ARMADA DE COLOMBIA
Protegemos el azul de la bandera

2026 AZUL QUE INSPIRA
UNA FUERZA QUE PROTEGE

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 021-ARC-CBCAI6-2026

ENTIDAD CONTRATANTE	:	MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – ARMADA NACIONAL – BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE I.M No. 6.
DEPENDENCIA	:	**BCAI 6**
NIT.	:	800141688-3
CONTRATISTA	:	**CORPORACION PARA EL FOMENTO DEL BIENESTAR SOCIAL "FOMBISOL"**
NIT.		900.192.362-9
REPRESENTANTE LEGAL	:	**LILIAN LUCIA ORDOÑEZ VERGARA**
CEDULA DE CIUDADANÍA	:	64.586.085 de Sincelejo – Sucre
RÉGIMEN	:	Responsable de Iva
DIRECCIÓN	:	Calle 79B #74A - 160
TEL/FAX	:	3133946620
E-MAIL	:	info@fombisol.com.co
CIUDAD	:	Barranquilla – Atlántico
CUENTA	:	0902001338
BANCO	:	BBVA.
TIPO	:	CUENTA CORRIENTE
IMPUTACIÓN PRESUPUESTAL **CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD**	: :	**CDP No.** 1926de 03 de enero de 2026

No. CDP	Tipo Gasto	Asign Intrna	Cta/Prog	SubC SubP	ObjG/Proy	Re	C/S	CONCEPTO	AFECTADO EN
1926	A	01	01	03	027	10	CSF	PARTIDA ALIMENTACIÓN	$ 2.400.893.2
	A	01	01	03	035 .	10	CSF	ALIMENTACIÓN ALUMNOS	$ 1.739.000.0

VALOR DEL CONTRATO	:	El valor del contrato será hasta **CUATRO MIL CIENTO TREINTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($4.139.893.200,00),** incluido el IVA y demás derogaciones que correspondan, distribuidos así:

CONCEPTO	AFECTADO EN
PARTIDA ALIMENTACIÓN	$ 2.400.893.200,00
ALIMENTACIÓN ALUMNOS	$ 1.739.000.000,00
Total	**4.139.893.200,00**

Entre los suscritos a saber Capitán de Fragata **ALEJANDRO RODRIGUEZ ALFONSO** mayor de edad, domiciliado en Coveñas Sucre, actuando en nombre y representación del Ministerio de Defensa Nacional – Armada Nacional – Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina No. 6, debidamente nombrado mediante Resolución de Comando Armada No. 1251 del 06 de diciembre de 2023, posesionado con Acta No. 001/BCAI6 de fecha 09 de enero de 2024, y facultado para asumir las funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios destinados a la Armada Nacional, en virtud de la Resolución de Delegación No 4223 del 23 de junio de 2022 y de conformidad con la Resolución Ministerial No. 4130 del 16 de junio de 2022 "*por medio de la cual se expide el Manual de Contratación y Convenios del Ministerio de Defensa Nacional*", modificado parcialmente por la Resolución 4213 de 2023 de conformidad con lo establecido en la Ley 80 de 1993 y demás normas

concordantes que rigen la materia, que en lo sucesivo se denominará el BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No. 6 y por la otra parte, la señora **LILIAN LUCIA ORDOÑEZ VERGARA,** identificada con cédula de ciudadanía No. 64.586.085 de Sincelejo – Sucre, en su calidad de representante legal de la CORPORACIÓN PARA EL FOMENTO DEL BIENESTAR SOCIAL "FOMBISOL", con Nit. 900.192.362-9, quien para efectos del presente contrato se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones:

a). Que de acuerdo con los artículos 1o. y 2o. de la Ley 80 de 1993, los contratos que celebre el Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina No. 6, como entidad estatal, deben someterse a ese Estatuto y demás normas que lo reglamenten o complementen.

b). Que, en tal sentido, el presente contrato se celebra de conformidad con lo previsto en el numeral 2º, literal a) de la Ley 1150 de 2007, y el decreto 1082 de 2015.

c). Que el Segundo Comandante Batallón de Comando y Apoyo de I.M. No. 6, con traspaso de las Funciones y Atribuciones Administrativas y de Mando del Comando BCAI6 se encuentra debidamente facultado para celebrar contratos de conformidad con lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley 80 de 1993, la Resolución de Delegación No. 4223 del 23 de junio de 2022 y de conformidad con la Resolución Ministerial No. 4130 del 16 de junio de 2022 *"por medio de la cual se expide el Manual de Contratación y Convenios del Ministerio de Defensa Nacional"* modificado parcialmente por la Resolución 4213 de 2023.

d). Que de acuerdo con el estudio y documento previo de fecha 29 de diciembre de 2025, suscrito por el Gerente de Proyecto, se requiere contratar la necesidad planteada en el mismo, razón por la cual se hace necesario la contratación con el fin de cumplir con su normal funcionamiento.

e). Que se desarrolló el trámite del proceso de selección abreviada para la adquisición de bienes y servicios para la defensa y seguridad nacional No. 091-ARC-BCAI6-2025.

De conformidad con lo anteriormente señalado, las partes acuerdan las siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA – OBJETO DEL CONTRATO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN Y VÍVERES PARA EL PERSONAL DE ALUMNOS E INFANTES DE MARINA DE LA ESCUELA DE FORMACIÓN Y EL BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No.6. Y SUS UNIDADES BENEFICIARIAS DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESCRITAS EN EL ANEXO TÉCNICO.

CLÁUSULA SEGUNDA - VALOR: Por valor de **CUATRO MIL CIENTO TREINTA Y NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL DOSCIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS ($4.139.893.200,00)** incluido el IVA y demás derogaciones que correspondan, respaldado presupuestalmente acuerdo CDP No. 1926 del 03 de enero del 2026.

CONCEPTO	AFECTADO EN
PARTIDA ALIMENTACIÓN	$ 2.400.893.200,00
ALIMENTACIÓN ALUMNOS	$ 1.739.000.000,00
Total	**4.139.893.200,00**

Nota:

1. Por tratarse de un proceso de suministro de alimentación y víveres, se estructura por cantidades unitarias, no obstante, se realizarán los requerimientos por parte del supervisor del contrato, conforme al anexo técnico, hasta agotar el presupuesto oficial asignado y de conformidad a los partes diarios de personal.
2. El porcentaje de satisfacción de la necesidad podrá ser ajustado por una nueva normativa que actualice o reemplace el valor actual de la estancia, atendiendo a las políticas del Gobierno Nacional en la materia.

CLÁUSULA TERCERA - FORMA DE PAGO: El BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO No. 6, se obliga con el contratista a pagar el valor del contrato en pesos colombianos en **PAGOS PARCIALES**, una vez recibido los bienes y/o servicios a entera satisfacción por parte del Supervisor del contrato, cargue y aprobación de la Factura Comercial en la plataforma del SECOP II y SIIF NACION, así como, la presentación física de la documentación de acuerdo con la lista de chequeo para la recepción y tramite de pago de contratos de bienes y servicios FINAN-FT-002-JOLAN-V04 que contiene requisitos como la constancia de cumplimiento de las obligaciones del Contratista frente a los Sistemas de Seguridad Social Integral (salud, pensión, riesgos profesionales) y parafiscales, entrada de los servicios en el programa SAP y acta de recibo a satisfacción firmada por el Supervisor del contrato, y de acuerdo con la Ley 2024 de 2020 "Pago en Plazos Justos", dentro de los **cuarenta y cinco (45) días** a partir de la radicación de los documentos en la División Financiera del Batallón de Comando y Apoyo de I.M No. 6 y de acuerdo con la disponibilidad mensualizada de PAC asignado por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público a la Armada Nacional.

Para los pagos se deberá presentar facturación electrónica, según los obligados en la Resolución 000042 de 2020 de la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, en concordancia y cumplimiento a la normatividad vigente, acta de recepción suscrita por el supervisor del contrato, la documentación técnica, en caso de bienes cumplimiento cláusula de catalogación OTAN, acta recepción firmada por contratista y supervisor contrato y demás documentos que hagan parte del paquete pago.
La factura electrónica está regulada acuerdo Decreto No. 000358 del 5 de marzo del 2020 y Ley de Crecimiento 2010 de 2019 que modificó algunas disposiciones del Estatuto Tributario.
PARÁGRAFO PRIMERO: Así mismo el contratista deberá presentar la factura de conformidad con el artículo 617 del Estatuto Tributario, así: a) Estar denominada expresamente como factura de venta. (Si es responsable de INC o no). b) Apellidos y nombre del adquiriente de los bienes o servicios. c) Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta. d) Fecha de su expedición. e) Descripción específica o genérica de los servicios. f) Valor total de la operación. g) El nombre del impresor de la factura. h) Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas y el valor discriminado de mismo, cuando aplique.
PARÁGRAFO SEGUNDO: Debido a que la entidades públicas realizan la ejecución presupuestal a través del Sistema de Información Financiera (SIIF Nación), y este Sistema se ha parametrizado para enlazar la factura electrónica con el proceso de pago interno, mencionada facturación electrónica deberá cumplir con los requisitos de identificación solicitados por el SUPERVISOR DEL CONTRATO, para su reconocimiento en el Sistema de Información Financiera SIIF Nación II, y así poder dar trámite a los pagos establecidos
Con referencia proceso facturación electrónica emitida por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales y la Administración del Sistema de Información Financiera-SIIF Nación, la Armada Nacional emitió las instrucciones para la recepción de facturas electrónicas de venta, notas débito y notas crédito relacionadas en la Circular No 20210425341138723/MDN-COGFM-COARC-SECAR-JOLA-DIEF-DIPRE-13 del 19 abril de 2021, a continuación se relacionan las actividades y obligaciones que deben requerirse a los contratistas o proveedores para dicha recepción por parte de las Unidades Administrativas de la Armada Nacional y los supervisores de contrato:
1. Estar habilitado previamente ante la DIAN y contar con la capacidad informática de cumplir con el deber formal de emitir la factura electrónica validada por esta, acuerdo instrucciones y fechas determinadas en el calendario de implementación, contenido en la Resolución No 042 del 05 mayo de 2020 y sus actos administrativos modificatorios.
2. Registra en la sección de Datos del Emisor campo "correo de la factura electrónica, una dirección electrónica válida, donde se informará si en el proceso de validación en la plataforma SIIF NACIÓN se presenta alguna novedad.
3. Diligenciar en la sección "Notas" o su equivalente en la factura, el siguiente patrón (Ejemplo):
Las definiciones señaladas en el patrón correspondiente así:
Código Sistema: Corresponde a los caracteres #$. Se ubica al inicio y al final del patrón solicitado por SIIF NACION y permite advertir al sistema que hay datos objeto de análisis para la asignación de la factura electrónica a una cuenta en la plataforma.
PCI: Posición de Catalogo Institucional, es un código en el ambiente del SIIF Nación que identifica a la Unidad Administrativa dentro del sistema. Los siguientes son las posiciones vigentes para la Armada Nacional en el aplicativo:

NIT	PCI SIIF NACIÓN II	SOCIEDAD SILOG	DESCRIPCIÓN PCI/SOCIEDAD
800141688	15-01-04-010	4005	BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO No. 6

Número del contrato: de acuerdo con el número del contrato suscrito entre la Unidad Administrativa y el proveedor o contratista, el emisor debe relacionar el texto correspondiente en el patrón indicado, para que sea utilizado de filtro en la validación del sistema y asignación a una cuenta para su posterior aprobación o rechazo.
Correo electrónico de recepción: Este es el correo del usuario centralizador seleccionado por la Unidad Administrativa, el cual previamente fue informado a los proveedores o contratistas para que sea relacionado en la factura electrónica. Este permitirá que el sistema redireccione los documentos electrónicos a las cuentas correspondientes dentro de la plataforma y además servirá para recibir las

alertas de la llegada de documentos para su aprobación o rechazo. Este correo NO corresponde a la dirección electrónica a la que el emisor debe de enviar la factura electrónica.

4. Es importante indicar a los proveedores y contratistas que cuando registren su NIT y el de la Unidad Administrativa, NO deben vincular el digito de verificación, por cuando que, si lo hacen, al momento de hacer la validación la plataforma del aliado tecnológico, esta rechazará la recepción de la factura y en consecuencia la única forma de corregir este error es anularla con una nota crédito y emitirla nuevamente.

5. El emisor debe diligenciar en el campo "Correo" dentro de la sección "Datos del Adquiriente", el buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co el cual fue determinado por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público para recibir el contenedor electrónico (archivo en formato ZIP que contiene un documento PDF y XML).

6. Enviar al buzón electrónico referido en el punto anterior el contenedor electrónico, diligenciando en el asunto del correo el siguiente patrón: SIN incluir los caracteres #$. El siguiente es un ejemplo de cómo debe de figurar el patrón para la Unidad Administrativa de la Armada Nacional

15-01-04-000;ContratoNo.XXX-BCAI6-2026; @armada.mil.co

Lo que permitirá que la plataforma del aliado tecnológico SIIF NACIÓN, tenga en cuenta otro criterio de filtro para remitir el documento electrónico a la cuenta correcta dentro del sistema para su aprobación o rechazo.

Nota: de no ser posible él envió automático por el medio de operación seleccionado por el proveedor o contratista, el Emisor podrá remitir los documentos electrónicos al buzón electrónico autorizado siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co con las instrucciones referenciadas en los puntos anteriores.

PARÁGRAFO TERCERO: El contratista frente a sus obligaciones PARAFISCALES (caja de compensación familiar, SENA, e ICBF ó pago de autorretención especial a título de impuesto de renta y complementario según corresponda) allegará certificación expedida por el representante legal o contador o revisor fiscal en que avale lo propio y durante un lapso mínimo de seis (6) meses. Y en tratándose de la afiliación y pago frente al SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD (salud, pensión, riesgos profesionales), si bien la consulta se hará en línea por parte de la Entidad, en los registros en la base de datos que determine el Ministerio de Salud y Protección Social para el efecto, como lo ordena el artículo 99 "Prohibición de la exigencia de carné o certificado de afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud.", del citado Decreto 2106 de 2019, de presentarse algún tipo de inconveniente con lo propio, se informará al contratista, en atenta solicitud presente las correspondientes certificaciones, así:

- Persona natural: se acreditará con la planilla única electrónica de pago del último mes.
- Persona natural: con establecimiento de comercio con personal a cargo: se acreditará con la certificación de paz y salvo expedida por el propietario del mismo o el revisor fiscal o contador público y la planilla única electrónica de pago.
- Persona natural con establecimiento de comercio sin personal a cargo: se acreditará con la certificación de no tener personal a cargo expedida por el propietario del mismo, así mismo, el propietario del establecimiento de comercio deberá aportar también, la planilla única electrónica de pago de sus aportes correspondientes al último mes.
- Persona jurídica: con personal a cargo: se acreditará con la certificación de paz y salvo correspondiente a los seis (6) meses anteriores a la fecha de cierre del presente proceso de selección, expedida por el representante legal o revisor fiscal, según el caso.
- Persona jurídica sin personal a cargo: se acreditará con la certificación de no tener personal a cargo, expedida por el representante legal, quien, a su vez, deberá indicar su tipo de vinculación a la persona jurídica; en caso estar vinculado contractualmente deberá aportar la planilla de pago de sus aportes correspondiente al último mes.
- En caso de Empresa Extranjera (nada del estatuto tributario colombiano), el contratista no se le exige parafiscales, debe tener claro el NIT, razón social, descripción del producto, los elementos que se deben facturar etc.

PARÁGRAFO CUARTO: La UNIDAD DELEGATARIA no se responsabilizará por la demora en el pago si esta fuere causada cuando fuere provocada por el CONTRATISTA, por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite correspondiente por el CONTRATANTE.

PARÁGRAFO QUINTO: El término para el pago solo empezará a contarse desde la fecha en que se presente en debida forma y adjuntando la totalidad de los documentos exigidos para tal efecto. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del CONTRATISTA elegido y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna manera.

