FECHA	26	03	2026	**PROCESO O DEPENDENCIA**	Gestión Operación Logística CADS
TEMA	**ACTA DE INICIO Contrato No. 012-013-2026**				

ASISTENTES

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO
JORGE ALBERTO MEJIA MONTOYA	EN NOMBRE PROPIO
NADIA KATHERINE RAMOS BARBOSA	SUPERVISORA CONTRATO N° 012-013-2026
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, el señor JORGE ALBERTO MEJIA MONTOYA identificado con cedula de ciudadanía No **11.792.512** en nombre propio, NADIA KATHERINE RAMOS BARBOSA en calidad de supervisora del Contrato No. 012-013-2026 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.012-013-2026

DESARROLLO:

Durante la reunión se realiza el recuento de las obligaciones contempladas en el contrato No. 012-013-2026 cuyo objeto es: **"SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS EN GENERAL, TALES COMO CARNES ROJAS Y BLANCAS (RES, CERDO Y AVES DE CORRAL), PESCADO Y MARISCOS, FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS, EMBUTIDOS (CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS), LÁCTEOS Y DERIVADOS, BEBIDAS Y JUGOS CONCENTRADOS, HUEVOS, ENTRE OTROS, ASÍ COMO LOS DEMÁS PRODUCTOS DERIVADOS (GRUPO 1)"**

CLAUSULA DÉCIMA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

10.1 DEL CONTRATISTA - DEPENDE DEL OBJETO DEL CONTRATO

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

ANEXO No. 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y OBLIGACIONES

Los bienes a adquirir deben cumplir con la totalidad de los requisitos señalados en las fichas técnicas adjuntas al presente proceso, y para verificar este aspecto, junto con la oferta el oferente deberá presentar cada una de las fichas técnicas de los productos que entregará de acuerdo a las condiciones y especificaciones allí plasmadas.
La determinación de las especificaciones técnicas para el proceso de "SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS EN GENERAL, TALES COMO CARNES ROJAS Y BLANCAS (RES, CERDO Y AVES DE CORRAL), PESCADO Y MARISCOS, FRUTAS, VERDURAS, TUBÉRCULOS, EMBUTIDOS (CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS), LÁCTEOS Y DERIVADOS, BEBIDAS Y JUGOS CONCENTRADOS, HUEVOS, ENTRE OTROS, ASÍ COMO LOS DEMÁS PRODUCTOS DERIVADOS GRUPO 1".

Las especificaciones técnicas que se detallan en el informe técnico aplican para los grupos según sitio de entrega, así:

Grupo No. 1: (Pacífico Norte)
Bahía solano (Chocó).
Juradó (Chocó).
Nuquí (Chocó).

ITEM	CANT	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA Y/O PRESENTACIÓN	REQUISITOS/ CUMPLIMIENTO FICHA TÉCNICA
1	1	VISCERAS DE BOVINO (BOFE)	KILO	200002807
2	1	CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA (BOLA DE BRAZO DE RES)	KILO	200001636
3	1	CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA (BOLA DE PIERNA DE RES)	KILO	200001637
4	1	CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA (CARNE DE CADERA DE RES)	KILO	200001441
5	1	CAMARONES (CAMARON CRUDO PELADO DESVENADO)	LIBRA	200000140
6	1	CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA CENTRO DE PIERNA DE RES (CARNE BOLA NEGRA)	KILO	200001701
7	1	CARNE PORCINA (CARNE DE CERDO POSTA)	KILO	200001870
8	1	CARNE PARA ESTOFAR SUDAR (CARNE DE POSTA DE RES -MUCHACHO)	KILO	200001639
9	1	CARNE PARA ESTOFAR SUDAR (PECHO DE RES)	KILO	200001686
10	1	HAMBURGUESA DE RES	UNIDAD X 100GR	200001733

