GRS	UNIDAD	1.120,00	
67	CARNE MOLIDA EMPACADA AL VACIO	LIBBRA	6.831,00	
68	CHORIZO DE 6 UNIDADES X 300 GRS	PAQUETE	7.832,00	
69	CHORIZO X 50 GRS UNIDADES	UNIDAD	930,00	
70	CHULETA DE CERDO EMPACADA AL VACIO	LIBBRA	8.343,00	
71	COSTILLA AHUMADA EMPACADA AL VACIO	LIBBRA	7.798,00	
72	COSTILLA DE CERDO EMPACADA AL VACIO	LIBBRA	7.325,00	
73	COSTILLA DE RES EMPACADA AL VACIO	LIBBRA	5.361,00	
74	HIGADO EMPACADO AL VACIO	LIBBRA	5.720,00	
75	HUEVO TIPO A	UNIDAD	357,00	
76	JAMON	LIBBRA	6.519,00	
77	MENUDENCIA	PAQUETE	1.529,00	
78	PANZA	LIBBRA	5.253,00	
79	PESCADO SIERRA	LIBBRA	7.294,00	
80	PIERNA PERNIL	LIBBRA	3.672,00	
81	POLLO	LIBBRA	3.738,00	
82	QUESO DOBLE CREMA	LIBBRA	5.470,00	
83	QUESO CAMPESINO	LIBBRA	5.514,00	
84	SALCHICHA AHUMADA PAQUETE X 500 GRS	LIBBRA	12.394,00	
85	SALCHICHON CERVECERO	UNIDAD	6.980,00	
86	SOBREBARRIGA EMPACADA AL VACIO	LIBBRA	7.785,00	
87	TOCINO EMPACADO AL VACIO	LIBBRA	3.339,00	

OFERTA REGIONAL - SUR				
ITEM	**ARTICULO**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR OFERTADO AÑO 2019 INCLUIDO IVA**	**VALOR OFERTADO AÑO 2020 INCLUIDO IVA**
1	ACEITE X 1000 CC	BOTELLA	5.600,00	
2	ARROZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	1.400,00	
3	ARVEJA SECA VERDE X 1 KILO	LIBRA	1.200,00	
4	ATUN LOMITOS EN ACEITE X 160 GRAMO UNIDAD	LATA	4.100,00	
5	AVENA SABORIZADA BOLSA X 500 GRS	UNIDAD	3.900,00	
6	AZUCAR BOLSA X500 GRS	LIBRA	1.700,00	
7	CAFE X 500 GRAMOS	UNIDAD	8.700,00	
8	BEBIDA ACHOCOLATADA EN POLVO 200 GRS	UNIDAD	3.800,00	
9	CHOCOLOATE CON AZUCAR X 500GRS BARRA	LIBRA	5.000,00	
10	FRIJOL	LIBRA	3.300,00	
11	JAMONETA PREMIUM 370 GRS	UNIDAD	5.600,00	
12	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO X 500 GRAMO	LIBRA	1.800,00	
13	LECHE BOLSA EN POLVO X 364 GRS	BOLSA	7.300,00	
14	LENTEJA X 500 GRS	LIBRA	1.550,00	
15	MAYONESA DOY PACK X 200 GRS	UNIDAD	2.500,00	
16	TE INSTANTANEO X 450 GRS	UNIDAD	6.200,00	
17	PANELA PULVERIZADA 1 KG	KILO	7.200,00	
18	PASTA ALIMENTO TIPO SECO 500GRS	UNIDAD	2.300,00	
19	REFRESCO EN POLVO RINDE 3 LTS A BASE DE PANELA	UNIDAD	3.400,00	
20	SAL X 1000 GRAMOS	KILO	1.500,00	
21	SALCHICHA DE RES 360 GRS X CAJA DE 48 UNDS	LATA	4.900,00	
22	SALSA DE TOMATE DOY PACK 90 GRS DISPALY	SOBRE	2.450,00	

