FECHA	16	03	2026	**PROCESO O DEPENDENCIA**	Gestión Operación Logística CADS
TEMA	**ACTA DE INICIO Contrato No. 012-007-2026**				

ASISTENTES

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO
MARIA INES SUAREZ GARZON	REPRESENTANTE LEGAL Contrato No. 012-007-2026
LUZ ELENA PATIÑO PINILLA	Supervisora Contrato No. 012-007-2026
MARIA JULIANA GRANADA	Ejecución y Seguimiento

CONTENIDO:

Se reunieron en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares- Regional Pacífico, ubicada en la Calle 5 No.85-38 de la ciudad de Cali, la señora MARIA INES SUAREZ GARZÓN identificada con cedula de ciudadanía No 31.941.989 en calidad de Representante legal, LUZ ELENA PATIÑO PINILLA en calidad de supervisora del Contrato No. 012-007-2026 y MARIA JULIANA GRANADA encargada de Ejecución y seguimiento del área de contratos de la Agencia Logística Regional Pacifico, con la finalidad de dar inicio al Contrato de Suministro No.012-007-2026

DESARROLLO:

Durante la reunión se realiza el recuento de las obligaciones contempladas en el contrato No. 012-007-2026 y cuyo objeto es: objeto "SUMINISTRO DE ABARROTES, SALSAS, CONDIMENTOS, GALLETAS, INSUMOS DE PANADERÍA, AGUA, JUGOS, BEBIDAS GASEOSAS, BEBIDAS A BASE DE MALTA, REFRIGERIOS Y DEMÁS PRODUCTOS RELACIONADOS CON EL OBJETO DEL CONTRATO PARA ATENDER REQUERIMIENTOS DE LOS CLIENTES.

CLÁUSULA DÉCIMA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

10.1 DEL CONTRATISTA

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

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

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

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

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

la ejecución del objeto contractual.

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

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

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

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

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y OBLIGACIONES

Se requiere el suministro de "SUMINISTRO DE ABARROTES, SALSAS, CONDIMENTOS, GALLETAS, INSUMOS DE PANADERÍA, AGUA, JUGOS, BEBIDAS GASEOSAS, BEBIDAS A BASE DE MALTA, REFRIGERIOS Y DEMÁS PRODUCTOS RELACIONADOS CON EL OBJETO DEL CONTRATO PARA ATENDER REQUERIMIENTOS DE LOS CLIENTES."

GRUPO N° 1: ABARROTES PARA ENTREGA EN BUENAVENTURA Y TUMACO

ITEMS	PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA Y/O PRESENTACION	CODIGO SAP	Requisitos mínimos
1	BOCADILLO (DE GUAYABA - VELEÑO)x entre 30 a 40 grs	PAQUETE X 25 UNIDADES	**200000109**	Cumplimiento de ficha técnica
2	COLOR CORRIENTE	125 GRAMOS	**200000205**	Cumplimiento de ficha técnica
3	COMINO MOLIDO CORRIENTE	125 GRAMOS	**200000206**	Cumplimiento de ficha técnica
4	FRIJOL BLANQUILLO	LIBRA	**200002285**	Cumplimiento de ficha técnica
5	GALLETA DULCE CON CREMA	PAQUETE X 12 UNIDADES X 300 GRS MINIMO	**200000284**	Cumplimiento de ficha técnica
6	GALLETA SALADA	PAQUETE X 2 TACOS CON PESO MINIMO 200 GRS	**200000291**	Cumplimiento de ficha técnica
7	GALLETAS DE LECHE	PAQUETE X 18 UNIDADES MINIMO 200 GRS	**200002415**	Cumplimiento de ficha técnica