11	1	CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR O SUDAR (CARNE MOLIDA DE RES 80% -20%)	KILO	200001444
12	1	CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA (BOTA DE RES CARNE DE RES)	KILO	200001700
13	1	CHORIZO DE CERDO PAQUETE X 300 GRS	UNIDAD PAQUETE X 6 X 300 GRS	200000747
14	1	CHORIZO MIXTO (RES Y CERDO)	UNIDAD X 50 GR	200001800
15	1	CARNE PORCINA (CHULETA DE CERDO)	KILO	200001450
16	1	CARNE PORCINA (COSTILLA DE CERDO PORCIONADA ENTRE 150 A 170 GR / POSTA KILO)	KILO	200001457-200002811
17	1	COSTILLA DE RES PORCIONADA DE 150 A 170 GRS / POSTA KILO	KILO	200001458-200002798
18	1	CARNE PICADA O MOLIDA PARA ESTOFAR (GOULASH DE RES DE 2,5 CM X 2,5 CM)	KILO	200001638
19	1	VISCERAS DE BOVINO (HIGADO DE RES)	KILO	200001474
20	1	PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES (HUESO CARNUDO)	KILO	200001475
21	1	HUEVO TIPO AA	UNIDAD	200002474
22	1	CARNE DE RES PARA ASAR, FREIR, PLANCHA (LOMO ANCHO CHATA DE RES)	KILO	200001680
23	1	CARNE CORTES DE RES FINOS PARA ASAR, FREIR,PLANCHA (LOMO FINO DE RES)	KILO	200001683
24	1	MENUDENCIA O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES (VISCERAS DE POLLO) MENUDENCIAS	KILO	200001488
25	1	CARNE PARA ESTOFAR SUDAR (CARNE MORIILLO)	KILO	200001445
26	1	VISCERAS DE BOVINO (MONDONGO-CALLO-PANZA TROZOS / KILO)	KILO	200001437-200002806
27	1	PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES (PATA DE RES)	KILO	200001579
28	1	CARNE POLLO (PECHUGA CON HUESO Y PIEL UNIDAD 400 A 500 GRAMOS)	KILO	200001506-200002102
29	1	PESCADO SIERRA EN POSTA	KILO	200000691
30	1	CARNE POLLO (PIERNA PERNIL DE POLLO CON RABADILLA EN BOLSA DE 10 A 12 UNIDADES)	KILO	200001698
31	1	CARNE POLLO (POLLO ENTERO SIN VISERAS CON PIEL)	KILO	200001517
32	1	CARNE CORTES DE RES FINOS PARA ASAR, FREIR,PLANCHA (PUNTA DE ANCA)	KILO	200001691
33	1	CARNE PARA ESTOFAR SUDAR (SOBREBARRIGA)	KILO	200001442
34	1	CARNE PORCINA (TOCINO CARNUDO 60 Y 80 GRAMOS)	KILO	200001692
35	1	MOJARRA ROJA	KILO	200001490
36	1	CARNE DE POLLO MARINADO (MUSLO DE POLLO CON PIEL MARINADO X 220 GRS UNIDAD)	KILO	200002106-20002105
37	1	CARNE PORCINA (PERNIL DE CERDO)	KILO	200001688
38	1	FILITE DE PESCADO (TILAPIA X 125 GRS)	KILO	200001462
39	1	AGUACATE	KILO	200001582
40	1	AJO (CABEZA DE AJO)	KILO	200001584

41	1	APIO	KILO	200001586
42	1	ARRACACHA	KILO	200001587
43	1	ARVERJA DESGRANADA	KILO	200001799
44	1	CEBOLLA CABEZONA	KILO	200001541
45	1	CEBOLLA LARGA	KILO	200001447
46	1	CEBOLLA ROJA	KILO	200000161
47	1	CILANTRO	KILO	200001451
48	1	CIMARRON	KILO	200000811
49	1	HABICHUELA	KILO	200001470
50	1	LAUREL	KILO	200001477
51	1	LECHUGA	KILO	200000413
52	1	MAZORCA	KILO	200001486
53	1	PAPA PASTUSA	KILO	200001575
54	1	PAPA CRIOLLA	KILO	200001500
55	1	PEPINO COHOMBRO	KILO	200001508
56	1	PIMENTON ROJO Y/O VERDE	KILO	200001511
57	1	PLATANO AMARILLO	KILO	200002353
58	1	PLATANO VERDE	KILO	200001516
59	1	REMOLACHA	KILO	200001539
60	1	REPOLLO	KILO	200001540
61	1	TOMATE CHONTO	KILO	200001546
62	1	YUCA	KILO	200001550
63	1	ZANAHORIA	KILO	200001552
64	1	BANANO	KILO	200002513
65	1	CURUBA	KILO	200000232
66	1	GUAYABA	KILO	200001467
67	1	GUANABANA	KILO	200000305
68	1	LIMON COMUN	KILO	200001478
69	1	LIMON MANDARINA	KILO	200000751
70	1	LULO DE CASTILLA	KILO	200000431
71	1	MANDARINA	KILO	200002516
72	1	MANGO	KILO	200001483
73	1	MANZANA ROJA	KILO	200002517

