| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **FECHA** | 29 | 09 | 2025 | **PROCESO O DEPENDENCIA** | Gestión Operación Logística CADS |
| **TEMA** | **Acta de inicio Contrato No. 012-030-2025** | | | | |

**ASISTENTES**

| NOMBRES Y APELLIDOS | CARGO |
|---|---|
| ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO | Nombre Propio |
| MARCELA VERGARA MARIÑO | Supervisora Contrato No. 012-030-2025 |
| MARIA JULIANA GRANADA | Ejecución y seguimiento |

**CONTENIDO:**

Se reunieron en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares- Regional Pacífico, ubicada en la Calle 5 No.85-38 de la ciudad de Cali, el señor ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO identificado con cedula de ciudadanía No 16.511.170 en nombre propio, MARCELA VERGARA MARIÑO en calidad de supervisora del Contrato No. 012-030-2025 y MARIA JULIANA GRANADA encargada de Ejecución y seguimiento del área de contratos de la Agencia Logística Regional Pacifico, con la finalidad de dar inicio al Contrato de Suministro No.012-030-2025.

**DESARROLLO:**

Durante la reunión se realiza el recuento de las obligaciones contempladas en el contrato No. 012-030-2025 y cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS EN GENERAL, TALES COMO CARNES ROJAS Y BLANCAS (RES, CERDO Y AVES DE CORRAL), PESCADO Y MARISCOS, FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS, EMBUTIDOS (CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS), LÁCTEOS Y DERIVADOS, BEBIDAS Y JUGOS CONCENTRADOS, HUEVOS, ENTRE OTROS, ASÍ COMO LOS DEMÁS PRODUCTOS DERIVADOS SEGUNDO SEMESTRE (Grupo 2).

**En la CLÁUSULA DÉCIMA del Contrato No. 012-030-2025, se establecen como OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA, las siguientes:**

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

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

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

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

5 Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la

ejecución del objeto contractual.

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

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

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

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

ANEXO No. 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y OBLIGACIONES

"SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS EN GENERAL, TALES COMO CARNES ROJAS Y BLANCAS (RES, CERDO Y AVES DE CORRAL), PESCADO Y MARISCOS, FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS, EMBUTIDOS (CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS), LÁCTEOS Y DERIVADOS, BEBIDAS Y JUGOS CONCENTRADOS, HUEVOS, ENTRE OTROS, ASÍ COMO LOS DEMÁS PRODUCTOS DERIVADOS SEGUNDO SEMESTRE". (GRUPO 2)

Grupo No. 2:

Pizarro (Chocó).

Docordó (Chocó).

Buenaventura (Casco urbano y Cantón Militar "Isla naval").

Santiago de Cali (Escuela Militar de Aviación).

Timbiquí (Cauca).

Guapi (Cauca).

Santa Bárbara de Iscuandé (Nariño).

Mosquera (Nariño).

El Charco (Nariño).

La Tola (Nariño).

Satinga (Nariño).

Olaya Herrera (Nariño).

San Andres de Tumaco (Nariño).

Francisco Pizarro-Salahonda (Nariño).

