CONTRATO No. 0013-ARC-ENSUB-DLENS-2026

FECHA	**:**	05 DE MARZO 2026
ENTIDAD:	**:**	MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL -ARMADA NACIONAL – ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES ARC “BARRANQUILLA”
CONTRATISTA	**:**	UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR CORPORATIVO
NIT. N0.	**:**	902.043.665-4
TELEFONO		3235750007
DIRECCIÓN	**:**	Calle 79 B No. 74 A – 160
CIUDAD	**:**	Barranquilla (Atlántico)
E-MAIL	**:**	utbienestarcorporativo@gmail.com
BANCO	**:**	COLPATRIA
TIPO DE CUENTA	**:**	AHORROS
PAIS	**:**	COLOMBIA
BENEFICIARIO	**:**	CORPORACION PARA EL FOMENTO DEL BIENESTA
No. DE CUENTA	**:**	1.012.000.010
CERTIFICADO DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL	**:**	CDP No.6226, de fecha 14 de enero de 2026**, CUATRO MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS VEINTISÉIS MIL OCHOCIENTOS PESOS MCTE ($4.683.626.800,00),** incluido el IVA y demás derogaciones que correspondan.
VALOR DEL CONTRATO	**:**	**CUATRO MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS VEINTISÉIS MIL OCHOCIENTOS PESOS MCTE ($4.683.626.800,00),** incluido el IVA y demás derogaciones que correspondan.

CDP	UNIDAD	RUBRO	NOMBRE DEL RUBRO	RECURSO	VALOR
6226	ENSUB	A-01-01-03-027	PARTIDA DE ALIMENTACIÓN	10	$ 1.192.886.800.00
	ENSUB	A-01-01-03-035	ALIMENTACIÓN ALUMNOS	10	$ 3.490.760.000,00

Entre los suscritos a saber la señora Capitán de Fragata **DIANA CATALINA CALDERON CIFUENTES,** mayor de edad, domiciliado en Barranquilla, identificado con cédula de ciudadanía No. 52.904.623, actuando en nombre y representación del Ministerio de Defensa Nacional – Armada Nacional – Departamento Logístico de la Escuela Naval de Suboficiales “A.R.C. BARRANQUILLA”, debidamente nombrada de conformidad con la Resolución Ministerial No. 1207 del 28 de noviembre 2025 y acta de posesión No. 2388 del 16 de enero del 2026 del Comando de la Armada Nacional y facultada para asumir las funciones y competencias relacionadas con la contratación de bienes y servicios destinados a la Armada Nacional, en concordancia con la ley 80 de 1993, ley 1150 del 16 de julio de 2007, decreto 1082 del 26 de mayo del 2015, Resolución Ministerial No.4130 del 16 de junio 2022 “Manual de Contratación y Convenios” modificada por la Resolución Ministerial No.4213 del 13 de octubre 2023,, y demás normas concordantes que rigen la materia y en virtud de lo que representa al **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - ARMADA NACIONAL - ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES A.R.C. “BARRANQUILLA”** y de otra parte la señora **LILIAN LUCÍA ORDOÑEZ VERGARA**, también mayor de edad, identificada con cédula de ciudadanía No. 64.586.085 expedida en Sincelejo - Sucre, domiciliada en Barranquilla - Atlántico, en su calidad de Representante Legal de la **UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR CORPORATIVO R EL CONTRATISTA,** identificada con el Nit: 902.043.665-4, que en lo sucesivo se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato previas las siguientes consideraciones: **CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL DE ALUMNOS E INFANTES DE MARINA DE LA ENSUB, SUS UNIDADES ADSCRITAS Y ALUMNOS EN COMISIONES OCACIONALES DEL SERVICIO A BORDO DE LA ENSUB**. **CLÁUSULA SEGUNDA: VALOR DEL CONTRATO: CUATRO MIL SEISCIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES SEISCIENTOS VEINTISÉIS MIL OCHOCIENTOS PESOS MCTE ($4.683.626.800,00)** incluido el IVA y demás derogaciones que correspondan. **CLAUSULA TERCERA: PLAZO DE EJECUCIÓN**: El plazo de ejecución del contrato, será a partir de la finalización del Contrato No.0059 ARC-ENSUB-DLENS/2025, hasta el **QUINCE (15) DE DICIEMBRE DE 2026**, y/o hasta agotar recursos, previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato. **CLAUSULA CUARTA: FORMA DE EJECUCIÓN:** Se ejecutará el objeto del contrato en entregas parciales previo requerimiento (PARTE DIARIO) entregado al contratista por parte del supervisor del contrato, dentro del término de 24 horas anteriores a la prestación del servicio de alimentación y/o suministro de víveres. El servicio de alimentación y/o suministro de víveres obedecerán al parte de personal entregado al contratista, el cual puede variar debido a los movimientos de personal propios de la función militar de 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. El menú de la prestación del servicio será planeado con una semana de anticipación y será aprobado por el supervisor del contrato y el comité de la Escuela Naval de Suboficiales “ARC Barranquilla” (comité está conformado por el Jefe de la Comisión de Alimentación y un Oficial o Suboficial del Batallón de Grumetes, PLIEGOS DE CONDICIONES Proceso: Adquisiciones Autoridad: JOLAN Código: ADQUI-FT-014-JOLAN-V08 Rige a partir de: 29/08/2023 Página 46 de 119 un Oficial o Suboficial de la División de Seguridad y un Oficial o Suboficial del Grupo Aeronaval del Caribe), el cual será modificado semanalmente con el fin de tener variedad. La entrega de los víveres se efectuará mensualmente y/o acuerdo necesidad de las unidades conforme a la orden de suministro suscrita por el supervisor del contrato e informando al contratista 24 horas anteriores a la entrega de los víveres, la cual también puede variar debido al movimiento del personal. **Nota 1:** En los casos que por necesidades y actos del servicio, los IMARES y/o grumetes no tomen los alimentos (desayuno, almuerzo, cena o refrigero) por: -permisos de 1 o 2 días -salidas de bienestar -Citas médicas Se generará un saldo a favor para la unidad contratante, estos recursos

tendrán que ser invertidos en mejoras para la alimentación del personal en el mismo mes en que se generen los ahorros, las mejoras son exclusivas para el personal de IMARES y Grumetes **CLAUSULA QUINTA: LUGAR DE ENTREGA Y/O DE EJECUCIÓN:** A continuación, se relacionan los lugares en los cuales se debe prestar el servicio de alimentación y entrega de víveres, así:

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE COMIDA PREPARADA	DIRECCIÓN Y LUGAR
ENSUB	**Comedor de Grumetes –** Carrera 82 No. 58-164 Vía 40 (Barranquilla - Atlántico) Escuela Naval de Suboficiales "ARC Barranquilla".
	Comedor de Infantes – Carrera 82 No. 58-164 Vía 40 (Barranquilla - Atlántico) Escuela Naval de Suboficiales "ARC Barranquilla".
GANCA	**Comedor de Infantes –** Calle 19 No. 1 – 145 Lote A (Soledad - Atlántico).
LUGARES DIFERENTES	Debido a necesidades institucionales y misionales, los alumnos de la Escuela Naval deberán realizar actividades institucionales fuera de la ciudad de Barranquilla, por lo cual se requerirá el servicio fuera de esta ciudad, esta situación se presentara máximo 10 días diferentes en el año.

SUMINISTRO DE VIVERES	DIRECCIÓN Y LUGAR
ENSUB	Carrera 82 No. 58-164 Vía 40 – Escuela Naval de Suboficiales "ARC Barranquilla" y/o en donde lo requiera la unidad.
GANCA	Calle 19 No. 1 – 145 Lote A (Soledad - Atlántico) – Grupo Aeronaval del Caribe y/o en donde lo requiera la unidad.
EGSAM	Carrera 4 Vía al Rodadero (Santa Marta – Magdalena) Batallón Córdova – Estación de Guardacostas de Santa Marta y/o en donde lo requiera la unidad.
EGBAR	Carrera 82 No. 58-164 Vía 40 – Estación de Guardacostas Barranquilla y/o en donde lo requiera la unidad.
LUGARES DIFERENTES	Debido a necesidades institucionales y misionales, los alumnos de la Escuela Naval deberán realizar actividades institucionales fuera de la ciudad de Barranquilla, por lo cual se requerirá el servicio fuera de esta ciudad, esta situación se presentara máximo 10 días diferentes en el año.

CLÁUSULA SEXTA: CANTIDADES A RECIBIR: Las cantidades mínimas a recibir se encuentra relacionadas en el anexo "A" del presente contrato, sin perjuicio que, en atención al déficit presupuestal expuesto, en caso que la necesidad no se satisfaga totalmente, y la oferta sea inferior al presupuesto oficial, se solicite la adjudicación hasta la totalidad del presupuesto asignado. **CLÁUSULA SEPTIMA: FORMA Y CONDICIONES DE PAGO:** La Escuela Naval de Suboficiales ARC "Barranquilla" se obliga con el contratista a pagar el valor del contrato en pesos colombianos en **PAGOS PARCIAL**ES, contra prestación de los bienes a entera satisfacción por parte del supervisor del contrato, y una vez cumplidos los trámites administrativos a que haya lugar, de conformidad con la disponibilidad del Programa Anual Mensualizado de Caja (PAC) de 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 IVA 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. **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 Escuela Naval de Suboficiales "ARC Barranquilla" de la Armada Nacional 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. **CLÁUSULA OCTAVA: EQUILIBRIO CONTRACTUAL**: las partes de mutuo acuerdo adoptaran las medidas necesarias para mantener durante la ejecución las condiciones técnicas, económicas y/o financieras del contrato ante la ocurrencia de circunstancia imprevistas e imprevisibles y ajenas a la voluntad de las partes que amenacen con alterarlo en forma anormal y grave, de tal manera que si imposibilitar su ejecución, la hagan mucho más costosa para la parte afectada. Para ello podrán usar los mecanismos de fórmulas de reajuste o la revisión de precios a los que hubiere lugar. **CLÁUSULA DECIMA: SUPERVISIÓN:** La supervisión del desarrollo y ejecución del contrato a suscribirse estará a cargo del señor:

GRADO	APELLIDOS Y NOMBRES	DEPENDENCIA	CEDULA	CORREO ELECTRÓNICO
TN	PAVA NAICIPA JOSE ARMANDO	BAENS	1143392560	Jose.pava@armada.mil.co

el cual podrá ser reemplazado por razones del servicio, para lo cual éste informará mediante oficio el nombre del nuevo supervisor al CONTRATISTA, sin necesidad de modificar el presente contrato. Dicho supervisor además de las funciones establecidas en la Resolución No. 4130 del 16 de junio de 2022, por la cual se expide el manual de contratación del Ministerio de Defensa Nacional, de las Fuerzas Militares y de sus Unidades Ejecutoras y velará especialmente por: **1.** Exigir que el objeto del presente contrato se cumpla en el plazo de ejecución previsto. **2.** Atender y resolver por escrito toda consulta sobre el objeto contratado. **3.** Aceptar o rechazar el objeto contratado. **4.** Exigir que se cumplan las medidas de seguridad militar e industrial durante la ejecución del contrato. **5.** Informar a la ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES A.R.C. "Barranquilla" de la Armada de Colombia, los hechos que considere relevantes durante la ejecución del presente contrato. **6.** Verificar que el valor de los bienes corresponda a los precios y condiciones pactados en el presente contrato. **7**. Presentar en los cinco (05) primeros días de cada mes informe administrativo y financiero de supervisión del contrato al señor Jefe del Departamento Logístico de la ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES A.R.C. "Barranquilla" de la Armada de Colombia. **8**. Mantener comunicación permanente con EL CONTRATISTA para efectos de coordinación de la entrega de los servicios. **9.** El supervisor del contrato deberá verificar: a) Que las facturas se encuentren fechadas dentro del plazo de ejecución del contrato. b) Verificar que lo facturado corresponda a los precios y a los servicios pactados en el contrato y que los valores no excedan el presupuesto oficial del mismo. c) Firmar cada factura que se envié a la ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES A.R.C. "Barranquilla" de la Armada de Colombia. d) Que se realicen las Entradas en el programa SAP de cada factura que se vaya a cancelar, dentro del plazo de ejecución del contrato. e) Entregar el acta de recibido a satisfacción, factura, certificación de aportes parafiscales vigente y entrada de almacén en el programa SAP para el trámite de cada factura. f) El supervisor deberá verificar y dejar constancia del cumplimiento de las obligaciones parafiscales por parte de la firma contratista. **10**. El supervisor debe entregar el proyecto de acta de liquidación una vez se haya completado la ejecución del contrato, debidamente diligenciada y soportada. **11.** Efectuar evaluación del contratista acorde al formato SGC. **PARÁGRAFO TERCERO: LIMITACIONES DEL SUPERVISOR:** Los supervisores y/o interventores no estarán facultados, 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. **PARÁGRAFO CUARTO:** De conformidad con el artículo 84 de la Ley 1474 del 12 de julio de 2011, "La supervisión contractual implica el seguimiento al ejercicio del cumplimiento obligacional por la entidad contratante sobre las obligaciones a cargo de EL CONTRATISTA. Los 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". **CLÁUSULA DÈCIMA: OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE**: En general son obligaciones del CONTRATANTE: **1.** Recibir a satisfacción los 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.** Adelantar las revisiones periódicas de los bienes y/o servicios suministros, para verificar que ellos cumplan con las condiciones de calidad ofrecidas por los contratistas, y promoverá las acciones de responsabilidad contra estos y sus garantes cuando dichas condiciones no se cumplan. **9.** La Entidad, se reserva el derecho de efectuar las verificaciones que considere necesarias. **10**. Exigir que la calidad de los bienes/servicios adquiridos por la Armada Nacional se ajuste a los requisitos mínimos previstos en las normas técnicas obligatorias, sin perjuicio de la facultad de exigir que tales bienes o servicios cumplan con las normas técnicas colombianas o, en su defecto, con normas internacionales elaboradas por organismos reconocidos a nivel mundial o con normas extranjeras aceptadas en los acuerdos