74	1	MARACUYA	KILO	200000449
75	1	MORA	KILO	200001492
76	1	MELON	KILO	200000468
77	1	NARANJA	KILO	200001555
78	1	PERA	KILO	200002519
79	1	PIÑA	KILO	200001514
80	1	PAPAYA	KILO	200000534
81	1	MANGO	UNIDAD	200001744
82	1	NARANJA	UNIDAD	200001748
83	1	MADARINA	UNIDAD	200001743
84	1	PERA	UNIDAD	200001759
85	1	MANZANA ROJA	UNIDAD	200001746
86	1	BANANO	UNIDAD	200001721
87	1	GRANADILLA	UNIDAD	200001789
88	1	PULPA DE FRUTA CONGELADA EMPACADA AL VACIO (SABORES SURTIDOS)	KILO	200002612
89	1	SANDIA	KILO	200000756
90	1	TOMATE DE ARBOL	KILO	200001547
91	1	EMPANADA DE CARNE DEBE TENER UN PESO ENTRE 100 A 150 GRS	UNIDAD PAQUETE X 10 UNIDADES	200001777
92	1	EMPANADA DE CARNE PRECOCIDA DEBE TENER UN PESO ENTRE 100 A 150 GRS	UNIDAD	200002600
93	1	JAMON DE CERDO	LIBRA	200000760
94	1	JAMON DE CERDO	KILO	200001476
95	1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA MINIMO X 200 ML	UNIDAD	200001631
96	1	KUMIS BOLSA X 1000 ML	UNIDAD	200000750
97	1	MORTADELA ESTANDAR	LIBRA	200000805
98	1	MORTADELA ESTANDAR	KILO	200001493
99	1	QUESO BLOQUE DOBLE CREMA	KILO	200001689
100	1	QUESO CAMPESINO BLOQUE	KILO	200000626
101	1	QUESO COSTEÑO	KILO	200000627
102	1	SALCHICHA AHUMADA (TIPO PERRO X LIBRA)	LIBRA	200000753
103	1	SALCHICHA MANGUERA	KILO	200000661
104	1	SALCHICHA PERRO (SALCHICHA PERRO X UNIDAD 15-39 PAQUETE CON PESO MINIMO DE 500 GRS)	UNIDAD PAQUETE X 500GR	200002398
105	1	SALCHICHON ESTANDAR TRADICIONAL	UNIDAD X 500 GRS	200000672

106	1	SALCHICHON ESTANDAR TRADICIONAL	KILO	200000990
107	1	SALCHICHON ESTANDAR TRADICIONAL	UNIDAD X 750 GRS	200000671
108	1	SALCHICHON CERVECERO SELECCIONADO	UNIDAD X 500GR	200000941
109	1	SALCHICHON DE POLLO	UNIDAD X 500GR	200000755
110	1	YOGURT BOLSA X 200 ML	UNIDAD	200000734
111	1	AVENA NATURAL LIQUIDA BOLSA X 200 ML	UNIDAD	200001720
112	1	KUMIS BOLSA X 150 A 200 ML	UNIDAD	200001739
113	1	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT BOLSA X 200 ML	UNIDAD	200000403
114	1	LECHE SABORIZADA X 200 ML	UNIDAD	200001633
115	1	CREMA DE LECHE ENTERA BOLSA X 200 ML	BOLSA	200000220
116	1	YOGURTH CON CEREAL VASO CONTENIDO NETO X 170 GRS	UNIDAD	200001764
117	1	(CARNE DE POLLO MARINADO) ALAS DE POLLO SIN COSTILLAR MARINADO	KILO	200002109
118	1	PAPA A LA FRANCESA PRECOCIDA (CONGELADA)	KILO	200001499
119	1	MAIZ DULCE PRECOCIDO	KILO	200002313
120	1	CARNE DE POLLO MARINADO (CONTRAMUSLO DE POLLO CON RABADILLA X 220 GRAMOS)	KILO	200002107
121	1	ESPINACA	KILO	200001461
122	1	GUASCAS	KILO	200001466
123	1	CARNE PORCINA (PEZUÑA DE CERDO)	KILO	200001503
124	1	PAVO ESPECIAL NAVIDEÑO (PAVO RELLENO)	KILO	200001627

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

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

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

NOTA 2: Cada una de las composiciones de la tabla anterior corresponde a los alimentos que deben

incluirse en los ciclos ofertados y por ende entregar durante la ejecución contractual, sin embargo, se pueden adicionar más elementos siempre y cuando cumplan con la composición de cada concepto.