| ITEM | CANT. | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA Y/O PRESENTACIÓN | REQUISITOS/ CUMPLIMIENTO FICHA TÉCNICA | REQUISITOS/ CUMPLIMIENTO F TÉCNICA |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1 | VISERAS DE BOVINO (BOFE) | KILOGRAMO | SAP 200002807 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNIC |
| 2 | 1 | CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR (BOLA DE BRAZO DE RES) | KILOGRAMO | SAP 200001636 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNIC |
| 3 | 1 | CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR (BOLA DE PIERNA DE RES) | KILOGRAMO | SAP 200001637 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNIC |
| 4 | 1 | CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR (CARNE DE RES CADERA) | KILOGRAMO | SAP 200001441 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNIC |
| 5 | 1 | CAMARONES (CRUDO PELADO DESVENADO) X LIBRA | LIBRA | SAP 200000140 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNIC |
| 6 | 1 | CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR (CENTRO DE PIERNA DE RES - BOLA NEGRA) | KILOGRAMO | SAP 200001701 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNIC |
| 7 | 1 | CARNE PORCINO (CERDO POSTA) | KILOGRAMO | SAP 200001870 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNIC |
| 8 | 1 | CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR (POSTA DE RES-MUCHACHO) | KILOGRAMO | SAP 200001639 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNIC |
| 9 | 1 | CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR (PECHO DE RES) | KILOGRAMO | SAP 200001686 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNIC |
| 10 | 1 | HAMBURGUESA DE RES UNIDAD X 100 GRAMOS | UNIDAD | SAP 200001733 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNIC |
| 11 | 1 | CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR (MOLIDA DE RES 80% -20%) | KILOGRAMO | SAP 200001444 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNIC |
| 12 | 1 | CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR (BOTA DE RES) | KILOGRAMO | SAP 200001700 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNIC |
| 13 | 1 | CHORIZO DE CERDO PAQUETE X 300 GRAMOS X 6 UNIDADES | UNIDAD | SAP 200000747 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNIC |
| 14 | 1 | CHORIZO MIXTO (RES Y CERDO) UNIDAD X 50 GRAMOS | UNIDAD | SAP 200001800 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNIC |
| 15 | 1 | CARNE PORCINA (CHULETA DE CERDO) | KILOGRAMO | SAP 200001450 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNIC |
| 16 | 1 | CARNE PORCINA (COSTILLA DE CERDO) PORCIONADA 150 A 170 GR / POSTA KILOGRAMO | KILOGRAMO | SAP 200001457/ 200002811 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNIC |
| 17 | 1 | COSTILLA DE RES PORCIONADA 150 A 170 GRAMOS / POSTA KILOGRAMO | KILOGRAMO | SAP | CUMPLIMIENTO FICHA TECNIC |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 200001458/ 200002798 | |
| 18 | 1 | CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR (GOULASH DE RES 2,5 CENTIMETROS X 2,5 CENTIMETROS) | KILOGRAMO | SAP 200001638 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 19 | 1 | VÍSCERAS DE BOVINO (HIGADO DE RES) | KILOGRAMO | SAP 200001474 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 20 | 1 | PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (HUESO CARNUDO) | KILOGRAMO | SAP 200001475 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 21 | 1 | HUEVO TIPO AA | UNIDAD | SAP 200002474 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 22 | 1 | CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR (LOMO ANCHO CHATA DE RES) | KILOGRAMO | SAP 200001680 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 23 | 1 | CORTES DE RES FINOS PARA ASAR (LOMO FINO DE RES) | KILOGRAMO | SAP 200001683 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 24 | 1 | MENUDENCIA O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (VÍSCERAS DE POLLO X KILOGRAMO) | KILOGRAMO | SAP 200001488 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 25 | 1 | CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR (MORRILLO DE RES) | KILOGRAMO | SAP 200001445 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 26 | 1 | VÍSCERAS DE BOVINO (MONDONGO, CALLO, PANZA) TROZOS / KILOGRAMO | KILOGRAMO | SAP 200001437 / 200002806 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 27 | 1 | PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES (PATA DE RES) | KILOGRAMO | SAP 200001579 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 28 | 1 | CARNE DE POLLO (PECHUGA CON HUESO Y PIEL) UNIDAD 400 A 500 GRAMOS | KILOGRAMO | SAP 200001506 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 29 | 1 | PESCADO SIERRA X KILOGRAMO | KILOGRAMO | SAP 200000691 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 30 | 1 | CARNE DE POLLO PIERNA PERNIL CON RABADILLA EN BOLSA DE 10 A 12 UNIDADES | KILOGRAMO | SAP 200001698 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 31 | 1 | CARNE DE POLLO (POLLO ENTERO SIN VÍSCERAS CON PIEL) 1400 GRAMOS MINIMO | KILOGRAMO | SAP 200001517 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 32 | 1 | CORTES DE RES FINOS PARA ASAR, FREIR, PLANCHA (PUNTA DE ANCA) | KILOGRAMO | SAP 200001691 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 33 | 1 | CARNE PARA ESTOFAR, SUDAR (SOBREBARRIGA DE RES) | KILOGRAMO | SAP 200001442 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 34 | 1 | CARNE PORCINA (TOCINO CARNUDO 60 Y 80 GRAMOS) | KILOGRAMO | SAP 200001692 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 35 | 1 | MOJARRA | KILOGRAMO | SAP | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 200001490 | |