OFERTA REGIONAL - ANTIOQUIA CHOCO				
ITEM	**ARTICULO**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR OFERTADO AÑO 2019 INCLUIDO IVA**	**VALOR OFERTADO AÑO 2020 INCLUIDO IVA**
1	ACEITE X 1000 CC	BOTELLA	6.420,00	
2	ARROZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	1.450,00	
3	ARVEJA SECA 500GRS	LIBRA	1.400,00	
4	ATUN LOMITOS EN ACEITE X 184 GRAMO UNIDAD	LATA	4.100,00	
5	AVENA SABORIZADA X 500 GRS	UNIDAD	4.500,00	
6	AZUCAR X 500 GRS	LIBRA	1.600,00	
7	CAFE X 500 GRAMOS MARCA AGLO	LIBRA	8.656,00	
8	CHOCOLATE EN BARRA X 500 GRS	LIBRA	5.050,00	
9	FRIJOL CARGAMANTO ROJO 500G	LIBRA	3.980,00	
10	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ X 500 GRAMO	LIBRA	1.910,00	
11	JAMONADA 370G MINIMO	LATA	7.600,00	
12	LECHE BOLSA EN POLVO X 400 GRS	BOLSA	7.220,00	
13	LENTEJA (PRESENTACION 500 gramos)	LIBRA	2.200,00	
14	MAYONESA DOY PACK 200G	DISPLAY	3.510,00	
15	PANELA PULVERIZADA X 1 KL	KILO	7.680,00	
16	PASTA SECO ALIMENTICA X 250 GRAMOS	UNIDAD	1.580,00	
17	SAL X 500 GRAMOS	LIBRA	690,00	
18	SALCHICHA VIENA X LATA 150 GRS TIPO	UNIDAD	2.700,00	
19	SALSA DE TOMATE X 4150 G	GARRAFA	28.000,00	
20	SALSA DE TOMATE DOY PACK 200G	DISPLAY	2.950,00	
21	SARDINA EN SALSA DE TOMATE X 425G	LATA	4.800,00	
22	CARNE PULPA DE CERDO	KILO	15.611,00	
23	CARNE PULPA DE RES	KILO	15.206,00	
24	TOCINO DE CERDO	KILO	11.856,00	

25	POLLO CONTRAMUSLO	KILO	9.619,00	
26	POLLO PECHUGA	KILO	10.983,00	
27	AJO	KILO	1.430,00	
28	CEBOLLA CABEZONA	KILO	2.262,00	
29	CEBOLLA LARGA	KILO	2.213,00	
30	LECHUGA	KILO	910,00	
31	MARACUYA	KILO	1.300,00	
32	MORA	KILO	1.300,00	
33	PAPA	KILO	2.860,00	
34	PIMENTON	KILO	1.560,00	
35	TOMATE DE ARBOL	KILO	4.420,00	
36	ZANAHORIA	KILO	2.080,00	
37	HUEVO	UNIDAD	377,00	

OFERTA REGIONAL - LLANOS ORIENTALES						
ITEM	**ARTICULO**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR OFERTADO AÑO 2019 INCLUIDO IVA VILLAVICENCIO**	**VALOR OFERTADO AÑO 2019 INCLUIDO IVA PTO CARREÑO**	**VALOR OFERTADO AÑO 2020 INCLUIDO IVA VILLAVICENCIO**	**VALOR OFERTADO AÑO 2020 INCLUIDO IVA PTO CARREÑO**
1	ACEITE X 1000 CC	BOTELLA	5.900,00	6.200,00		
2	ARROZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	1.400,00	1.650,00		
3	ARVEJA SECA 500GRS	KILO	2.700,00	3.300,00		
4	ATUN LOMITOS EN ACEITE X 160 GRAMO UNIDAD	LATA	4.700,00	4.900,00		
5	AVENA SABORIZADA X 450 GRS	TARRO	3.500,00	3.700,00		
6	AZUCAR X 1000 GRS	KILO	3.400,00	3.600,00		
7	CAFE X 500 GRAMOS MARCA AGLO	LIBRA	8.900,00	9.100,00		
8	CHOCOLATE EN BARRA X 500 GRS	LIBRA	5.200,00	5.400,00		
9	FRIJOL BOLA ROJA 500G	KILO	3.750,00	4.000,00		

10	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ X 500 GRAMO	LIBRA	1.800,00	1.950,00		
11	JAMONETA PREMIUM 370G	LATA	7.200,00	7.850,00		
12	LECHE BOLSA EN POLVO X 380 GRS	BOLSA	7.900,00	8.150,00		
13	MAYONESA DOY PACK 200G	DISPLAY	3.400,00	3.500,00		
14	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR TÉ 450G	UNIDAD	4.500,00	4.850,00		
15	PANELA CUADRADA X 250 GRS	UNIDAD	1.400,00	1.550,00		
16	PANELA PULVERIZADA X 1 KL SAVORIZADA LIMON	KILO	7.100,00	7.500,00		
17	PASTA SECO ALIMENTICA X 250 GRAMOS	UNIDAD	1.400,00	1.600,00		
18	SAL X 500 GRAMOS	KILO	1.200,00	1.350,00		
19	SALCHICHA FRANK FURT 360 GRS	LATA	6.000,00	6.400,00		
20	SALSA DE TOMATE DOY PACK 200G	DISPLAY	2.650,00	2.900,00		
21	SARDINA EN SALSA DE TOMATE X 425G	LATA	5.100,00	5.500,00		