internacionales suscritos por Colombia. **11.** Sin perjuicio del llamamiento en garantía, repetirá contrato los servidores públicos, contrata el contratista o los terceros responsables, según el caso, por las indemnizaciones que deban pagar como consecuencia de la actividad contractual. **12**. Adoptar las medidas necesarias para mantener durante el desarrollo y ejecución del contrato las condiciones técnicas, económicas y financieras ofertadas por el contratista. **13**. 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. **14.** Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato. **CLAUSULA DÈCIMA PRIMERA: OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:** En general, son obligaciones del CONTRATISTA, entendiendo por ello y para efectos del presente contrato: 1. Hacer la entrega de los bienes/servicios objeto del futuro contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas descritas requeridas. 2. 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. 3. 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. 4. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, de acuerdo a los precios contenidos en la propuesta económica presentada y a la invitación en general. 5. Cumplir con las condiciones jurídicas, técnicas, económicas y comerciales presentadas en la propuesta, incluido los aspectos adicionales (técnicos ponderables) ofertados. 6. Reportar por escrito al supervisor/interventor cualquier novedad o anomalías que detecte en la entrega de los bienes o servicios contratados. 7. Garantizar la oportuna, eficaz y eficiente prestación del objeto contratado y responder por su calidad, durante el lapso de ejecución contractual, así como durante la cobertura de las garantías que cubren los riesgos propios de la fase contractual (incluye estabilidad y calidad de la obra), sin perjuicio de la respectiva garantía. 8. Dar estricto cumplimiento a los términos pactados y por ningún motivo suspender o abandonar el objeto contratado. 9. Responder por los impuestos que cause la legalización y ejecución del contrato. 10. Responder por la buena calidad de los bienes suministrados/servicios prestados objeto del contrato. 11. Entregar los bienes suministrados/servicios prestados dentro del plazo de ejecución estipulado. 12. En caso que exista insatisfacción por los bienes suministrados/servicios prestados, realizará la corrección o cambio de los mismos dentro de los quince (15) días hábiles, una vez efectuado el requerimiento por parte de la Entidad. 13. Facturación. El contratista deberá entregar la factura Original o factura electrónica en la Entidad, acuerdo los requisitos establecidos en Ley. 14. El contratista deberá estar en capacidad de entregar los bienes / prestar servicios de primera calidad en la Entidad y dentro del plazo de ejecución estipulado. Debe prever el tiempo de ejecución de los servicios objeto del contrato, teniendo en cuenta los factores de tiempo, clima, tránsito vial nacional y municipal, modo y lugar 15. La Armada Nacional se reserva el derecho de rechazar directamente a través del supervisor / interventor, los bienes y/o servicios objeto del contrato, si estos no cumplen con las especificaciones establecidas, evento en el cual, el contratista queda obligado a que se ajusten exactamente a lo requerido y ofrecido, dentro de los cinco (5) días hábiles, una vez efectuado el requerimiento por parte de la Entidad. 16. EL CONTRATISTA deberá dar total, permanente e ininterrumpido cumplimiento al pago de sus aportes PARAFISCALES (caja de compensación familiar, SENA, e ICBF o 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) y allegar mensualmente (parafiscales) y cada que se le requiera a la Administración (seguridad social) evidencia de lo propio. 17. Las demás obligaciones que se deriven de la naturaleza del contrato. 18. 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. 19. **Ponderables:** El contratista se compromete a entregar dentro los servicios que son objeto de la ponderación técnica, acuerdo oferta presentada los citados bienes y/o servicios deben ser entregados dentro del plazo de ejecución del contrato, indicando el costo de los mismos.

DESCRIPCIÓN	IMAGEN	CANTIDAD	UNIDAD
Maquina lavadora de vajillas de arrastre serie 411 con óptimo rendimiento y reducción del consumo de agua posicionándose entre una de las gamas de menos consumo de su clase. Facilidad de uso gracias al sistema de control simple e intuitivo con interfaz digital y pantalla "Soft Touch" LED para la visualización de los programas, de las temperaturas, de los parámetros de funcionamiento y los mensajes del sistema de diagnóstico. Menores costos de operación gracias al nuevo aclarado con brazos de diseño avanzado que permite una sustancia reducción del consumo de agua, energía y detergente. Canastas de 50x50 cms. Lavadora de alta eficiencia con módulo de PreLavado. Enjuague constante. Ajuste electrónico de la velocidad de la banda. Panel de control digital. Temperatura de lavado: 60 °C. Temperatura de enjuague: 82 °C. Capacidad: 60 a 120 canastas por hora. Consumo de agua: 1.3 - 2.7 Litros por canasta. Dimensiones: Frente 1.150 / Fondo 0.77 / Altura 1.62 mts. Consumo: 22 Kw a 28.5 Kw. Voltaje: 220V- 3 fases.		**1**	**ENSUB**

Contar con áreas de almacenamiento en frío que permitan garantizar la temperatura no mayor a 4± 2°C según lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia (se resalta que la temperatura debe ser registrada en un formato, así como los Conceptos Sanitarios deberán se adjuntados para su respectiva verificación). El contrato de arrendamiento se hará efectivo durante las 48 horas siguientes a la firma del presente contrato.
Una planta de producción de alimentos alterna que permita la correcta preparación de los alimentos en caso que las instalaciones de la ENSUB no se encuentren disponibles. El contrato de arrendamiento se hará efectivo durante las 48 horas siguientes a la firma del presente contrato.

20. Separar y clasificar los residuos no peligrosos generados por la entidad. 21. Disponer de manera organizada del material en el sitio de acopio destinado para tal fin por parte de la entidad. 22. Poner a disposición el personal de

recicladores, para la debida ejecución de las labores y el aprovechamiento de los materiales reciclables generados del contrato. 23. Realizar el retiro del material aprovechable con una periodicidad diaria o semanal o a requerimiento según la necesidad de la entidad, para que sea transportado al sitio de disposición final. 24. Atender y dar cumplimiento a los protocolos y procedimientos técnicos de protección ambiental y saneamiento que disponga la entidad para el aprovechamiento de los residuos sólidos reciclables. 25. Realizar a su cargo y costo la clasificación y transporte de los materiales aprovechables. 26. Cumplir con el Código de Ética del Ministerio de Justicia y del Derecho. 27. Las demás que le sean asignadas por la supervisión del contrato acorde a la naturaleza y objeto del contrato. 28. El contratista debe presentar certificación que cuenta con una empresa recolectora de aceite usado. 29. El proponente debe presentar certificación o autorización donde diga que cuenta con una empresa recolectora de aceite usados. 30. El proponente debe contar con el CONTRATO O CERTIFICACION de un laboratorio de control de calidad de alimentos especializado para verificar la calidad microbiológica, este debe realizarse cada mes, acreditado para realizar muestras por un organismo nacional de acreditación. El laboratorio deberá contar con cinco (5) años de experiencia anteriores a la fecha de cierre del proceso. **CLAUSULA DÈCIMASEGUNDA: OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA:** 1. Garantizar que la calidad de los alimentos por defectos de elaboración, contados a partir de la entrega de los elementos en el almacén de la Escuela Naval de Suboficiales “ARC Barranquilla”. **2.** Realizar cada dos meses, el análisis de estudio de mercado, con el fin de verificar los valores de los víveres acuerdo precios del consumidor. **3.** Los elementos a entregar deben ser de excelente calidad, de acuerdo con la descripción técnica indicada. **4.** 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. **5.** El oferente deberá contar con dos vehículos propios con toda su documentación y acta de visita por parte de la secretaria de salud con concepto favorable sello verde **6.** Realizar los cambios de los elementos defectuosos o que no cumplan con las exigencias y/o descripciones técnicas requeridos por la Entidad. **7**. Las demás inherentes a la naturaleza del contrato. **8**. La empresa deberá presentar las hojas de vida de todos los trabajadores que laboraran en cada uno de los comedores, certificado antecedente judiciales, así como los respectivos recibos de pago y certificados de afiliación a EPS, Entidad de Pensión y ARL. **9.** La empresa seleccionada deberá presentar con quince (15) días de anticipación las certificaciones en capacitación de manipulación de alimentos y buenas prácticas de manufactura de todo el personal que labore dentro de la cocina. **10.** El oferente deberá contar con un plan de saneamiento que especifique los siguientes puntos:

- ✓ 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.

11. El servicio de alimentación se suministrará tipo entrega de porciones en cada comida (desayuno, almuerzo y cena), servidas de a 10 porciones por bandeja, correspondientes a 10 platos por persona, entregados en el comedor de grumetes, comedor alterno de grumetes y comedor de infantes de la ENSUB y GANCA por personal de trabajadores de la empresa contratista.? **12**. Recoge el menaje que utilicen en el comedor de grumetes y comedor alterno de grumetes que dejan los alumnos organizados en cada mesa para que el personal de la empresa contratista los lleve para el área de lavado **13.** El contratista deberá efectuar las labores de aseo, pintura y mantenimiento de las instalaciones donde desarrollará las actividades de preparación de los alimentos (cocina) y donde hará entrega de las comidas servidas en bandejas de 10 porciones (comedor de grumetes y comedor alterno de grumetes). **14.** El contratista se hará responsable del lavado de los manteles utilizados en el comedor de grumetes y comedor alterno de grumetes y deben ser renovados día de por medio. **15.** El contratista deberá responsabilizarse del lavado del menaje (aluminio y de loza) utilizado por los alumnos de la Escuela Naval de Suboficiales “ARC Barranquilla”, utilizando las técnicas de higienización correspondientes. **16.** El contratista garantizará la entrega a la Estación de Guardacostas de Santa Marta (EGSAM) de los víveres, frutos secos y frescos solicitados en la ciudad de Santa Marta, a la Escuela Naval de Suboficiales “ARC BARRANQUILLA” y Estación de Guardacostas de Barranquilla (EGBAR) en la ciudad de Barranquilla, al Grupo Aeronaval del Caribe en el municipio de Malambo. **17**. El contratista hará entrega de los víveres, frutos secos y frescos solicitados en la ciudad de Cartagena o en el lugar que se requiera, previa coordinación con el supervisor del contrato. **18**. El contratista garantizará la entrega de los víveres frescos y secos, o del suministro de alimentación, en las ciudades capitales cuando se requiera. **19.** CERTIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS: El adjudicatario deberá contar con las siguientes certificaciones que garanticen una buena ejecución del contrato así: a. Certificados de prácticas higiénicas en Manipulación de alimentos y BPM vigentes (1 año) del personal que interviene en los procesos de recepción de víveres 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, asimismo, los exámenes médicos ocupacionales con énfasis en manipulación de alimentos, deberán ser acreditados por unidades médicas que se encuentren bajo la supervisión y debida autorización del Ministerio de la Protección Social. c. Certificación de compromiso para un (1) vehículo que garantice el transporte de personal contratista. El vehículo debe ser propio del oferente, locatario o en calidad de arrendamiento; para lo cual debe adjuntar tarjeta de propiedad o contrato de arrendamiento, SOAT, revisión tecnomecánica si tiene más de seis años. **20.** Una vez se finalice el contrato, el contratista deberá realizar acta de donación de los equipos ofrecidos por concepto de ponderables los cuales pasaran a ser propiedad de la Entidad. **21.** En caso de que se presente el requerimiento por parte de la Entidad para que la comida sea brindada en desechables o plástico, el contratista deberá realizar el despacho en los mismos sin ningún costo **22.** Garantizar que los productos entregados sean de marca reconocidas. **CLAUSULA DÈCIMA TERCERA: OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES. a**. 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. **b**. La calidad en la compra de los víveres deberá ceñirse a una óptima calidad sanitaria y nutricional. Lo anterior obliga a comprar productos con Registros Sanitarios expedidos por el Ministerio de la