| 36 | 1 | CARNE DE POLLO MARINADO (MUSLO DE POLLO CON PIEL) X 220 GRAMOS UNIDAD | KILOGRAMO | SAP 200002106 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 37 | 1 | CARNE PORCINA PERNIL DE CERDO | KILOGRAMO | SAP 200001688 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 38 | 1 | FILETE DE PESCADO (TILAPIA X 125 GRAMOS) | KILOGRAMO | SAP 200001462 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 39 | 1 | AGUACATE | KILOGRAMO | SAP 200001582 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 40 | 1 | AJO (CABEZA DE AJO) | KILOGRAMO | SAP 200001584 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 41 | 1 | APIO | KILOGRAMO | SAP 200001586 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 42 | 1 | ARRACACHA | KILOGRAMO | SAP 200001587 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 43 | 1 | ARVEJA DESGRANADA | KILOGRAMO | SAP 200001799 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 44 | 1 | CEBOLLA CABEZONA | KILOGRAMO | SAP 200001541 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 45 | 1 | CEBOLLA LARGA | KILOGRAMO | SAP 200001447 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 46 | 1 | CEBOLLA ROJA | KILOGRAMO | SAP 200000161 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 47 | 1 | CILANTRO | KILOGRAMO | SAP 200001451 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 48 | 1 | CIMARRON | KILOGRAMO | SAP 200000811 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 49 | 1 | HABICHUELA | KILOGRAMO | SAP 200001470 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 50 | 1 | LAUREL | KILOGRAMO | SAP 200001477 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 51 | 1 | LECHUGA BATAVIA | KILOGRAMO | SAP 200000413 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 52 | 1 | MAZORCA | KILOGRAMO | SAP 200001486 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 53 | 1 | PAPA PASTUSA | KILOGRAMO | SAP 200001575 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 54 | 1 | PAPA CRIOLLA | KILOGRAMO | SAP | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 200001500 | |
| 55 | 1 | PEPINO COHOMBRO | KILOGRAMO | SAP 200001508 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 56 | 1 | PIMENTON (ROJO O VERDE) | KILOGRAMO | SAP 200001511 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 57 | 1 | PLATANO AMARILLO | KILOGRAMO | SAP 200002353 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 58 | 1 | PLATANO VERDE | KILOGRAMO | SAP 200001516 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 59 | 1 | REMOLACHA | KILOGRAMO | SAP 200001539 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 60 | 1 | REPOLLO | KILOGRAMO | SAP 200001540 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 61 | 1 | TOMATE CHONTO | KILOGRAMO | SAP 200001546 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 62 | 1 | YUCA | KILOGRAMO | SAP 200001550 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 63 | 1 | ZANAHORIA | KILOGRAMO | SAP 200001552 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 64 | 1 | BANANO | KILOGRAMO | SAP 200002513 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 65 | 1 | CURUBA | KILOGRAMO | SAP 200000232 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 66 | 1 | GUAYABA | KILOGRAMO | SAP 200001467 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 67 | 1 | GUANABANA | KILOGRAMO | SAP 200000305 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 68 | 1 | LIMON COMUN | KILOGRAMO | SAP 200001478 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 69 | 1 | LIMON MANDARINA | KILOGRAMO | SAP 200000751 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 70 | 1 | LULO DE CASTILLA | KILOGRAMO | SAP 200000431 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 71 | 1 | MANDARINA | KILOGRAMO | SAP 200002516 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 72 | 1 | MANGO | KILOGRAMO | SAP 200001483 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 73 | 1 | MANZANA ROJA | KILOGRAMO | SAP 200002517 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 74 | 1 | MARACUYA | KILOGRAMO | SAP 200000449 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 75 | 1 | MORA | KILOGRAMO | SAP 200001492 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 76 | 1 | MELON | KILOGRAMO | SAP 200000468 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 77 | 1 | NARANJA | KILOGRAMO | SAP 200001555 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 78 | 1 | PERA | KILOGRAMO | SAP 200002519 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 79 | 1 | PIÑA | KILOGRAMO | SAP 200001514 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 80 | 1 | PAPAYA | KILOGRAMO | SAP 200000534 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 81 | 1 | MANGO | UNIDAD | SAP 200001744 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 82 | 1 | NARANJA | UNIDAD | SAP 200001748 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 83 | 1 | MANDARINA | UNIDAD | SAP 200001743 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 