OFERTA - REGIONAL AMAZONIA

ITEM	ARTICULO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR OFERTADO AÑO 2019 INCLUIDO IVA	VALOR OFERTADO AÑO 2020 INCLUIDO IVA
1	ACEITE X 1000 CC	BOTELLA	5.450,00	
2	ARROZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	1.400,00	
3	ARVEJA SECA 500GRS	LIBRA	1.400,00	
4	FRIJOL X 500 GRS	LIBRA	2.500,00	
5	ATUN LOMITOS EN ACEITE X 184 GRAMO UNIDAD	LATA	4.700,00	
6	AVENA SABORIZADA X 500 GRS	UNIDAD	3.800,00	
7	AZUCAR X 500 GRS	LIBRA	1.550,00	
8	CAFE X 500 GRAMOS MARCA AGLO	LIBRA	9.550,00	
9	CALDO DE GALLINA EN CUBO Y/O SOBRES	UNIDAD	300,00	
10	CHOCOLATE EN BARRA X 500 GRS	LIBRA	5.050,00	
11	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ X 500 GRAMO	LIBRA	1.700,00	

12	JAMONETA 370G PREMIUM	LATA	5.500,00	
13	LECHE BOLSA EN POLVO X 364 GRS	BOLSA	6.700,00	
14	LENTEJA (PRESENTACION 500 gramos)	LIBRA	2.650,00	
15	MAYONESA DOY PACK 200G	DISPLAY	3.550,00	
16	PASTA SECO ALIMENTICA X 500 GRAMOS	LIBRA	2.250,00	
17	SAL X 1000 GRAMOS	KILO	1.000,00	
18	SALCHICHA LATA SELECCIONADA 380 GRS	UNIDAD	4.200,00	
19	SALSA DE TOMATE DOY PACK 200G	DISPLAY	3.100,00	
20	SARDINA EN SALSA DE TOMATE X 425G	LATA	4.500,00	
21	REFRESCO INSTANTANEO 6 LTS	UNIDAD	4.200,00	
22	BEBIDA ACHOCOLATADA200 GRS	UNIDAD	2.200,00	

OFERTA - REGIONAL NORORIENTE				
ITEM	**ARTICULO**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**VALOR OFERTADO AÑO 2019 INCLUIDO IVA**	**VALOR OFERTADO AÑO 2020 INCLUIDO IVA**
1	ACEITE X 1000 CC	BOTELLA	6.545,00	
2	ARROZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	1.690,00	
3	ARVEJA SECA 500GRS	KILO	3.590,00	
4	FRIJOL X 500 GRS	LIBRA	3.990,00	
5	ATUN LOMITOS EN ACEITE X 184 GRAMO UNIDAD	LATA	4.879,00	
6	AZUCAR X 1000 GRS	KILO	3.360,00	
7	CAFE X 500 GRAMOS MARCA AGLO	LIBRA	8.610,00	
8	CALDO DE GALLINA EN CUBO Y/O SOBRES	UNIDAD	238,00	
9	CHOCOLATE ENDULCANTE EN POLVO X 500 GRS	LIBRA	7.378,00	
10	CONDIMENTO TRISALSINA PREMIUM 20 GR	UNIDAD	952,00	
11	HARINA PRECOCIDA DE MAIZ X 500 GRAMO	LIBRA	1.785,00	
12	JAMONETA 370G PREMIUM	LATA	8.211,00	

13	LECHE BOLSA EN POLVO X 364 GRS	BOLSA	8.000,00	
14	LENTEJA (PRESENTACION 1000 gramos)	KILO	4.000,00	
15	MAYONESA DOY PACK 200G	DISPLAY	3.094,00	
16	MEZCLA EN POLVO PARA PREPARAR TÉ 450G	UNIDAD	7.140,00	
17	PANELA CUADRADA 250 GRS	UNIDAD	1.200,00	
18	PANELA PULVERIZADA X 1 KL	KILO	7.560,00	
19	PASTA SECO ALIMENTICA X 500 GRAMOS	LIBRA	3.045,00	
20	SAL X 1000 GRAMOS	KILO	1.470,00	
21	SALCHICHA LATA SELECCIONADA 380 GRS	UNIDAD	6.545,00	
22	SALSA DE TOMATE DOY PACK 200G	DISPLAY	2.380,00	

Nota: La oferta económica presentada puede sufrir variación conforme a los precios que se encuentren en el mercado local legal de cada sector, sin embargo se deben mantener los precios una vez suministradas las cotizaciones mensuales, mientras se mantenga la emergencia sanitaria en Colombia por COVID-19 **una vez termine la emergencia sanitaria las cotizaciones continuaran trimestrales para los víveres secos y mensuales para víveres frescos**, así mismo las supervisiones locales del contrato con sus jefes de las comisiones de alimentación realizaran análisis comparativo de esta cotización a través de empresas legalmente constituidas y estas deberán estar acorde al mercado local legal con entrega en el sitio de destino final.