Protección Social y/o Secretaria de Salud del Distrito, INVIMA. **c**. El menú deberá ser publicado y variado semanalmente de acuerdo a las necesidades y se le debe dar estricto cumplimiento al mismo. **d**. La Escuela Naval de Suboficiales "ARC Barranquilla" sólo suministrará los equipos, menajes y utensilios de acuerdo a existencias, los elementos y equipos faltantes para el normal funcionamiento de la cocina y del comedor de grumetes e infantes de marina y para el suministro adecuado de la alimentación, deberán ser puestos al servicio por la empresa seleccionada, así mismo, éste deberá realizar la reposición de los equipos, menaje y utensilios en caso de pérdida y daño, en la misma marca, especificaciones entregadas de acuerdo al inventario entregado en acta por el supervisor del contrato. La empresa seleccionada será responsable del mantenimiento preventivo y funcionamiento de los equipos suministrados (cocina, comedor de grumetes, comedor alterno de grumetes y comedor de infantes de la ENSUB y GANCA) con una **periodicidad de mínima de 3 meses** o cada vez que se requiera, y del mantenimiento correctivo cuando se ocasione por falta de limpieza o mantenimiento o mal uso de sus trabajadores. Dicho material será entrado por acta al inicio del contrato relacionado la cantidad de equipos y estado de funcionamiento y operatividad de los mismo **e**. Cumplimiento Resolución 2400 de 1979 (Normas sobre Vivienda, Higiene y Seguridad en los establecimientos de Trabajo), Ley 9 de 1979, Título V "Alimentos", Ley 1562 de 2012. **f.** Realizar el pago oportuno de salarios, prestaciones sociales, seguridad social, afiliaciones a ARL y demás erogaciones que estos generen. Suministro, reposición, almacenamiento adecuado, mantenimiento, uso y control de los Elementos de Protección Personal y dotación (uniforme) para el personal que labora en el comedor de alumnos de la Escuela de Suboficiales "ARC Barranquilla" acorde con la actividad que desempeñan y de los factores de riesgo a los cuáles se encuentran expuestos, exigiendo su uso durante el desarrollo de su actividad laboral promoviendo la cultura del AUTOCUIDADO. **g**. 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. La ENSUB 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. **h**. Capacitar al personal adecuadamente en conservación, manipulación, preparación de alimentos, atención al público y demás actividades para la prestación eficiente del servicio. **i.** Realizará un cronograma de fumigación bimensual contra roedores, insectos y plagas, control de vectores a realizarse en las instalaciones de la Escuela Naval de Suboficiales "ARC Barranquilla" donde elaboraran los alimentos, estableciendo una **periodicidad mínima de dos meses** dejando constancia escrita de los medios físicos, químicos o biológicos utilizados. Así mismo garantizará 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. **j.** En caso que algunos alumnos e infantes de marina 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 de la Escuela. **k.** Contar con las medidas de seguridad industrial necesarias (Extintores, botiquines, camillas, señalización y otros). **l.** 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 laborará 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 Naval de Suboficiales "ARC Barranquilla" (Se entenderá que la aprobación del estudio de seguridad que realice la Armada Nacional, será requisito indispensable para permitir el ingreso a la unidad del personal que la empresa contrate). **m.** Cumplir todas las normas de higiene, seguridad industrial y comercio establecidos o que establezca a nivel departamental, artículo 567 de la Ley 9 de 1.979, Decreto 535 del 2014. **n**. La empresa seleccionada será la única responsable por los problemas de salud que presenten los alumnos a causa del suministro de los alimentos. **o**. En caso de presentarse accidentes del personal que laborará en la cocina de alumnos, el CONTRATISTA será el responsable de realizar los trámites ante a la ARL y EPS respectivas. **p.** 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. **q**. 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. **r**. Concepto Higiénico Sanitario Favorable no mayor a 90 días (al momento de inicio del contrato), de los inmuebles ofertados como ponderables y del lugar de preparación de los alimentos. **s.** Durante la ejecución del contrato, se realizará un menú en donde el contratista presentará al supervisor el desagregado del desayuno , almuerzo , cena y refrigerio, con el objetivo de mantener un control diario, semanal y quincenal. De esta forma en caso que por necesidades del servicio, el personal no reciba los alimentos, se podrán generar ahorros para del beneficio del bienestar y alimentación del mismo mes, en que se generen los ahorros respectivos. **t.** El menú mensual y los costos del mismo deberán ser previamente presentados y aprobados al supervisor del contrato quien llevará el respectivo control. **CLÁUSULA DÈCIMA CUARTA: MECANISMOS DE COBERTURA DEL RIESGO - GARANTÍAS**: Una vez suscrito el contrato, el CONTRATISTA constituirá y cargara en la plataforma del SECOP II una garantía única que avalará el cumplimiento de las obligaciones surgidas del presente contrato, en los términos del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, por medio del cual se reglamenta el Sistema de Compras y Contratación Pública, TITULO III "*Garantías*", la cual consistirá en pólizas expedidas por compañías de seguros legalmente autorizada para funcionar en Colombia; en garantías bancarias; o en cualquier otro mecanismo de cobertura del riesgo, autorizados por el reglamento de seguros a nivel nacional, emanadas por personas jurídicas legalmente establecidas en el país, a favor del **MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - ARMADA NACIONAL- ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES A.R.C. "BARRANQUILLA" - NIT 800.151.653-6**, la cual contendrá los siguientes amparos:

AMPARO	DESCRIPCIÓN	CUANTÍA	VIGENCIA
CUMPLIMIENTO	Deberán garantizar el cumplimiento general del contrato, el pago de las multas, la cláusula penal pecuniaria y las demás sanciones que se le impongan.	20%	Plazo de ejecución del contrato y 4 meses más

CALIDAD DE LOS SERVICIOS	Deberán garantizar la calidad de los servicios entregados.	20%	Plazo de ejecución del contrato y 4 meses más.
PAGOS DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	Deberán garantizar el riesgo de incumplimiento, por parte del contratista, de las obligaciones laborales adquiridas por éste para con el personal empleado.	5%	Plazo de ejecución del contrato y 3 años más.
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	Deberán garantizar los daños materiales y lesiones personales causados a terceros durante la vigencia de la póliza y que sucedan durante el desarrollo de las actividades propias del asegurado.	200 SMLMV	Plazo de ejecución del contrato

Tomador / Afianzado: La garantía deberá ser tomada por la persona natural o jurídica que se presenta al proceso. Cuando la propuesta la presente un Consorcio o Unión Temporal, la Garantía deberá ser otorgada por todos sus integrantes acuerdo dispone el artículo 2.2.1.2.3.1.4 "Garantía del oferente plural" del Decreto 1082/15, indicando en el cuerpo de la misma las personas naturales y/o jurídicas que la componen y su porcentaje de participación. Al oferente se le hará efectiva la Garantía de Seriedad de la propuesta en los eventos señalados en el citado artículo 2.2.1.2.3.1.6 del Decreto 1082 de 2015. El pago de la garantía, cuando esta exigible, tiene el carácter de sanción moratoria por incumplimiento del ofrecimiento presentado por el adjudicatario, y se entiende sin perjuicio del derecho que le asiste a la ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES "ARC BARRANQUILLA" DE LA ARMADA NACIONAL, de exigir por los medios reconocidos en Colombia la indemnización de los demás perjuicios que con dicho incumplimiento se hayan causado o se lleguen a causar. Lo anterior de conformidad con el artículo 1600 del C.C., bajo el entendido que la sanción se establece en calidad de apremio al oferente incumplido, independiente del cumplimiento de la obligación de suscribir el contrato y de la indemnización compensatoria de aquella. Por lo anterior, sin menoscabo de las acciones conducentes al reconocimiento de los perjuicios causados, en estos eventos, ARMADA NACIONAL – ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES "ARC BARRANQUILLA", podrá adjudicar el contrato al oferente calificado en segundo lugar, siempre y cuando su propuesta sea igualmente favorable para la entidad, para lo cual expedirá una resolución motivada. **PARÁGRAFO PRIMERO:** Las garantías deberán otorgarse de acuerdo a lo establecido en el Título III – sección 3 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 bienes 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 7º 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, la ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES "ARC BARRANQUILLA podrá declarar la caducidad del contrato. **PARÁGRAFO QUINTO:** El valor de esta garantía deberá reponerse cada vez que por razón de multas impuestas por LA ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES "ARC BARRANQUILLA su monto se agotare o disminuyere. **PARÁGRAFO SEXTO:** LA ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES "ARC BARRANQUILLA 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**.**

CLAUSULA DÈCIMA QUINTA: CONFIDENCIALIDAD: EL CONTRATISTA Se obliga a no divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas con ocasión del presente contrato, a menos que sea requerido por la autoridad competente. **CLÁUSULA DECIMA SEXTA: 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 los artículos 8º y 9º de la Ley 80 de 1993, la Ley 1474 del 12 de julio de 2011 y Decreto 1082 de 2015. **CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA: SOLUCIÓN DE CONFLICTOS**: Conforme al artículo 68 de la Ley 80/93, las partes podrán utilizar los mecanismos de solución previstos en la mencionada Ley, excepto la cláusula compromisoria. **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA CONTRATOS ADICIONALES Y MODIFICATORIOS**: Las partes podrán celebrar las adiciones y modificaciones necesarias a este contrato, para efectos de garantizar la ejecución y el oportuno e idóneo cumplimiento del objeto contratado. **CLÁUSULA DECIMA NOVENA: CESIONES**: EL CONTRATISTA, no podrá ceder el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera, sin previa autorización escrita del MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - ARMADA NACIONAL- ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES ARC "BARRANQUILLA", pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización. Si la persona a la cual se le va a ceder el contrato es extranjera, debe renunciar a la reclamación diplomática; la celebración de subcontratos no relevará al CONTRATISTA de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato. El MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - ARMADA NACIONAL- ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES ARC "BARRANQUILLA", no adquirirá relación alguna con los Subcontratistas**. CLÁUSULA DECIMA VIGÉSIMA: CESIÓN DE DERECHOS ECONÓMICOS**: En caso de que el CONTRATISTA, decida efectuar una cesión y/o pignoración de derechos económicos deberá solicitar su aceptación por parte de la Escuela Naval de Suboficiales ARC "Barranquilla", para lo cual debe anexar como mínimo, los siguientes documentos. 1) Contrato de cesión y/o pignoración de derechos económicos del contrato objeto de la cesión, firmado por el cesionario y el cedente donde se relaciones todas las condiciones pactadas para realizar la operación el cual debe contener: a) señalar si la cesión corresponde al contrato principal sus adicionales o una factura especifica caso en el cual indicara el número de la misma. b) aceptación del cesionario de los descuentos de ley, cuando aplique. C) señalar la forma en que la cesión no causara perjuicio de la ejecución de los contratos objeto de cesión, y las medidas que adoptara la nueva entidad para garantizar la debida diligencia en la ejecución del contrato, o la forma en que se continuara con dicha ejecución (no aplica cuando se trate de una factura en trámite de pagos. 2). Acta del órgano social competente donde conste la autorización al representante legal para efectuar la cesión (en el caso de consorcio o unión temporal la autorización deberá ser por los órganos sociales de cada uno de los integrantes. 3.) Certificado de existencia y representación legal del cesionario, cuando se trate de persona