84 | 1 | PERA | UNIDAD | SAP 200001759 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 85 | 1 | MANZANA ROJA | UNIDAD | SAP 200001746 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 86 | 1 | BANANO | UNIDAD | SAP 200001721 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 87 | 1 | GRANADILLA | UNIDAD | SAP 200001789 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 88 | 1 | PULPA DE FRUTA CONGELADA EMPACADA AL VACIO (SABORES SURTIDOS) | KILOGRAMO | SAP 200002612 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 89 | 1 | SANDIA/PATILLA | KILOGRAMO | SAP 200000756 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 90 | 1 | TOMATE DE ARBOL | KILOGRAMO | SAP 200001547 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 91 | 1 | EMPANADA DE CARNE PESO 100 A 150 GRAMOS PAQUETE X 10 UNIDADES | UNIDAD | SAP 200001777 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 92 | 1 | EMPANADA DE CARNE PRECOCIDA PESO 100 A 150 GRAMOS | UNIDAD | SAP 200002600 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 93 | 1 | JAMON DE CERDO EMPACADO AL VACIO X 500 GRAMOS | LIBRA | SAP 200000760 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 94 | 1 | JAMON DE CERDO EMPACADO AL VACIO X 1000 GRAMOS | KILOGRAMO | SAP 200001476 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 95 | 1 | JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA (MÍNIMO 200 MILILITROS) | UNIDAD | SAP 200001631 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 96 | 1 | KUMIS BOLSA X 1000 MILILITROS | UNIDAD | SAP 200000750 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 97 | 1 | MORTADELA ESTANDAR X 500 GRAMOS | LIBRA | SAP 200000805 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 98 | 1 | MORTADELA ESTANDAR X KILOGRAMO | KILOGRAMO | SAP 200001493 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 99 | 1 | QUESO BLOQUE DOBLE CREMA X KILOGRAMO | KILOGRAMO | SAP 200001689 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 100 | 1 | QUESO CAMPESINO BLOQUE 1000 GRAMOS | KILOGRAMO | SAP 200000626 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 101 | 1 | QUESO COSTEÑO | KILOGRAMO | SAP 200000627 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 102 | 1 | SALCHICHA AHUMADA (TIPO PERRO) X LIBRA | LIBRA | SAP 200000753 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 103 | 1 | SALCHICHA MANGUERA | KILOGRAMO | SAP 200000661 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 104 | 1 | SALCHICHA PERRO PAQUETE X 500 GRAMOS | UNIDAD | SAP 200002398 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 105 | 1 | SALCHICHON ESTANDAR TRADICIONAL X 500 GRAMOS | UNIDAD | SAP 200000672 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 106 | 1 | SALCHICHON ESTANDAR TRADICIONAL X 1000 GRAMOS | KILOGRAMO | SAP 200000990 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 107 | 1 | SALCHICHON ESTANDAR TRADICIONAL X 750 GRAMOS | UNIDAD | SAP 200000671 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 108 | 1 | SALCHICHON CERVECERO SELECCIONADO UNIDAD X 500 GRAMOS | UNIDAD | SAP 200000941 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 109 | 1 | SALCHICHON DE POLLO X 500 GRAMOS | UNIDAD | SAP 200000755 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 110 | 1 | YOGURT BOLSA X 200 MILILITROS | UNIDAD | SAP 200000734 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 111 | 1 | AVENA NATURAL LIQUIDA BOLSA X 200 MILILITROS | UNIDAD | SAP 200001720 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 112 | 1 | KUMIS BOLSA X 150 A 200 MILILITROS | UNIDAD | SAP 200001739 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 113 | 1 | LECHE ENTERA LIQUIDA UHT BOLSA X 200 MILILITROS | UNIDAD | SAP 200000403 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 114 | 1 | LECHE SABORIZADA BOLSA X 200 MILILITROS | UNIDAD | SAP 200001633 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 115 | 1 | CREMA DE LECHE ENTERA BOLSA X 200 MILILITROS | UNIDAD | SAP 200000220 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 116 | 1 | YOGURTH CON CEREAL VASO CONTENIDO NETO X 170 GRAMOS | UNIDAD | SAP 200001764 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 117 | 1 | AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL UNIDAD X 40 GRAMOS | UNIDAD | SAP 200001718 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 118 | 1 | AREPA DE MAIZ BLANCO SIN SAL UNIDAD X 100 GRAMOS | UNIDAD | SAP 200001716 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 119 | 1 | TORTILLAS DE HARINA PAQUETE 450 GRAMOS X 15 UNIDAD | UNIDAD | SAP 200002629 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 120 | 1 | PAPA A LA FRANCESA PRECOCIDA (CONGELADA) | KILOGRAMO | SAP 200001499 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 121 | 1 | MAIZ DULCE PRECOCIDO CONGELADO | KILOGRAMO | SAP 200002313 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 122 | 1 | CARNE DE POLLO MARINADO CONTRAMUSLO CON RABADILLA X 220 GRAMOS | KILOGRAMO | SAP 200002107 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 123 | 1 | ESPINACA | KILOGRAMO | SAP 200001461 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 124 | 1 | JENGIBRE | KILOGRAMO | SAP 200001572 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |
| 125 | 1 | GUASCAS | KILOGRAMO | SAP 200001466 | CUMPLIMIENTO FICHA TECNICA |