PARÁGRAFO SEXTO: De conformidad con lo establecido en el Manual de bienes, las facturas, deberán estar expedidas dentro del plazo de ejecución del contrato y encontrarse verificadas por el supervisor del contrato/interventor.

PARÁGRAFO SEPTIMA: El PAC y el Cupo PAC son dinámicos, es decir, que pueden ser objeto de adiciones, reducciones, anticipos y aplazamientos por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público. El contratista deberá tener presente que los pagos se realizan previa disponibilidad del Programa Anual Mensualizado de Caja (PAC), si llegaré a aplazarse esto no genera ningún interés, ni mora, ni daño, ni perjuicio y por tanto deberán esperar aprobación de asignación de los recursos correspondientes por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

CLÁUSULA CUARTA- POSIBLES COSTOS ASOCIADOS AL VALOR DE CONTRATACIÓN: Todos los gastos que genere la ejecución del objeto del presente proceso tales como adquisición de insumos, elementos, materiales, accesorios, entregas, recursos físicos y humanos, así como los montos que genere su desplazamiento/transporte, manutención, pasajes, viáticos, prestaciones laborales, sociales y riesgos laborales, dotación de vestido de labor y de protección acuerdo normas vigentes, y en general los necesarios para dar garantizar la funcionalidad de los bienes / servicios, serán de resorte exclusivo y por ende correrá a cargo del contratista, sin que estos aspectos con posterioridad durante la ejecución y/o periodo de garantía, puedan ser esgrimidos por el mismo, como imprevistos y/o motivos generadores de solicitud de restablecimiento del equilibrio del contrato y/o reconocimiento del mismo, por lo que debió ser tenidos en cuenta (previstos) por el contratista desde el momento de confeccionar y presentar su ofrecimiento.

CLÁUSULA QUINTA- DETERMINACIÓN DE LOS IMPUESTOS A QUE HAYA LUGAR: En Colombia existen impuestos a nivel Nacional y Regional. Los impuestos de carácter Nacional aplican para todas las personas naturales o jurídicas residentes en el país y los impuestos de carácter Regional son determinados por cada Departamento o Municipio conforme los parámetros fijados por la Ley. El Departamento Administrativo y Financiero del BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No. 6, liquidará los impuestos vigentes correspondientes en la ejecución contractual.

CLÁUSULA SEXTA- APROPIACIÓN PRESUPUESTAL: EL BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No. 6 pagará al CONTRATISTA el valor del presente contrato con fondos provenientes del presupuesto de la vigencia fiscal 2026, de acuerdo al CDP No. 19260 de 03 de enero de 2026.

CLÁUSULA SÉPTIMA - PLAZO DE EJECUCIÓN: Hasta el día 31 de diciembre de 2026, previo cumplimiento de los requisitos de ejecución (expedido el registro presupuestal y aprobada la garantía única).

CLÁUSULA OCTAVA- FORMA DE EJECUCIÓN: Se ejecutará el objeto del contrato en entregas parciales previo requerimiento diario entregado al contratista por parte del supervisor del contrato. Las entregas obedecerán al parte de personal entregado al contratista, el cual puede variar debido a los movimientos de personal propios de la función militar en las unidades, para lo cual el supervisor deberá realizar un seguimiento continuo para el cruce de valores y las comidas preparadas con el fin de que el contratista pueda facturar.

La entrega de los víveres se efectuará mensualmente conforme a la orden de suministro suscrita por el supervisor del contrato, la cual también puede variar debido al movimiento del personal.

CLÁUSULA NOVENA - DERECHOS DEL CONTRATISTA: En general, son derechos del CONTRATISTA:

1. Recibir el pago que en su favor establece el presente contrato de forma oportuna y a que el valor intrínseco de la misma no se altere o modifique durante la vigencia del contrato.

2. Tener acceso a las instalaciones necesarias para desarrollar el objeto del contrato y cumplir con sus obligaciones.

3. Obtener la colaboración necesaria del Comando del Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina No. 6, para el adecuado desarrollo del contrato.

4. Acudir a las autoridades con el fin de obtener la protección de los derechos derivados del contrato y la sanción para quienes los desconozcan o vulneren.

CLÁUSULA DECIMA - OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA: En general, son obligaciones del CONTRATISTA, entendiendo por ello y para efectos del presente contrato:

1. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, en los términos establecidos en el mismo, la propuesta económica y en general los documentos que lo integran.
2. Cumplir con las condiciones jurídicas, técnicas, económicas y financieras establecidas en el contrato y los documentos que lo integran.

3. Hacer la entrega de los bienes y/o servicios objeto del contrato conforme las especificaciones establecidas en el contrato y la normatividad vigente.
4. Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente ejecución del contrato, entregando bienes y/o servicios de calidad, acorde a lo establecido en el contrato, los documentos que lo integran y las normas nacionales e internacionales que sean aplicables.
5. Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto contratado.
6. Responder por los impuestos que cause la suscripción y ejecución del contrato.
7. Asumir obligaciones de cuidado y custodia de los bienes que la Entidad le llegue a entregar para el debido desarrollo de las obligaciones a su cargo y en consecuencia estará obligado a realizar el correspondiente reintegro en especie cuando por su responsabilidad se produzca daño o pérdida, sin que esto excluya la indemnización de perjuicios. Lo anterior sin perjuicio de las acciones que del hecho se puedan predicar.
8. Prever con suficiente antelación, el traslado de los bienes y/o servicios hasta el lugar de entrega establecido en el presente acuerdo, con el fin de evitar retrasos producto de los cambios climáticos, condiciones de tránsito nacional o local y en general aquellos aspectos que puedan afectar la movilidad.
9. Reportar por escrito al supervisor cualquier novedad o anomalía que detecte durante la ejecución del contrato que afecte el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el mismo con el fin de adelantar las gestiones que permitan aplicar correctivos y satisfacer oportunamente de la necesidad.
10. Permitir al supervisor del contrato o personal delegado por el CONTRATISTA, acceso a las instalaciones propias, las de sus subcontratistas o las de colaboradores que adelanten acciones encaminadas a la ejecución del contrato con el fin de verificar que las mismas cumplan con las especificaciones técnicas establecidas en el contrato y documentos que lo integran.
11. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho. Cuando se presenten tales peticiones o amenazas, los contratistas deberán informar inmediatamente de su ocurrencia a la Entidad contratante y a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios. El incumplimiento de ésta obligación y la celebración de pactos o acuerdos prohibidos dará lugar a la caducidad del contrato de conformidad con el artículo 5º, numeral 5º de la Ley 80 de 1993.
12. Colaborar con el CONTRATANTE en lo que sea necesario para que el objeto contratado se cumpla y que éste sea de la mejor calidad, acatando las órdenes que durante el desarrollo del contrato sean impartidas y de manera generar obrar con lealtad y buena fe, evitando entrabamientos que pudieran presentarse.
13. Solucionar las controversias contractuales, que se presenten en la ejecución y desarrollo del presente contrato, de conformidad con lo previsto en la Ley 80 de 1993.
14. Durante la ejecución del Contrato deberá observar las leyes y los reglamentos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo y tomar todas aquellas precauciones necesarias para evitar que se produzcan durante la ejecución del contrato, accidentes o condiciones insalubres; así como dotar a su personal y asegurar el uso adecuado de los elementos de protección personal (EPP).
15. Cumplir con las obligaciones laborales, tributarias y ambientales que le correspondan de conformidad con las normas aplicables en Colombia.
16. Para dar trámite al pago deberá anexar la constancia del pago de la Seguridad Social, con el fin de dar cumplimiento al artículo 23 de la Ley 1150 de 2007. De igual manera, deberá presentar certificación debidamente suscrita por parte del Representante Legal y Contador y/o Revisor Fiscal del pago de la Seguridad Social Integral según corresponda acuerdo normatividad vigente y aportes Parafiscales según corresponda (Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003 y la Ley 1562 de 2012 - Sistemas de Salud, Riesgos Laborales, Pensiones y Aportes a las Cajas de Compensación Familiar), anexando copia de la planilla integral de liquidación de aportes en seguridad social.
17. Devolución y Reposición: La Armada Nacional, en virtud de lo establecido en el contrato, podrá a través del supervisor rechazar los bienes y/o servicios objeto del acuerdo, que no cumplan con las especificaciones establecidas en el mismo y los documentos que lo integran, caso en el cual el contratista deberá reemplazar el bien, o realizar la corrección de los bienes y/o servicios, dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes al recibo de la solicitud elevada.
18. Los precios ofertados por el contratista para las diferentes modalidades del servicio son los consignados en la propuesta; se mantendrán vigentes durante la ejecución del contrato y cubre todos los costos de los diversos trabajos a realizar, impuestos, herramientas, equipos.
19. Cumplir en todo momento con la reglamentación de seguridad industrial y sanitaria para profesionales y personal técnico, así como la normatividad vigente.

20. El contratista deberá entregar la información generada en la ejecución del contrato, en forma física y digital, dando cumplimiento a todos los requisitos establecidos en la ley, circulares y demás protocolos aplicables a la materia.

21. Catalogación: El CONTRATISTA deberá proporcionar la información necesaria para denominar, clasificar, identificar y numerar los artículos de abastecimiento relacionados y/o incluidos en el objeto del contrato, dentro del plazo y en las condiciones señaladas por el Supervisor, quien acreditará el cumplimiento de la presente cláusula, mediante un certificado en que conste la entrega total de la información requerida. La presente certificación será necesaria para la liquidación del contrato. Entendiéndose no finalizada la entrega de los bienes objeto del contrato, en tanto no se cumplan las obligaciones de la cláusula de catalogación según los códigos y lineamientos OTAN.

22. Ponderables: El contratista se compromete a entregar los bienes y/o servicios que son objeto de la ponderación técnica, acuerdo oferta presentada.

OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:

1.Garantizar que la calidad de la preparación de los alimentos se haga con agua potable verificable por parte del supervisor del contrato.

2. Los productos alimenticios deben ser de excelente calidad, de acuerdo con la descripción técnica indicada.

3. Disponer de la logística necesaria para la adquisición, transporte, y entrega de los elementos objeto de la contratación, de la manera más ágil, oportuna y segura posible y asume la totalidad de los costos directos e indirectos.

4. Realizar los cambios de los elementos defectuosos o que no cumplan con las exigencias y/o descripciones técnicas requeridos por la Entidad.

5. El servicio de alimentación se suministrará tipo entrega de porciones, servidas de a 8 porciones por bandeja, correspondientes a 8 personas.

6. La empresa seleccionada deberá presentar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato las certificaciones en capacitación de manipulación de alimentos y buenas practicas por manufactura del personal de auxiliares y jefe de cocina.

7. El contratista deberá presentar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del contrato las hojas de vida anexando:

Documentos de identidad

Copia de Diplomas y Actas de Grado que acrediten la formación profesional expedido por Entidades reconocidas por el Ministerio de Educación Nacional.

Matrículas o Licencias Profesionales que apliquen. Certificaciones laborales, donde se evidencie la experiencia exigida.

Certificados de afiliación a EPS y ARL.

8. El contratista deberá contar con un plan de saneamiento que especifique los siguientes puntos: Mantenimiento y técnicas de higienización de equipos y utensilios. - Practicas Higiénicas y medidas de protección. - Técnicas de higienización locativas. - Cronograma de fumigación. - Programa de manejo y disposición de residuos: los residuos orgánicos deben ser dispuestos por un gestor externo autorizado por la Secretaria Distrital de Ambiente. Adjuntar certificado vigente que aplique. Previa coordinación con el supervisor del contrato.

9. El contratista deberá efectuar las labores de aseo de las instalaciones donde desarrollará las actividades de preparación de los alimentos para el personal objeto del contrato. Así mismo instalar y mantener un punto limpio, compuesto por 3 canecas, acuerdo normatividad vigente.

10. El contratista deberá responsabilizarse del lavado del menaje utilizado por el personal objeto del contrato que hagan uso del servicio utilizando, las técnicas de higienización correspondientes.

11. El contratista garantizará la entrega al BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE I.M. No.6 y ESCUELA DE FORMACIÓN DE IM No.6 los víveres, frutos secos y frescos solicitados para ejercicios de orden abierto y/o operacional.

12. El supervisor del contrato deberá verificar como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones.

13. Las demás inherentes a la naturaleza del contrato.

CERTIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS:

1. El adjudicatario deberá contar con las siguientes certificaciones que garanticen una buena ejecución del contrato así:

a. Certificados de Manipulación de alimentos vigentes (1 año) del personal que interviene en los procesos de recepción de vivieres e insumos, almacenamiento, manipulación, preparación y servicio de alimentos y serán renovados anualmente.
b. Certificado médico vigente (1 año), calificando al personal como apto para trabajar como manipulador de alimentos, deberán ser acreditados por unidades médicas que se encuentren bajo la supervisión y debida autorización del Ministerio de la Protección Social.
2. En caso de que se presente el requerimiento por Entidad para que la comida sea brindada en desechables el contratista deberá realizar el despacho en los mismos.
3. Comprar víveres de primera calidad a proveedores de reconocida trayectoria en el mercado que garanticen la seguridad de los productos de acuerdo a la normatividad vigente en materia de alimentos y salubridad.
4. Responder por todo el personal bajo su mando al igual que por los proveedores presentando las respectivas certificaciones como documentos personales, permisos, constancias, certificaciones, etc, para que en el momento de ser solicitados se pueda constatar sus datos personales y se encuentren libre de antecedentes judiciales que pongan en riesgo al personal de usuarios al igual que las instalaciones. El BCAI6 se reserva el derecho de aprobar el personal a contratar por el proveedor, en virtud de las condiciones de seguridad que debe manejar la institución.
5. La supervisión del contrato tendrá la facultad de solicitar el oportuno reemplazo de personal que presente condiciones no favorables de salud para la manipulación de alimentos y que pueda afectar la calidad de prestación del servicio, así como el personal del contratista que se vea inmerso en actividades que vayan en deterioro a la buena prestación del servicio.
6. La empresa seleccionada se hará responsable del comportamiento de todos sus empleados y proveedores, por tal razón informará oportunamente cualquier novedad presentada con los mismos.
7. La empresa seleccionada será la única responsable por los problemas de salud que presenten los alumnos a causa del suministro de los alimentos.
8. EL contratista DEBERÁ ALLEGAR al supervisor del contrato, la solicitud realizada para concepto sanitario ante la autoridad competente, en un plazo máximo de 10 días.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA - DERECHOS DEL BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No. 6:

1. Recibir a satisfacción los bienes entregados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas en el presente contrato.
2. Asignar un Supervisor, a través de quien se mantendrá la interlocución permanente y directa sobre la ejecución del contrato.
3. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.
4. Solicitar la actualización o la revisión de los precios cuando se produzcan fenómenos que alteren o vallan en contra del equilibrio económico o financiero del contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - OBLIGACIONES DEL BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No. 6:

1. Recibir a satisfacción los bienes/servicios que sean entregados por el CONTRATISTA, cuando estos cumplan con las condiciones establecidas en el contrato.
2. Pagar al CONTRATISTA en la forma pactada y con sujeción a las disponibilidades presupuestales y de PAC previstas para el efecto.
3.Tramitar diligentemente las apropiaciones presupuestales que requiera para solventar las prestaciones patrimoniales que hayan surgido a su cargo como consecuencia de la suscripción del contrato.
4. Verificar que el CONTRATISTA se encuentre al día en el pago de aportes PARAFISCALES (caja de compensación familiar, SENA, e ICBF ó pago de autorretención especial a título de impuesto de renta y complementario según corresponda) y al SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Integral (salud, pensión, riesgos profesionales - artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Ley 828 de 2003 y artículo 23 de la Ley 1150 de 2007).
5. Aprobar la Garantía Única una vez constituida en debida forma y presentada por el Contratista.
6. Suscribir el acta de Liquidación.
7. Exigir del Contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto contratado.
8. La Entidad, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones que considere necesarias.
9. Adoptar las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo y ejecución del contrato las condiciones técnicas, económicas y financieras ofertadas por el contratista.
10. Actuar de tal modo que, por causas a ellas imputables, no sobrevenga una mayor onerosidad en el cumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista.

11. Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA - SUPERVISIÓN: De conformidad con el artículo 14 y 53 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011, con el fin de ejercer la supervisión y el control del contrato, se designará al supervisor **MYCIM MARTIN ANDRES PRIETO RODRIGUEZ** quien vigilará el cumplimiento de las obligaciones emanadas del mismo, para lo cual podrá exigir la información que considere necesaria y quien podrá ser remplazado por razones del servicio, mediante comunicación escrita y/o señal del COMANDANTE DEL BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No. 6. Igualmente, velará por los intereses del BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No. 6 y tendrá las funciones y deberes que por la índole y naturaleza del contrato le sean propias, así como las que específicamente se estipulan, igualmente las señaladas en el artículo 84 de la Ley 1474 de 2011 y la Resolución No. 4223 de 2023 que trata del Manual de Contratos y convenios del Ministerio de Defensa Nacional de las Fuerzas Militares y de sus Unidades Ejecutoras y la guía para el ejercicio de las funciones de la supervisión e interventoría de los contratos de estado (G-EFSICE-01) Colombia Compra Eficiente. Así: **a)** Velar por los derechos de la entidad, de EL CONTRATISTA y de los terceros que puedan verse afectado por la ejecución del contrato, de conformidad con lo establecido en el artículo 4º de la Ley 80 de 1993. **b)** Elaborar y suscribir el acta de liquidación del contrato dentro de los (08) meses siguientes al cumplimiento del plazo de ejecución del mismo, o cuando se presente la causal para terminarlo anticipadamente, de conformidad con lo previsto en el presente contrato. **c)** Adelantar las diligencias para el cumplimiento de las obligaciones a cargo del BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No. 6. **d)** Evaluar los informes presentados por EL CONTRATISTA, en todos los aspectos relacionados con la ejecución del contrato, tanto en lo referente al cumplimiento, como a las observaciones que se tengan sobre cada caso en particular para así tomar las medidas pertinentes, sin perjuicio de las que deban rendirse de manera extraordinaria cuando las circunstancias así lo indiquen. **e)** Suscribir acta de cumplimiento sobre las actividades desarrolladas por EL CONTRATISTA en cumplimiento del objeto contractual, cuando a ello hubiere lugar. **f)** Se deberán mantener como supervisores del contrato durante su vigencia y solo en caso de ausencia se nombrarán sus remplazos mientras dure la ausencia de uno o los dos titulares, lo anterior se deberá informar con una antelación mínimo de tres (03) días al CBCAI6 delegado para contratar y adelantar el trámite administrativo correspondiente. **g.)** Exigir que el objeto del presente contrato se cumpla en el plazo de ejecución previsto. **h)** Atender y resolver por escrito toda consulta sobre el objeto contratado. **i)** Aceptar o rechazar el objeto contratado. **j)** Exigir que se cumplan las medidas de seguridad militar e industrial durante la ejecución del contrato. **k)** Informar al Comando del BCAI6, los hechos que considere relevantes durante la ejecución del contrato. **l)** Verificar que los valores de los bienes correspondan a los precios y condiciones pactados en el presente contrato. **m)** Presentar en los cinco (05) primeros días de cada mes informe administrativo y financiero de supervisión del contrato al señor CBCAI6 y de los elementos ofrecidos como ponderables. **n)** Mantener comunicación permanente con el contratista para efectos de coordinación de suministro de los bienes. Los supervisores del contrato deberán verificar: **a)** Que los pagos se encuentren fechadas dentro del plazo de ejecución del contrato. **b)** Verificar que lo pagado corresponda al valor de los bienes pactados en el contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO.** De conformidad con el artículo 84 de la Ley 1474 del 12 de julio de 2011, *"La supervisión e interventoría contractual implica el seguimiento al ejercicio del cumplimiento obligacional por la entidad contratante sobre las obligaciones a cargo del contratista. Los interventores y supervisores están facultados para solicitar informes, aclaraciones y explicaciones sobre el desarrollo de la ejecución contractual, y serán responsables por mantener informada a la entidad contratante de los hechos o circunstancias que puedan constituir actos de corrupción tipificados como conductas punibles, o que puedan poner o pongan en riesgo el cumplimiento del contrato, o cuando tal incumplimiento se presente)*. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** De conformidad con la ley 80 de 1993, el supervisor será responsable por sus acciones y omisiones dentro de la actividad contractual. **PARÁGRAFO TERCERO:** El acta de liquidación será suscrita por las partes contratantes, sí a ello hubiere lugar, de conformidad con lo establecido en el artículo 60 de la ley 80 de 1993. **PARÁGRAFO CUARTO. - LIMITACIONES DEL SUPERVISOR:** El Supervisor no estará facultado, en ningún momento, para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en el presente contrato, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por los representantes legales de las partes, mediante la suscripción de modificaciones al contrato principal.

CLÁUSULA DECIMA CUARTA - GARANTÍA ÚNICA: Una vez suscrito el contrato, y dentro de los tres días siguientes a la solicitud para tal efecto, el CONTRATISTA constituirá una garantía única que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato, mediante cualquiera de los mecanismos establecidos en el Decreto 1082 de 2015, a favor de **NACIÓN - MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL**

– ARMADA NACIONAL – BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE No. 6, NIT 800.141.688-3, la cual contendrá los siguientes amparos:

ITEM	AMPAROS EXIGIBLES	%	VIGENCIA
1	Cumplimiento del Contrato	30%	Vigente por el plazo de liquidación del contrato. (ocho meses adicionales al plazo de ejecución del contrato).
2	Calidad del servicio	30%	Vigente por el plazo de liquidación del contrato. (ocho meses adicionales al plazo de ejecución del contrato).
3	Calidad de los bienes	30%	Vigente por el plazo de ejecución del contrato y 1 año más.
4	Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	5%	Vigente hasta el plazo de ejecución del mismo y tres (3) años más.
5	Responsabilidad civil extracontractual	200 SMLMV	Vigente igual al plazo de ejecución del contrato.

PARÁGRAFO PRIMERO: Las garantías deberán otorgarse de acuerdo a lo establecido en el Título III – sección3 del Decreto Compilatorio No 1082 del 26 de mayo de 2015, e indicarlo en la póliza de manera expresa.

PARÁGRAFO SEGUNDO: La garantía única deberá ajustarse siempre que se produzca modificación en el plazo y/o valor del contrato o en el evento de que se presente la suspensión temporal del mismo.

PARÁGRAFO TERCERO: Igualmente el CONTRATISTA se compromete a responder de los perjuicios que cause a la entidad contratante de los vicios ocultos en los servicios entregados en los términos de la legislación civil y comercial, de los artículos 4, 26, 52, 55 y 56 de la Ley 80 de 1993 y demás normas complementarias y de conformidad a lo estipulado en el Artículo 7° de la Ley 1150 de 2007, la garantía se mantendrá vigente durante la vida y liquidación del contrato y se ajustará a los limites, existencia y extensión de los riesgos amparados.

PARÁGRAFO CUARTO: ***LA PÓLIZA DEBERÁ INDICAR DE MANERA EXPRESA QUE AMPARA EL PAGO DE LA CADUCIDAD DEL CONTRATO, LAS MULTAS Y DE LA CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA Y DEMÁS SANCIONES.*** Si el CONTRATISTA se negare a constituir la garantía única, así como no otorgarla en los términos, cuantía y duración establecidos en este parágrafo, el BCAI6 podrá declarar la caducidad del contrato.

PARÁGRAFO QUINTO: El valor de esta garantía deberá reponerse cada vez que por razón de multas impuestas por el BCAI6 su monto se agotare o disminuyere.

PARÁGRAFO SEXTO: El BCAI6 se reserva la facultad de no aceptar Garantía Única de contratos cuando a su juicio el GARANTE carezca de capacidad económica para responder conforme al Código de Comercio o cuando en Estado de insolvencia, o tenga pleitos pendientes contra la entidad que afecte seriamente su patrimonio.

PARÁGRAFO SEPTIMO: ***SE DEBERÁ INDICAR QUE LA ENTIDAD ASEGURADORA RENUNCIA AL BENEFICIO DE EXCUSIÓN Y QUE LAS PÓLIZAS CUYO BENEFICIARIO ES EL ESTADO, NO EXPIRAN POR FALTA DE PAGO DE LA PRIMA O POR REVOCATORIA UNILATERALES.***

PARÁGRAFO OCTAVO: Artículo 2.2.1.2.3.1.18 "Restablecimiento o ampliación de la garantía", Decreto 1082 de 2015. Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, la Entidad Estatal debe solicitar al contratista restablecer el valor inicial de la garantía y el contratista proceder a reponerla. Reportar por escrito al supervisor cualquier novedad o anomalías que detecte en la entrega de los bienes. Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente prestación del objeto contratado y responder por su calidad, sin perjuicio de la respectiva garantía.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - MODIFICACIÓN DEL PLAZO Y EL VALOR DEL CONTRATO. El plazo y el valor del presente contrato podrán ser modificados de común acuerdo entre las partes, decisión que será recogida en el modificatorio correspondiente suscrito por las partes.

CLÁUSULA DECIMA SEXTA - INDEMNIDAD: De conformidad con el Decreto 1082 de 2015, el Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina No. 6 no será responsable por actos de incumplimiento de contratos, omisiones o hechos ocasionados por el CONTRATISTA que llegare a celebrar y ejecutar el contrato, como tampoco de los actos o incumplimientos de contratos, omisiones o hechos ocasionados por las personas que sean subcontratadas o dependan del CONTRATISTA. La relación contractual será exclusiva del contratista y las fuentes de sus obligaciones serán las que se originen en la ley. El CONTRATISTA, garantiza mantener indemne al BCAI6 frente a cualquier reclamación judicial y extrajudicial por parte de terceros por los daños y perjuicios que se deriven de los actos, omisiones y hechos que tenga como causa las actuaciones del CONTRATISTA o de las de sus subcontratistas o dependientes.

CLÁUSULA DECIMA SÉPTIMA - RESPONSABILIDAD ANTE TERCEROS: EL Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina No. 6 no adquiere compromiso alguno con las personas de que se valga EL CONTRATISTA para la ejecución del contrato.

CLÁUSULA OCTAVA- EXCLUSIÓN LABORAL Y PRESTACIONAL: De conformidad con lo previsto en el numeral 3° del artículo 32 de la Ley 80 de 1993, este contrato en ningún caso generará relación laboral ni prestaciones sociales, entre EL Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina No. 6 y EL CONTRATISTA.

CLÁUSULA DECIMA NOVENA- CESIÓN: EL CONTRATISTA, no podrá ceder el presente contrato en todo o en parte en persona alguna sin autorización previa, expresa y escrita del BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No. 6, de conformidad con lo previsto en el inciso 3o. del artículo 41 de la Ley 80 de 1993 como tampoco podrá celebrar subcontratos en virtud del mismo, sin el consentimiento previo y escrito del BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No. 6, quien no está obligado a explicar las razones de su negativa, si fuere del caso. Si llegase a sobrevenir una inhabilidad o incompatibilidad, se procederá de conformidad con el artículo 9 de la Ley 80 de 1993. **PARÁGRAFO:** En caso de que EL CONTRATISTA celebre subcontratos, EL BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No. 6 no asume ninguna obligación con las personas o entidades subcontratadas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - TERMINACIÓN POR MUTUO ACUERDO. Cualquiera de las partes podrá solicitar dar por terminado este contrato antes de su vencimiento, siempre y cuando medien motivos de evidente conveniencia, dando aviso por escrito a la otra parte por lo menos con un término no inferior a quince (15) días hábiles, sin perjuicio de las obligaciones contraídas por las partes. En caso de que la solicitud sea presentada por EL CONTRATISTA, EL BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No. 6 se reserva el derecho de evaluar los motivos esgrimidos por EL CONTRATISTA a fin de autorizar dicha terminación.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA – FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO: El CONTRATISTA no será responsable ni se considera que ha incurrido en incumplimiento de sus obligaciones en el objeto contratado, si se presentare durante la ejecución circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito u otros hechos fuera de su control conforme a las disposiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890. El CONTRATISTA se obliga a informar por escrito al **BCAI6**, dentro de los cinco (05) días hábiles siguientes a la ocurrencia de las posibles causas acompañando a la mencionada comunicación todos los documentos y pruebas de soporte que demuestren su ocurrencia, manifestando el tiempo estimado dentro del cual se reanudará la ejecución del objeto contratado.

CLÁUSULA VIGESIMA SEGUNDA- DEBIDO PROCESO: Durante la ejecución del contrato, el Ministerio de Defensa Nacional – Armada Nacional – Batallón de Comando y Apoyo de I.M. No. 6 podrá hacer uso de las acciones sancionatorias previstas en el presente contrato, las cuales se adelantaran respetando el derecho al Debido Proceso consagrado en el artículo 29 de la Constitución Política y en cumplimiento del procedimiento regulado en el artículo 86 de la ley 1474 de 2011 concordante con el decreto 1082 de 2015. En todo caso el Ministerio de Defensa Nacional – Armada Nacional – Batallón de Comando y Apoyo de I.M. No. 6, en el proceso sancionatorio que se adelante, brindará todas las garantías constitucionales y legales al contratista para que ejercite su derecho a la defensa en audiencia y tenga la oportunidad de exponer las razones y/o motivos sobre los hechos generadores de la afectación de la ejecución contractual. En ningún caso procederá la imposición de sanción sin haberse brindado la oportunidad al contratista de explicar las causas que impiden la ejecución normal y oportuna del contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA- MULTAS: Con el objeto de conminar al Contratista al cumplimiento de las obligaciones que se encuentren en mora o retraso, el BCAI6 podrá imponerle al Contratista multas cuyo valor se liquidará con base al uno por ciento (1.0%) de los bienes o servicios dejados de entregar, por cada día de retardo y hasta por treinta (30) días en caso de incumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato. En el evento en que el incumplimiento en que incurra el contratista no deba tasarse en bienes o servicios dejados de entregar/prestar, se determina que se liquidará con base en el en el cero uno (0.1%) del valor total del contrato, por cada día de retardo en el cumplimiento de su (s) obligación (es). Para tal efecto, el BCAI6 observará el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. La imposición de multas no impedirá la aplicación de otras sanciones a que haya lugar por el incumplimiento. El Contratista autoriza que el BCAI6 descuente del saldo a su favor, el valor correspondiente a las multas que se llegaren a causar. **PARÁGRAFO.** No habrá lugar a la aplicación de esta cláusula en el caso de presentarse fuerza mayor o caso fortuito, oportunamente informado por el contratista a la Entidad, debidamente acreditado y soportado.

CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA- PENAL PECUNIARIA: En caso de incumplimiento de las obligaciones contractuales, por parte del Contratista, éste deberá pagar al BCAI6, la suma equivalente al (10%) del valor total del contrato, la cual será cancelada o descontada según el caso, al momento de efectuarse el pago del contrato. Lo anterior de conformidad con el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007. El pago de la Cláusula Penal Pecuniaria estará amparado mediante Póliza de Seguros en las condiciones establecidas en el contrato. Esta sanción se impondrá conforme al procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 del 12 de julio de 2011 y se reportará a la Procuraduría General de la Nación y a la Cámara de Comercio competente, una vez se encuentre ejecutoriado, de conformidad con el artículo 31 de la Ley 80 de 1993, modificado por el artículo 218 del Decreto 0019 de 2012, para lo de su competencia en los respectivos registros públicos. **PARÁGRAFO. APLICACIÓN DEL VALOR DE LAS SANCIONES PECUNIARIAS**: El valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria se tomará del saldo a favor del CONTRATISTA si lo hubiere, o de la Garantía constituida. Si esto último no fuere posible, se cobrará por vía Ejecutiva.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - OTRAS FACULTADES EXCEPCIONALES: En caso de presentarse cualquiera de las circunstancias establecidas en los artículos 15, 16 y 17 de la ley 80 de 1993, EL BATALLÓN DE COMANDO Y APOYO DE INFANTERÍA DE MARINA No. 6, podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA - RIESGOS: De conformidad con lo establecido en el artículo 4º de la Ley 1150 de 2007 y contenidos en el estudio previo y pliego de condiciones del presente proceso de selección los cuales hacen parte integral del presente contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉPTIMA - SOLUCIÓN DE LAS CONTROVERSIAS CONTRACTUALES: Las partes contratantes buscarán solucionar de mutuo acuerdo y en forma ágil, rápida y directa las diferencias y discrepancias surgidas de la actividad contractual dentro de los quince (15) días siguientes a su ocurrencia. Acuerdan las partes someter las controversias que pudiesen surgir con ocasión del presente contrato a mecanismos de solución directa como son conciliación, amigable composición y transacción, conforme al artículo 68 de la ley 80 de 1993.

CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA - SUSPENSIÓN: De común acuerdo entre las partes, cuando medien circunstancias de fuerza mayor y caso fortuito se podrá suspender la ejecución del contrato, mediante la suscripción de acta, sin que para el efecto del plazo extintivo del mismo se compute el tiempo de suspensión.

CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA - LIQUIDACIÓN: El contrato será objeto de liquidación de conformidad con lo consagrado en el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007, bilateralmente dentro de los OCHO (08) MESES siguientes al cumplimiento del plazo de ejecución. Si no fuere posible, La BCAI6 procederá a realizar la liquidación unilateral mediante expedición de acto administrativo debidamente notificado.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA -CONFIDENCIALIDAD: EL CONTRATISTA se obliga a no divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas en relación con el objeto contratado e instalaciones que llegare a conocer, con ocasión del presente contrato, a menos que sea requerido por la autoridad competente.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA PRIMERA - DOCUMENTOS: Forman parte integral del contrato y se anexarán al mismo los siguientes documentos:

1. Estudio y Documento Previos.
2. Certificado de Disponibilidad Presupuestal.
3. pliego de condiciones y adendas.
4. Certificado de Registro Presupuestal.
5. Garantía Única debidamente aprobada.
6. Oferta del CONTRATISTA.
7. Los demás documentos relacionados con el presente contrato.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA - REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO: Para el perfeccionamiento del contrato se requiere la aprobación de las partes electrónicamente en la plataforma SECOP II".

CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCERA - REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN: Para la ejecución del presente Contrato se requiere Registro Presupuestal, la constitución de la Garantía Única de Cumplimiento por parte de Contratista y su aprobación por parte del Batallón de Comando y Apoyo de Infantería Marina Nº 6 a través del SECOPII, así como la presentación de los documentos que acrediten el cumplimiento de las obligaciones parafiscales y de seguridad social integral por parte del contratista y el pago de los impuesto y gravámenes que se necesiten.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA CUARTA - DECLARACIÓN EXPRESA: EL CONTRATISTA declara que al suscribir el presente contrato no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad contempladas en el Art. 8º y 9º de la Ley 80 de 1993.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA QUINTA -AVISOS Y NOTIFICACIONES. Todas las comunicaciones que se requieran en desarrollo del presente contrato, se presentarán así: las que deba realizar el Batallón de Comando y Apoyo de Infantería Marina No. 6 al contratista se remitirán a la Dirección Calle 79B #74A – 160 Barranquilla – Atlántico info@fombisol.com.co, Teléfono 3017869999, las que deba realizar el contratista al Batallón de Comando y Apoyo de Infantería Marina No.6 se remitirán a la Carretera Troncal Vía Lorica Córdoba Coveñas Sucre Teléfono 2880846, con copia a la Oficina de Contratos Batallón de Comando y Apoyo de Infantería Marina No. 6. Y el por medio electrónico en la plataforma del SECOP II.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEXTA - RÉGIMEN LEGAL: El presente contrato queda sujeto a la Ley Colombiana particularmente se regirá por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en las materias particularmente reguladas por la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, ley 1882 de 2015, el Decreto 019 de 2012 y el Decreto No. 1082 de 2015, y demás normas de la Jurisdicción de lo Contencioso Administrativo.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SÉPTIMA-DOMICILIO LEGAL: Las partes contratantes declaran que para todos los efectos legales, judiciales y extrajudiciales que se deriven del presente contrato, fijan como domicilio legal, el Municipio de Coveñas (Sucre).

Por todo lo anteriormente expuesto se procede a firmar por las partes a los once (11) días de febrero de 2026.

POR EL CONTRATANTE:

Capitán de Fragata **ALEJANDRO RODRIGUEZ ALFONSO**
Segundo Comandante Batallón de Comando y Apoyo de I.M. No. 6,
con Traspaso de las Funciones y Atribuciones Administrativas y de Mando del Comando BCAI6
Delegatario

POR EL CONTRATISTA:

LILIAN LUCIA ORDOÑEZ VERGARA
C.C. No. 64.586.085 de Sincelejo
Representante legal de la **CORPORACION PARA EL FOMENTO DEL BIENESTAR SOCIAL FOMBISOL**

VoBo: CC Jane Tobar Rodriguez
Asesora Jurídica BCAI6

VoBo: CCLADM Cristian Camilo Granados Araujo.
Comandante Compañía Logística BCAI6

Revisó: TK Forero Velandia Sara
Jefe Adquisiciones BCAI6

Elaboró: IMP Garcia Gallego Robinson
Ejecutivo de Contratos BCAI6

ANEXO
ANEXO ECONÓMICO

ITEM	GRUPO	ELEMENTO	U/MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO INCLUIDO IVA CUANDO APLIQUE
1	G. CARNICOS	BAGRE	LIBRA	1	$ 7.185
2	G. CARNICOS	MOJARRA ROJA	LIBRA	1	$ 6.100
3	G. CARNICOS	MOJARRA NEGRA	LIBRA	1	$ 6.200
4	G. CARNICOS	PARGO ROJO	LIBRA	1	$ 7.500
5	G. CARNICOS	CACHAMA	LIBRA	1	$ 6.960
6	G. CARNICOS	ATÚN FRESCO	LIBRA	1	$ 5.515
7	G. CARNICOS	POSTA SIERRA MAR	LIBRA	1	$ 7.400
8	G. CARNICOS	PECHUGA DE POLLO	LIBRA	1	$ 2.880
9	G. CARNICOS	CONTRAMUSLO CON PIEL REFRIGERADO	LIBRA	1	$ 1.840
10	G. CARNICOS	MUSLO DE POLLO CON PIEL REFRIGERADO	LIBRA	1	$ 1.816
11	G. CARNICOS	PIERNA PERNIL DE POLLO CON PIEL REFRIGERADO	LIBRA	1	$ 2.910
12	G. CARNICOS	ALAS DE POLLO SIN COSTILLAR	LIBRA	1	$ 1.910
13	G. CARNICOS	PULPA DE CERDO	LIBRA	1	$ 2.970
14	G. CARNICOS	COSTILLA DE CERDO	LIBRA	1	$ 6.650
15	G. CARNICOS	TOCINO DE CERDO	LIBRA	1	$ 4.270
16	G. CARNICOS	CHULETA	LIBRA	1	$ 2.620
17	G. CARNICOS	CARNE DE CERDO MOLIDA	LIBRA	1	$ 3.375
18	G. CARNICOS	SOBREBARRIGA	LIBRA	1	$ 5.890
19	G. CARNICOS	COSTILLA DE RES	LIBRA	1	$ 6.640
20	G. CARNICOS	CARNE MOLIDA	LIBRA	1	$ 4.760
21	G. CARNICOS	CARNE DE RES LOMO FINO	LIBRA	1	$ 10.400
22	G. CARNICOS	CARNE DE RES LOMO ANCHO	LIBRA	1	$ 9.980
23	G. CARNICOS	CARNE RES PARA GOULACH (GUISAR)	LIBRA	1	$ 5.800
24	G. CARNICOS	CARNE DE RES BOLA DE PIERNA (ASAR)	LIBRA	1	$ 7.210
25	G. CARNICOS	CARNE DE RES CENTRO DE PIERNA (ASAR)	LIBRA	1	$ 6.400
26	G. CARNICOS	HÍGADO	LIBRA	1	$ 3.560
27	G. CARNICOS	CALLO PICADO O MONDONGO	LIBRA	1	$ 3.470
28	G. CARNICOS	HUEVO (AAA)	ANAQUEL X 30 UNDS	1	$ 6.200
29	E. CARNES FRIAS	CHORIZO ROJO	LIBRA	1	$ 8.211
30	E. CARNES FRIAS	CHORIZO DE TERNERA	LIBRA	1	$ 7.856
31	E. CARNES FRIAS	CHORIZO SANTARROSANO	LIBRA	1	$ 9.064

32	E. CARNES FRIAS	CHORIZO DE CERDO	LIBRA	1	$ 9.820
33	E. CARNES FRIAS	MORCILLA	LIBRA	1	$ 5.338
34	E. CARNES FRIAS	SALCHICHÓN POLLO	LIBRA	1	$ 5.560
35	E. CARNES FRIAS	SALCHICHÓN RES	LIBRA	1	$ 6.409
36	E. CARNES FRIAS	SALCHICHÓN CERVECERO	LIBRA	1	$ 9.279
37	E. CARNES FRIAS	SALCHICHA DE POLLO	LIBRA	1	$ 11.962
38	E. CARNES FRIAS	SALCHICHA DE RES	LIBRA	1	$ 4.240
39	E. CARNES FRIAS	SALCHICHA MANGUERA	LIBRA	1	$ 4.278
40	E. CARNES FRIAS	QUESO COSTEÑO DURO	LIBRA	1	$ 5.160
41	E. CARNES FRIAS	QUESO COSTEÑO BLANDO	LIBRA	1	$ 7.520
42	E. CARNES FRIAS	BUTIFARRA X 500 GRS.	PAQUETE	1	$ 5.300
43	E. CARNES FRIAS	JAMÓN DE POLLO	LIBRA	1	$ 8.700
44	E. CARNES FRIAS	JAMÓN DE CERDO	LIBRA	1	$ 8.700
45	E. CARNES FRIAS	JAMÓN DE PAVO	LIBRA	1	$ 16.600
46	E. CARNES FRIAS	JAMÓN DE PIERNA PERNIL	LIBRA	1	$ 8.700
47	E. CARNES FRIAS	QUESO DOBLE CREMA	LIBRA	1	$ 9.200
48	E. CARNES FRIAS	CARNE HAMBURGUESA PRECOCIDA	LIBRA	1	$ 3.160
49	E. CARNES FRIAS	MORTADELA	LIBRA	1	$ 5.020
50	B. VERDURAS	AGUACATE	LIBRA	1	$ 5.000
51	B. VERDURAS	AHUYAMA	LIBRA	1	$ 1.600
52	B. VERDURAS	APIO	LIBRA	1	$ 2.200
53	B. VERDURAS	AJO	LIBRA	1	$ 2.720
54	B. VERDURAS	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	LIBRA	1	$ 1.547
55	B. VERDURAS	CEBOLLA CABEZONA ROJA	LIBRA	1	$ 1.660
56	B. VERDURAS	CEBOLLA LARGA	LIBRA	1	$ 1.460
57	B. VERDURAS	CILANTRO	LIBRA	1	$ 3.580
58	B. VERDURAS	PEREJIL	LIBRA	1	$ 3.580
59	B. VERDURAS	CILANTRON O CIMARRON	LIBRA	1	$ 3.567
60	B. VERDURAS	HABICHUELA	LIBRA	1	$ 1.833
61	B. VERDURAS	LECHUGA BATAVIA	LIBRA	1	$ 3.420
62	B. VERDURAS	LECHUGA CRESPA	LIBRA	1	$ 3.420
63	B. VERDURAS	PEPINO	LIBRA	1	$ 1.567
64	B. VERDURAS	PIMENTÓN ROJO	LIBRA	1	$ 2.333
65	B. VERDURAS	PIMENTÓN VERDE	LIBRA	1	$ 1.567
66	B. VERDURAS	REPOLLO BLANCO	LIBRA	1	$ 1.460
67	B. VERDURAS	REPOLLO MORADO	LIBRA	1	$ 1.727
68	B. VERDURAS	TOMATE CHONTO	LIBRA	1	$ 1.680
69	I. TUBERCULOS	PLÁTANO MADURO	LIBRA	1	$ 1.140
70	I. TUBERCULOS	PLÁTANO VERDE	LIBRA	1	$ 1.193
71	I. TUBERCULOS	YUCA	LIBRA	1	$ 1.267
72	I. TUBERCULOS	PAPA LAVADA	LIBRA	1	$ 620

73	I. TUBERCULOS	PAPA CRIOLLA	LIBRA	1	$ 1.220
74	I. TUBERCULOS	ÑAME	LIBRA	1	$ 1.367
75	I. TUBERCULOS	ZANAHORIA	LIBRA	1	$ 1.453
76	I. TUBERCULOS	REMOLACHA	LIBRA	1	$ 1.713
77	I. TUBERCULOS	MAZORCA ENTERA	LIBRA	1	$ 1.280
78	I. TUBERCULOS	MAZORCA DESGRANADA	LIBRA	1	$ 3.640
79	C. FRUTAS	GUAYABA DULCE	LIBRA	1	$ 1.433
80	C. FRUTAS	GUAYABA AGRIA	LIBRA	1	$ 2.920
81	C. FRUTAS	FRESA	LIBRA	1	$ 6.200
82	C. FRUTAS	MANZANA ROJA	LIBRA	1	$ 3.400
83	C. FRUTAS	MANZANA VERDE	LIBRA	1	$ 3.020
84	C. FRUTAS	NARANJA	LIBRA	1	$ 1.420
85	C. FRUTAS	PAPAYA	LIBRA	1	$ 1.420
86	C. FRUTAS	PERA	LIBRA	1	$ 3.420
87	C. FRUTAS	LIMÓN	LIBRA	1	$ 1.420
88	C. FRUTAS	PATILLA (SANDIA)	LIBRA	1	$ 1.307
89	C. FRUTAS	MELÓN	LIBRA	1	$ 1.860
90	C. FRUTAS	BANANO	LIBRA	1	$ 900
91	C. FRUTAS	MANDARINA	LIBRA	1	$ 1.833
92	C. FRUTAS	MARACUYÁ	LIBRA	1	$ 1.913
93	C. FRUTAS	TOMATE DE ÁRBOL	LIBRA	1	$ 1.280
94	C. FRUTAS	PIÑA	LIBRA	1	$ 1.367
95	C. FRUTAS	MANGO	LIBRA	1	$ 1.780
96	C. FRUTAS	LULO	LIBRA	1	$ 2.160
97	C. FRUTAS	MORA	LIBRA	1	$ 1.860
98	C. FRUTAS	GUANÁBANA	LIBRA	1	$ 4.140
99	F. ABARROTES	ACEITE	LITRO	1	$ 3.449
100	F. ABARROTES	ARROZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	1	$ 799
101	F. ABARROTES	ARVEJA	LIBRA	1	$ 980
102	F. ABARROTES	AVENA MOLIDA X 500 GRS	LIBRA	1	$ 1.380
103	F. ABARROTES	AVENA OJUELAS	LIBRA	1	$ 1.285
104	F. ABARROTES	AZUCAR X 500 GRS	LIBRA	1	$ 933
105	F. ABARROTES	GARBANZO	LIBRA	1	$ 1.420
106	F. ABARROTES	FRIJOL CABEZA NEGRA	LIBRA	1	$ 1.660
107	F. ABARROTES	FRIJOL ROJO	LIBRA	1	$ 2.140
108	F. ABARROTES	LENTEJAS	LIBRA	1	$ 2.160
109	F. ABARROTES	ARVEJAS 300GRS	LATA	1	$ 1.340
110	F. ABARROTES	MAÍZ LATA 600GRS	LATA	1	$ 5.153
111	F. ABARROTES	PALOMITO	LIBRA	1	$ 2.400
112	F. ABARROTES	HARINA DE TRIGO	LIBRA	1	$ 1.065
113	F. ABARROTES	HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ	LIBRA	1	$ 1.015