jurídica, y certificado de inscripción cuando se trate de persona natural, expedido por la cámara de comercio del domicilio correspondiente. 4) Certificación bancaria con número de cuenta y beneficiario donde se deben consignar los valores cedidos. 5) Certificado de existencia y representación legal del cesionario expedido por la superintendencia Financiera de Colombia, cuando corresponda a una entidad sometida a su vigilancia y control. 6) Declaración bajo juramento del cesionario en la cual exprese el cumplimiento de lo previsto en el Decreto 4334 de 2008, en concordancia con el Decreto 1981 de 1988. Cuando la cesión de derechos económicos corresponda al valor total o parcial del contrato, se deberá efectuar modificación del mismo; sin embargo, cuando la cesión de derechos económicos corresponda a una factura en trámite producto de una actividad ya ejecutada, el contratista deberá presentar la solicitud junto con los documentos debidamente suscrito por el delegatario contractual en caso de considerarlo procedente. **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA: EXCLUSIÓN DE IVA - COMERCIO EXTERIOR (CUANDO APLIQUE):** Para los bienes importados necesarios para el cumplimiento del objeto del contrato, el contratista realizara todos los tramites de importación, nacionalización y giros al exterior, obteniendo las licencias de importación a su nombre y los demás tramites de nacionalización, el contratista remitirá a la dirección de Comercio Exterior de la Armada Nacional ubicada en la Calle 44 A No.55-50 en la ciudad de Bogotá D.C., original y copia de la licencia de importación aprobada por parte del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, junto con la copia de la factura de importación, copia del contrato, con la respectiva solicitud de exención de IVA por la Importación de los bienes objeto del presente contrato, El tiempo estipulado para el trámite de la Certificación de Exención de IVA por parte de la Dirección de Comercio Exterior, será de cinco (05) días hábiles contados a partir de la fecha del recibido de los documentos, siempre y cuando se cuente con la totalidad de los mismos y amparen correctamente los bienes objeto del contrato; este tiempo se debe tener en cuenta dentro del plazo de ejecución del contrato. PARÁGRAFO PRIMERO: El contratista no debe despachar los bienes objeto del contrato a nombre de la Armada Nacional, ni ser consignadas a los Depósitos Privados Aduaneros de la Armada Nacional. PARÁGRAFO SEGUNDO: El contratista junto con la Factura de Venta, entrega fotocopia de los documentos en los cuales se demuestre que los materiales suministrados están legalmente adquiridos y pagados en el exterior, como son: Declaración de Importación, Documento de Transporte y Factura de Importación. PARÁGRAFO TERCERO: Esta cláusula no aplica para elementos que se encuentren nacionalizados por parte del contratista y estén en el stock de sus almacenes antes de la firma y perfeccionamiento del contrato. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: NORMATIVIDAD APLICABLE**: El presente contrato se regirá por las disposiciones comerciales y civiles pertinentes, salvo en las materias particularmente reguladas por la Ley 80 de 1993. Así mismo queda sometido a la Ley y la jurisdicción de los tribunales colombianos. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA: FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO:** Las partes no serán responsables ni se considera que han incurrido en incumplimiento de sus obligaciones, si se presentare durante su ejecución circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, de conformidad con las definiciones del artículo 1 de la Ley 95 de 1890. Éste caso fortuito o fuerza mayor, en el evento de presentarse, deberá ser debidamente probado. La parte que llegare a alegar fuerza mayor o caso fortuito, estará obligada a comunicar por escrito a la otra tales circunstancias, acompañando la exposición de los motivos correspondientes. Tal notificación se presentará dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de las posibles causas de la demora. Asimismo, se acompañará a la mencionada comunicación todos los documentos de soporte debidamente legalizados que acrediten o justifiquen la demora ocasionada por la fuerza mayor o caso fortuito, manifestando el tiempo dentro del cual cumplirá su obligación. En caso de persistencia de la causal de fuerza mayor o caso fortuito, la parte que alega tales hechos informará dicha circunstancia o circunstancias cada quince (15) días calendario hasta por un término máximo de sesenta (60) días calendario: vencidos los cuales se podrá dar por terminado el contrato por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será debidamente notificado sin que haya lugar a sanción alguna para la contraparte. Cuando las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobadas no excedieren de sesenta (60) días, se levantará un acta suscrita por las partes contratantes con el fin de suspender los términos del contrato y desaparecida. la causal de fuerza mayor o caso fortuito, se reiniciará la ejecución del contrato mediante acta suscrita entre las partes. **CLAUSULA VIGESIMA CUARTA. SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Todas las diferencias que puedan surgir relativas a la ejecución, desarrollo, terminación o liquidación serán solucionadas conforme al artículo 68 de la Ley 80 de 1993, utilizando las partes los mecanismos de solución previstos en la mencionada Ley. **CLAUSULA VIGESIMA QUINTA: MULTAS Y SANCIONES**: Las partes convienen en establecer las siguientes formas de sancionar el incumplimiento de las obligaciones adquiridas en virtud del contrato a suscribir. **a) MULTAS**: La Escuela Naval de Suboficiales A.R.C. “Barranquilla”, podrá imponer 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 quince (15) 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 cero uno (0.1%) del valor total del contrato, por cada día de retardo en el cumplimiento de su (s) obligación (es). 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 Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en el artículo 22.1 de la Ley 80 de 1993. De conformidad con el Capítulo VI de la Resolución 6302 de 2014, en caso de incumplimiento parcial de las obligaciones pactadas en el contrato, el proceso será de la siguiente manera: El Funcionario competente del contrato elaborará el documento en el que consignará los antecedentes del contrato, los fundamentos del hecho y de derecho del presunto incumplimiento y sus análisis frente a los mismos. De éste se dará traslado al contratista para que en un plazo máximo de tres (03) días hábiles en audiencia o por escrito controvierta los fundamentos de hecho o de derecho invocadas por la Entidad y exponga los argumentos que considere pertinentes para el adecuado ejercicio de su derecho de defensa. Examinados los argumentos y el presunto incumplimiento se decidirá mediante acto motivado de conformidad con el porcentaje previsto para tal efecto. **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**. b) PENAL PECUNIARIA**: En caso de declaratoria de caducidad o de incumplimiento total o parcial de las obligaciones derivadas del presente contrato, el CONTRATISTA pagará a la Escuela Naval de Suboficiales A.R.C. “Barranquilla” de la Armada Nacional, a título de pena pecuniaria, una suma equivalente al VEINTE por ciento (20%) del valor del contrato. La imposición de esta pena pecuniaria se considerará como pago

parcial y no definitivo de los perjuicios que cause a la Escuela Naval de Suboficiales A.R.C. “Barranquilla” de la Armada Nacional. No obstante, la Escuela Naval de Suboficiales A.R.C. “Barranquilla” de la Armada Nacional se reserva el derecho de cobrar perjuicios adicionales por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten. Tanto el valor de las multas, como el de la Cláusula Penal Pecuniaria serán descontados de los pagos que se efectúen al CONTRATISTA. 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 los hubiere, o de la Garantía constituida. Si esto último no fuere posible, se cobrará por vía Ejecutiva. **c) DEBIDO PROCESO**: Durante la ejecución del contrato, La Escuela Naval de Suboficiales A.R.C. “Barranquilla” de la Armada Nacional podrá hacer uso de las acciones sancionatorias previstas en el presente contrato, las cuales se adelantarán respetando el derecho al Debido Proceso consagrado en el artículo 29 de la Constitución Política. En desarrollo del procedimiento para la aplicación de multas, sanciones por retardo en la entrega, efectividad de la cláusula penal pecuniaria, declaración de caducidad, declaraciones de siniestro contractual, y en general para todas aquellas actuaciones que generen sanción con ocasión de la actividad contractual, será precepto rector para la Entidad el respeto y la garantía del “Debido Proceso” consagrado en la Carta Constitucional. Por tanto, la Armada Nacional en el proceso sancionatorio aplicará el procedimiento señalado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, el cual establece: “…*IMPOSICIÓN DE MULTAS, SANCIONES Y DECLARATORIAS DE INCUMPLIMIENTO*”. Las entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública podrán declarar el incumplimiento, cuantificando los perjuicios del mismo, imponer las multas y sanciones pactadas en el contrato, y hacer efectiva la cláusula penal. Para tal efecto observarán el siguiente procedimiento: **a)**. Evidenciado un posible incumplimiento de las obligaciones a cargo del contratista, la entidad pública lo citará a audiencia para debatir lo ocurrido. En la citación, hará mención expresa y detallada de los hechos que la soportan, acompañando el informe de supervisión en el que se sustente la actuación y enunciará las normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación. En la misma se establecerá el lugar, fecha y hora para la realización de la audiencia, la que podrá tener lugar a la mayor brevedad posible, atendida la naturaleza del contrato y la periodicidad establecida para el cumplimiento de las obligaciones contractuales. En el evento en que la garantía de cumplimiento consista en póliza de seguros, el garante será citado de la misma manera. **b)**. En desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, presentará las circunstancias de hecho que motivan la actuación, enunciará las posibles normas o cláusulas posiblemente violadas y las consecuencias que podrían derivarse para el contratista en desarrollo de la actuación. Acto seguido se concederá el uso de la palabra al representante legal del contratista o a quien lo represente, y al garante, para que presenten sus descargos, en desarrollo de lo cual podrá rendir las explicaciones del caso, aportar pruebas y controvertir las presentadas por la entidad. **c).** Hecho lo precedente, mediante resolución motivada en la que se consigne lo ocurrido en desarrollo de la audiencia y la cual se entenderá notificada en dicho acto público, la entidad procederá a decidir sobre la imposición o no de la multa, sanción o declaratoria de incumplimiento. Contra la decisión así proferida sólo procede el recurso de reposición que se interpondrá, sustentará y decidirá en la misma audiencia. La decisión sobre el recurso se entenderá notificada en la misma audiencia. **d)**. En cualquier momento del desarrollo de la audiencia, el jefe de la entidad o su delegado, podrá suspender la audiencia cuando de oficio o a petición de parte, ello resulte en su criterio necesario para allegar o practicar pruebas que estime conducentes y pertinentes, o cuando por cualquier otra razón debidamente sustentada, ello resulte necesario para el correcto desarrollo de la actuación administrativa. **PARAGRAFO**: Si el pago de las multas impuestas como consecuencia de la aplicación de esta cláusula no se verifica dentro del plazo de ejecución del contrato, se tendrá en cuenta en el momento de su liquidación y desde ya el CONTRATISTA autoriza su descuento. **CLAUSULA VIGESIMA SEXTA** pertinentes, salvo en las materias particularmente reguladas por la Ley 80 de 1993. Así mismo queda sometido a la Ley y a la jurisdicción de los tribunales colombianos. **CLAUSULA VIGESIMA SEPTIMA. CAUSALES DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** Son causales de terminación del contrato cuando: Por parte de la ARMADA NACIONAL: podrá terminar el contrato cuando se presente una de las siguientes causales**: 1)** De acuerdo con lo establecido en el artículo 17 de la Ley 80 de 1993, La Armada Nacional a través de acto administrativo debidamente motivado, podrá disponer la terminación anticipada del presente contrato, en cualquiera de los siguientes eventos: **a)** Cuando las exigencias del servicio público lo requieran o la situación de orden público lo imponga. **b**) Por muerte del contratista, si es persona natural, o por disolución de la persona jurídica del contratista. **c)** Por interdicción judicial o declaración de quiebra del contratista**. d)** Por cesación de pagos, concurso de acreedores o embargos judiciales del contratista que afecten de manera grave el cumplimiento del contrato. **e)** por mutuo acuerdo, 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, la Escuela Naval de Suboficiales A.R.C. “Barranquilla” se reserva el derecho de evaluar los motivos esgrimidos por EL CONTRATISTA a fin de autorizar dicha terminación. **f)** por incumplimiento de las obligaciones contractuales que afectan la prestación del servicio y/o entrega de los bienes que son objeto del contrato dentro del tiempo establecido y/o prorroga otorgada por el CONTRATANTE. **g)** por extinción del plazo de ejecución. **CLAUSULA VIGESIMA OCTAVA: LIQUIDACIÓN:** De conformidad con el artículo 60 de la Ley 80 de 1993, el presente contrato será objeto de liquidación de común acuerdo por las partes contratantes, procedimiento que se efectuará dentro de los CUATRO (04) meses siguientes a la finalización del mismo o la expedición del acto administrativo que ordene su terminación. **CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA: RESERVA DE LA INFORMACIÓN QUE SE OBTENGA CON OCASIÓN DEL PRESENTE CONTRATO:** EL CONTRATISTA se obliga para con la Escuela Naval de Suboficiales A.R.C. “Barranquilla” a no suministrar a terceros y a mantener en reserva toda la información relativa a los bienes y/o servicios suministrados, así como los planos de las instalaciones inclusive muelles de las Fuerzas Militares de Colombia o cualquier información que conozca o que llegaré a conocer durante el desarrollo de este contrato o con posterioridad al mismo. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TRIGÉSIMA: INDEMNIDAD:** La