Los productos deben cumplir con las fichas técnicas que se anexan en el proceso de referencia.

CONFORME LO EXPUESTO, DE ACUERDO AL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE ALIMENTACIÓN SUSCRITO CON EL MINISTERIO DE DEFENSA – ARMADA NACIONAL, EJERCITO NACIONAL Y FUERZA AEREA COLOMBIANA cada una de las composiciones de la tabla "PATRON PARA LA ELABORACIÓN DEL MENÚ" CORRESPONDE A LOS ALIMENTOS QUE DEBEN INCLUIRSE EN LOS CICLOS OFERTADOS Y POR ENDE ENTREGAR DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL, SIN EMBARGO, SE PUEDEN ADICIONAR MAS ELEMENTOS SIEMPRE Y CUANDO CUMPLAN CON LA COMPOSICIÓN DE CADA CONCEPTO.

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

NOTA 2: Cada una de las composiciones de la tabla anterior corresponde a los alimentos que deben incluirse en los ciclos ofertados y por ende entregar durante la ejecución contractual, sin embargo, se pueden adicionar más elementos siempre y cuando cumplan con la composición de cada concepto.

NOTA 3: Los productos deben cumplir con las fichas técnicas que se anexan en el proceso de referencia.

NOTA 4: Para casos específicos de futuras contrataciones con entes del estado que se requerirá la presentación del producto en LIBRA, se tendrá esta medida, calculada con base en la presentación KILO como está determinada en las especificaciones técnicas iniciales.

NOTA 5: El contratista de manera obligatoria para iniciar el contrato deberá aportar las Fichas Técnicas y la relación de registro INVIMA del Producto ofertado (para los que aplique según normatividad vigente), en un término de TRES (3) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio. Para tal fin, el supervisor del contrato, procederán a hacer la verificación y cumplimiento de las FTP, emitiendo informe al Delegatario del gasto en un término de DOS (2) días hábiles, lo cual será requisito para dar inicio al contrato.

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

NOTA 7: Los códigos SAP de los productos se encuentran incluidos en las especificaciones con el fin de

clasificar los artículos y conservar la identificación de cada producto en el sistema de la entidad, sin embargo, los aspectos a evaluar corresponden a las especificaciones incluidas en cada aspecto de la ficha técnica independientemente de su código.

**CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR**

Para los Dos (02) grupos que se detallan en el informe técnico, el oferente deberá cumplir con lo siguiente:

1. El Contratista se compromete a que el tiempo de entrega en cada uno de los sitios que se detallan en el presente informe técnico, es importante que por cada solicitud de víveres frescos la agencia logística de las fuerzas militares regional pacifico debe dar trámite mediante correo electrónico para su alistamiento y entrega, el cual deberá cumplir en las ciudades de Buenaventura, Tumaco y Santiago de Cali será dentro de las veinticuatro (24) horas. Para los lugares como PIZARRO, DOCORDÓ, SATINGA, TOLA, MOSQUERA, SALAHONDA, EL CHARCO, ISCUANDÉ, TIMBIQUÍ, GUAPI, BAHIA SOLANO, JURADO Y NUQUI, será dentro de las setenta y dos (72) horas, siguientes al recibo del pedido.

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

2. El contratista se compromete a que la disponibilidad de continuidad del servicio de entrega de pedidos de lunes a sábado (medio día), sin embargo, en el evento por tema operacional que se requiera despacho un fin de semana se coordinara previamente. De igual forma anexar listado que contenga los datos completos de las personas a contactar para coordinar los pedidos, datos tales como: nombre, número telefónico, número celular, correo electrónico, y cualquier otro que coadyuve a la comunicación rápida y efectiva.

   Dicho certificado garantiza la continuidad del servicio como lo indica el pliego de condiciones, el cual aplica para el grupo o grupos en el o los que deseen participar.

   el contratista seleccionado, en caso de manifestar intención de otorgar algún descuento durante la ejecución del contrato, deberá previamente enviar al supervisor del contrato el otorgamiento del descuento, quien a su vez elevará un documento interno al Ordenador del Gasto, quien dará su respectivo aval para proceder a realizar el modificatorio respectivo al contrato vigente.

**CONDICIONES PARA ENTREGA A SATISFACCION DE VIVERES FRESCOS**

1) cadena de frio hasta el punto de entrega de los productos tales como: carnes, embutidos, lácteos y verduras, de acuerdo con requerimiento y sitio de entrega solicitado por la unidad militar. (Para carnes, lácteos y embutidos deberán ser en nevera de icopor con hielo suficiente para su

conservación; para las entregas realizadas en la ciudad de Santiago de Cali – Escuela militar de aviación EMAVI, se deberá entregar en empaque sellado al vacío en canastillas, debidamente refrigerado conservando la cadena de frio. que deberá estar incluido en el valor del producto a embalar) de acuerdo con el Resolución 2674 de 2013.

2) Toda carga de víveres frescos es responsabilidad del proveedor, y en caso de pérdida, robo o siniestro alguno que perjudique la entrega a satisfacción en el lugar requerido, estos deberán ser restituidos inmediatamente para cumplir a cabalidad con lo solicitado por la unidad militar.
3) Todos los cárnicos sin excepción, deben presentarse empacados al vacío, con la calidad óptima, su rotulado respectivo, así como la conservación permanente de la cadena de frio de los mismos hasta el destino final y verificación de la calidad y presentación del producto entregado, dando cumplimiento al contenido en su respectiva ficha técnica de producto.
4) para las unidades militares, se debe presentar la carne de res, cerdo CALADA, es decir en porciones de 125 a 130 grs y en empaque de 5 kilos empacada al vacío. Para el resto de carnes (costilla, carne molida, tocino, etc.) deberá presentarse SIEMPRE empacada al vacío y rotulado. NUNCA en bolsas plásticas que no cumplan el sellado y empacado al vacío. Sera objeto de devolución el producto que no cumpla esta especificación.
5) Los productos establecidos en las especificaciones técnicas (carne de res y cerdo) deben contener en su empaque: nombre del productor, código invima de la planta, dirección y teléfono del productor, nombre del producto empacado, número de lote, fecha de sacrificio, fecha de producción, empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, cantidad empacada en kilo de acuerdo a lo establecido en la normatividad nacional decreto 1500 de 2007 y resolución No 005109 diciembre 29 del 2005 Ministerio de Salud y Protección Social.
6) Los productos establecidos en las especificaciones técnicas (pollo) deben contener en su empaque: nombre del productor, registro sanitario, dirección y teléfono del productor, nombre del producto empacado, número de lote, fecha de producción, empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, cantidad empacado en KG, de acuerdo a lo establecido en la normatividad nacional decreto 1500 de 2007 y resolución No 005109 diciembre 29 del 2005 Ministerio de Salud y Protección Social.
7) RESOLUCION 122 DE 2012 para la comercialización de los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano. En dicha resolución, en el artículo 8° para el rotulado para los productos de la pesca como pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultra congelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva con destino al consumo humano debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución número 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