114	F. ABARROTES	PASTA PARA SOPA (CABELLO DE ANGEL)	LIBRA	1	$ 1.760
115	F. ABARROTES	PASTA ALIMENTICIA (SPAGHETTI)	LIBRA	1	$ 1.800
116	F. ABARROTES	ATUN LOMITOS EN ACEITE X 160 GRAMO UNIDAD	LATA	1	$ 3.780
117	F. ABARROTES	SARDINA EN SALSA TOMATE (LATA *225GRS)	LATA	1	$ 3.220
118	F. ABARROTES	SALCHICHA VIENA 150 GRS	LATA	1	$ 2.640
119	F. ABARROTES	JAMONETA 370 GRS	LATA	1	$ 7.300
120	F. ABARROTES	BEBIDA CHOCOLATADA	KILO	1	$ 18.900
121	F. ABARROTES	CAFE X 500 GRAMOS	LIBRA	1	$ 8.940
122	F. ABARROTES	CHOCOLATE EN BARRA X 500 GRS	LIBRA	1	$ 6.446
123	F. ABARROTES	LECHE BOLSA EN POLVO X 380 GRS	BOLSA	1	$ 2.969
124	F. ABARROTES	LIMONADA POLVO	KILO	1	$ 7.507
125	F. ABARROTES	TE EN POLVO SABORES VARIOS	LIBRA	1	$ 9.213
126	F. ABARROTES	PANELA	LIBRA	1	$ 1.660
127	F. ABARROTES	PANELA LIMÓN (POLVO)	LIBRA	1	$ 2.900
128	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	SAL	KILO	1	$ 600
129	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	MAYONESA	KILO	1	$ 6.460
130	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	SALSA DE TOMATE	KILO	1	$ 5.900
131	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	MOZTAZA	KILO	1	$ 6.000
132	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	SALSA BBQ	KILO	1	$ 5.700
133	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	SALSA DE SOYA	LITRO	1	$ 5.320
134	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	SALSA NEGRA	LITRO	1	$ 3.900
135	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	SALSA TARTARA	KILO	1	$ 9.460
136	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	VINAGRE	LITRO	1	$ 1.660
137	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	CALDO DE GALLINA CAJA POR 10 SOBRES	CAJA	1	$ 2.640
138	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	CALDO DE COSTILLA CAJA POR 10 SOBRES	CAJA	1	$ 2.500
139	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	QUESO CREMA 400 GRS	GRS	1	$ 5.260
140	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	MANTEQUILLA	LIBRA	1	$ 10.160
141	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	COMINO	LIBRA	1	$ 7.160
142	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	COLOR	LIBRA	1	$ 4.800
143	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	TRICOMPLETO	LIBRA	1	$ 9.000
144	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	PIMIENTA DE OLOR 100GRS	GRS	1	$ 2.120
145	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	PIMIENTA MOLIDA 60 GRS	GRS	1	$ 1.920
146	A. BEBIDAS	TE HELADO SABORIZADO POR 200ML	UNIDAD	1	$ 1.940
147	A. BEBIDAS	AVENA SABORIZADA POR 200ML	UNIDAD	1	$ 620

148	A. BEBIDAS	YOGUR EN BOLSA DE 175 A 200 ML	UNIDAD	1	$ 620
149	A. BEBIDAS	YOGURT CON CEREAL DE 175 A 200 ML	UNIDAD	1	$ 1.880
150	A. BEBIDAS	LECHE SABORIZADA POR 200ML	UNIDAD	1	$ 680
151	A. BEBIDAS	GASEOSA POR 250 ML	UNIDAD	1	$ 600
152	A. BEBIDAS	GASEOSA POR 600ML	UNIDAD	1	$ 2.100
153	A. BEBIDAS	GASEOSA POR 3000ML	UNIDAD	1	$ 4.800
154	A. BEBIDAS	GASEOSA POR 1500ML	UNIDAD	1	$ 3.000
155	A. BEBIDAS	HIELO	KILO	1	$ 2.040
156	A. BEBIDAS	JUGO POR 200ML	UNIDAD	1	$ 540
157	A. BEBIDAS	JUGO POR 500ML	UNIDAD	1	$ 1.760
158	A. BEBIDAS	JUGO POR 3000ML	UNIDAD	1	$ 2.660
159	A. BEBIDAS	AGUA	LITRO	1	$ 1.200
160	J. VARIOS	AREPA DE HUEVO 200GRS	UNIDAD	1	$ 1.820
161	J. VARIOS	CARIMAÑOLA 200GRS	UNIDAD	1	$ 2.100
162	J. VARIOS	CROISSANT 200GRS	UNIDAD	1	$ 1.960
163	J. VARIOS	PASTELITO DE POLLO 200GRS	UNIDAD	1	$ 1.960
164	J. VARIOS	PASTELITO DE CARNE 200GRS	UNIDAD	1	$ 1.960
165	J. VARIOS	PASTELITO DULCE 200GRS	UNIDAD	1	$ 1.960
166	J. VARIOS	PERRO CALIENTE 200GRS (PREPARADO)	UNIDAD	1	$ 4.400
167	J. VARIOS	HAMBURGUESA 200GRS (PREPARADO)	UNIDAD	1	$ 6.200
168	J. VARIOS	SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO 200GRS	UNIDAD	1	$ 2.800
169	J. VARIOS	SANDWICH DE POLLO 200GRS	UNIDAD	1	$ 6.200
170	J. VARIOS	SANDWICH DE CARNE 200GRS	UNIDAD	1	$ 6.200
171	J. VARIOS	CHOCOLATINA 100GRS	UNIDAD	1	$ 4.100
172	J. VARIOS	GELATINA 200GRS	UNIDAD	1	$ 4.400
173	J. VARIOS	HELADO 200GRS	UNIDAD	1	$ 9.400
174	J. VARIOS	DEDITO DE QUESO HORNEADO 200GRS	UNIDAD	1	$ 1.800
175	J. VARIOS	PASTELITO DE POLLO HORNEADO 200GRS	UNIDAD	1	$ 1.800
176	J. VARIOS	PASTELITO DE CARNE HORNEADO 200GRS	UNIDAD	1	$ 1.800
177	J. VARIOS	PASTELITO DULCE HORNEADO 200GRS	UNIDAD	1	$ 4.120
178	J. VARIOS	PAN DE BONO 200GRS	UNIDAD	1	$ 1.720
179	J. VARIOS	PAN HAMBURGUESA X 6 UNDS	PAQUETE	1	$ 6.400
180	J. VARIOS	PAN PERRO X 06 UNIDADES	PAQUETE	1	$ 3.400
181	J. VARIOS	HAMBURGUESA 200GRS (PREPARADO)	PAQUETE	1	$ 3.400
182	J. VARIOS	PAN DE MANTEQUILLA 200GRS	UNIDAD	1	$ 3.000
183	J. VARIOS	PAN CHURRO 200GRS	UNIDAD	1	$ 1.420
184	J. VARIOS	MANTECADA 200GRS	UNIDAD	1	$ 1.540
185	J. VARIOS	TORTA DE QUESO 200GRS	UNIDAD	1	$ 2.100

186	J. VARIOS	TAMAL 200GRS	UNIDAD	1	$ 4.000
187	J. VARIOS	CAKE DE CHOCOLATE 200GRS	UNIDAD	1	$ 3.000
188	J. VARIOS	CAKE DE VAINILLA 200GRS	UNIDAD	1	$ 2.800
189	J. VARIOS	CAKE DE NARANJA 200GRS	UNIDAD	1	$ 3.000
190	J. VARIOS	EMPANADA DE MAÍZ DE QUESO 200GRS	UNIDAD	1	$ 1.920
191	J. VARIOS	EMPANADA DE MAÍZ DE CARNE 200GRS	UNIDAD	1	$ 1.960
192	J. VARIOS	EMPANADA DE MAÍZ DE POLLO 200GRS	UNIDAD	1	$ 2.000
193	J. VARIOS	EMPANADA DE HARINA DE QUESO 200GRS	UNIDAD	1	$ 2.000
194	J. VARIOS	EMPANADA DE HARINA DE CARNE 200GRS	UNIDAD	1	$ 2.000
195	J. VARIOS	EMPANADA DE HARINA DE POLLO 200GRS	UNIDAD	1	$ 2.000
196	J. VARIOS	PAPA RIPIO X 1000GRS	BOLSA	1	$ 4.400
197	J. VARIOS	BOCADILLO DISPLAY X 18 UND.- BELEÑO	DISPLAY	1	$ 7.300
198	J. VARIOS	GALLETA DULCE RELLENA X 12 UNIDADES	DISPLAY	1	$ 3.000
199	J. VARIOS	GALLETA TACO SALADA	TACO	1	$ 1.460
200	J. VARIOS	GALLETA TIPO LECHE X 18 UNIDADES	PAQUETE	1	$ 3.420
201	J. VARIOS	GALLETA NAVIDEÑA POR 200 GRS	BOLSA	1	$ 3.260
202	J. VARIOS	AREQUIPE POR 220 GRS	TARRO	1	$ 3.400
203	J. VARIOS	GALLETA TIPO WAFER BOLSA X 24 UNIDADES	PAQUETE	1	$ 4.200
		VALOR TOTAL			**$778.650,40**

ANEXO TÉCNICO.

DESCRIPCIÓN

PLATO SERVIDO: El contratista deberá suministrar el alimento debidamente preparado en dos comedores, el comedor de Alumnos de la Escuela de Formación de Infantería de Marina y el comedor de Infantes del Batallón de Comando y Apoyo IM No.6.

Para el comedor de Alumnos de la Escuela de Formación de Infantería de Marina el servicio de alimentación se suministrará en una bandeja de 8 porciones, correspondientes a 8 personas, las bandejas con las 8 porciones serán entregadas en la correspondiente mesa y retirados una vez termine cada tiempo de comida.

En el comedor de Infantes del Batallón de Comando y Apoyo IM No.6, se servirá a cada persona de manera individual a través de línea de servicio.

COMEDOR ALUMNOS EFIM - INFANTES BCAI6		
Estancia	Cantidad promedio de alumnos	Valor equivale a tres comidas diarias y un refrigerio
Alumnos de Infantería de Marina	407 ESFIM	$ 20.000
Infantes de Marina	29 MI12/18 ESFIM	$ 20.000
	255 MI12/18 BCAI6	$ 20.000
	10 MI12/18 EGCOV	$ 20.000

SUMINISTRO DE VÍVERES: El Batallón de Comando y Apoyo No.6 elaborará requerimientos individuales de víveres al contratista, los cuales deberán estar discriminados en el anexo del respectivo contrato. Estos víveres son requeridos por unidades o personal dependiente del Batallón de Comando y Apoyo de IM No.6 y Escuela de Formación de Infantería de Marina, cuando sea necesario de usarlos acuerdo estancia diaria, sin excepción de ningún producto.

Horario de servida

DESAYUNO: A PARTIR DE LAS 4:30 AM-6:00 AM (O DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DE LA EFIM Y BCAI6).
REFRIGERIO: DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DE LA EFIM Y BCAI6.
ALMUERZO: A PARTIR DE LAS 11:30 AM-01:30PM (O DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DE LA EFIM Y BCAI6).
CENA: A PARTIR DE LAS 05:00 PM- 06:30 PM (O DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DE LA EFIM Y BCAI6).

Los horarios establecidos pueden sufrir modificaciones de acuerdo a necesidades del servicio, las cuales serán informadas al contratista con antelación, con el fin de realizar las coordinaciones necesarias y no causar traumatismos en el servicio.

CONDICIONES LOCATIVAS Y DE EQUIPO/ENSERES: El Batallón de Comando y Apoyo IM No.6, hará la entrega de las instalaciones de manera formal al contratista de acuerdo estado actual de la infraestructura, activos de acuerdo a inventario. Los mantenimientos correctivos estarán a cargo de la entidad contratante, sin embargo, es pertinente aclarar, que los mantenimientos preventivos le corresponderán al contratista. En el evento en que sobrevenga un daño producto de un incumplimiento de los mantenimientos preventivos, la reparación de los daños estará a cargo del contratista.

Será obligación del contratista suministrar, instalar, operar y mantener, por su cuenta y riesgo, los equipos requeridos para la conservación, manipulación, preparación y cocción de alimentos y víveres,

garantizando la continuidad del servicio, la inocuidad alimentaria y el cumplimiento de las disposiciones sanitarias aplicables.

Como mínimo, el contratista deberá contar con:
01 Cuarto frio mínimo 5 toneladas
01 Cuarto conservación mínimo 5 toneladas
04 Refrigeradores de 1000 litros
03 Equipo para la cocción de alimentos (hornos o marmitas o estufas industriales entre otros) que garantice la adecuada preparación de los alimentos.

Para garantizar el adecuado alistamiento, de los alimentos, se deberá contar, como mínimo, con los siguientes equipos y elementos:
01 Licuadora industrial.
01 Pela papas industrial.
01 Máquina pica todo industrial.
01 Molino de alimentos industrial.
01 Batidora industrial.
01 Procesador de alimentos industrial.

Los siguientes utensilios y herramientas de cocina:
Cuchillos profesionales (carnes, verduras y uso general).
Tablas de corte diferenciadas por tipo de alimento.
Ollas industriales de diferentes capacidades.
Sartenes industriales.
Coladores, escurridores y tamices.
Recipientes plásticos y/o de acero inoxidable para almacenamiento.
Jarra dosificadoras
Jarras, cucharones, espátulas y palas para alimentos.

Equipos complementarios para el alistamiento.

Elementos para la preparación de jugos y bebidas:

01 Exprimidor industrial.
01 Licuadoras adicionales de apoyo.
Demás equipos y elementos que determine el oferente para el alistamiento, preparación y servido de los alimentos

La disponibilidad de los equipos e infraestructura antes señalados constituye un requisito técnico indispensable para la correcta ejecución del contrato, razón por la cual deberá ser considerada por los oferentes al momento de estructurar sus propuestas técnicas y económicas.

Nota: El cumplimiento de estas obligaciones no dará lugar a reconocimientos adicionales ni a ajustes en el valor del contrato.

SERVICIOS PÚBLICOS: El servicio de luz y gas natural, será cancelado directamente por la Entidad a la empresa prestadora del servicio; si el contratista llegare a solicitar un servicio público adicional, deberá hacerlo a su nombre y número de cédula, con previa autorización por escrita al contratante, y de ninguna manera recaerá dichos cobros sobre la Entidad contratante.

PERFIL DE LOS USUARIOS: Los usuarios del servicio de alimentación son alumnos e infantes de marina entre 17 a 29 años de edad, con una actividad física vigorosa, con diferentes hábitos y preferencias alimentarias ya que pertenecen a distintas regiones del país.

CALIDAD NUTRICIONAL: Los datos del aporte nutricional están dados de acuerdo a la información en porciones derivada de la tabla de composición de alimentos. Teniendo en cuenta las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes - RIEN para la población colombiana, el aporte calórico diario deberá ser de **2.600** kilocalorías.