Escuela Naval de Suboficiales A.R.C. “Barranquilla” de la Armada Nacional, 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 de EL CONTRATISTA. La relación contractual será exclusiva de EL CONTRATISTA y las fuentes de sus obligaciones serán las que se originen en la ley. EL CONTRATISTA, garantiza mantener indemne a la Escuela Naval de Suboficiales A.R.C. “Barranquilla” 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 de EL CONTRATISTA. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TRIGÉSIMA PRIMERA: 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, la Escuela Naval de Suboficiales A.R.C. “Barranquilla” podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas. **CLÁUSULA TRIGÉSIMASEGUNDA: RÉGIMEN LEGAL Y LEY APLICABLE:** 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, el Decreto 019 de 2012 y el Decreto No. 1082 de 2015, y demás normas de la Jurisdicción de lo Contencioso Administrativo. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA TERCERA: DOCUMENTOS:** Forman parte integral del presente contrato y se anexarán al mismo los siguientes documentos: **1.** Estudio Previo del 17 de enero 2026. **2.** Proceso No. 0011-ARC-ENSUB-DLENS-2026, incluyendo todos y cada uno de los documentos y actos administrativos publicados a través de la página web SECOPII. **3**. Resolución de adjudicación No. 055-ARC-ENSUB-DLENS-2026 de fecha 27 de febrero 2026**. 3.** Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 6226 del 14 de enero 2026. **4.** Oferta del Contratista **6.** Los demás documentos relacionados con el presente contrato. **CLÁUSULA TRIGÉSIMA CUARTA. REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN DEL CONTRATO:** El presente contrato quedará PERFECCIONADO con la aprobación de las partes en el SECOPII y para su EJECUCIÓN, requerirá la expedición del Registro Presupuestal correspondiente y la expedición y aprobación de la garantía única.
De conformidad con lo establecido en el artículo 39 de la Ley 80 de 1993 “*los contratos estatales constaran por escrito*” previo acuerdo sobre el objeto y la contraprestación; aspecto que en concordancia con la Ley 527 de 1999 se satisface con mensaje de datos, siempre y cuando la información que este contiene sea accesible para su posterior consulta.**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA -_CLAUSULA ANTI-SOBORNO Y CORRUPCIÓN:** EL CONTRATISTA deberá dar cabal cumplimiento a los compromisos de anticorrupción y anti soborno, apoyando la acción del Estado Colombiano y del Ministerio de Defensa Nacional para fortalecer la transparencia y la responsabilidad de rendir cuentas. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA- COMPROMISO DELTA:** En caso de identificarse presuntas conductas relacionadas a casos de corrupción, se deberá informar a la Dirección para la Vigilancia, de la Legalidad y la Transparencia-DELTA. a través de los siguientes canales de denuncia: delta@armada mill.co, transparencia arc@armada mil.co y línea de denuncias 316-619-2914. En este orden de ideas y teniendo en cuenta que el SECOPII contiene la información publicada, enviada, recibida, modificada y comunicada por medios electrónicos, ópticos o similares de los procesos contractuales adelantados por las entidades Estatales, la aprobación del documento diseñado y generado por la plataforma de Colombia Compra constituirá el contrato Estatal. En concordancia con lo anterior, de conformidad con la guía de gestión contractual SECOPII la cual indica que los contratos electrónicos que aprobados y aceptados por las partes a través de la plataforma tienen validez jurídica y probatoria.

Para constancia se firma el presente contrato en la ciudad de Barranquilla (Atlántico) a los cinco (05) días del mes de marzo del 2026.

POR LA ARMADA NACIONAL:

ORIGINAL FIRMADO
Jefe del Departamento Logístico de la Escuela Naval de Suboficiales “ARC BARRANQUILLA”

V.°B.°:
Jefe División Administrativa ENSUB.

V.°B.°:
Gerente de Proyecto

V.°B.°:
Jefe Sección de Adquisiciones ENSUB

Revisó.:
Asesora Jurídica Adquisiciones ENSUB

Elaboró:
Ejecutiva de Contratos ENSUB

POR EL CONTRATISTA:

ORIGINAL FIRMADO
UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR CORPORATIVO
Nit: 902.043.665-4

ANEXO "A"
TECNICO - ECONOMICO

El contratista deberá suministrar el alimento debidamente preparado en cuatro comedores, el comedor de **Plato servido:**

El contratista deberá suministrar el alimento debidamente preparado en cuatro comedores:
1. comedor de grumetes
2. comedor alterno de grumetes
3. comedor de Infantes de la Escuela Naval de Suboficiales "ARC Barranquilla"
4. comedor de Infantes del Grupo Aeronaval del Caribe, para su posterior consumo.

Para el comedor de grumetes y comedor alterno de grumetes, el servicio de alimentación se suministrará en una bandeja de 10 porciones, correspondientes a 10 platos por persona, las bandejas con las 10 porciones serán entregadas en la correspondiente mesa y retirados todo el menaje usado una vez termine cada tiempo de comida por parte del personal de trabajadores del contratista y serán los encargados de lavar los manteles y cambiarlos día de por medio para tener bien presentado los comedores; así mismo, deben realizar diariamente y después de cada comida, aseo general a los comedores.

En el comedor de infantes de marina de la ENSUB, un encargado servirá a cada persona de manera individual así mismo se presenta en el comedor de GANCA.

COMEDOR ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES "ARC BARRANQUILLA"		
Estancia	Cantidad promedio de alumnos	Valor equivale a tres comidas diarias y un refrigerio
Alumnos	650	**$20.000**
Infantes	250	**$20.000**

COMEDOR GRUPO AERONAVAL DEL CARIBE		
Estancia	Cantidad promedio de Infantes	Valor equivale a tres comidas diarias y un refrigerio
Infantes	70	**$20.000**

Suministro de víveres

La Escuela Naval de Suboficiales "ARC BARRANQUILLA" 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 de la Escuela Naval de Suboficiales "ARC BARRANQUILLA" que no consumen sus alimentos dentro de las instalaciones de la misma unidad.

Horario de servida
DESAYUNO: A PARTIR DE LAS 6:00 AM (O DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DE LA ENSUB Y GANCA).
REFRIGERIO: DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DE LA ENSUB Y GANCA.
ALMUERZO: A PARTIR DE LAS 12:00 MD (O DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DE LA ENSUB Y GANCA).
CENA: A PARTIR DE LAS 6:00 PM (O DE ACUERDO A REQUERIMIENTOS DE LA ENSUB Y GANCA).

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

La Escuela Naval de Suboficiales "ARC BARRANQUILLA" en caso de ser requerido por el futuro contratista, hará la entrega de las instalaciones de manera formal al contratista de acuerdo a disponibilidad y estado actual de la infraestructura, activos, herramientas y menaje, para el cumplimiento del objeto del futuro contrato, sin embargo es prudente aclarar que la no disponibilidad de las instalaciones de la Escuela Naval de Suboficiales "ARC BARRANQUILLA" no será tenida en cuenta como factor atenuante en caso de un incumplimiento parcial al futuro contrato.

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.

La Escuela Naval de Suboficiales "ARC Barranquilla" solo suministrara los equipos, menaje y utensilios de acuerdo a existencias, los elementos y equipos faltantes para el normal funcionamiento de los comedores y para el suministro adecuado de la alimentación, deberán ser puestos al servicio por la empresa seleccionada,

así mismo, esta deberá responder por la reposición de los equipos, menaje y utensilios en caso de pérdida o daño, los cuales deberá ser de la misma marca y de acuerdo a las especificaciones entregadas en el inventario inicial entregado en acta por el supervisor del contrato. La empresa seleccionada será responsable del mantenimiento preventivo y funcionamiento de los equipos de cocina suministrados con una ***periodicidad mínima de 3 meses*** o cada vez que se requiera; así mismo, será el encargado de realizar labores lavado de menaje, lavado de manteles, de limpieza, desinfección, mantenimiento, pintura a las instalaciones de la cocina y de los comedores principal y alterno de grumetes.
El contratista deberá contar con todos los equipos, insumos, utensilios y elementos necesarios para la adecuada ejecución del servicio de preparación de alimentos (comidas calientes), garantizando condiciones óptimas de calidad, seguridad, higiene y continuidad del servicio durante toda la vigencia contractual.
Los equipos utilizados para la preparación, cocción, conservación y distribución de los alimentos deberán ser de propiedad y responsabilidad exclusiva del contratista, quien asumirá los costos asociados a su transporte, instalación, mantenimiento, funcionamiento y retiro al término del contrato.
En ningún caso los equipos o elementos utilizados para la ejecución del servicio serán objeto de entrega, transferencia o donación a la Entidad contratante, siendo obligación del contratista mantenerlos en condiciones adecuadas y disponibles durante todo el periodo de ejecución.
Es necesario precisar que actualmente la ENSUB cuenta con los siguientes equipos:

Item	Elementos	Cantidad
1	Máquina de Hielo en cubos 142 libras	02
2	Filtro purificador de Agua	01
3	Licuadora Industrial capacidad 10 litros	01

Para una correcta prestación del servicio de alimentación, el contratista debe contar como mínimo con los siguientes elementos:

Item	Elementos	Cantidad
1	Marmitas	02
2	Horno combinado	01
3	Cuarto de congelación	01
4	Licuadora de inmersión	01
5	Basculante de 150 litros	01

El oferente, si lo estima pertinente, podrá efectuar visita técnica a las instalaciones el primer y segundo día después de publicados los pliegos definitivos, la cual deberá ser programada y autorizada previamente por la Escuela Naval de Suboficiales “ARC BARRANQUILLA” e informadas a través de la plataforma SECOP II. Dicha visita tendrá como finalidad verificar en sitio las condiciones locativas, de infraestructura y de los equipos relacionado. La realización de la visita no implicará modificación alguna en los términos del proceso de selección, siendo responsabilidad exclusiva del oferente la interpretación, análisis y uso de la información obtenida durante la misma.

PERFIL DE LOS USUARIOS:

Los usuarios del servicio de alimentación corresponden a grumetes e infantes de marina, con edades comprendidas entre los 17 y 29 años, quienes en el desarrollo de sus funciones realizan actividades físicas de alta exigencia. Estos usuarios presentan diversos hábitos y preferencias alimentarias, en atención a la pluralidad cultural y regional de la cual provienen, circunstancias que deben ser consideradas en la planeación y prestación del servicio, a fin de garantizar condiciones de calidad, suficiencia y pertinencia nutricional.

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 **3.000** kilocalorías.

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

MACRONUTRIENTE	PORCENTAJE	KCAL	GRAMOS
Carbohidratos	50%	1500	375
Proteínas	20%	600	150
Grasas	30%	900	100
Total	100%	3.000	625 g

CALORÍAS POR TIEMPO DE COMIDA

Tiempo de comida	Porcentaje	Calorías
Desayuno	20%	600
Almuerzo	35%	1050
Merienda	15%	450

Cena	30%	900
Total	100%	3000

MINUTA PATRÓN:
GRAMAJES
Ingredientes mínimos del menú diario por persona (grumetes e infantes).

Desayuno	Gramaje Cocido (gr o cc)	Opciones
Bebida caliente y/o fría con hielo	300	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: 92 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)	125	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, 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)	40	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.***	235	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)	215	Arroz en cualquier presentación
Leguminosas	100	Arveja, lenteja, frijol, garbanzo, blanquillo, pastas (cualquier presentación), entre otros.
Proteína (Carnes y derivados cárnicos)	125	Carne (cualquier presentación), pollo (cualquier presentación), cerdo (cualquier presentación), pescado (cualquier presentación), panza, atún, costilla de res, costilla de cerdo, entre otros (se exceptúa bofe, hígado, tripas y similares, etc.)
Bebida fría con hielo	300	Jugo natural con hielo, derivados lácteos, jugos a base de pulpa de fruta,

		refresco, agua con panela, avena, entre otros
ACOMPAÑANTES (1 DIARIO)		
Farináceo (Raíces, tubérculos y plátano)	100	papa criolla, papa pastusa (cualquier presentación), plátano verde (cualquier presentación), plátano maduro (cualquier presentación), yuca (cualquier presentación), entre otros.
Ensaladas	100	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, etc.
Sopa (uno o dos días a la semana)	350	De pollo, de carne, de cerdo, de pescado, de panza, de costilla, mote de queso, mute santandereano, sancocho trifásico, sancocho valluno, de granos con proteína, de fideos o pastas con proteína, ajiaco santafereño, entre otros.

Cena	Gramaje Cocido (gr o cc)	Opciones
Farináceo (Cereales y derivados)	215	Arroz en cualquier presentación
Farináceo (Raíces, tubérculos y plátano)	100	papa criolla, papa pastusa (cualquier presentación), plátano verde (cualquier presentación), plátano maduro (cualquier presentación), yuca (cualquier presentación), entre otros.
Proteína (Carnes y derivados cárnicos)	125	Carne (cualquier presentación), pollo (cualquier presentación), cerdo (cualquier presentación), pescado (cualquier presentación), panza, atún, costilla de res, costilla de cerdo, entre otros (se exceptúa bofe, hígado, tripas y similares, etc.)
Bebida fría con hielo	300	Jugo natural con hielo, derivados lácteos, jugos a base de pulpa de fruta, refresco, agua con panela, avena, entre otros
ACOMPAÑANTES (1 DIARIO)		
Leguminosas	100	Arveja, lenteja, frijol, garbanzo, blanquillo, pastas (cualquier presentación), entre otros.
Ensaladas	100	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, etc.