Coronel de I.M. CARLOS ANDRÉS TELLEZ CARANTÓN
Jefe de Estado Mayor de Infantería de Marina
Gerente del proyecto

ESTRUCTURADOR ECONÓMICO	
APELLIDOS Y NOMBRES	**FIRMA**
CCAACP GALEANO CESPEDES DIANA CLARENA	
CTCIM PALMA MONTOYA DIEGO FERNANDO	

ANEXO "G"
OBLIGACIONES SANITARIAS

ITEM	ESPECIFICACIÓN	REQUERIMIENTO
1	CONTROL DE CALIDAD	1. ALIMENTOS: Se debe verificar que los alimentos tengan registro sanitario vigente cuando aplique (de acuerdo con la normatividad) en cumplimiento a la regulación nacional vigente expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y las Normas Técnicas de Calidad. El almacenamiento de los alimentos debe realizarse considerando la vida útil de los alimentos, el espacio y los equipos disponibles en el servicio, para garantizar la calidad del producto. 2. RECIPIENTES Y EMPAQUES PARA ALIMENTOS: Para las preparaciones que deben ser transportadas y entregadas en los diferentes puntos de distribución, los recipientes y empaques (asumidos por la unidad) que se utilicen para los alimentos terminados deberán reunir los siguientes requisitos: • Estar fabricados con materiales apropiados para estar en contacto con el alimento • El material del envase deberá ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación • No deben haber sido utilizados previamente para algún fin diferente que pudiese ocasionar la contaminación del alimento a contener • Deben ser inspeccionados antes del uso para asegurarse que estén en buen estado, limpios y completos • Se deben mantener en adecuadas condiciones de almacenamiento, cuando no estén siendo utilizados • Los empaques para la porción servida deben ser desechables de material higiénico, térmico, desechable, con tapa, que genere bajo impacto ambiental. • Incluir servilletas y cubiertos desechables, debidamente empacados. • Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. ***1.*** LA AGENCIA DEBERÁ DESIGNAR PERSONAL IDÓNEO para que verifique el cumplimiento de los controles de calidad.

2	CONDICIONES TÉCNICAS DEL PERSONAL	El personal que el contratista designe para manipular alimentos deberá ser mayor de 18 años de edad, estar debidamente capacitado, y contar con certificación de apto expedida por un médico autorizado, con el fin de garantizar las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en la Resolución 2674 de 2013. En la propuesta la Agencia Logística de las FFMM deberá relacionar el número de personal por cargo que ofrece en cada una de las unidades, considerando las necesidades para el desarrollo del contrato y garantía del cumplimiento de las condiciones óptimas para los procesos de compra, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos.
3	NORMATIVIDAD VIGENTE	Las materias primas e insumos alimenticios deberán cumplir con la normatividad Colombiana vigente que le aplique.
4	EJE DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL	- Durante la ejecución del contrato, el contratista deberá cumplir con las normas reglamentarias sobre seguridad y salud en el trabajo, medicina preventiva, higiene y seguridad industrial y los demás aspectos inherentes que han sido establecidos o establezca la ley y los organismos de control. - Reportar a la ARL y EPS, atención en salud e investigación de los incidentes y accidentes de trabajo presentados durante el desarrollo de las actividades objeto del contrato. - Realizar inducción a sus trabajadores en Seguridad Industrial y Salud - Suministrar a sus trabajadores todos los elementos de protección personal requeridos para la realización de sus actividades y garantizar el uso correcto de estos durante la ejecución de los trabajos. En caso de deterioro o daño el reemplazo deberá hacerse de forma inmediata. - Garantizar las condiciones de seguridad de su personal, así como de los equipos propios o de la empresa; para esto deberá disponer de procedimientos estandarizados para las actividades de alto riesgo y garantizar mecanismos verificables de control operativo.
5	EJE AMBIENTAL	Garantizar el cumplimiento de la política ambiental y capacitar a su personal en buenas prácticas de manipulación de alimentos, almacenamiento y manejo de sustancias químicas, ahorro y uso eficiente de los recursos agua, energía, papel y sustancias de limpieza y desinfección, combustible, gestión de residuos y manejo de vertimientos acorde a la normatividad vigente y condiciones específicas. Recoger y realizar la destinación final de los desechos generados durante la actividad de suministro de alimentos.

