Ciudad y fecha:	Madrid-Cundinamarca, 06-05-2026
Dependencia generadora:	GRUAL - ESUFA

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA MODIFICACIÓN CONTRACTUAL

La Escuela de Suboficiales de la Fuerza Aérea Colombiana “CT. Andrés M. Díaz” tiene como misión la formación integral, militar y académica de los futuros Suboficiales, bajo un régimen interno que exige garantizar de manera permanente el suministro de alimentación adecuada, balanceada, nutritiva y de calidad durante su permanencia en la Unidad.

En este contexto, el servicio de alimentación constituye un componente esencial para el bienestar, la salud y el óptimo desempeño de los alumnos, impactando directamente el cumplimiento de la misión institucional. Para ello, mediante Resolución Ministerial No. 001786 del 03 de marzo de 2026, el Ministerio de Defensa Nacional estableció una partida diaria de alimentación de $21.400 por alumno, lo cual implica la necesidad de ajustar los recursos del contrato vigente para dar cumplimiento a dicha disposición.

Adicionalmente, se requiere realizar la adición y prórroga del contrato No. 053-00-K-ESUFA-GRUAL-2025, toda vez que su plazo de ejecución finaliza el 30 de junio de 2026 y la necesidad del servicio persiste para el segundo semestre del año 2026. La no continuidad del servicio generaría una afectación directa en las condiciones básicas de permanencia de los alumnos y en el desarrollo normal de las actividades académicas y de formación militar.

En ese sentido, la modificación contractual busca garantizar la prestación continua e ininterrumpida del servicio de alimentación hasta el 31 de agosto de 2026 y/o hasta agotar los recursos disponibles, asegurando el cumplimiento de los fines esenciales del Estado, de conformidad con lo establecido en el artículo 2 de la Constitución Política de Colombia.

Por lo anterior, la adición de recursos y la prórroga del plazo resultan necesarias, justificadas y proporcionales frente a la necesidad institucional identificada.

2. SITUACIÓN ACTUAL DEL CONTRATO O CONVENIO

2.1 OBJETO:

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ALUMNOS DE LA ESCUELA DE SUBOFICIALES CT. ANDRES M. DIAZ DE LA FAC

VALOR DEL CONTRATO: $1.048.000.000,00

2.2 PLAZO Y CUMPLIMIENTO DE EJECUCION DEL CONTRATO:

Plazo Ejecución Contractual, desde el 01 de diciembre 2025 hasta el 30 de junio del 2026

Porcentaje Avance en tiempo: 71,22%

Porcentaje de Ejecución (con relación a los bienes y/o servicios recibidos): 64,90%

2.3 BALANCE FINANCIERO DEL CONTRATO

Recursos Girados:

Porcentaje de pagos realizados: 48,45%

Porcentaje de pagos pendientes de realizar:51,54%

DESCRIPCIÓN	No. FACTURA	No. ORDEN DE PAGO	FECHA	VALOR
Primer Pago	FHV 301 10-12-2025	539606225	29-12-2025	$42.220.000,00
Segundo Pago	FHV 317 20-01-2026	26206926	11-02-2026	$68.560.000,00
Tercer Pago	FHV 324 20-02-2026	74430526	11-03-2026	$207.180.000,00
Cuarto Pago	FHV 331 21-04-2026	127471426	21-04-2026	$156.958.000,00
			TOTAL VALOR PAGOS EFECTUADOS	$474.918.000,00

2.4 MODIFICACIONES CONTRACTUALES:

MODIFICATORIO No. 01
FECHA DE FIRMA: 29-12-2025
ASPECTOS OBJETO DE MODIFICACION: Se realiza reducción al amarre del contrato por un valor de $67.780.000,00

MODIFICATORIO No. 02
FECHA DE FIRMA: 03-01-2026
ASPECTOS OBJETO DE MODIFICACION: OTRO SI ACLARATORIO- aclarar el valor de la reducción, ajuste de las garantías del contrato y adjuntar acta reunión ante el comité de adquisiciones para verificar la viabilidad de modificar el contrato del proceso **053-00-K-ESUFA-GRUAL-2025.**

MODIFICATORIO No. 03
FECHA DE FIRMA: 22-01-2026
ASPECTOS OBJETO DE MODIFICACION: se expide el presente acto administrativo con el fin de realizar la actualización correspondiente al valor del contrato en el sistema y asegurar la plena claridad para todos los interesados.