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 será consensuado por un comité representante de la Escuela Naval de Suboficiales “ARC Barranquilla” y el contratista.
El ciclo de minuta que entregará el proponente debe ser variado, es decir, ***todos los días*** deberán cambiar las preparaciones y deben ser diferentes para cada tiempo de comida y debe ser cambiado semanalmente.
La duración del ciclo de minutas debe ser de ***15 días sin repetición*** de preparaciones debido a la frecuencia con la que los usuarios acceden al servicio de alimentación.

RENOVACIÓN DEL CICLO DE MINUTAS: El contratista debe manejar un ***ciclo de minuta de 15 días sin repetición,*** el cual deberá ser renovado una vez terminado el ciclo, debe ser diferente cada ciclo con el fin de tener variedad de comidas para el personal y con el acompañamiento de un profesional nutricionista dietista.

Dentro de la renovación se tendrá en cuenta los siguientes cambios mínimos en las preparaciones: 15% en sopas, 10% para proteínas, 5% ensaladas y 10% en los acompañantes (papas, plátanos, pastas u otro similar).
Si alguna preparación es rechazada por los usuarios o es muy repetitiva dentro del menú, esta será modificada por el contratante, por orden del supervisor del contrato.
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.

MENÚ PARA OCASIONES ESPECIALES:

Estos menús se solicitarán con 5 días calendario de anticipación al evento, el contratista tiene 24 horas para confirmar la aceptación 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.

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 +/-2ºC.
  - 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:

1. 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.
2. Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.
3. Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.

9. El contratista deberá 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.
10. 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.
11. 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.
Los utensilios de servida deben 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 periódicamente en las áreas de la cocina; así mismo el comedor de grumetes principal y comedor alterno, donde desarrollará las actividades de preparación y servida de los alimentos para el personal de la Escuela Naval de Suboficiales “ARC Barranquilla” donde se incluyan (la eliminación de suciedad y material extraño en paredes, techos, puertas, ventanas, superficies, equipos y utensilios) con el fin de reducir el riesgo de contaminación y desarrollo de microorganismos lo anterior para contribuir un ambiente ordenado e higiénico evitando la propagación de malos olores.
- ✓ El contratista deberá responsabilizarse del lavado y secado del menaje utilizado por los alumnos de la Escuela Naval de Suboficiales “ARC Barranquilla”, de igual manera se encargará de colocar los implementos de aseo para ejecutar las técnicas de higienización correspondientes donde se incluya detergente para el óptimo lavado y limpieza de estos.
- ✓ El contratista deberá lavar los manteles utilizados en el comedor principal y alterno de grumetes y deben ser renovados día de por medio o su defecto diario en caso de que se ensucie y no sea posible eliminar la suciedad con la limpieza, se encargará de colocar los implementos de lavado para ejecutar las técnicas de higienización correspondientes.

MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS

1. El contratista debe señalizar adecuadamente el punto de acopio de residuos, de acuerdo con el **Código de Colores establecido en la Resolución 2184 de 2019**.
2. El contratista es responsable de realizar la separación en la fuente de los residuos generados, y de mantener en condiciones higiénicas los recipientes destinados para tal fin. Se deben clasificar los residuos en: **aprovechables, no aprovechables, orgánicos y aceites de cocina usados**.
3. El contratista será responsable de la **disposición final adecuada de los residuos generados**, los cuales deberán ser entregados exclusivamente a **gestores autorizados e inscritos ante la autoridad ambiental competente**.
4. Para los **residuos orgánicos biodegradables, aprovechables y no aprovechables**, el tiempo de almacenamiento temporal **no debe superar las 48 horas,** con objeto de no ser foco de plagas o vectores que puedan perjudicar las condiciones higiénico sanitarias del prestador del servicio de alimentación.
5. El contratista deberá **remitir mensualmente al área ambiental** de la ENSUB los certificados de disposición final de los residuos.
6. El contratista debe contar con la **inscripción obligatoria ante la autoridad ambiental como generador de Aceite de Cocina Usado (ACU),** en caso de no encontrarse inscrito al inicio del

contrato deberá surtir los trámites con el Establecimiento Público Ambiental Barranquilla Verde o quien haga sus veces.

7. Está prohibido verter grasas y aceites usados en los sifones o directamente a la red de alcantarillado distrital.
8. Es obligatoria la **instalación de una trampa de grasa portátiles en áreas de lavado de menaje.** En caso que se cuente con un sistema de trampa de grasas deberá realizar mantenimiento preventivo con el fin de tener en óptimas condiciones de limpieza y en virtud de prevenir la contaminación de áreas, utensilios y alimentos.
9. En caso de contar con sistemas de **filtración de agua**, el contratista deberá realizar el mantenimiento correspondiente y **enviar el certificado al área ambiental** ENSUB con la frecuencia establecida por el fabricante o el equipo técnico.

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 de la Escuela Naval de Suboficiales "ARC Barranquilla" (Cocina, Comedor principal y alterno de Alumnos, Comedor de Infantes) y en las Instalaciones del Grupo Aeronaval del Caribe (Cocina y Comedor de Infantes) donde elaborará los alimentos, estableciendo una ***periodicidad mínima de dos (2) meses,*** debido a que las áreas del servicio de alimentación presentan debilidades, dejando constancia escrita de los medios físicos, químicos o biológicos utilizados. Así mismo garantizará 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 de los comedores.

- ✓ El contratista deberá garantizar el permanente uso de tapas y/o embalaje de los recipientes o contenedores de basuras donde se almacenan los residuos sólidos y biológicos que genera la preparación y servicio de alimentación.
- ✓ El contratita debe garantizar el mantenimiento de las mallas (anjeos) anti-insectos en ventanas y mantener los sifones con sus respectivas rejillas.

CHEQUEO MICROBIOLÓGICO

Es un control que debe hacer el contratista a través de una firma especializada para verificar la calidad microbiológica si se llega a presentar una eventualidad de Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETA), el cual el contratista debe presentar cada mes un certificado de 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 si se llegase a presentar un incidente alimentario, son los siguientes:

AGUA	**PROTEINA**	**MANIPULADOR**
1 Aerobios Mesófilos 1 Coliformes totales 1 Escherichia coli PH Cloro residual libre	Aerobios Mesófilos recuento de colonias 1 Coliformes totales 1 Coliformes fecales 1 Staphylococcus Aureus 1 Bacillus cereus 1 Salmonella spp	1 Coliformes totales 1 Coliformes fecales 1 Staphylococcus Aureus 1 Hongos
ENSALADAS Y FRUTAS	**JUGOS**	**SUPERFICIES**
1 Coliformes totales 1 Coliformes fecales 1 Salmonella spp	1 Aerobios Mesófilos 1 Coliformes totales 1 Coliformes fecales 1 Clostridios (e.c.s.r) 1 Mohos y levaduras	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 de todas las comidas (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio), 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 cofia, gorro u otro medio efectivo. 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 de suela antideslizante.
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:

1. 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.
1. Capacitar al personal adecuadamente en conservación, manipulación, preparación de alimentos, atención al público y demás actividades para la prestación eficiente del servicio.
2. 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.
3. 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.
4. 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 Naval de Suboficiales A.R.C “Barranquilla”.
5. 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.
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. El contratista deberá responder por todo el personal bajo su mando 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. La ENSUB 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.
8. Contar con las medidas de seguridad industrial necesarias (extintores, botiquines, camillas, señalización y otros.)
9. 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 previo aviso de la Escuela.
10. 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.

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

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. 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:

1. 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.
2. 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 +/-2ºC.
- 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.

3. 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.
4. 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.
5. No se permite el uso de utensilios de vidrio en las áreas de elaboración debido al riesgo de ruptura y contaminación del alimento.

6. 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**).
7. el contratista deberá evidenciar en los cuatros fríos, congeladores, refrigeradores y neveras los controles diarios de la temperatura

PLAN DE ENTREGA SANTA MARTA

El contratista garantizará la entrega a la Estación de Guardacostas de Santa Marta (EGSAM) de los víveres, frutos secos y frescos solicitados en la ciudad de Santa Marta.

PLAN DE ENTREGA CIUDADES CAPITALES

El contratista hará entrega en las ciudades capitales de los víveres, frutos secos y frescos solicitados cuando lo requiera la Entidad.

PROPUESTA ECONÓMICA

PREPARACION DE ALIMENTOS

Para el servicio de preparación de alimentos, el oferente debe acogerse a la tarifa indicadas en la Resolución Ministerial 1170 del 2025 del 11 de marzo del 2025, por medio del cual establece el valor de la estancia para cada grupo de personas, conforme se indica en el ítem de la “Descripción de la Necesidad” obedeciendo a las tarifas así

COMEDOR ESCUELA NAVAL DE SUBOFICIALES “ARC BARRANQUILLA”		
Estancia	Cantidad promedio de alumnos	Valor equivale a tres comidas diarias y un refrigerio
Alumnos	650	**$20.000**
Infantes	250	**$20.000**

COMEDOR GRUPO AERONAVAL DEL CARIBE		
Estancia	Cantidad promedio de Infantes	Valor equivale a tres comidas diarias y un refrigerio
Infantes	70	**$20.000**

VIVERES Y ABARROTES

GRUPO	ELEMENTO	U/MEDIDA	CANT	VR UNITARIO SIN IVA	% IVA	VR. IVA	TOTAL (VR UNIT CON IVA X CANTIDAD)
A	Te en polvo	450gr	1	$ 2.791	19%	$ 530	3.322
	Leche en polvo	380gr	1	$ 6.960	0%	$ -	6.960
	Leche en polvo	900gr	1	$ 15.920	0%	$ -	15.920
	Café molido	Libra	1	$ 7.104	5%	$ 355	7.459
	café instantáneo	Libra	1	$ 45.653	5%	$ 2.283	47.936
	café descafeinado	250gr	1	$ 12.800	5%	$ 640	13.440
	crema instantánea x 100 und	caja x 100	1	$ 10.165	19%	$ 1.931	12.096
	Chocolate en barra	Libra	1	$ 3.676	5%	$ 184	3.860
	Bebida en polvo achocolatada	kilo	1	$ 14.844	19%	$ 2.820	17.664
	Avena en hojuela	Libra	1	$ 1.310	5%	$ 66	1.376
	Limonada polvo	Libra	1	$ 17.210	19%	$ 3.270	20.480
	Panela	Libra	1	$ 2.400	0%	$ -	2.400
	Panela limón (polvo)	Libra	1	$ 4.598	19%	$ 874	5.472
	bebida hidratante	500ml	1	$ 1.280	19%	$ 243	1.523
	bebida láctea a base de yogur	180ml	1	$ 1.834	19%	$ 348	2.182
	bebida láctea	200ml	1	$ 2.040	0%	$ -	2.040
	avena	200ml	1	$ 2.038	19%	$ 387	2.426
	agua sin gas	600ml	1	$ 1.184	0%	$ -	1.184
	agua con gas	600ml	1	$ 1.248	0%	$ -	1.248