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

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

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

NOTA 6: El oferente deberá presentar con su oferta la relación de registro INVIMA del Producto ofertado (para los que aplique según normatividad vigente).

NOTA 7: Dentro de la ejecución del contrato en caso de que el contratista solicite cambio de marca ofertada de algún producto en su propuesta, ya sea por desabastecimiento o por ofrecer mejores condiciones al producto inicialmente ofertado deberá justificar ante el ordenador del gasto y este lo remitirá ante el Supervisor del contrato para su respectiva verificación, la nueva marca a ofertar, la cual podrá ser aceptada por el supervisor, siempre y cuando cumpla con las especificaciones técnicas mínimas contempladas en las fichas técnicas del producto de la ALFM, el cual no debe afectar el precio inicialmente ofertado en su propuesta. Lo anterior deberá realizarse mediante solicitud formal y aprobación previa del Supervisor del futuro contrato.

NOTA 8: Los códigos SAP de los productos se encuentran incluidos en las especificaciones con el fin de clasificar los artículos y conservar la identificación de cada producto en el sistema de la entidad, sin embargo, los aspectos a evaluar corresponden a las especificaciones incluidas en cada aspecto de la ficha técnica independientemente de su código.

CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

1) cadena de frio hasta el punto de entrega de los productos tales como: carnes, embutidos, lácteos y verduras, de acuerdo con requerimiento y sitio de entrega solicitado por la unidad militar. (Para carnes, lácteos y embutidos deberán ser en nevera de icopor con hielo suficiente para su conservación; para las entregas realizadas en la ciudad de Santiago de Cali – Escuela militar de aviación EMAVI, se deberá entregar en empaque sellado al vacío en canastillas, debidamente refrigerado conservando la cadena de frio. que deberá estar incluido en el valor del producto a embalar) de acuerdo con el Resolución 2674 de 2013.

2) Toda carga de víveres frescos es responsabilidad del proveedor, y en caso de pérdida, robo o siniestro alguno que perjudique la entrega a satisfacción en el lugar requerido, estos deberán ser restituidos inmediatamente para cumplir a cabalidad con lo solicitado por la unidad militar.

3) Todos los cárnicos sin excepción, deben presentarse empacados al vacío, con la calidad óptima, su rotulado respectivo, así como la conservación permanente de la cadena de frio de los mismos hasta el destino final y verificación de la calidad y presentación del producto entregado, dando cumplimiento al contenido en su respectiva ficha técnica de producto.

4) para las unidades militares, se debe presentar la carne de res, cerdo CALADA, es decir en porciones de 125 a 130 grs y en empaque de 5 kilos empacada al vacío. Para el resto de carnes (costilla, carne molida, tocino, etc.) deberá presentarse SIEMPRE empacada al vacío y rotulado. NUNCA en bolsas plásticas que no cumplan el sellado y empacado al vacío. Sera objeto de devolución el producto que no cumpla esta especificación.

5) Los productos establecidos en las especificaciones técnicas (carne de res y cerdo) deben contener en su empaque: nombre del productor, código invima de la planta, dirección y teléfono del productor, nombre del producto empacado, número de lote, fecha de sacrificio, fecha de producción, empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, cantidad empacada en kilo de acuerdo a lo establecido en la normatividad nacional decreto 1500 de 2007 y resolución No 005109 diciembre 29 del 2005 Ministerio de Salud y Protección Social.

6) Los productos establecidos en las especificaciones técnicas (pollo) deben contener en su empaque: nombre del productor, registro sanitario, dirección y teléfono del productor, nombre del producto empacado, número de lote, fecha de producción, empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, cantidad empacado en KG, de acuerdo a lo establecido en la normatividad nacional decreto 1500 de 2007 y resolución No 005109 diciembre 29 del 2005 Ministerio de Salud y Protección Social.