2.5 SUSPENSIONES Y/O REINICIOS: No aplica

3. ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES CONTRACTUALES DE LA MODIFICACIÓN CONTRACTUAL

3.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACIÓN VIGENTE ASIGNADA POR RESOLUCIÓN MINISTERIAL No. 001786 DEL 03 DE MARZO DE 2026 CORRESPONDE A LA SUMA DE VEINTIÚN MIL CUATROCIENTOS PESOS M/CTE ($21.400,00 PESOS)
CON EL PRESUPUESTO ASIGNADO COMO PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACIÓN SE DEBE SUMINISTRAR A CADA ALUMNO EL DESAYUNO, ALMUERZO, REFRIGERIO Y CENA, EN LAS CANTIDADES EXIGIDAS EN LA FICHA TÉCNICA, CON ALIMENTOS DE ÓPTIMA CALIDAD Y DENTRO DE LOS HORARIOS ESTABLECIDOS POR LA ENTIDAD.

EL PROPONENTE DEBERÁ ASIGNAR UN VALOR FIJO PARA CADA UNO DE LOS SUMINISTROS (DESAYUNO, ALMUERZO, REFRIGERIO Y CENA) DENTRO DEL VALOR AUTORIZADO DE LA PARTIDA DIARIA DE ALIMENTACIÓN, ES DECIR, LA SUMA DE ($ 21.400,00), INCLUYENDO LOS IMPUESTOS NACIONALES, DEPARTAMENTALES Y MUNICIPALES QUE APLIQUEN, SIN EMBARGO, SE REALIZARÁ EL AJUSTE DEL VALOR ASIGNADO CONFORME A LAS DISPOSICIONES QUE EMITA EL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL, LAS PARTES ASUMIRÁN Y ACEPTARÁN LOS AJUSTES QUE SE EFECTÚEN SEGÚN ACTUALIZACION DE LA RESOLUCION MINISTERIAL.

NOTA: El número de alumnos a quienes se suministrará el servicio de alimentación para la vigencia 2026 corresponde a 352 alumnos Fuerza Efectiva.

Nota: El número de alumnos proyectados puede variar en el parte diario, siendo inferior o superior, por las siguientes razones
1. Comisiones del personal de alumnos al exterior, prácticas áreas y ejercicios de orden abierto fuera de la guarnición, excusados, etc.
2. Permisos especiales fines de semana.
3. Permisos especiales por juramento de bandera.
4. Permisos por calamidad o enfermedad con excusa en casa.
5. Ingreso de nuevo personal de alumnos.
6. Periodos de vacaciones y descanso por receso académico.
7. Aumento o disminución en las cuotas de incorporación de Alumnos.
8. Retiro del personal de alumnos por solicitud propia, o por bajo rendimiento académico o militar, según el reglamento que corresponda.

Llegado el caso que el alumno no consuma la partida diaria completa es decir dejando de consumir alguna de las 4 comidas del día, en razón a permisos otorgados por el Grupo de Alumnos, el contratista deberá guardar y empacar en recipiente inorgánico las comidas sobrantes del personal que no ingirió alimentos durante el día y entregarla al supervisor del contrato.

La alimentación suministrada es exclusiva para el personal de alumnos que pertenecen a la Escuela de Suboficiales CT. Andrés M. Díaz.
El contratista deberá suministrar al personal que presta el servicio de Suboficial Control Alumnos, la alimentación por temas de control y este deberá asumir los costos (Corresponde a 1 partida diaria de alimentación).

Si el personal de alumnos se encuentra en actos del servicio o salidas académicas fuera de las instalaciones de la Escuela de Suboficiales “CT. Andrés M. Díaz”, el contratista deberá entregar la alimentación debidamente empacada, según requerimiento de Grupo de Alumnos.