	agua sin gas	200ml	1	$ 581	0%	$ -	581
	gaseosa	400ml	1	$ 1.398	19%	$ 266	1.664
	gaseosa	600ml	1	$ 2.097	19%	$ 399	2.496
	gaseosa	3000ml	1	$ 5.432	19%	$ 1.032	6.464
	gaseosa	1500ml	1	$ 3.490	19%	$ 663	4.154
	hielo	3kg	1	$ 2.528	0%	$ -	2.528
	hielo	5kg	1	$ 4.422	0%	$ -	4.422
	hielo	7kg	1	$ 6.191	0%	$ -	6.191
	hielo	10kg	1	$ 8.845	0%	$ -	8.845
	jugo	200ml	1	$ 603	19%	$ 115	717
	jugo	500ml	1	$ 1.452	19%	$ 276	1.728
	jugo	2500ml	1	$ 3.442	19%	$ 654	4.096
	jugo dietético	200ml	1	$ 672	19%	$ 128	800
	jugo en sobre	200ml	1	$ 560	19%	$ 106	667
	jugo néctar	200ml	1	$ 1.237	19%	$ 235	1.472
	Soda	300ml	1	$ 1.318	19%	$ 250	1.568
	aromática sabores surtidos x 100 unds	caja x 100	1	$ 10.267	19%	$ 1.951	12.218
	bebida té	400ml	1	$ 1.371	19%	$ 261	1.632
	gaseosa light o cero	300ml	1	$ 1.667	19%	$ 317	1.984
	agua	5 litros	1	$ 6.800	0%	$ -	6.800
VERDURAS							
GRUPO	**ELEMENTO**	**U/MEDIDA**	**CANT.**	**VR UNITARIO SIN IVA**	**% IVA**	**VR. IVA**	**TOTAL (VR UNIT CON IVA X CANTIDAD)**
B	Aguacate	kilo	1	$ 3.840	0%	$ -	$ 3.840
	Ahuyama	Libra	1	$ 512	0%	$ -	$ 512
	Apio	Libra	1	$ 1.280	0%	$ -	$ 1.280
	Cebolla Blanca	Libra	1	$ 448	0%	$ -	$ 448
	Cebolla Roja	Libra	1	$ 640	0%	$ -	$ 640
	Cebolla Larga	Libra	1	$ 1.280	0%	$ -	$ 1.280
	Cilantro	250gr	1	$ 2.880	0%	$ -	$ 2.880
	Habichuela	Libra	1	$ 1.440	0%	$ -	$ 1.440
	Lechuga Batavia	Libra	1	$ 800	0%	$ -	$ 800
	lechuga crespa	180gr	1	$ 1.408	0%	$ -	$ 1.408
	Pepino	Libra	1	$ 336	0%	$ -	$ 336
	Pimentón rojo	Libra	1	$ 960	0%	$ -	$ 960
	Pimentón verde	Libra	1	$ 960	0%	$ -	$ 960
	Repollo	Libra	1	$ 528	0%	$ -	$ 528
	Tomate Chonto	Libra	1	$ 1.152	0%	$ -	$ 1.152
	Tomate Cherry	250gr	1	$ 2.554	0%	$ -	$ 2.554
FRUTAS							
GRUPO	**ELEMENTO**	**U/MEDIDA**	**CANT.**	**VR UNITARIO SIN IVA**	**% IVA**	**VR. IVA**	**TOTAL (VR UNIT CON IVA X CANTIDAD)**
C	Guayaba dulce	libra	1	$ 1.120	0%	$ -	$ 1.120
	Guayaba agria	libra	1	$ 1.120	0%	$ -	$ 1.120
	fresa	libra	1	$ 2.880	0%	$ -	$ 2.880
	uva verde	libra	1	$ 3.968	0%	$ -	$ 3.968
	uva morada	libra	1	$ 3.968	0%	$ -	$ 3.968
	uva roja	libra	1	$ 3.968	0%	$ -	$ 3.968
	manzana roja	Unidad	1	$ 512	0%	$ -	$ 512
	manzana verde	Unidad	1	$ 512	0%	$ -	$ 512
	naranja	libra	1	$ 480	0%	$ -	$ 480

	papaya	libra	1	$ 864	0%	$ -	$ 864
	uchuva	400gr	1	$ 3.744	0%	$ -	$ 3.744
	kiwi	libra	1	$ 9.920	0%	$ -	$ 9.920
	pera	Unidad	1	$ 500	0%	$ -	$ 500
	limón	libra	1	$ 416	0%	$ -	$ 416
	patilla	libra	1	$ 688	0%	$ -	$ 688
	melón	libra	1	$ 1.120	0%	$ -	$ 1.120
	banano	Unidad	1	$ 250	0%	$ -	$ 250
	mandarina	libra	1	$ 544	0%	$ -	$ 544
	Maracuyá	libra	1	$ 1.600	0%	$ -	$ 1.600
	Tomate de árbol	libra	1	$ 1.408	0%	$ -	$ 1.408
	Piña	libra	1	$ 800	0%	$ -	$ 800
	Mango	libra	1	$ 960	0%	$ -	$ 960
	Lulo	libra	1	$ 1.600	0%	$ -	$ 1.600
	Mora	libra	1	$ 1.408	0%	$ -	$ 1.408
	Guanábana	libra	1	$ 1.600	0%	$ -	$ 1.600
LEGUMINOSAS							
GRUPO	**ELEMENTO**	**U/MEDIDA**	**CANT.**	**VR UNITARIO SIN IVA**	**% IVA**	**VR. IVA**	**TOTAL (VR UNIT CON IVA X CANTIDAD)**
D	garbanzo	Kilo	1	$ 3.341	0%	$ -	$ 3.341
	frijol cabeza negra	Kilo	1	$ 4.992	0%	$ -	$ 4.992
	frijol rojo	Kilo	1	$ 4.877	0%	$ -	$ 4.877
	lentejas	Kilo	1	$ 3.635	0%	$ -	$ 3.635
	arvejas	Kilo	1	$ 2.029	0%	$ -	$ 2.029
	arroz	Kilo	1	$ 1.946	0%	$ -	$ 1.946
	maíz lata 600grs	frasco	1	$ 10.568	19%	$ 2.008	$ 12.576
	Palomito	Kilo	1	$ 5.248	0%	$ -	$ 5.248
CARNES FRÍAS							
GRUPO	**ELEMENTO**	**U/MEDIDA**	**CANT.**	**VR UNITARIO SIN IVA**	**% IVA**	**VR. IVA**	**TOTAL (VR UNIT CON IVA X CANTIDAD)**
E	Chorizo rojo	450gr	1	$ 9.844	5%	$ 492	$ 10.336
	chorizo de ternera	450gr	1	$ 10.423	5%	$ 521	$ 10.944
	chorizo santarrosano	400gr	1	$ 9.509	5%	$ 475	$ 9.984
	chorizo de cerdo	libra	1	$ 12.069	5%	$ 603	$ 12.672
	morcilla	libra	1	$ 4.870	5%	$ 244	$ 5.114
	Carne Para Hamburguesa precocida , porcionada y empacada en empaque tetrapackc 400grs	Paquete x 400gr	1	$ 9.479	5%	$ 474	$ 9.953
	Salchichón pollo	libra	1	$ 3.322	5%	$ 166	$ 3.488
	salchichón res	850gr	1	$ 3.383	5%	$ 169	$ 3.552
	salchichón cervecero	480gr	1	$ 6.644	5%	$ 332	$ 6.976
	salchicha ranchera	libra	1	$ 15.116	5%	$ 756	$ 15.872
	Salchicha manguera	libra	1	$ 2.144	5%	$ 107	$ 2.251
	Tocineta	libra	1	$ 15.848	5%	$ 792	$ 16.640
	Queso costeño duro	libra	1	$ 10.685	0%	$ -	$ 10.685
	queso costeño blando	libra	1	$ 9.787	0%	$ -	$ 9.787
	Queso Mozzarella	libra	1	$ 9.806	5%	$ 490	$ 10.296
	Butifarra	libra	1	$ 4.632	5%	$ 232	$ 4.864
	cábano	85gr	1	$ 4.815	5%	$ 241	$ 5.056
	jamón de pollo	230gr	1	$ 8.960	5%	$ 448	$ 9.408
	jamón de cerdo	450gr	1	$ 8.987	5%	$ 449	$ 9.436
	jamón de pavo	235gr	1	$ 13.893	5%	$ 695	$ 14.588
	jamón de pierna pernil	libra	1	$ 17.013	5%	$ 851	$ 17.864
	jamón dulce	libra	1	$ 18.547	5%	$ 927	$ 19.475
	paté de hígado	100gr	1	$ 6.354	5%	$ 318	$ 6.672
	pastrami	libra	1	$ 23.946	5%	$ 1.197	$ 25.143
	bombones de pollo	libra	1	$ 4.571	5%	$ 229	$ 4.800
	salchicha de pollo	lata 150grs	1	$ 1.950	5%	$ 98	$ 2.048
	salchicha de res	lata 150grs	1	$ 1.950	5%	$ 98	$ 2.048

	jamoneta	lata 370grs	1	$ 10.941	5%	$ 547	$ 11.488
	queso azul	250gr	1	$ 10.608	19%	$ 2.016	$ 12.624
	queso chédar	libra	1	$ 9.842	19%	$ 1.870	$ 11.712
	queso manchego	150gr	1	$ 12.867	19%	$ 2.445	$ 15.312
	queso sorpresa	libra	1	$ 3.308	19%	$ 628	$ 3.936
	queso holandés	475gr	1	$ 15.368	19%	$ 2.920	$ 18.288
	queso goudar	libra	1	$ 12.000	19%	$ 2.280	$ 14.280
	queso suizo	150gr	1	$ 3.993	19%	$ 759	$ 4.752
	queso colby	200gr	1	$ 9.197	19%	$ 1.747	$ 10.944
	queso doble crema	400gr	1	$ 3.993	19%	$ 759	$ 4.752
	salami	80gr	1	$ 11.840	5%	$ 592	$ 12.432
	peperoni	100gr	1	$ 3.131	5%	$ 157	$ 3.288
ABARROTES							
GRUPO	**ELEMENTO**	**U/MEDIDA**	**CANT.**	**VR UNITARIO SIN IVA**	**% IVA**	**VR. IVA**	**TOTAL (VR UNIT CON IVA X CANTIDAD)**
F	Aceite (mínimo 1.000 ml)	Frasco	1	$ 8.793	19%	$ 1.671	$ 10.464
	Aceite (mínimo 3.000 ml)	Frasco	1	$ 17.683	19%	$ 3.360	$ 21.043
	aceite de oliva 1000ml	Frasco	1	$ 31.661	19%	$ 6.016	$ 37.677
	aceite de girasol 3000ml	Frasco	1	$ 17.683	19%	$ 3.360	$ 21.043
	aceite de soya 900ml	Frasco	1	$ 4.835	19%	$ 919	$ 5.754
	Azúcar en bolsita de 1gr x 100 unds	bolsa x 100 unds	1	$ 6.857	5%	$ 343	$ 7.200
	Azúcar	Libra	1	$ 2.112	5%	$ 106	$ 2.218
	Harina de trigo	Libra	1	$ 896	5%	$ 45	$ 941
	Harina Precocida de Maíz	Libra	1	$ 1.981	5%	$ 99	$ 2.080
CARNICOS							
GRUPO	**ELEMENTO**	**U/MEDIDA**	**CANT.**	**VR UNITARIO SIN IVA**	**% IVA**	**VR. IVA**	**TOTAL (VR UNIT CON IVA X CANTIDAD)**
G	Bagre - pescado	kilo	1	$ 28.000	0%	$ -	$ 28.000
	Pulpa De Cerdo	kilo	1	$ 12.160	0%	$ -	$ 12.160
	Carne Molida (Súper Especial)	kilo	1	$ 23.360	0%	$ -	$ 23.360
	callo y librillo	kilo	1	$ 17.280	0%	$ -	$ 17.280
	costilla de cerdo	kilo	1	$ 17.600	0%	$ -	$ 17.600
	Costilla de Res	kilo	1	$ 16.800	0%	$ -	$ 16.800
	Carne molida fresca Para preparar Hamburguesa	kilo	1	$ 20.400	0%	$ -	$ 20.400
	Hígado	kilo	1	$ 9.792	0%	$ -	$ 9.792
	chicharrón	kilo	1	$ 15.200	0%	$ -	$ 15.200
	Sobrebarriga	kilo	1	$ 20.000	0%	$ -	$ 20.000
	Bofe	kilo	1	$ 8.640	0%	$ -	$ 8.640
	carne de res lomo fino	kilo	1	$ 28.160	0%	$ -	$ 28.160
	Huevo	Anaquel x 30 unds	1	$ 8.352	0%	$ -	$ 8.352
	carne de res lomo ancho	kilo	1	$ 25.280	0%	$ -	$ 25.280
	Pechuga de pollo	kilo	1	$ 9.120	0%	$ -	$ 9.120
	Atún en agua lata	160gr	1	$ 4.437	19%	$ 843	$ 5.280
	atún en aceite lata	160gr	1	$ 4.437	19%	$ 843	$ 5.280
	atún ensalada lata	160gr	1	$ 4.437	19%	$ 843	$ 5.280
	chuleta	kilo	1	$ 12.148	0%	$ -	$ 12.148
	Capón	libra	1	$ 20.152	0%	$ -	$ 20.152
	Pollo (porción pierna-pernil)	libra	1	$ 6.624	0%	$ -	$ 6.624
	filete de pescado	800gr	1	$ 11.558	0%	$ -	$ 11.558
	filete de robalo	475gr	1	$ 26.448	0%	$ -	$ 26.448
	camarón limpio	libra	1	$ 9.076	19%	$ 1.724	$ 10.800
	camarón crudo	libra	1	$ 9.076	19%	$ 1.724	$ 10.800
	caracol	kilo	1	$ 24.202	19%	$ 4.598	$ 28.800
	calamar	kilo	1	$ 32.640	19%	$ 6.202	$ 38.842
	carne de jaiba	libra	1	$ 24.202	19%	$ 4.598	$ 28.800
	mejillones	230gr	1	$ 1.670	19%	$ 317	$ 1.987
	langostino	libra	1	$ 14.521	19%	$ 2.759	$ 17.280