Cargo	Formación	Experiencia	Funciones
PERFILES MÍNIMOS REQUERIDOS PARA LA OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN			
(INGENIERO DE ALIMENTOS O MICROBIOLOGO O NUTRICIONISTA)	Título Profesional en la disciplina académica del núcleo básico del conocimiento en: Ingeniería Agroindustrial, alimentos y afines; Ingeniería industrial y Afines, Ingeniería Administrativa y afines; Biología, Microbiología y Afines, Nutrición y Dietética; Salud Pública; Mercadeo y afines. * Matricula o Tarjeta Profesional relacionada en los casos requeridos por la ley.	Dieciocho (18) meses de experiencia profesional relacionada o la equivalencia establecida en la subsección 4, artículo 2.2.1.1.1.4.1. y numeral 1.6.1. del Decreto 1070 de 2015.	Gestionar la efectiva y continua operación de los comedores de tropa que sean de la jurisdicción de la Regional, tanto en aspectos administrativos como sanitarios. 1. Identificar, gestionar, monitorear y controlar los riesgos que puedan impactar la innocuidad en la operación de los comedores de tropa de la Regional, generando sus respectivos planes de mitigación y/o actualizando de las políticas de operación, conforme a la normatividad legal vigente. 2. Elaborar el perfil técnico sanitario de las unidades de negocio y proponer oportunidades de mejoramiento, a fin de dar cumplimiento a la normatividad legal vigente. 3. Diseñar el Menú Trimestral, de los comedores de tropa teniendo en cuenta costos y componentes, dando cumplimiento a las leyes que regulen la seguridad alimentaria. 4. Visitar y valorar las condiciones de las unidades de negocio según las buenas prácticas de manufactura y normatividad sanitarias aplicables vigentes. 5. Analizar e interpretar las encuestas de satisfacción de los usuarios, a fin de detectar falencias en el servicio y proponer de manera oportuna acciones de mejoramiento según las disposiciones de la ALFM. 6. Participar y coordinar con la Subdirección General de Contratación los estudios previos para la contratación de los proveedores de víveres frescos, conforme a las políticas de operación de la Entidad y la normatividad legal vigente. 7. Capacitar a los funcionarios de los Catering de la Regional en buenas prácticas de manufactura para garantizar la satisfacción de servicio de alimentación 8. Las demás que le asigne la autoridad competente y correspondan a la naturaleza del empleo.

(ADMINISTRADOR DE COMEDOR)	Diploma de bachiller o la equivalencia establecida en el subsección 4, artículo 2.2.1.1.1.4.1., numeral 2.4 del Decreto 1070 de 2015.	Veinticuatro (24) meses de experiencia laboral relacionada o la equivalencia establecida en el subsección 4, artículo 2.2.1.1.1.4.1., numeral 2.4 del Decreto 1070 de 2015.	Realizar las actividades operativas y administrativas de los comedores de tropa de la Regional, asegurando la entrega de estancias conforme a los requisitos establecidos por el cliente, las políticas de operación interna de la Entidad y la normatividad legal vigente, teniendo como principios la calidad de la alimentación entregada y la prestación de un excelente servicio, en cada uno de los lugares donde se preste el servicio. 1. Consolidar y tramitar los requerimientos de materia prima necesarios para el suministro de estancias en los comedores de tropa de jurisdicción de la Regional de acuerdo a las políticas de operación de la Entidad y la normatividad legal vigente. 2. Aplicar los diferentes planes y/o programas que permitan asegurar la inocuidad en la producción de las estancias en el comedor de Tropa conforme a las políticas de operación de la Entidad y la normatividad legal vigente. 3. Configurar y consolidar de manera trimestral el Menú, de estancias a ofrecer según requerimientos previos, y comunicarlo a los respectivos usuarios. 4. Tramitar la intención de compra para la adquisición de los víveres requeridos en el comedor de tropa según las disposiciones de la ALFM. 5. Mantener el óptimo funcionamiento de los comedores de tropa según lo dispuesto por la Entidad. 6. Registrar los ingresos y egresos de mercancía en la Herramienta o plataforma tecnológica, generando el respectivo informe que sean del caso. 7. Desarrollar el mejoramiento continuo de la operación en el comedor de tropa de acuerdo a las directrices establecidas, asegurando el cumplimiento de la promesa de valor de la Entidad. 8. Las demás que le asigne la autoridad competente y correspondan a la naturaleza del empleo.

(AUXILIAR DE COCINA)	Aprobación de un (1) año de educación básica secundaria o la equivalencia establecida en el subsección 4, artículo 2.2.1.1.1.4.1., numeral 2.5 del Decreto 1070 de 2015.	Nueve (9) meses de experiencia laboral relacionada.	Desarrollar el alistamiento y confección de las estancias de alimentación en los comedores de tropa, garantizando la calidad y entrega oportuna de los mismos, conforme a las políticas de operación de la Entidad y la normatividad legal vigente. 1. Recibir, revisar, clasificar, radicar, distribuir y controlar los víveres para la preparación de estancias de acuerdo a las políticas de operación y procedimientos establecidos por la Entidad. 2. Efectuar actividades tendientes a asegurar la inocuidad y calidad en el proceso de manufactura de estancias en los comedores de tropa, conforme a las políticas de operación y procedimientos establecidos por la Entidad. 3. Cumplir con la preparación de la alimentación que se suministra en los comedores de tropa, empleando las buenas prácticas de manufactura. 4. Realizar labores propias de los servicios generales que demande el comedor de tropa. 5. Apoyar el procedimiento de suministro de alimentos calientes en el comedor de tropa de acuerdo a las disposiciones de la Entidad. 6. Orientar a los clientes o usuarios y suministrar la información que les sea solicitada, en referencia al proceso de manufactura de estancias en el comedor de tropa. 7. Las demás que le asigne la autoridad competente y correspondan a la naturaleza del empleo.

NOTA: Los perfiles y funciones de la ALFM están de acuerdo a lo establecido por la Resolución 2179 del 30 octubre 2017 por la que se adopta el manual especifico de funciones y competencias para los empleos de los funcionarios público, civiles, no uniformados y personal en comisión de la ALFM; el cual fue avalado por el Ministerio de Defensa Nacional.