- En nombre de alimento: especie de pescado
- Contenido neto: (Cantidad empacada en kg)
- Nombre del producto empacado
- Número de lote
- Fecha de vencimiento

□ Condiciones de conservación: (preferiblemente congelado -18°C)

□ Instrucciones de uso

□ Dirección y teléfono del comercializador y especificar el lugar de producción (laguna o Estanque) y eviscerado.

□ Ingrediente: no aplica

□ Registro sanitario: no aplica.

□ Importante establecer que el pescado se debe transportar congelado -18°C dado que es un producto Altamente perecedero.

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

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

**MOTIVOS PARA CAMBIO INMEDIATO DE MERCANCIA**

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

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

## CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO

El proveedor debe contar con instalaciones propias o en arrendamiento; para lo cual deberá enviar con la propuesta el certificado de tradición y libertad del inmueble propio o el respectivo contrato de arrendamiento de los locales debidamente firmado y notariado por el oferente u oferente plural, los cuales deben cumplir con los respectivos requisitos de la Resolución 2674 de 2013, local que debe estar certificado por el Ente Territorial de salud, según los grupos a participar.

Para los grupos a participar se requiere que certifique instalaciones físicas con capacidad de almacenamiento con logística para manipulación de los víveres como estibas plásticas y canastillas, condiciones mínimas de refrigeración y congelación, en cada ciudad, así:

BUENAVENTURA, VALLE DEL CAUCA. (GRUPO 2)

Refrigeración: 10 Toneladas

Congelación: 10 Toneladas

TUMACO, NARIÑO.

Refrigeración: 10 Toneladas

Congelación: 10 Toneladas.

IMPORTANTE: El proveedor debe contar con local que esté certificado como local comercial o sucursal, propio y/o arrendado debidamente registrado en Cámara de Comercio, instalaciones físicas sanitarias (propias y/o en arrendamiento) ubicadas en los grupos a participar que cumplan con los respectivos requisitos de la Resolución 2674/2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

## OBLIGACIONES DEL OFERENTE ADJUDICATARIO

**Obligaciones Generales:**

1. Garantizar la calidad y funcionamiento de los bienes suministrados.
2. Responder a los reclamos, consultas y/o solicitudes presentadas por la Entidad Contratante, eficaz y oportunamente de acuerdo a lo establecido en el presente documento.
3. Informar a la Entidad contratante cualquier cambio en su condición como Proveedor, bien sea cambios de nombre, ser parte de fusiones o adquisiciones o reorganizaciones empresariales.
4. Antes de presentar la facturación acuerdo con orden de pedido, deberán realizar su debido registro en SECOP II y sistema electrónico SIIF para su revisión, validación y autorización para trámite de pago.