8	GALLETA TIPO SODA	PAQUETE DE MINIMO 9 UNIDADES - CAJA X 24 UNIDADES	**200000296**	Cumplimiento de ficha técnica
9	GALLETA TIPO WAFER	PAQUETE X 18 UNIDADES	**200000298**	Cumplimiento de ficha técnica
10	SALSA / ADEREZO DE MAYONESA	Envase PET circular con tapa rosca plástica de primer uso de agrado alimentario Mínimo 3000 gramos	**200001415**	Cumplimiento de ficha técnica
11	MOSTAZA	Envase PET circular con tapa rosca plástica de primer uso de agrado alimentario Mínimo 3000 gramos	**200001416**	Cumplimiento de ficha técnica
12	PANELA REDONDA	LIBRA	**200002254**	Cumplimiento de ficha técnica
13	SALSA DE TOMATE	Envase PET o plástico PEAD circular y/o vidrio de primer uso grado alimentario con tapa rosca plástica y/o envase de vidrio con tapa rosca Mínimo 3000 gramos	**200001417**	Cumplimiento de ficha técnica
14	SALSA NEGRA	Envase plástico con tapa plástica caja de cartón corrugado mínimo 3000grs	**200000775**	Cumplimiento de ficha técnica
15	VINAGRE BLANCO	Envase estructura de polietileno de at densidad con tapa rosca mínimo 3000 grs	**200000857**	Cumplimiento de ficha técnica

ESPECIFICACIONES TECNICAS INSUMOS PARA PANADERIA PARA TUMACO

ITEMS	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA Y/O PRESENTACION	CODIGO SAP	Requisitos mínimos
1	AREQUIPE REPOSTERIA	5 KILOS	**200000052**	Cumplimiento de ficha técnica
2	ESENCIA PARA PANADERIA	FRASCO EN VIDRIO, CON TAPA ROSCA TOTALMENTE SELLADA - MINIMO 500 ML	**200000246**	Cumplimiento de ficha técnica
3	LEVADURA PARA PANIFICACIÓN (FRESCA)	LIBRA	**200000418**	Cumplimiento de ficha técnica
4	MARGARINA INDUSTRIAL	15 KILOS	**200000453**	Cumplimiento de ficha técnica
5	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	BULTO X 25 KILOS	**200002247**	Cumplimiento de ficha técnica

ESPECIFICACIONES TECNICAS INSUMOS PARA PANADERIA PARA BUENAVENTURA

ITEMS	PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA Y/O PRESENTACION	CODIGO SAP	Requisitos mínimos
1	ESENCIA PARA PANADERIA	ENVASE DE PLASTICO PET DE MINIMO 3800 ML	**200001605**	Cumplimiento de ficha técnica
2	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	BULTO X 25 KILOS	**200002247**	Cumplimiento de ficha técnica
3	LEVADURA PARA PANIFICACIÓN (SECA)	LIBRA	**200000419**	Cumplimiento de ficha técnica
4	MARGARINA INDUSTRIAL	15 KILOS	**200000453**	Cumplimiento de ficha técnica

GRUPO N° 2: AGUA, JUGOS, BEBIDAS GASEOSAS, BEBIDAS A BASE DE MALTA PARA BUENAVENTURA-TUMACO

ITEMS	DESCRIPCION DE PRODUCTOS	PRESENTACION	CODIGO SAP	Requisitos mínimos
	GASEOSA			
1	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 2.5 ML	UNIDAD PACA x 8	**200000308**	Cumplimiento de ficha técnica
2	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET 1.5 ML	UNIDAD PACA x 12	**200000306**	Cumplimiento de ficha técnica
3	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET entre 3.000 a 3.125 LITROS	UNIDAD PACA x 6	**200000312-200000313**	Cumplimiento de ficha técnica
4	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET X 250 ML	UNIDAD PACA X 12	**200000311**	Cumplimiento de ficha técnica
5	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA PET X 400 ML	UNIDAD PACA X 15	**200000323**	Cumplimiento de ficha técnica
	AGUA			
6	AGUA POTABLE TRATADA EN BOTELLA 20 LITROS	BOTELLA	**200000798**	Cumplimiento de ficha técnica
7	AGUA POTABLE TRATADA EN BOLSA X 300 y 360 ML	UNIDAD PACA X 20	**200002340 200001133**	Cumplimiento de ficha técnica

8	AGUA POTABLE TRATADA EN BOTELLA 600 ML - sin gas	UNIDAD PACA X 24	**200002067**	Cumplimiento de ficha técnica
	JUGOS			
9	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK - 200 ML o 250 ML	UNIDAD CAJA X 24	**200001632-200001801**	Cumplimiento de ficha técnica
	OTRAS BEBIDAS			
10	BEBIDA MALTA	ENVASE X 200 ML	**200001095**	Cumplimiento de ficha técnica