METAS DE INGESTA DE MACRONUTRIENTES *(Resolución 3803 de 2016)*

MACRONUTRIENTE	PORCENTAJE
Carbohidratos	50 - 65 %
Proteínas	14 - 20%
Grasas	20 - 35%
Total	100%

CALORÍAS POR TIEMPO DE COMIDA

DESAYUNO	Kcal /100g	CARBO HIDRATOS /100g	GRASA /100g	PROTEINAS /100g	PESO ESTIMADO EN GRAMOS	CALORIAS REALES	CARBOHIDRATOS REALES	GRASAS REALES	PROTEINAS REALES
YOGURT	59	12,4	0,4	10	200	118	24,8	0,8	20
HUEVO	13	1,1	11	13	120	15,6	1,32	13,2	15,6
AREPA	219	37	5	5	100	219	37	5	5
BANANO	89	23	0	1	100	89	23	0	1
TOTAL	**380**	**73,5**	**16,4**	**29**	**520**	**441,6**	**86,12**	**19**	**41,6**

MERIENDA	Kcal /100g	CARBO HIDRATOS /100g	GRASA /100g	PROTEINAS /100g	PESO ESTIMADO EN GRAMOS	CALORIAS REALES	CARBOHIDRATOS REALES	GRASAS REALES	PROTEINAS REALES
BRAZO DE REINA	210	29,3	8,7	4,1	100	210	29,3	8,7	4,1
GASEOSA	20	30,4	0	0	200	40	60,8	0,0	0
TOTAL	**230**	**59,7**	**8,7**	**4,1**	**300**	**250**	**90,1**	**8,7**	**4,1**

ALMUERZO	Kcal /100g	CARBO HIDRATOS /100g	GRASA /100g	PROTEINAS /100g	PESO ESTIMADO EN GRAMOS	CALORIAS REALES	CARBOHIDRATOS REALES	GRASAS REALES	PROTEINAS REALES
ARROZ	130	27,9	0,2	2,6	250	325	69,75	0,50	6,5
PECHUGA	164	0	3,5	30,7	125	205	0	4,38	38,4
LENTEJAS	165	18,3	6,87	8,3	100	165	18,3	6,87	8,3
PAPA PASTUSA	86	20	0,1	2,1	130	111,8	26	0,13	2,7
ENSALADA	17	3,8	0,17	0,8	60	10,2	2,28	0,10	0,5
LIMONADA	40	25,8	0,1	0,1	240	96	61,92	0,24	0,2
TOTAL	**602**	**95,8**	**10,94**	**44,6**	**905**	**913**	**178,25**	**12,22**	**56,6**

CENA	Kcal /100g	CARBO HIDRATOS /100g	GRASA /100g	PROTEINAS /100g	PESO ESTIMADO EN GRAMOS	CALORIAS REALES	CARBOHIDRATOS REALES	GRASAS REALES	PROTEINAS REALES
ARROZ	130	27,9	0,2	2,6	250	325,0	69,8	0,5	6,5
PAPA CRIOLLA	85	17,1	1,1	2	100	85,0	17,1	1,1	2,0
CARNE DE CERDO	271	0	17	27	125	338,8	0,0	21,3	33,8
JUGO NATURAL	67	38,9	0,3	0,9	240	160,8	93,4	0,7	2,2
BLANQUILLO	139	25	0,3	9,7	80	111,2	20,0	0,2	7,8
ENSALADA	17	3,8	0,1	0,8	60	10,2	2,3	0,1	0,5
TOTAL	**709**	**112,7**	**19**	**43**	**855**	**1031,0**	**202,5**	**23,9**	**52,7**

Calorias Consumidas en el dia	**2635,6**	**Mantener peso**
Carbohidratos diarios	**557,0**	**71,80**
Grasas diarias	**63,8**	**8,22**
Proteina diaria	**155,0**	**19,98**

MINUTA PATRÓN:

GRAMAJES
Ingredientes mínimos del menú diario por persona (alumnos e infantes).

Desayuno	Gramaje Cocido (gr o cc)	Opciones
Bebida caliente y/o fría con hielo	200	Leche, derivados lácteos (yogur, avena, bebida achocolatada, leche saborizada), jugos a base de pulpa, jugo natural, agua panela con leche, chocolate con leche, café con leche, peto, arroz con leche, entre otros.
Proteína (Huevos, carnes y derivados cárnicos)	Huevo: 120 Embutido: 80	Carne de res (cualquier presentación), cerdo (cualquier presentación), pollo (cualquier presentación), huevos (cualquier presentación), queso (cualquier presentación), salchichas (cualquier presentación), salchichón (cualquier presentación), chorizo (cualquier presentación), butifarra, jamón (cualquier presentación), atún, entre otros.
Farináceo (Cereales y derivados)	100	Almojábana, arepas (blanca, de anís, de carne, de choclo, de huevo, de pollo, de queso, trifásica), buñuelo, quidbe, papa rellena, croissant, dedo de queso, buñuelo, empanadas (cualquier presentación), envuelto de maíz, pan (cualquier presentación), pastel (de pollo, de carne, dulce), bollo (cualquier presentación), sándwich de jamón y queso, caldo de costilla, changua, tamal, hayaca, calentado, patacón, papas fritas, pancake, entre otros.
Fruta (Entera o en porción)	100	Banano, mandarina, papaya, naranja, piña, mango, granadilla, pera, manzana, patilla, melón, fresa, frambuesa, kiwi, uva, melocotón, entre otros.

Refrigerio	Gramaje Cocido (gr o cc)	Opciones
Farináceo (Cereales y derivados)	70 a 35	Brazo de reina, brownie, buñuelo, churro, croissant, dedo de queso, donas, empanadas, galleta (cualquier presentación), mantecada, milhojas, mogolla, pan (cualquier presentación), pan de bono, roscón (cualquier sabor), torta (cualquier sabor), entre otros
Bebida fría con hielo ***Presentación: Bolsa, caja, botella plástica o de vidrio.***	200	Leche, jugo, derivados lácteos (yogur con cereal, kumis, leche, yogur, avena, leche saborizada, bebida achocolatada), jugos a base de pulpa, refresco, gaseosa, malta, entre otros

Almuerzo	Gramaje Cocido (gr o cc)	Opciones
Farináceo (Cereales y derivados)	250	Arroz en cualquier presentación

Leguminosas	100	Arveja, lenteja, frijol, garbanzo, blanquillo, pastas (cualquier presentación)
Proteína (Carnes y derivados cárnicos)	125	Carne (cualquier presentación), pollo (cualquier presentación), cerdo (cualquier presentación), pescado (cualquier presentación), panza, hígado, atún, costilla de res, costilla de cerdo, bofe, entre otros
Bebida fría con hielo	240	Jugo natural con hielo, derivados lácteos, jugos a base de pulpa de fruta, refresco, agua con panela, avena, entre otros
ACOMPAÑANTES (DIARIO)		
Farináceo (Raíces, tubérculos y plátano)	60	papa criolla, papa pastusa (cualquier presentación), plátano verde (cualquier presentación), plátano maduro (cualquier presentación), yuca (cualquier presentación)
Ensaladas	60	Habichuela, zanahoria, ahuyama, repollo, tomate (verde, rojo, cherry), lechuga (común, crespa), cebolla (larga, blanca, cabezona), remolacha, mazorca, pepino, aguacate, espinaca, brócoli, coliflor, champiñón, de frutas,
Sopa (Opcional)	300	

Cena	Gramaje Cocido (gr o cc)	Opciones
Farináceo (Cereales y derivados)	250	Arroz en cualquier presentación
Farináceo (Raíces, tubérculos y plátano)	60	papa criolla, papa pastusa (cualquier presentación), plátano verde (cualquier presentación), plátano maduro (cualquier presentación), yuca (cualquier presentación)
Proteína (Carnes y derivados cárnicos)	125	Carne (cualquier presentación), pollo (cualquier presentación), cerdo (cualquier presentación), pescado (cualquier presentación), panza, hígado, atún, costilla de res, costilla de cerdo, bofe, entre otros
Bebida fría con hielo	240	Jugo natural con hielo, derivados lácteos, jugos a base de pulpa de fruta, refresco, agua con panela, avena, entre otros
ACOMPAÑANTES (DIARIO)		
Leguminosas	80	Arveja, lenteja, frijol, garbanzo, blanquillo, pastas (cualquier presentación)
Ensaladas	60	Habichuela, zanahoria, ahuyama, repollo, tomate (verde, rojo, cherry), lechuga (común, crespa), cebolla (larga, blanca, cabezona), remolacha, mazorca, pepino, aguacate, espinaca, brócoli, coliflor, champiñón, de frutas,

NOTA:
El gramaje establecido en el menú del presente anexo, hace referencia a la unidad de medida mínima exigida correspondiente al peso del alimento cocido.
La fruta incluye parte comestible y no comestible.

CICLO DE MINUTAS: El menú a entregar obedecerá a la programación mensual efectuada por un comité representante de la Escuela de Formación de Infantería de Marina y del Batallón de Comando y Apoyo No.6 y el contratista.

El ciclo de minuta que entregará el contratista debe ser variado y deben ser diferentes para cada tiempo de comida.

Si por motivos de fuerza mayor debe modificarse alguna preparación, se deberá dar aviso con 6 horas de anticipación para que se indique cuál será su reemplazo. En este caso el contratista debe dar mínimo dos opciones de cambio.

Lo anterior, previa coordinación con el supervisor del contrato.

MENÚ PARA OCASIONES ESPECIALES: Estos menús se solicitarán con anticipación al evento así mismo se tendrá en cuenta el número de asistentes y el tipo de celebración que se realiza, el plato a ofrecer será un acuerdo mutuo entre el contratante y contratista. Se realizará la solicitud con 2 días de anticipación.

CALIDAD SENSORIAL: El plato servido tendrá las características adecuadas en cuanto olor, sabor, temperatura, consistencia y apariencia, desde el momento de servida hasta el momento de distribución de los alimentos en el comedor. Estarán en continuo mejoramiento acatando las sugerencias. El servicio debe incluir preparaciones que combinen consistencia, mezclen texturas, sabores y colores. Para esto, deben incorporarse alimentos de distintos cortes (enteros, trozados, picados y/o molidos) y formas de elaboración (crudos, cocidos, naturales y elaborados), de tal forma de otorgar variedad y atractivo a las preparaciones. No se aceptarán ingredientes y preparaciones cuyas características organolépticas se encuentren alteradas.

- Olor: Viene dado por distintas sustancias volátiles presentes en los alimentos, sea de manera natural u originario de la preparación (a través de aditivos alimentarios, como los aromas artificiales), los cuales deben ser aceptado por los comensales del servicio.
- Color: El plato debe ser llamativo y variado a la percepción visual.
- Sabor: Las papilas gustativas de la lengua son capaces de identificar cinco tipos de sabores, dulce, salado, amargo, ácido y umami, los cuales deben ser apetecibles al paladar.
- Textura: Dependerá del tipo de preparación establecido para los tiempos de comida y se identificará en el proceso de masticación.
- Temperatura *(resolución 2674 de 2013, artículo 18 punto 3):* Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:

Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.
Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).

CARACTERÍTICAS DE LOS INSUMOS: Según la Resolución 2674 de 2013 capitulo IV "Requisitos higiénicos de fabricación", Articulo 16 "Materias primas e insumos", **(Resolución 5865 de 2018).**

Las materias primas e insumos para las actividades de fabricación, preparación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.

Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y, si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.

Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.

Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.

La calidad en la compra de los víveres deberá ceñirse a una óptima calidad sanitaria y nutricional. Lo anterior obliga a comprar productos con registro sanitario expedido por el ministerio de la protección social y/o secretaria de salud del distrito, INVIMA.

El contratista deberá ingresar la alimentación correspondiente, en carros de transporte de alimentos en los horarios previamente acordados con el supervisor del contrato.

ESTANDARIZACIÓN DE RECETAS: El contratista presentará y publicará en un lugar visible para los manipuladores la estandarización de las recetas como parte del aseguramiento de la calidad de producción.
Todas las preparaciones ofrecidas deben tener su estandarización actualizada, se debe asegurar que los auxiliares de alimentos preparen de acuerdo a lo estandarizado.

El utensilio de servida debe estar estandarizados, tales como pocillo o vasos medidores, jarras medidoras para controles de líquidos, cucharas, cucharones y demás utensilios necesarios según las preparaciones. La estandarización de recetas debe cumplir con especificación de: tiempos, temperaturas, cantidad, medidas caseras y utensilios de servida.

PROTECCIÓN DE ALIMENTOS: El oferente deberá contar con un plan de saneamiento que especifique los siguientes programas:
Control de tiempos y temperatura
Limpieza y desinfección
Manejo de basuras y desperdicios
Potabilización del agua

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: Según la Resolución 2674 de 2013 en el capítulo VI, articulo 26 Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

El contratista deberá efectuar las labores de aseo de las instalaciones donde desarrollará las actividades de preparación de los alimentos para el personal del Batallón de Comando y Apoyo No.6.

El contratista deberá responsabilizarse del lavado de menaje utilizado por los alumnos del Batallón de Comando y Apoyo No.6, de igual manera se encargará de colocar los implementos de aseo para ejecutar las técnicas de higienización correspondientes.

MANEJO DE BASURAS Y DESPERDICIOS: Se deberá dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2400 de 1979 capítulo V "EVACUACIÓN DE RESIDUOS O DESECHOS", así mismo a la Resolución 2674 de 2013 capítulo I "Edificación e Instalaciones" articulo 6 puntos 4 y 5.

CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES: El contratista deberá realizar un cronograma de fumigación contra roedores, insectos y plagas, control de vectores a realizarse en las instalaciones del Batallón de Comando y Apoyo No.6 (Cocina, Comedor de Alumnos, Comedor de Infantes) donde elaborará los alimentos, estableciendo una ***periodicidad mínima de un mes,*** dejando constancia escrita de los medios físicos, químicos o biológicos utilizados. Así mismo garantizara que la fumigación realizada es adecuada para establecimientos de preparación y suministro de alimentos y que no afectará la salud del personal operario de la cocina, así como de los usuarios del comedor.

CHEQUEO MICROBIOLÓGICO: Es un control que siempre debe hacer el contratista a través de una firma especializada para verificar la calidad microbiológica, este debe realizarse trimestralmente, mediante un laboratorio de control de calidad de alimentos que este acreditado para realizar muestras por un organismo nacional de acreditación. El laboratorio deberá contar con cinco (5) años de experiencia.

Los análisis que deben realizarse en el servicio de alimentación son los siguientes:

AGUA 1 Aerobios Mesófilos 1 Coliformes totales 1 Escherichia coli PH Cloro residual libre	**PROTEÍNA** Aerobios Mesófilos recuento de colonias 1 Coliformes totales 1 Coliformes fecales 1 Staphylococcus Aureus 1 Bacillus cereus 1 Salmonella spp	**MANIPULADOR** 1 Coliformes totales 1 Coliformes fecales 1 Staphylococcus Aureus 1 Hongos
ENSALADAS Y FRUTAS 1 Coliformes totales 1 Coliformes fecales 1 Salmonella spp	**JUGOS** 1 Aerobios Mesófilos 1 Coliformes totales 1 Coliformes fecales 1 Clostridios (e.c.s.r) 1 Mohos y levaduras	**SUPERFICIES** 1 Coliformes totales 1 Coliformes fecales 1 Mohos y levaduras

MENÚ DE SEGURIDAD: El contratista debe sacar una muestra del menú que se sirve en cada comida, la cual debe ser diariamente y al azar, de todas las comidas que se están sirviendo y se guarda debidamente rotulada, en refrigeración, durante 72 horas. Esta muestra es una norma de seguridad que se usa para análisis microbiológico, en caso de que se presenten enfermedades alimentarias, o para controles periódicos.

REGLAS HIGIÉNICAS DEL PERSONAL (Resolución 2674 de 2013, artículo 14), (Resolución 5865 de 2018): El contratista deberá cumplir obligatoriamente los siguientes aspectos:

Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar

un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.
11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

OBLIGACIONES DEL PERSONAL: El contratista debe tener un plan de capacitación según lo plasmado en la Resolución 2674 de 2013, artículo 12 "continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos que trata la Resolución 2674 de 2013, **(Resolución 5865 de 2018).**

Artículo 13 de la misma resolución "el plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa.