**Obligaciones Específicas:**

1. Cumplir con las normas técnicas colombianas que regulan los bienes objeto de este contrato
2. Entregar los bienes objeto del contrato de suministro dentro de los plazos señalados en este contrato.
3. Cumplir con las especificaciones y/o condiciones técnicas de los bienes, de acuerdo con lo previsto en las fichas técnicas.
4. Los víveres deben ser entregados en las ciudades de BUENAVENTURA, SANTIAGO DE CALI y TUMACO, en un plazo no mayor a 24 horas Para los lugares como BAHÍA SOLANO, JURADO, NUQUÍ, PIZARRO, DOCORDÓ, SATINGA, TOLA, MOSQUERA, EL CHARCO, ISCUANDÉ, TIMBIQUÍ, GUAPI, será dentro de las setenta y dos (72) horas al recibo del requerimiento.
5. El contratista, de manera obligatoria para iniciar el contrato deberá aportar las Fichas Técnicas del Producto (FTP) ofertado, que sean directamente del proveedor o fabricante, en un término de TRES (3) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio. **Es importante aclarar que las fichas técnicas anexas en este proceso tienen en cuenta los requisitos fisicoquímicos y demás características técnicas de cada uno de los productos, los cuales son de cumplimiento obligatorio.**
6. El contratista a más tardar el tercer día hábil siguiente a la suscripción del contrato, deberá presentar para validación de la Entidad Contratante, copia de los contratos de proveeduría debidamente suscritos con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, a través de los cuales garantizará las compras locales correspondientes al treinta por ciento (30%) del valor del contrato, condición que deberá ser verificada por el supervisor del contrato. Igualmente, deberá entregar certificación que acredite que los productores con quienes suscribió el contrato de proveeduría, se encuentran inscritos en el Registro General de Pequeños Productores y Productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, conforme se establece en el artículo 2.20.1.1.2 del Decreto 248 de 2021.

Dicho contrato de proveeduría deberá ser formalizado conforme al(los) lugar(es) de ejecución del contrato, acreditando su inscripción vigente como pequeños productores agropecuarios.

7. El contratista deberá manifestar y garantizar su compromiso de pago total contra entrega efectiva a los pequeños productores, dicha obligación será acreditada mediante certificación mensual firmada por el Representante Legal, entregada al supervisor del Contrato, en la cual se relacione el producto adquirido, cantidad, el valor pagado, el número de factura y/o cuenta de cobro y/o soporte documento equivalente, con el nombre del pequeño productor y/o agremiación. Esta medida tiene como finalidad proteger el flujo de caja de los productores vinculados, conforme lo establece el artículo 10 de la Ley 2046 de 2020 y la Directiva Presidencial 09 de 2024.

**NOTAS GENERALES**

**Nota 1**: La Agencia Logística Regional Pacifico podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso, para la verificación del cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y durante la ejecución del contrato.

**Nota 2**: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de suministros y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos y/o prestarlos, para lo cual, el

contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo autorización del Ordenador del Gasto y la modificación del contrato.

**Nota 3:** Una vez se haga la adjudicación, el proveedor adjudicatario tiene la obligación de mantener los precios con el fin que no conlleven a desequilibrio económico mientras no se trate de hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas, por el contrario, lo que en vista al momento de proponer o contratar, conduzca a inflar o rebajar sustancialmente el valor de los bienes o servicios contratados en perjuicio de la entidad no será objeto de reajuste.

**Nota 4:** Para aquellos contratos que se acepte reajuste de precios por hechos o situaciones imprevisibles o imprevistas del mercado, se establece la condición de volver a su estado inicial en el momento de que el mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

**Nota 5:** Se incluyen los productos de acuerdo a lo estipulado en el Menú establecido por la Unidad Militar, pudiéndose ampliar las solicitudes de otros productos que tengan que ver con la naturaleza del contrato, previa presentación y aceptación de la cotización de los ítems a incluir.

**CONCLUSIONES Y COMPROMISOS:**

A los 29 días del mes de septiembre 2025, se da por terminada la reunión y como constancia firman los asistentes.

**FIRMA ASISTENTES**

| | |
|---|---|
| Marcela Vergara Mariño<br>**Nombre:** MARCELA VERGARA MARIÑO<br>SUPERVISORA CONTRATO No. 012-006-2025 | <br>**Nombre:** ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO EN NOMBRE PROPIO |
| Juliana Granada<br>**Nombre:** MARIA JULIANA GRANADA OSORIO<br>EJECUCION Y SEGUIMIENTO REGIONAL PACIFICO | |