GRUPO N° 3: REFRIGERIOS PARA ENTREGA EN BUENAVENTURA Y CALI

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CODIGO SAP	REQUISITOS MINIMOS
1	PAN CORRIENTE - PESO X 125 GRS	UNIDAD	**200001768**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
2	PAN CORRIENTE - PESO MINIMO 65 GR	UNIDAD	**200002050**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
3	PAN HAMBURGUESA - PESO MINIMO 80 GRS	UNIDAD	**200001751**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
4	PAN CROISSANT X 120 GRS	UNIDAD	**200002142**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
5	TORTA DE VAINILLA - PESO NETO MINIMO 63 GRS	UNIDAD	**200001787**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
6	GALLETA NEGRA TIPO CUCA X 65 GRS	UNIDAD	**200000229 - 200001726**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
7	MANTECADA - PESO MINIMO 80 GRS	UNIDAD	**200001745**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
8	TORTA DE BANANO - PESO MINIMO 80 GRS	UNIDAD	**200000713**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
9	GALLETA DULCE - PESO ENTRE 60 a 80 GRS	UNIDAD	**200002100**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
10	PAN ACEMA - PESO ENTRE 60 y 65 GRS	UNIDAD	**200002207**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
11	GALLETA DE AVENA - PESO ENTRE 60 a 80 gramos	UNIDAD	**200000280**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA

12	PAN COCO - PESO ENTRE 60 y 100 grs	UNIDAD	**200001750**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
13	PAN TAJADO - PESO MINIMO 450 GRS	UNIDAD PAQUETE X 24 UNIDADES	**200001755**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
14	PAN ROSCON - PESO X 80 GRAMOS	UNIDAD	**200001760**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
15	PAN DULCE - PESO X 60 GRAMOS	UNIDAD	**200002051**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
16	TAMAL CORRIENTE - UNIDAD DE 200 A 300 GRS	UNIDAD	**200001761**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
17	GELATINA LISTA PARA CONSUMO	UNIDAD VASO X 100 GRS	**200002468**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
18	DEDO HAWAIANO PRECODIO	UNIDAD X 90 GRS	**2000022599**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
19	DEDO DE QUESO PRECOCIDO	UNIDAD X 80 GRS	**200002598**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
20	CEREAL AZUCARADO	UNIDAD X 35 GRS	**200002095**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
21	PAN CHICHARRON - PESO X 65 GRAMOS	UNIDAD	**200001122**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
22	PAN PERA - PESO X 65 GRAMOS	UNIDAD	**200001752**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
23	PAN PERRO	UNIDAD X 100 GRS	**200001753**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
24	DONA	UNIDAD X 100 GRS	**200000237**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
25	ALMOJABANA	UNIDAD X 100 GRS	**200000036**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
26	AREPA CON QUESO - PESO MINIMO 100 GRS	UNIDAD	**200001717**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
27	BROWNIE	UNIDAD X 80 GRS	**200001724**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
28	PAN CHURRO	UNIDAD X 80 GRS	**200001775**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
29	BUÑUELO - PESO ENTRE 80 GRAMOS	UNIDAD	**200001772**	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA

NOTA 1: Las fichas técnicas corresponden a los requisitos específicos del producto, es decir, ingredientes, requisitos fisicoquímicos, microbiológicos, nutricionales y otras características del producto; Haciendo la respectiva aclaración que las unidades de entrega por presentación sea paca y unidades

establecidas corresponden a la necesidad de la regional de acuerdo a los requerimientos de las unidades a abastecer y con base en ello se realizó el respectivo estudio de mercado.

NOTA 2: Los menús valorizados de las diferentes unidades se deben elaborar teniendo en cuenta como referencia la minuta patrón, y la tabla de porciones, sin embargo, de común acuerdo entre el Ordenador del Gasto, el personal de soldados y/o infantes de marina y el proveedor, con el acompañamiento de un ingeniero de alimentos y/o microbiólogo y/o nutricionista se pueden reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la minuta patrón.