Capacitar al personal adecuadamente en conservación, manipulación, preparación de alimentos, atención al público y demás actividades para la prestación eficiente del servicio.

La empresa deberá presentar las hojas de vida de todos los trabajadores que laboraran en cada uno de los comedores, certificado antecedentes judiciales, así como los respectivos recibos de pago y certificados de afiliación a EPS, Entidad de Pensión, ARL y certificado de actitud laboral, que se entregaran mensualmente.

La empresa seleccionada deberá presentar con 15 días de anticipación las certificaciones en capacitación de manipulación de alimentos y buenas practicas por manufactura del personal de auxiliares y jefe de cocina.

El contratista se comprometerá a cancelar el valor correspondiente a los ficheros del personal así como a diligenciar los estudios de seguridad, a realizar los procedimientos y suministrar la documentación e información requerida para garantizar que el personal que laborara dentro de las instalaciones del comedor de alumnos así como de los proveedores no representan ninguna amenaza para las instalaciones y para el personal que conforma la Escuela de Formación de Infantería de Marina y el Batallón de Comando y Apoyo No.6.

En caso de presentarse accidentes del personal que laborará en la cocina de alumnos, el CONTRATISTA será el responsable de realizar los trámites ante la ARL y EPS respectivas.

La empresa seleccionada se hará responsable del comportamiento de todos sus empleados y proveedores, por tal razón informará oportunamente cualquier novedad presentada con los mismos.
Responder por todo el personal bajo sumando al igual que por los proveedores presentando las respectivas certificaciones como: documentos personales, permisos, constancias, certificaciones, entre otros para que en el momento de ser solicitado se puedan constatar sus datos personales y se encuentren libres de antecedentes judiciales que pongan en riesgo al personal de usuarios al igual que las instalaciones. el Batallón de Comando y Apoyo No.6. se reserva el derecho de aprobar el personal a contratar por el proveedor, en virtud de las condiciones de seguridad que debe manejar la institución.

Contar con las medidas de seguridad industrial necesarias (extintores, botiquines, camillas, señalización y otros).

En caso que algunos alumnos requieran salir en un horario diferente al habitual debe haber personal disponible por parte de la empresa o facilitar los medios para servir los alimentos en condiciones óptimas previas aviso del Batallón de Comando y Apoyo IM No.6.

La supervisión del contrato tendrá la facultad de solicitar el oportuno reemplazo de personal que presente condiciones no favorables de salud para la manipulación de alimentos y que pueda afectar la calidad de prestación de servicio, así como el personal del contratista que se vea inmerso en actividades que vallan en deterioro a la buena prestación del servicio.

PERSONAL REQUERIDO PERSONAL MÍNIMO

PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO EN EL COMEDOR ALUMNOS EFIM - INFANTES BCAI6 PARA BRINDAR EL SERVICIO NECESARIO				
CARGO	**NO. PERSONAS**	**DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO**	**TIEMPO DE ESTADÍA**	**OBSERVACIÓN Y/O VERIFICACIÓN**
ADMINISTRADOR GENERAL	1	EL PROPONENTE DEBE TENER EL PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO: **PERFIL:** ADMINISTRADOR DE EMPRESAS, CHEF, O CARRERA SIMILAR. (SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ARTICULO 24), CON EXPERIENCIA MÍNIMA DE DOS (2) AÑOS EN ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS Y/O ADMINISTRADOR SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.	PRESENCIA PERMANENTE EN COMEDOR. (SEGÚN LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 ARTICULO 24)	EL SUPERVISOR VERIFICARA HOJA DE VIDA, TÍTULOS OTORGADOS Y EXPERIENCIA CERTIFICADA, UNA VEZ SE PERFECCIONE EL CONTRATO
GASTRÓNOMO O INGENIERO DE ALIMENTOS	1	EL PROPONENTE DEBE TENER EL PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO: **PERFIL:** LICENCIADO EN GASTRONOMÍA Y/O INGENIERO DE ALIMENTOS. CANTIDAD UNO (01) CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. CERTIFICADO MÉDICO CON LA APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS. DOS (2) AÑOS LA EXPERIENCIA PROFESIONAL QUE SOLO SE COMPUTARÁ A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN DE LA MATRICULA PROFESIONAL. (LEY 842 DE 2003), PARA QUE CON EL CARGO PUEDA CONCEBIR, DISEÑAR, IMPLEMENTAR Y OPERAR EL PROCESO DE ALIMENTACIÓN DEL PERSONAL DE INFANTES DE MARINA Y ALUMNOS DE INFANTERIA DE MARINA.	UNA VEZ POR MES	
NUTRICIONISTA	1	EL PROPONENTE DEBE TENER EL PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO: **PERFIL: NUTRICIONISTA Y DIETISTA**. CANTIDAD UNO (01). CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. CERTIFICADO MÉDICO CON LA APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS. CON DOS (2) AÑOS LA EXPERIENCIA PROFESIONAL SOLO SE COMPUTARÁ A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN DE LA MATRICULA PROFESIONAL. (LEY 842 DE 2003), PARA QUE SE DESEMPEÑE EL PROFESIONAL EN LAS CARACTERÍSTICAS DE LA NUTRICIÓN Y LA ALIMENTACIÓN PARA LOS ALUMNOS DE IM E INFANTES DE MARINA E INFANTES DE MARINA.	UNA VEZ POR SEMANA	
AUXILIAR DE ALIMENTOS (PREPARACIÓN	15	EL PROPONENTE DEBE TENER EL PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO: PERFIL: TÉCNICO EN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, CHEF, O CARRERA SIMILAR. CERTIFICACIÓN DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. CERTIFICADO MÉDICO CON LA APTITUD PARA MANIPULAR ALIMENTOS	ACUERDO NECESIDAD DEL CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO	

Si el contratista considera que requiere más personal, este podrá aumentar el personal de auxiliar de despensa.

ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL MANIPULADOR (Resolución 2674 de 2013, artículo 11): El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.

En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

PLAN DE CONTROL DE CALIDAD: Se deberá dar estricto cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 en el capítulo IV Requisitos Higiénicos de Fabricación en el artículo 18:

Todo el proceso de fabricación del alimento, incluyendo las operaciones de envasado y almacenamiento, deben realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. Para cumplir con este requisito, se deben controlar factores, tales como tiempo, temperatura, humedad, actividad acuosa (Aw), pH, presión y velocidad de flujo. Adicionalmente, se debe vigilar las operaciones de fabricación, tales como congelación, deshidratación, tratamiento térmico, acidificación y refrigeración, asegurando que los tiempos de espera, las fluctuaciones de temperatura y otros factores, no contribuyan a la alteración o contaminación del alimento.

Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, deben mantenerse en condiciones tales que se evite su proliferación. Para el cumplimiento de este requisito deben adoptarse medidas efectivas como:

- Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.
- Mantener el alimento en estado congelado.
- Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).

Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.

Los procedimientos mecánicos de manufactura, tales como, lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, deben realizarse de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.

Cuando en los procesos de fabricación se requiera el uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, este debe ser fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.

No se permite el uso de utensilios de vidrio en las áreas de elaboración debido al riesgo de ruptura y contaminación del alimento.

Deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes aspectos: Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados, documentación sobre planta, equipos y proceso, planes de muestreo. (**Resolución 2674 de 2013, artículo 22), (Resolución 5865 de 2018).**

LISTADO DE PRODUCTOS

ITEM	GRUPO	ELEMENTO	U/MEDIDA	CANT
1	G. CARNICOS	BAGRE	LIBRA	1
2	G. CARNICOS	MOJARRA ROJA	LIBRA	1
3	G. CARNICOS	MOJARRA NEGRA	LIBRA	1
4	G. CARNICOS	PARGO ROJO	LIBRA	1
5	G. CARNICOS	CACHAMA	LIBRA	1
6	G. CARNICOS	ATÚN FRESCO	LIBRA	1
7	G. CARNICOS	POSTA SIERRA MAR	LIBRA	1
8	G. CARNICOS	PECHUGA DE POLLO	LIBRA	1
9	G. CARNICOS	CONTRAMUSLO CON PIEL REFRIGERADO	LIBRA	1
10	G. CARNICOS	MUSLO DE POLLO CON PIEL REFRIGERADO	LIBRA	1
11	G. CARNICOS	PIERNA PERNIL DE POLLO CON PIEL REFRIGERADO	LIBRA	1
12	G. CARNICOS	ALAS DE POLLO SIN COSTILLAR	LIBRA	1
13	G. CARNICOS	PULPA DE CERDO	LIBRA	1
14	G. CARNICOS	COSTILLA DE CERDO	LIBRA	1
15	G. CARNICOS	TOCINO DE CERDO	LIBRA	1
16	G. CARNICOS	CHULETA	LIBRA	1
17	G. CARNICOS	CARNE DE CERDO MOLIDA	LIBRA	1
18	G. CARNICOS	SOBREBARRIGA	LIBRA	1
19	G. CARNICOS	COSTILLA DE RES	LIBRA	1
20	G. CARNICOS	CARNE MOLIDA	LIBRA	1
21	G. CARNICOS	CARNE DE RES LOMO FINO	LIBRA	1
22	G. CARNICOS	CARNE DE RES LOMO ANCHO	LIBRA	1

ITEM	GRUPO	ELEMENTO	U/MEDIDA	CANT
23	G. CARNICOS	CARNE RES PARA GOULACH (GUISAR)	LIBRA	1
24	G. CARNICOS	CARNE DE RES BOLA DE PIERNA (ASAR)	LIBRA	1
25	G. CARNICOS	CARNE DE RES CENTRO DE PIERNA (ASAR)	LIBRA	1
26	G. CARNICOS	HÍGADO	LIBRA	1
27	G. CARNICOS	CALLO PICADO O MONDONGO	LIBRA	1
28	G. CARNICOS	HUEVO (AAA)	ANAQUEL X 30 UNDS	1
29	E. CARNES FRIAS	CHORIZO ROJO	LIBRA	1
30	E. CARNES FRIAS	CHORIZO DE TERNERA	LIBRA	1
31	E. CARNES FRIAS	CHORIZO SANTARROSANO	LIBRA	1
32	E. CARNES FRIAS	CHORIZO DE CERDO	LIBRA	1
33	E. CARNES FRIAS	MORCILLA	LIBRA	1
34	E. CARNES FRIAS	SALCHICHÓN POLLO	LIBRA	1
35	E. CARNES FRIAS	SALCHICHÓN RES	LIBRA	1
36	E. CARNES FRIAS	SALCHICHÓN CERVECERO	LIBRA	1
37	E. CARNES FRIAS	SALCHICHA DE POLLO	LIBRA	1
38	E. CARNES FRIAS	SALCHICHA DE RES	LIBRA	1
39	E. CARNES FRIAS	SALCHICHA MANGUERA	LIBRA	1
40	E. CARNES FRIAS	QUESO COSTEÑO DURO	LIBRA	1
41	E. CARNES FRIAS	QUESO COSTEÑO BLANDO	LIBRA	1
42	E. CARNES FRIAS	BUTIFARRA X 500 GRS.	PAQUETE	1
43	E. CARNES FRIAS	JAMÓN DE POLLO	LIBRA	1
44	E. CARNES FRIAS	JAMÓN DE CERDO	LIBRA	1
45	E. CARNES FRIAS	JAMÓN DE PAVO	LIBRA	1
46	E. CARNES FRIAS	JAMÓN DE PIERNA PERNIL	LIBRA	1
47	E. CARNES FRIAS	QUESO DOBLE CREMA	LIBRA	1
48	E. CARNES FRIAS	CARNE HAMBURGUESA PRECOCIDA	LIBRA	1
49	E. CARNES FRIAS	MORTADELA	LIBRA	1
50	B. VERDURAS	AGUACATE	LIBRA	1
51	B. VERDURAS	AHUYAMA	LIBRA	1
52	B. VERDURAS	APIO	LIBRA	1

ITEM	GRUPO	ELEMENTO	U/MEDIDA	CANT
53	B. VERDURAS	AJO	LIBRA	1
54	B. VERDURAS	CEBOLLA CABEZONA BLANCA	LIBRA	1
55	B. VERDURAS	CEBOLLA CABEZONA ROJA	LIBRA	1
56	B. VERDURAS	CEBOLLA LARGA	LIBRA	1
57	B. VERDURAS	CILANTRO	LIBRA	1
58	B. VERDURAS	PEREJIL	LIBRA	1
59	B. VERDURAS	CILANTRON O CIMARRON	LIBRA	1
60	B. VERDURAS	HABICHUELA	LIBRA	1
61	B. VERDURAS	LECHUGA BATAVIA	LIBRA	1
62	B. VERDURAS	LECHUGA CRESPA	LIBRA	1
63	B. VERDURAS	PEPINO	LIBRA	1
64	B. VERDURAS	PIMENTÓN ROJO	LIBRA	1
65	B. VERDURAS	PIMENTÓN VERDE	LIBRA	1
66	B. VERDURAS	REPOLLO BLANCO	LIBRA	1
67	B. VERDURAS	REPOLLO MORADO	LIBRA	1
68	B. VERDURAS	TOMATE CHONTO	LIBRA	1
69	I. TUBERCULOS	PLÁTANO MADURO	LIBRA	1
70	I. TUBERCULOS	PLÁTANO VERDE	LIBRA	1
71	I. TUBERCULOS	YUCA	LIBRA	1
72	I. TUBERCULOS	PAPA LAVADA	LIBRA	1
73	I. TUBERCULOS	PAPA CRIOLLA	LIBRA	1
74	I. TUBERCULOS	ÑAME	LIBRA	1
75	I. TUBERCULOS	ZANAHORIA	LIBRA	1
76	I. TUBERCULOS	REMOLACHA	LIBRA	1
77	I. TUBERCULOS	MAZORCA ENTERA	LIBRA	1
78	I. TUBERCULOS	MAZORCA DESGRANADA	LIBRA	1
79	C. FRUTAS	GUAYABA DULCE	LIBRA	1
80	C. FRUTAS	GUAYABA AGRIA	LIBRA	1
81	C. FRUTAS	FRESA	LIBRA	1
82	C. FRUTAS	MANZANA ROJA	LIBRA	1

ITEM	GRUPO	ELEMENTO	U/MEDIDA	CANT
83	C. FRUTAS	MANZANA VERDE	LIBRA	1
84	C. FRUTAS	NARANJA	LIBRA	1
85	C. FRUTAS	PAPAYA	LIBRA	1
86	C. FRUTAS	PERA	LIBRA	1
87	C. FRUTAS	LIMÓN	LIBRA	1
88	C. FRUTAS	PATILLA (SANDIA)	LIBRA	1
89	C. FRUTAS	MELÓN	LIBRA	1
90	C. FRUTAS	BANANO	LIBRA	1
91	C. FRUTAS	MANDARINA	LIBRA	1
92	C. FRUTAS	MARACUYÁ	LIBRA	1
93	C. FRUTAS	TOMATE DE ÁRBOL	LIBRA	1
94	C. FRUTAS	PIÑA	LIBRA	1
95	C. FRUTAS	MANGO	LIBRA	1
96	C. FRUTAS	LULO	LIBRA	1
97	C. FRUTAS	MORA	LIBRA	1
98	C. FRUTAS	GUANÁBANA	LIBRA	1
99	F. ABARROTES	ACEITE	LITRO	1
100	F. ABARROTES	ARROZ BLANCO X 500 GRS	LIBRA	1
101	F. ABARROTES	ARVEJA	LIBRA	1
102	F. ABARROTES	AVENA MOLIDA X 500 GRS	LIBRA	1
103	F. ABARROTES	AVENA OJUELAS	LIBRA	1
104	F. ABARROTES	AZUCAR X 500 GRS	LIBRA	1
105	F. ABARROTES	GARBANZO	LIBRA	1
106	F. ABARROTES	FRIJOL CABEZA NEGRA	LIBRA	1
107	F. ABARROTES	FRIJOL ROJO	LIBRA	1
108	F. ABARROTES	LENTEJAS	LIBRA	1
109	F. ABARROTES	ARVEJAS 300GRS	LATA	1
110	F. ABARROTES	MAÍZ LATA 600GRS	LATA	1
111	F. ABARROTES	PALOMITO	LIBRA	1
112	F. ABARROTES	HARINA DE TRIGO	LIBRA	1