CONDIMENTOS & SALSAS							
GRUPO	**ELEMENTO**	**U/MEDIDA**	**CANT.**	**VR UNITARIO SIN IVA**	**% IVA**	**VR. IVA**	**TOTAL (VR UNIT CON IVA X CANTIDAD)**
H	mayonesa	litro	1	$ 5.722	19%	$ 1.087	$ 6.809
	salsa de tomate	litro	1	$ 5.591	19%	$ 1.062	$ 6.653
	mostaza	litro	1	$ 2.131	19%	$ 405	$ 2.535
	salsa BBQ	1100gr	1	$ 3.601	19%	$ 684	$ 4.285
	salsa de soya	litro	1	$ 3.646	19%	$ 693	$ 4.339
	salsa negra	litro	1	$ 2.493	19%	$ 474	$ 2.967
I	vinagre	litro	1	$ 1.233	19%	$ 234	$ 1.468
	ajo	Kilo	1	$ 5.120	0%	$ -	$ 5.120
	Caldo de gallina	Cubo	1	$ 241	19%	$ 46	$ 287
	queso crema	400grs	1	$ 4.434	19%	$ 843	$ 5.277
	Mantequilla	Libra	1	$ 16.081	19%	$ 3.055	$ 19.136
	color	125gr	1	$ 1.000	19%	$ 190	$ 1.190
	comino	125gr	1	$ 5.432	19%	$ 1.032	$ 6.464
	pimienta de olor	16gr	1	$ 1.183	19%	$ 225	$ 1.408
	pimienta molida	125gr	1	$ 5.324	19%	$ 1.012	$ 6.336
	canela	80gr	1	$ 7.936	0%	$ -	$ 7.936
	Sal	Libra	1	$ 484	0%	$ -	$ 484
TUBERCULOS							
GRUPO	**ELEMENTO**	**U/MEDIDA**	**CANT.**	**VR UNITARIO SIN IVA**	**% IVA**	**VR. IVA**	**TOTAL (VR UNIT CON IVA X CANTIDAD)**
I	plátano maduro	unidad	1	$ 832	0%	$ -	$ 832
	plátano verde	unidad	1	$ 832	0%	$ -	$ 832
	plátano maduro para asar	unidad	1	$ 832	0%	$ -	$ 832
	yuca parafinada	Libra	1	$ 640	0%	$ -	$ 640
	papa	Libra	1	$ 352	0%	$ -	$ 352
	papa coctel	Libra	1	$ 352	0%	$ -	$ 352
	ñame	Libra	1	$ 3.008	0%	$ -	$ 3.008
	papa francesa para freír consistente en sabor, suave por dentro, crocante por fuera	kilo	1	$ 12.428	0%	$ -	$ 12.428
	zanahoria	Libra	1	$ 800	0%	$ -	$ 800
	remolacha	Libra	1	$ 640	0%	$ -	$ 640
	papa criolla	Libra	1	$ 384	0%	$ -	$ 384
	Mazorca entera	Libra	1	$ 1.280	0%	$ -	$ 1.280
	mazorca desgranada	600gr	1	$ 4.915	0%	$ -	$ 4.915
DESECHABLES							
GRUPO	**ELEMENTO**	**U/MEDIDA**	**CANT.**	**VR UNITARIO SIN IVA**	**% IVA**	**VR. IVA**	**TOTAL (VR UNIT CON IVA X CANTIDAD)**
J	Servilletas paq. X 100 unds	paquete	1	$ 1.613	19%	$ 307	$ 1.920
	Cucharas para sopa paq. X 25 unds	paquete	1	$ 249	19%	$ 47	$ 296
	Cuchillos paq. X 25 unds	paquete	1	$ 496	19%	$ 94	$ 590
	Tenedores paq. X 50 unds	paquete	1	$ 496	19%	$ 94	$ 590
	Cucharas para postre paq. X 50 unds	paquete	1	$ 663	19%	$ 126	$ 789
	Cucharas dulceras paq. X 100 unds	paquete	1	$ 1.326	19%	$ 252	$ 1.578
	Platos de 13 cms paq. X 100 unds	paquete	1	$ 3.630	19%	$ 690	$ 4.320
	Platos de 16 cms paq. X 100 unds	paquete	1	$ 5.991	19%	$ 1.138	$ 7.130
	Platos de 18 cms paq. X 100 unds	paquete	1	$ 10.756	19%	$ 2.044	$ 12.800
	Platos de 21 cms paq. X 100 unds	paquete	1	$ 8.161	19%	$ 1.551	$ 9.712
	Platos de 23 cms paq. X 100 unds	paquete	1	$ 12.370	19%	$ 2.350	$ 14.720
	Platos de 25 cms paq. X 100 unds	paquete	1	$ 14.387	19%	$ 2.733	$ 17.120
	Vaso de 16 onzas paq. X 50 unds	paquete	1	$ 6.477	19%	$ 1.231	$ 7.707

	Vaso de papel para café 4 onzas paq. X 50 unds	paquete	1	$ 63.888	19%	$ 12.139	$ 76.027
	Vasos de icopor con tapa para sopa paq. de 16 onzas x 20 unds	paquete	1	$ 167.270	19%	$ 31.781	$ 199.052
	Portacomidas de tres compartimientos P3 paq. X 20 unds	paquete	1	$ 10.214	19%	$ 1.941	$ 12.155
	Portacomidas de un compartimiento J1 para comidas sin divisiones paq. X 10 unds	paquete	1	$ 12.800	19%	$ 2.432	$ 15.232
	Portacomidas de un compartimiento B1 para postres paq. X 10 unds	paquete	1	$ 12.768	19%	$ 2.426	$ 15.194
	Portacomidas de un compartimiento C1 para hamburguesas paq. X 10 unds	paquete	1	$ 978	19%	$ 186	$ 1.163
	Mezclador plástico paq. X 500 unds	paquete	1	$ 1.856	19%	$ 353	$ 2.209
	Filtros de papel para cafetera x 40 unds	paquete	1	$ 3.173	19%	$ 603	$ 3.776
VARIOS							
GRUPO	**ELEMENTO**	**U/MEDIDA**	**CANT.**	**VR UNITARIO SIN IVA**	**% IVA**	**VR. IVA**	**TOTAL (VR UNIT CON IVA X CANTIDAD)**
K	arepa con huevo y carne o pollo 140GRS	unidad	1	$ 2.283	0%	$ -	$ 2.283
	carimañola de carne 90GRS	unidad	1	$ 2.547	0%	$ -	$ 2.547
	carimañola de queso 90GRS	unidad	1	$ 2.547	0%	$ -	$ 2.547
	quidbe 90GRS	unidad	1	$ 1.920	0%	$ -	$ 1.920
	croissant 70GRS	unidad	1	$ 576	0%	$ -	$ 576
	dedito de queso 100GRS	unidad	1	$ 1.152	0%	$ -	$ 1.152
	buñuelo 100GRS	unidad	1	$ 2.240	0%	$ -	$ 2.240
	pastelito de pollo 90GRS	unidad	1	$ 1.344	0%	$ -	$ 1.344
	pastelito de carne 90GRS	unidad	1	$ 1.344	0%	$ -	$ 1.344
	pastelito arequipe 90GRS	unidad	1	$ 1.344	0%	$ -	$ 1.344
	pastelito bocadillo 90GRS	unidad	1	$ 1.344	0%	$ -	$ 1.344
	perro caliente (pan, salchicha de pollo o cerdo, queso rallado, papa ripio, lechuga rallada, cebolla picada, salsas) 200GRS, acompañado de porción de papas francesas	unidad	1	$ 5.232	0%	$ -	$ 5.232
	hamburguesa (pan, carne de res o pechuga, cebolla blanca, tomate verde o rojo, lechuga, salsa, papa ripio, salsas 200GRS, acompañado de porción de papas francesas	unidad	1	$ 8.256	0%	$ -	$ 8.256
	sándwich de jamón y queso mozzarella con lechuga, tomate, cebolla y salsas 90GRS	unidad	1	$ 2.368	0%	$ -	$ 2.368
	sándwich de pollo desmechado 90GRS	unidad	1	$ 3.216	0%	$ -	$ 3.216
	sándwich de carne desmechada 90GRS	unidad	1	$ 3.216	0%	$ -	$ 3.216
	Bocadillo VELEÑO 40gr	unidad	1	$ 254	0%	$ -	$ 254
	Chocolatina 100GRS	unidad	1	$ 2.985	19%	$ 567	$ 3.552
	Gelatina 140GRS	unidad	1	$ 946	19%	$ 180	$ 1.126
	Helado 80GRS	unidad	1	$ 991	19%	$ 188	$ 1.179
	dedito de queso horneado 100GRS	unidad	1	$ 1.152	0%	$ -	$ 1.152
	pastelito de pollo horneado 150GRS	unidad	1	$ 2.112	0%	$ -	$ 2.112
	pastelito de carne horneado 150GRS	unidad	1	$ 2.112	0%	$ -	$ 2.112
	pastelito dulce horneado 150GRS	unidad	1	$ 2.112	0%	$ -	$ 2.112
	pan de bono 90GRS	unidad	1	$ 2.453	0%	$ -	$ 2.453
	pan dulce 90GRS	unidad	1	$ 576	0%	$ -	$ 576

	Galleta (variadas) 34gr	unidad	1	$ 448	0%	$ -	$ 448
	pan de mantequilla 100GRS	unidad	1	$ 640	0%	$ -	$ 640
	mantecada 100GRS	unidad	1	$ 1.728	0%	$ -	$ 1.728
	torta de queso 100GRS	unidad	1	$ 1.920	0%	$ -	$ 1.920
	torta de chocolate, vainilla o arequipe de media libra	unidad	1	$ 7.339	0%	$ -	$ 7.339
	torta de napoleón media libra	unidad	1	$ 8.299	0%	$ -	$ 8.299
	torta de tres leches media libra	unidad	1	$ 10.913	0%	$ -	$ 10.913
	torta de sabores a frutas media libra	unidad	1	$ 10.800	0%	$ -	$ 10.800
	torta red velvet media libra	unidad	1	$ 10.800	0%	$ -	$ 10.800
	torta de fondant media libra	unidad	1	$ 13.440	0%	$ -	$ 13.440
	torta triple chocolate media libra	unidad	1	$ 16.000	0%	$ -	$ 16.000
	torta manjar español media libra	unidad	1	$ 7.176	0%	$ -	$ 7.176
	torta de chocolate, vainilla o arequipe de una libra	unidad	1	$ 5.376	0%	$ -	$ 5.376
	torta de napoleón una libra	unidad	1	$ 6.624	0%	$ -	$ 6.624
	torta de tres leches una libra	unidad	1	$ 19.872	0%	$ -	$ 19.872
	torta de sabores a frutas una libra	unidad	1	$ 21.504	0%	$ -	$ 21.504
	torta red velvet una libra	unidad	1	$ 21.504	0%	$ -	$ 21.504
	torta de fondant una libra	unidad	1	$ 28.320	0%	$ -	$ 28.320
	torta triple chocolate una libra	unidad	1	$ 23.904	0%	$ -	$ 23.904
	torta manjar español una libra	unidad	1	$ 14.352	0%	$ -	$ 14.352
	tamal 200GRS	unidad	1	$ 2.496	0%	$ -	$ 2.496
	cake de chocolate 200GRS	unidad	1	$ 2.880	0%	$ -	$ 2.880
	cake de vainilla 200GRS	unidad	1	$ 2.880	0%	$ -	$ 2.880
	cake de naranja 200GRS	unidad	1	$ 2.880	0%	$ -	$ 2.880
	empanada de maíz de queso 90GRS	unidad	1	$ 1.472	0%	$ -	$ 1.472
	empanada de maíz de carne 90GRS	unidad	1	$ 1.472	0%	$ -	$ 1.472
	empanada de maíz de pollo 90GRS	unidad	1	$ 1.472	0%	$ -	$ 1.472
	empanada de harina de queso 90GRS	unidad	1	$ 1.472	0%	$ -	$ 1.472
	empanada de harina de carne 90GRS	unidad	1	$ 1.472	0%	$ -	$ 1.472
	empanada de harina de pollo 90GRS	unidad	1	$ 1.472	0%	$ -	$ 1.472
	pan hamburguesa x 6 unds	paquete	1	$ 2.442	0%	$ -	$ 2.442
	pan perro x 6 unds	paquete	1	$ 2.087	0%	$ -	$ 2.087
	pan tajado x 500grs	paquete	1	$ 2.688	0%	$ -	$ 2.688
	papa ripio x 1000grs	bolsa	1	$ 7.232	0%	$ -	$ 7.232

POR LA ARMADA NACIONAL:

ORIGINAL FIRMADO
Jefe del Departamento Logístico de la Escuela Naval de Suboficiales “ARC BARRANQUILLA”

POR EL CONTRATISTA:

ORIGINAL FIRMADO
UNIÓN TEMPORAL BIENESTAR CORPORATIVO
Nit: 902.043.665-4