NOTA 3: Cada una de las composiciones de la tabla anterior corresponde a los alimentos que deben incluirse en los ciclos ofertados y por ende entregar durante la ejecución contractual, sin embargo, se pueden adicionar más elementos siempre y cuando cumplan con la composición de cada concepto y los productos se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos y porciones serán un marco de referencia.

NOTA 4: Los productos deben cumplir con las fichas técnicas que se anexan en el proceso de referencia.

NOTA 5: Se aclara que el producto pan tajado acuerdo ficha técnica establece que debe contener un peso mínimo de 450 grs paquete de 24 unidades; sin embargo, este producto es suministrado al comedor de tropa BNL 02 en Bahía Málaga y comedores de la Escuela Militar de Aviación EMAVI por tajada, y así mismo se encuentra su parametrización en SAP como se ve reflejado a continuación.

200001755	PAN TAJADO	1	UND	UND

NOTA 6: en el evento que se requieran bienes, que no estén incluidos en el cuadro de suministros y precios el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista esté en la capacidad de suministrarlos y/o prestarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificará que el valor se encuentra dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren el producto requerido y/o objeto del contrato. Una vez verificado que los precios estén acorde a la oferta real del mercado, la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio o suministro de bienes previa autorización del ordenador del gasto.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

1. Entregar los bienes objeto del contrato de suministro dentro de los plazos señalados en este contrato.
2. Cumplir con las especificaciones y/o condiciones técnicas de los bienes, de acuerdo con lo previsto en las fichas técnicas.
3. Cumplir con las normas técnicas colombianas que regulan los bienes objeto de este contrato.
4. Garantizar la calidad y funcionamiento de los bienes suministrados.
5. Responder a los reclamos, consultas y/o solicitudes presentadas por la Entidad Contratante, eficaz y oportunamente de acuerdo a lo establecido en el presente documento.
6. Informar a la Entidad contratante cualquier cambio en su condición como Proveedor, bien sea cambios de nombre, ser parte de fusiones o adquisiciones o reorganizaciones empresariales.
7. Antes de presentar la facturación de acuerdo con la orden de pedido, deberán realizar su debido registro en SECOP II y SIIF, validación y autorización para el trámite de pago.
8. El proveedor deberá realizar el cambio del producto por baja rotación cuando sea necesario (2 meses

antes).

9. Los víveres deben ser entregados en la ciudad de Buenaventura, Tumaco y Cali en un plazo no mayor a 48 horas al recibo del requerimiento.
10. El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.
11. El contratista durante la ejecución del contrato deberá enviar el listado de conductores y vehículos transportadores de alimentos que ingresaran a realizar los abastecimientos en EMAVI (Cali)

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN A ADQUIRIR

1. Los productos deben cumplir con las fichas técnicas que se anexan en el proceso de referencia.
2. Los productos como salsa de tomate, la salsa negra, vinagre deben de tener una vida útil promedio de 12 meses, al momento de la entrega el producto no debe tener más de 2 meses de empacado, la mayonesa se requiere con una vida útil de mínimo 7 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un mes de empacado, y la mostaza debe de tener una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un mes de empacado.
3. Todos los empaques deben de tener fechas de vencimiento acorde vida útil de la descripción técnica anexa.
4. Los empaques deben estar en excelente presentación, embalados y rotulados en cajas de cartón, bolsas según producto solicitado por la unidad, en la presentación específica del mismo. Cada caja o embalaje debe tener su rotulado las fechas de fabricación, vencimiento y lotes, visible y clara, rotulado en su contenido, es decir en cada bolsas, cajas y paquetes individuales.
5. Las harinas al momento de la entrega deben tener una vida útil promedio de 12 meses.

CONCLUSIONES Y COMPROMISOS:

A los 16 días del mes de marzo de 2026, se da por terminado la reunión y como constancia firman los asistentes.

FIRMA ASISTENTES

Nombre: LUZ ELENA PATIÑO PINILLA SUPERVISORA CONTRATO No. 012-007-2026	**Nombre:** MARIA JULIANA GRANADA OSORIO EJECUCIÓN Y SEGUIMIENTO
Nombre: MARIA INES SUAREZ GARZON REPRESENTANTE LEGAL No. 012-007-2026	