Coronel de I.M. CARLOS ANDRÉS TELLEZ CARANTÓN
Jefe de Estado Mayor de Infantería de Marina
Gerente del proyecto

ESTRUCTURADOR TÉCNICO	
APELLIDOS Y NOMBRES	**FIRMA**
CTCIM TAFUR OCHOA JOAN FERNANDO	
TECIM LÓPEZ CRUZ MAURICIO EDUARDO	

ANEXO "H" Mapa de identificación de riesgos

No	Clase	Área	Etapa	Tipo	descripción (qué puede pasar y, si es posible, cómo puede pasar)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación	Prioridad	A quien se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				Afecta la ejecución el contrato	Persona que implementa el tratamiento	Fecha inicio tratamiento	Fecha término tratamiento	Monitoreo y revisión	
													probabilidad	impacto	Valoración del riesgo						Forma de realizar monitoreo	Periodicidad monitoreo / Cuando?
1	General	Externo	Planeación	Social o político	Dispersión de la normatividad.	En materia de contratación estatal, existan numerosas normas, directrices, conceptos e interpretaciones sobre el procedimiento de contratación.	2	1	Riesgo bajo	d	Entidad/Contratista	Hacer seguimiento de las normas de contratación y de sus modificaciones.	3	1	2		NO	Asesor de Contratación	Suscripción del contrato	Fin del plazo de ejecución del contrato	Verificando el portal de CCE.	Semanal
2	General	Interno	Contratación	Económico	Sobrecostos en bienes o servicios.	Los bienes/ servicios objeto del futuro contrato no se encuentran acordes a los precios del mercado.	2	1	Riesgo modio	d	contratista	Realizar un análisis de mercado que permita determinar que los bienes /servicios se encuentran de acuerdo con los precios de mercado.	2	1	3		NO	Dependencia Usuaria/ Supervisores locales	Inicio plazo de ejecución	Termino plazo de ejecución	Estudio del: mercado y variación de precios	Bimensual.

"Protegemos el Azul de la Bandera"
Línea Anticorrupción Armada Nacional 01 8000 11 69 69 – 24 horas
Carrera 63ª No. 15-51 Puente Aranda – Conmutador 3692000 Ext 10643 Bogotá - Colombia.
www.armada.mil.co – supervisionalimentacion@armada.mil.co

No	Clase	Área	Etapa	Tipo	descripción (qué puede pasar y, si es posible, cómo puede pasar)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación	Prioridad	A quien se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento			Afecta la ejecución el contrato	Persona que implementa el tratamiento	Fecha inicio tratamiento	Fecha término tratamiento	Monitoreo y revisión	
													probabilidad	impacto	Valoración del riesgo					Forma de realizar monitoreo	Periodicidad monitoreo / Cuando?
3	General	Interno	Ejecución	Económico	Incumplimiento de los plazos de pago.	Incumplir el plazo de pago del valor del contrato al contratista, impidiendo la liquidez para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato.	1	1	Riesgo bajo	d	Entidad	Dar cumplimiento al procedimiento de la cadena presupuestal y el Programa Anual Mensualizado de Caja.	1	1	2	SI	Supervisor general / Jefe División Presupuesto/ Tesorero	inicio plazo de ejecución	mensual	Tramitar los documentos soporte para pago.	mensual
4	General	Interno	Ejecución	Financiero	Financiero	El contratista no cuenta con los recursos para cumplir con los compromisos adquiridos en el contrato.	2	1	Riesgo bajo	d	Contratista	El contratista debe prever todos los costos generados en el cumplimiento del objeto del contrato y garantizar la financiación y recursos que le permitan la liquidez para el desarrollo del mismo.	3	1	4	SI	Supervisor General	Inicio plazo de ejecución	Termino plazo de ejecución	verificación de la fortaleza financiera del contratista de modo que para adjudicar debe contar con la capacidad de ejecutar idónea y oportunamente el objeto contratado	mensual