7) RESOLUCION 122 DE 2012 para la comercialización de los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano. En dicha resolución, en el artículo 8° para el rotulado para los productos de la pesca como pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultra congelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva con destino al consumo humano debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución número 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

   □ En nombre de alimento: especie de pescado
   □ Contenido neto: (Cantidad empacada en kg)
   □ Nombre del producto empacado
   □ Número de lote
   □ Fecha de vencimiento
   □ Condiciones de conservación: (preferiblemente congelado -18°C)
   □ Instrucciones de uso
   □ Dirección y teléfono del comercializador y especificar el lugar de producción (laguna o Estanque) y eviscerado.
   □ Ingrediente: no aplica
   □ Registro sanitario: no aplica.
   □ Importante establecer que el pescado se debe transportar congelado -18°C dado que es un producto Altamente perecedero.

8) Las Características organolépticas (color, olor y textura) al momento de su recepción deben cumplir con las establecidas en la normatividad vigente y las fichas técnicas de la Agencia Logística FFMM garantizando que el producto se encuentra en óptimas condiciones para el consumo humano.

9) No se puede almacenar en la misma canastilla, bandeja o cavas carnes de diversos tipos para evitar riesgos de contaminación cruzada. Las canastillas deben ir limpias y con sus respectivas protecciones haciendo uso de las bolsatinas. **No se acepta envío de productos en cajas de madera deteriorada o sucia**. Será causa de devolución de la mercancía por falta de garantías en higiene, protección y conservación del producto

Para el grupo N° uno (01) que se detalla en el informe técnico, el oferente deberá cumplir con lo siguiente:

1. El Contratista se compromete a que el tiempo de entrega en cada uno de los sitios que se detallan en el presente informe técnico, es importante que por cada solicitud de víveres frescos la agencia logística de las fuerzas militares regional pacifico debe dar trámite mediante correo electrónico para su alistamiento y entrega, el cual deberá cumplir, Para los lugares como, BAHIA SOLANO, JURADO Y NUQUI, será dentro de las setenta y dos (72) horas, siguientes al recibo del pedido.
   Nota: el oferente deberá cumplir con el plazo de entrega establecido por cada sitio de entrega de víveres, salvo situaciones excepcionales de orden público o fuerza mayor que impidan la ejecución del contrato.

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

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

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

CONDICIONES PARA ENTREGA A SATISFACCION DE VIVERES FRESCOS

1. cadena de frio hasta el punto de entrega de los productos tales como: carnes, embutidos, lácteos y verduras, de acuerdo con requerimiento y sitio de entrega solicitado por la unidad militar. (Para carnes, lácteos y embutidos deberán ser en nevera de icopor con hielo suficiente para su conservación; para las entregas realizadas en la ciudad de Santiago de Cali – Escuela militar de aviación EMAVI, se deberá entregar en empaque sellado al vacío en canastillas, debidamente refrigerado conservando la cadena de frio. que deberá estar incluido en el valor del producto a embalar) de acuerdo con el Resolución 2674 de 2013.
2. Toda carga de víveres frescos es responsabilidad del proveedor, y en caso de pérdida, robo o siniestro alguno que perjudique la entrega a satisfacción en el lugar requerido, estos deberán ser

restituidos inmediatamente para cumplir a cabalidad con lo solicitado por la unidad militar.