ITEM	GRUPO	ELEMENTO	U/MEDIDA	CANT
113	F. ABARROTES	HARINA PRECOCIDA DE MAÍZ	LIBRA	1
114	F. ABARROTES	PASTA PARA SOPA (CABELLO DE ANGEL)	LIBRA	1
115	F. ABARROTES	PASTA ALIMENTICIA (SPAGHETTI)	LIBRA	1
116	F. ABARROTES	ATUN LOMITOS EN ACEITE X 160 GRAMO UNIDAD	LATA	1
117	F. ABARROTES	SARDINA EN SALSA TOMATE (LATA *225GRS)	LATA	1
118	F. ABARROTES	SALCHICHA VIENA 150 GRS	LATA	1
119	F. ABARROTES	JAMONETA 370 GRS	LATA	1
120	F. ABARROTES	BEBIDA CHOCOLATADA	KILO	1
121	F. ABARROTES	CAFE X 500 GRAMOS	LIBRA	1
122	F. ABARROTES	CHOCOLATE EN BARRA X 500 GRS	LIBRA	1
123	F. ABARROTES	LECHE BOLSA EN POLVO X 380 GRS	BOLSA	1
124	F. ABARROTES	LIMONADA POLVO	KILO	1
125	F. ABARROTES	TE EN POLVO SABORES VARIOS	LIBRA	1
126	F. ABARROTES	PANELA	LIBRA	1
127	F. ABARROTES	PANELA LIMÓN (POLVO)	LIBRA	1
128	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	SAL	KILO	1
129	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	MAYONESA	KILO	1
130	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	SALSA DE TOMATE	KILO	1
131	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	MOZTAZA	KILO	1
132	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	SALSA BBQ	KILO	1
133	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	SALSA DE SOYA	LITRO	1
134	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	SALSA NEGRA	LITRO	1
135	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	SALSA TARTARA	KILO	1
136	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	VINAGRE	LITRO	1
137	H. CONDIMENTOS Y	CALDO DE GALLINA CAJA POR 10 SOBRES	CAJA	1

ITEM	GRUPO	ELEMENTO	U/MEDIDA	CANT
	SALSAS			
138	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	CALDO DE COSTILLA CAJA POR 10 SOBRES	CAJA	1
139	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	QUESO CREMA 400 GRS	GRS	1
140	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	MANTEQUILLA	LIBRA	1
141	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	COMINO	LIBRA	1
142	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	COLOR	LIBRA	1
143	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	TRICOMPLETO	LIBRA	1
144	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	PIMIENTA DE OLOR 100GRS	GRS	1
145	H. CONDIMENTOS Y SALSAS	PIMIENTA MOLIDA 60 GRS	GRS	1
146	A. BEBIDAS	TE HELADO SABORIZADO POR 200ML	UNIDAD	1
147	A. BEBIDAS	AVENA SABORIZADA POR 200ML	UNIDAD	1
148	A. BEBIDAS	YOGUR EN BOLSA DE 175 A 200 ML	UNIDAD	1
149	A. BEBIDAS	YOGURT CON CEREAL DE 175 A 200 ML	UNIDAD	1
150	A. BEBIDAS	LECHE SABORIZADA POR 200ML	UNIDAD	1
151	A. BEBIDAS	GASEOSA POR 250 ML	UNIDAD	1
152	A. BEBIDAS	GASEOSA POR 600ML	UNIDAD	1
153	A. BEBIDAS	GASEOSA POR 3000ML	UNIDAD	1
154	A. BEBIDAS	GASEOSA POR 1500ML	UNIDAD	1
155	A. BEBIDAS	HIELO	KILO	1
156	A. BEBIDAS	JUGO POR 200ML	UNIDAD	1
157	A. BEBIDAS	JUGO POR 500ML	UNIDAD	1
158	A. BEBIDAS	JUGO POR 3000ML	UNIDAD	1
159	A. BEBIDAS	AGUA	LITRO	1
160	J. VARIOS	AREPA DE HUEVO 200GRS	UNIDAD	1
161	J. VARIOS	CARIMAÑOLA 200GRS	UNIDAD	1
162	J. VARIOS	CROISSANT 200GRS	UNIDAD	1

ITEM	GRUPO	ELEMENTO	U/MEDIDA	CANT
163	J. VARIOS	PASTELITO DE POLLO 200GRS	UNIDAD	1
164	J. VARIOS	PASTELITO DE CARNE 200GRS	UNIDAD	1
165	J. VARIOS	PASTELITO DULCE 200GRS	UNIDAD	1
166	J. VARIOS	PERRO CALIENTE 200GRS (PREPARADO)	UNIDAD	1
167	J. VARIOS	HAMBURGUESA 200GRS (PREPARADO)	UNIDAD	1
168	J. VARIOS	SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO 200GRS	UNIDAD	1
169	J. VARIOS	SANDWICH DE POLLO 200GRS	UNIDAD	1
170	J. VARIOS	SANDWICH DE CARNE 200GRS	UNIDAD	1
171	J. VARIOS	CHOCOLATINA 100GRS	UNIDAD	1
172	J. VARIOS	GELATINA 200GRS	UNIDAD	1
173	J. VARIOS	HELADO 200GRS	UNIDAD	1
174	J. VARIOS	DEDITO DE QUESO HORNEADO 200GRS	UNIDAD	1
175	J. VARIOS	PASTELITO DE POLLO HORNEADO 200GRS	UNIDAD	1
176	J. VARIOS	PASTELITO DE CARNE HORNEADO 200GRS	UNIDAD	1
177	J. VARIOS	PASTELITO DULCE HORNEADO 200GRS	UNIDAD	1
178	J. VARIOS	PAN DE BONO 200GRS	UNIDAD	1
179	J. VARIOS	PAN HAMBURGUESA X 6 UNDS	PAQUETE	1
180	J. VARIOS	PAN PERRO X 06 UNIDADES	PAQUETE	1
181	J. VARIOS	HAMBURGUESA 200GRS (PREPARADO)	PAQUETE	1
182	J. VARIOS	PAN DE MANTEQUILLA 200GRS	UNIDAD	1
183	J. VARIOS	PAN CHURRO 200GRS	UNIDAD	1
184	J. VARIOS	MANTECADA 200GRS	UNIDAD	1
185	J. VARIOS	TORTA DE QUESO 200GRS	UNIDAD	1
186	J. VARIOS	TAMAL 200GRS	UNIDAD	1
187	J. VARIOS	CAKE DE CHOCOLATE 200GRS	UNIDAD	1
188	J. VARIOS	CAKE DE VAINILLA 200GRS	UNIDAD	1
189	J. VARIOS	CAKE DE NARANJA 200GRS	UNIDAD	1
190	J. VARIOS	EMPANADA DE MAÍZ DE QUESO 200GRS	UNIDAD	1
191	J. VARIOS	EMPANADA DE MAÍZ DE CARNE 200GRS	UNIDAD	1
192	J. VARIOS	EMPANADA DE MAÍZ DE POLLO 200GRS	UNIDAD	1

ITEM	GRUPO	ELEMENTO	U/MEDIDA	CANT
193	J. VARIOS	EMPANADA DE HARINA DE QUESO 200GRS	UNIDAD	1
194	J. VARIOS	EMPANADA DE HARINA DE CARNE 200GRS	UNIDAD	1
195	J. VARIOS	EMPANADA DE HARINA DE POLLO 200GRS	UNIDAD	1
196	J. VARIOS	PAPA RIPIO X 1000GRS	BOLSA	1
197	J. VARIOS	BOCADILLO DISPLAY X 18 UND.- BELEÑO	DISPLAY	1
198	J. VARIOS	GALLETA DULCE RELLENA X 12 UNIDADES	DISPLAY	1
199	J. VARIOS	GALLETA TACO SALADA	TACO	1
200	J. VARIOS	GALLETA TIPO LECHE X 18 UNIDADES	PAQUETE	1
201	J. VARIOS	GALLETA NAVIDEÑA POR 200 GRS	BOLSA	1
202	J. VARIOS	AREQUIPE POR 220 GRS	TARRO	1
203	J. VARIOS	GALLETA TIPO WAFER BOLSA X 24 UNIDADES	PAQUETE	1

PONDERACIÓN TÉCNICA OFERTADA SIN COSTO ALGUNO

CONCEPTO
Seis (6) servicios de alimentación (almuerzo especial). Seis (6) servicios de alimentación (desayunos especiales). Para los meses requeridos por la entidad estatal a través del supervisor del contrato, serán distribuidos en los días conmemorativos para la institución, en cada vigencia 2026 y 2027 (vigencias futuras), (máximo dos veces por mes hasta agotar existencias). **ALMUERZO ESPECIAL**: Servicio de asado a la parrilla incluye: carne de res 100gr, porción de chorizo 40gr, butifarra 40gr, porción de pollo 80gr, porción de cerdo 80gr, acompañantes 60gr cada uno (papa, yuca, mazorca), guacamole 40gr, incluye bebida (jugo, gaseosa tamaño personal 350ml). El servicio incluye, menaje (platos, cubiertos, servilletas, vasos, etc.) y asistentes. **DESAYUNO ESPECIAL:** Suministro de tamal tipo tolimense empacado en hoja de bijao y bebida caliente chocolate. (tres tipos de carne: pollo, res y tocino 80 GRS. cada uno, papas tajadas, 2 huevos cocidos, pelados y tajados en rodajas, 100 gramos. 407 alumnos 294 infantes **NOTA: EL SERVICIO ESPECIAL DEL DÍA FUNGE COMO DESAYUNO Y/O ALMUERZO DEL DÍA QUE SE REALICE, ASÍ MISMO, SE AFECTA LA PARTIDA DE ESTANCIA DEL DÍA.**

Suministro e instalación de una PLANTA DE TRATAMIENTO DE AGUA CON MICROFILTRACIÓN
- Capacidad de tratamiento: 2500 litros / hora.
- Tipo de filtro: Micro filtración de 10 micras.
- Turbiedad máxima: 25 NTU
- Voltaje nominal: 110 VAC ± 10%
- Consumo: 1000 watts aproximadamente.
- Frecuencia: 60 Hz
- Presión de trabajo: 60 psi
- Filtro retrolavable: 1865 (18" de diametro x 65" de alto)
- Controles: Manual
- Programación: Sin programación.
- Desinfección: Con lampara UV de 12 gpm.

Nota: El presente ponderable técnico deberá ser entregado dentro de los 90 dias siguientes al perfeccionamiento del contrato. El contratista deberá entregar acta de donación y factura. El bien pasará a control administrativo de la Subunidad Delegataria, previa coordinación con el supervisor del contrato.

PARÁMETROS COMPRAS PÚBLICAS SOSTENIBLES

DE EQUIPOS DE COMPUTO Y ELECTRICOS		FICHA No. 4
El mantenimiento preventivo y correctivo de equipos eléctricos y electrónicos pertenecientes a la Armada Nacional, es primordial para el funcionamiento de estos, puesto que el uso continuo y el desgaste de los elementos internos sin un correcto mantenimiento, puede causar el daño irreparable de estos equipos, de manera que se ocasione con ello un detrimento patrimonial a la Entidad. Es necesario determinar que se deben tener en cuenta en el momento de elaborar los términos y estudios previos de esta clase de contratos, al considerar que se usan químicos de limpieza y se disponen residuos provenientes de estos elementos catalogados como residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.		
ASPECTOS AMBIENTALES	**IMPACTOS AMBIENTALES**	**OBLIGACIONES PARA EL CONTROL DE LOS ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTALES IDENTIFICADOS.**
Generación de residuos	Contaminación de suelo agua.	Contar con un protocolo de manejo adecuado y disposición final de los residuos sólidos provenientes del mantenimiento de los equipos.
Consumo de Productos Químicos	Contaminación de suelo agua.	Los elementos de limpieza empleados para el mantenimiento de equipos eléctricos y electrónicos deberán ser ambientalmente amigables, demostrando estas características con las fichas de cada producto.
Generación de residuos	Contaminación de suelo agua.	Cuando exista cambio de partes que sean consideradas como residuos de aparatos eléctricos y electrónicos –RAEE-. Deberá garantizar que las partes cambiadas sean gestionadas por un gestor autorizado. Por lo tanto, deberá entregar al supervisor del contrato, copia del manifiesto de recolección, transporte y certificado otorgado por disposición final de estos residuos.

ELEMENTOS DE ASEO Y LIMPIEZA		**FICHA No. 6**
El ejercicio de las actividades que implican el contrato de elementos de aseo y limpieza, es considerado uno de los temas de suma importancia, puesto que generan impactos ambientales negativos, no solo por la generación de residuos sino también en la utilización de sustancias de carácter peligroso que deben cumplir con medidas de manejo y almacenamiento adecuado.		
ASPECTOS AMBIENTALES	**IMPACTOS AMBIENTALES**	**OBLIGACIONES PARA EL CONTROL DE LOS ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTALES IDENTIFICADOS.**
Generación de residuos peligrosos.	Afectaciones al suelo y recursos hídricos.	"El adjudicatario debe informar el manejo final que le dará los residuos peligrosos (en caso de que se generen) durante el servicio de aseo. Así mismo, el adjudicatario debe asegurar que entregará el(los) certificado(s) de disposición final o de aprovechamiento de los RESPEL generados durante el servicio."
Generación de residuos peligrosos.	Afectaciones al suelo y recursos hídricos.	El adjudicatario debe brindar capacitación a su personal sobre la gestión del riesgo para manejo seguro de sustancias químicas y capacitación en manejo de residuos peligrosos.
Uso de elementos de aseo	Aprovechamiento de recursos naturales	Los trapos de limpieza deben ser de microfibras, se priorizarán trapos de limpieza reutilizables, se deben suministrar en la propuesta las fichas técnicas de los productos
Uso de elementos de aseo	Aprovechamiento de recursos naturales	Las bolsas de basura deben ser de plástico 80% reciclado o bien contener componentes que permitan su biodegrabilidad. Los colores deben ser blanco (residuos aprovechables), negra (no aprovechables) y roja (biosanitarios), de acuerdo con lo establecido en el Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos de la Armada Nacional.
Uso de elementos de aseo	Aprovechamiento de recursos naturales	El papel seca-manos debe ser: * 100% reciclados * ser totalmente libre de cloro elemental.
Uso de sustancias químicas	Afectaciones al recurso hídrico	Los productos químicos que se utilicen deben ser de tipo ecológico, y los que estén en presentación concentrada, deben contar con las especificaciones de cómo realizar una adecuada dilución y disponer de medios de dosificación precisos.

POR EL CONTRATANTE:

Capitán de Fragata **ALEJANDRO RODRIGUEZ ALFONSO**
Segundo Comandante Batallón de Comando y Apoyo de I.M. No. 6,
con Traspaso de las Funciones y Atribuciones Administrativas y de Mando del Comando BCAI
Delegatario

POR EL CONTRATISTA:

LILIAN LUCIA ORDOÑEZ VERGARA
C.C. No. 64.586.085 de Sincelejo
Representante legal de la **CORPORACION PARA EL FOMENTO DEL BIENESTAR SOCIAL FOMBISOL**

VoBo: CC Jaime Tobar Rodriguez.
Asesora Jurídica BCAI6.

VoBo: CCLADM Cristian Camilo Granados Araujo.
Comandante Compañía Logística BCAI6

Revisó: TK Forero Velandia Sara
Jefe Adquisiciones BCAI6

Elaboró: IMP Garcia Gallego Robinson
Ejecutivo de Contratos BCAI6