No	Clase	Área	Etapa	Tipo	descripción (qué puede pasar y, si es posible, cómo puede pasar)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación	Prioridad	A quien se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento			Afecta la ejecución el contrato	Persona que implementa el tratamiento	Fecha inicio tratamiento	Fecha término tratamiento	Monitoreo y revisión	
													probabilidad	impacto	Valoración del riesgo					Forma de realizar monitoreo	Periodicidad monitoreo / Cuando?
5	Especifico	Interno	Ejecución	Operacional	Retrasos en la entrega de bienes o servicios.	Que no se entreguen oportunamente los bienes y/o servicios impidiendo el normal desarrollo del proceso de adquisiciones en la Unidad Delegataria.	4	4	Riesgo alto	A	Contratista	Establecer plazos dentro del contrato para la entrega de los conceptos y determinar un procedimiento para su revisión y aprobación por parte del supervisor del contrato.	3	3	6	SI	Dependencia Usuaria	Inicio plazo de ejecución	Termino plazo de ejecución	Verificación de actas de levantamiento de compromisos e implementación de multas.	Mensual (acuerdo lo necesitado por la dependencia)
6	Especifico	Interno	Ejecución	Operacional	Deficiencia en la calidad de los bienes o servicios adquiridos	Que los bienes y/o servicios no correspondan a los requeridos por la entidad o se deterioren en su proceso de transformación por causas exógenas.	3	3	Riesgo Medio	c	Contratista	Dar cumplimiento al estándar de calidad que será verificado por el supervisor del contrato durante la fabricación y la entrega	3	3	5	SI	Supervisores Locales	Inicio plazo de ejecución	Termino plazo de ejecución	Verificación del material previa recepción.	Mensual/a criterio del supervisor Inspección periódica a bodegas, cuartos fríos y demás lugares donde permanecen almacenados

No	Clase	Área	Etapa	Tipo	descripción (qué puede pasar y, si es posible, cómo puede pasar)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación	Prioridad	A quien se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				Afecta la ejecución el contrato	Persona que implementa el tratamiento	Fecha inicio tratamiento	Fecha término tratamiento	Monitoreo y revisión	
													probabilidad	impacto	Valoración del riesgo						Forma de realizar monitoreo	Periodicidad monitoreo / Cuando?
7	Especifico	Interno	Ejecución	Operacional	Accidentes laborales.	Durante la ejecución de los trabajos pueden presentarse accidentes laborales.	3	3	Riesgo medio	c	Contratista	Exigir al contratista que los trabajadores se encuentren afiliados a EPS, ARL, PENSION, y que durante la ejecución de los trabajos cumplan con las normas de seguridad y salud acuerdo la ley 789 de 2002.	3	2	5		SI	Supervisor del contrato	Inicio plazo de ejecución	Termino plazo de ejecución	El contratista deberá enviar certificación de los pagos a EPS, ARL, PENSION acuerdo artículo 50 de la Ley 789 de 2002., cumplimiento de las medidas de seguridad industrial bioseguridad	Mensual
8	Especifico	Externa	Ejecución	Operacional	Mala gestión de las normas sanitarias vigente según la Resolución 2674 de 2013.	Incumplimiento de las obligaciones del sistema de gestión de calidad.	1	2	Riesgo bajo	d	Contratista	El contratista deberá Capacitar al personal bajo su mando en B.P.M. acuerdo la normativa vigente.	3	2	5		SI	Supervisor del contrato	Inicio plazo de ejecución	Termino plazo de ejecución	Solicitar seminarios y certificados de capacitación en B.P.M. acuerdo la normativa vigente.	Semestral

No	Clase	Área	Etapa	Tipo	descripción (qué puede pasar y, si es posible, cómo puede pasar)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación	Prioridad	A quien se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				Afecta la ejecución el contrato	Persona que implementa el tratamiento	Fecha inicio tratamiento	Fecha término tratamiento	Monitoreo y revisión	
													probabilidad	impacto	Valoración del riesgo						Forma de realizar monitoreo	Periodicidad monitoreo / Cuando?
9	Especifico	Externa	Ejecución	Operacional	Personal contratado sin idoneidad para la correcta prestación del servicio.	Retraso en el servicio.	1	2	Riesgo bajo	d	Contratista	Revisión previo inicio de la ejecución contractual de hojas de vida del personal a contratar.	3	2	5	si	Supervisor del contrato	Inicio plazo de ejecución	Termino plazo de ejecución	Exigir al contratista los perfiles y soportes de la hoja de vida al celebrar el contrato.	Firma de contrato.
10	Especifico	Extrema	Ejecución	Operacional	No pago de impuestos, contribuciones y tasas.	Incumplimiento de las obligaciones tributarias.	3	3	Riesgo medio	c	Contratista.	Exigir al contratista el pago de los impuestos, contribuciones y tasas de los contratos suscritos para el cumplimiento del objeto contractual.	6	6	5	si	Dependencia financiera del contratista	Inicio plazo de ejecución	Ultimo pago realizado al contratista	Exigir al contratista certificación de pago por concepto de obligaciones tributarias.	mensual

No	Clase	Área	Etapa	Tipo	descripción (qué puede pasar y, si es posible, cómo puede pasar)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación	Prioridad	A quien se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				Afecta la ejecución el contrato	Persona que implementa el tratamiento	Fecha inicio tratamiento	Fecha término tratamiento	Monitoreo y revisión	
													probabilidad	impacto	Valoración del riesgo						Forma de realizar monitoreo	Periodicidad monitoreo / Cuando?
11	Específico	Extrema	Ejecución	Operacional	Caso fortuito o situación de orden público.	Incumplimiento del objeto contractual.	4	4	Riesgo alto	A	Contratista	Establecer planes de contingencia que permitan el cumplimiento del objeto contractual.	6	6	5		si	Dependencias del contratista	Inicio plazo de ejecución	Termino plazo de ejecución	Exigir al contratista copia de los protocolos de seguridad y planes establecidos como contingencias para casos fortuitos o de fuerza mayor.	Firma del contrato.
12	Específico	Extrema	Ejecución	Operacional	Perdida de los bienes almacenados en custodia del contratista.	Incumplimiento del objeto contractual.	4	4	Riesgo alto	A	Contratista	Establecer planes de seguridad y contingencia que permitan el cumplimiento del objeto contractual.	6	6	5		si	Dependencias del contratista	Inicio plazo de ejecución	Termino plazo de ejecución	Exigir al contratista copia de los protocolos de seguridad.	Firma del contrato.