3. Todos los cárnicos sin excepción, deben presentarse empacados al vacío, con la calidad óptima, su rotulado respectivo, así como la conservación permanente de la cadena de frio de los mismos hasta el destino final y verificación de la calidad y presentación del producto entregado, dando cumplimiento al contenido en su respectiva ficha técnica de producto.
4. para las unidades militares, se debe presentar la carne de res, cerdo CALADA, es decir en porciones de 125 a 130 grs y en empaque de 5 kilos empacada al vacío. Para el resto de carnes (costilla, carne molida, tocino, etc.) deberá presentarse SIEMPRE empacada al vacío y rotulado. NUNCA en bolsas plásticas que no cumplan el sellado y empacado al vacío. Sera objeto de devolución el producto que no cumpla esta especificación.
5. Los productos establecidos en las especificaciones técnicas (carne de res y cerdo) deben contener en su empaque: nombre del productor, código invima de la planta, dirección y teléfono del productor, nombre del producto empacado, número de lote, fecha de sacrificio, fecha de producción, empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, cantidad empacada en kilo de acuerdo a lo establecido en la normatividad nacional decreto 1500 de 2007 y resolución No 005109 diciembre 29 del 2005 Ministerio de Salud y Protección Social.
6. Los productos establecidos en las especificaciones técnicas (pollo) deben contener en su empaque: nombre del productor, registro sanitario, dirección y teléfono del productor, nombre del producto empacado, número de lote, fecha de producción, empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación, cantidad empacado en KG, de acuerdo a lo establecido en la normatividad nacional decreto 1500 de 2007 y resolución No 005109 diciembre 29 del 2005 Ministerio de Salud y Protección Social.
7. RESOLUCION 122 DE 2012 para la comercialización de los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano. En dicha resolución, en el artículo 8° para el rotulado para los productos de la pesca como pescados, moluscos y crustáceos frescos, congelados, ultra congelados, precocidos, pasteurizados, cocidos y en conserva con destino al consumo humano debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución número 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
    - El rotulado general de la resolución 5109 de 2005 para el pescado se aplicaría de la siguiente forma: En nombre de alimento: especie de pescado
    - En nombre de alimento: especie de pescado
    - Contenido neto: (Cantidad empacada)
    - Nombre del producto empacado
8. Las Características organolépticas (color, olor y textura) al momento de su recepción deben cumplir con las establecidas en la normatividad vigente y las fichas técnicas de la Agencia Logística FFMM garantizando que el producto se encuentra en óptimas condiciones para el consumo humano.
9. No se puede almacenar en la misma canastilla, bandeja o cavas carnes de diversos tipos para evitar riesgos de contaminación cruzada. Las canastillas deben ir limpias y con sus respectivas protecciones haciendo uso de las bolsatinas. No se acepta envío de productos en cajas de

madera deteriorada o sucia. Será causa de devolución de la mercancía por falta de garantías en higiene, protección y conservación del producto

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

MOTIVOS PARA CAMBIO INMEDIATO DE MERCANCIA

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

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

OBLIGACIONES DEL OFERENTE ADJUDICATARIO

Obligaciones Generales:

Garantizar la calidad y funcionamiento de los bienes suministrados.

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.

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.

Antes de presentar la facturación acuerdo con orden de pedido, deberán realizar su debido registro en SECOP II y sistema electrónico SIIF para su revisión, validación y autorización para trámite de pago.

Obligaciones Específicas:

Cumplir con las normas técnicas colombianas que regulan los bienes objeto de este contrato

Entregar los bienes objeto del contrato de suministro dentro de los plazos señalados en este contrato.

Cumplir con las especificaciones y/o condiciones técnicas de los bienes, de acuerdo con lo previsto en las fichas técnicas.

Los víveres deben ser entregados en las ciudades de BAHÍA SOLANO, JURADO, NUQUÍ, será dentro de las setenta y dos (72) horas al recibo del requerimiento.

El contratista a más tardar el tercer día hábil siguiente a la suscripción del contrato, deberá presentar para validación de la Entidad Contratante, copia de los contratos de proveeduría debidamente suscritos con los pequeños productores y/o productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, a través de los cuales garantizará las compras locales correspondientes al treinta por ciento (30%) del valor del contrato, condición que deberá ser verificada por el supervisor del contrato. Igualmente, deberá entregar certificación que acredite que los productores con quienes suscribió el contrato de proveeduría, se encuentran inscritos en el Registro General de Pequeños Productores y Productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, conforme se establece en el artículo 2.20.1.1.2 del Decreto 248 de 2021.

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

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

NOTAS GENERALES

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

Nota 2: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de suministros y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos y/o prestarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo dos cotizaciones adicionales de firmas que suministren y/o presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio y/o suministro de los bienes obras y/o servicios requeridos previo autorización del Ordenador del Gasto y la modificación del contrato.

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

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

mercado vuelva a presentar variaciones de precios.

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

CONCLUSIONES Y COMPROMISOS:

A los 26 días del mes de Marzo de 2026, se da por terminado la reunión y como constancia firman los asistentes.

FIRMA ASISTENTES

Nombre: NADIA KATHERINE RAMOS BARBOSA SUPERVISORA CONTRATO No. 012-013-2026	**Nombre:** JORGE ALBERTO MEJIA MONTA MONTOYA REPRESENTANTE LEGAL
Nombre: MARIA JULIANA GRANADA OSORIO Ejecución y seguimiento	