No	Clase	Área	Etapa	Tipo	descripción (qué puede pasar y, si es posible, cómo puede pasar)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación	Prioridad	A quien se le asigna?	Tratamiento/controles a ser implementados	Impacto después del tratamiento				Afecta la ejecución el contrato	Persona que implementa el tratamiento	Fecha inicio tratamiento	Fecha término tratamiento	Monitoreo y revisión	
													probabilidad	impacto	Valoración del riesgo						Forma de realizar monitoreo	Periodicidad monitoreo / Cuando?
13	Especifico	Extrema	Ejecución	Operacional	Daño en equipos en custodia del contratista.	Manejo, mal uso y falta de mantenimiento.	4	4	Riesgo medio	C	Contratista	Establecer planes de mantenimiento tipo I, tipo II y tipo IIII. Personal ideo que utilice los equipos	5	5	4		si	Dependencias del contratista	Inicio plazo de ejecución	Termino plazo de ejecución	Exigir al contratista copia de los planes de mantenimiento de los equipos. Exigir al contratista copia del hoja de vida del personal que utilizará los equipos	Firma del contrato. Cambio de personal
14	Especifico	Extrema	Ejecución	Operacional	Daño en instalaciones y materiales de la ARC	Malos manejos y falta de mantenimiento	4	4	Riesgo medio	C	Contratista	Establecer planes de adecuación a las instalaciones	5	5	4		si	Dependencias del contratista	Inicio plazo de ejecución	Termino plazo de ejecución	Enviar plan de adecuación de instalaciones entregadas y verificar por el supervisor del contrato lo que corresponde a cargo del contratista	Firma del contrato.
15	Especifico	Extrema	Ejecución	Operacional	Malos manejos con los recursos disponibles para las estancias de alimentación.	Falta de control y supervisión	4	4	Riesgo Alto	A	Entidad	Capacitación del personal de supervisores, ordenes e instrucciones, videoconferencias	5	5	4		si	Supervisión general del contrato	Inicio plazo de ejecución	Termino plazo de ejecución	Adelantar encuestas REALES con los beneficiarios, auditorias y verificaciones SORPRESAS	mensual

ANEXO "I"
FORMATO ACTA DE INVENTARIO A LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ACTA DE INVENTARIO BIENES INMUEBLES Y EQUIPOS A LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES No. XXXX

VISITA TÉCNICA
COMEDOR DE TROPA
Ciudad, día de mes de año

AL: Nombre y cargo

Con toda atención me permito entregar al Señor _____, mediante acta No._____ los siguientes bienes inmuebles y equipos _____, el día ____ de _____ del 20___, de acuerdo con la siguiente información:

1. Ubicación Geográfica.
2. Parte de Infantes de Marina Profesionales, Regulares y Bachilleres promedio que atendería el Comedor de Tropa.
3. Concepto emitido por Secretaria de Salud (última acta de inspección sanitaria si aplica).
4. Localización y Accesos.
5. Diseño y Construcción.
6. Abastecimiento de servicios públicos (Agua Potable, Luz, Alcantarillado, Combustible, entre otros) e informar el estado.
7. Manejo y Disposición de Residuos Sólidos y Líquidos.
8. Instalaciones Sanitarias.
9. Condiciones específicas de las áreas de preparación y línea de distribución.
10. Equipos y Utensilios (estado, existentes o requeridos para el procesamiento de Alimentos).
11. Personal (Requerido para atender las necesidades correspondientes la producción y funcionamiento del Comedor)
12. Modo de abastecimientos de productos (Aéreo, Terrestre Fluvial).
13. Condiciones y estado de los equipos de conservación de producto (Refrigeración, Congelación) y área de almacenamiento víveres secos.
14. Mantenimientos, adecuaciones y adquisiciones requeridas para la puesta en marcha del Comedor (de ser necesario).
15. Estado de recepción.
16. Recomendaciones y Conclusión.
17. Anexos (hoja de vida de los equipos - plan de mantenimiento preventivo y correctivo - tiempo de vida útil - Registros Fotográficos - Perfil Sanitario- Otros)

Coronel de I.M. CARLOS ANDRÉS TELLEZ CARANTÓN
Jefe de Estado Mayor de Infantería de Marina
Gerente del proyecto