De igual manera, se suministrará hidratación y refrigerios especiales para la realización de ceremonias o eventos especiales (20 julio, aniversario FAC, entre otros) los cuales se llevan a cabo dentro o fuera de la ESUFA.

Al contratista se le notificará de las salidas de los alumnos, mediante el parte diario que suministra el GRUPO DE ALUMNOS con mínimo 12 horas de anterioridad.

El contrato se ajustará según partida de alimentación establecida en la Resolución Ministerial para la delegación según la vigencia, atendiendo que el costo de las partidas de alimentación es regulado por el Ministerio de Defensa Nacional, el ajuste a los mismos no obliga necesariamente una modificación o ajuste futuro al contrato, por lo tanto, las partes asumirán y aceptarán los ajustes que se efectúen a las mencionadas partidas diarias. según la nueva resolución 001786 del 03 de marzo del 2026.

HORARIO DE INICIO DE ENTREGA DE LAS COMIDAS DE LUNES A DOMINGO

Desayuno: A partir de las 4:30 horas (o de acuerdo a requerimiento de la ESUFA).
Refrigerio A partir de las 09:00 horas (o de acuerdo a requerimiento de la ESUFA).
Almuerzo: A partir de las 11:30 horas (o de acuerdo con requerimiento de la ESUFA).
Cena: A partir de las 17:00 horas (o de acuerdo con requerimiento de la ESUFA).

Los horarios establecidos pueden modificarse de acuerdo con necesidades del servicio, las cuales serán informadas al contratista con antelación, mínimo 12 horas de anticipación, con el fin de realizar las coordinaciones necesarias y no causar traumatismos en el servicio.

TABLA PATRÓN

La composición discriminada de la estancia será como mínimo así:

PATRÓN PARA ELABORACIÓN DEL MENÚ	
Composición /tipo de comida	***Opciones (una opción como mínimo por cada composición)***
DESAYUNO	
Bebida	Chocolate con leche
	Bebida achocolatada con leche
	Café con leche
	Avena con leche
	Agua leche leche con leche
	Jugo de Fruta
	Jugo de pulpa
	Refresco
	Limonada
Alimento proteico	Carne de res
	Huevo (en todas las presentaciones)
	Queso

		Salchichas
		Chorizo
		Jamón
		Mortadela
		Caldo de picado (menudencias)
		Caldo con costilla de res (Compuesto)
		Caldo (res, pollo, pescado, huevo)
		Changua (con huevo)
		Tamal o hayaca
		Costilla
		Salchichón
		Pollo
		Pescado
		Arroz con huevo
		Rellena o Morcilla
Farináceo	**Producto panadería**	Almojábana
		Arepa blanca
		Arepa Frita
		Arepa de carne
		Arepa de choclo
		Arepa de huevo
		Arepa de pollo
		Arepa de queso
		Tortilla
		Buñuelo
		Croissant
		Dedo de queso
		Empanadas
		Envuelto de maíz
		Pan (todo tipo)
		Pastel de pollo
		Sándwich de jamón y queso
		Sándwich de mortadela y queso
		Calentado
		Calado
Fruta - Opcional		Banano
		Mandarina
		Papaya
		Naranja
		Piña
		Mango
		Granadilla
		Pera
		Manzana
		Patilla
		Ciruela
		Melón
Refrigerio		
Farináceo o Dulce	**Producto panadería**	Bocadillo (veleño)
		Queso
		Brazo de reina
		Brownie
		Buñuelo
		Cañas
		Churro

		Croissant
		Cuca
		Dedo de queso
		Donas
		Empanadas
		Galleta blanca (dulce o sal)
		Galleta negra
		Galletas Waffer
		Liberal
		Mantecada
		Milhojas
		Mogolla chicharrona
		Pan (todo tipo)
		Pan de bono
		Pan pera
		Pastel de pollo
		Roscón (arequipe o bocadillo)
		Mojicón
		Torta de queso
		Torta de vainilla
		Torta decorada
Bebida		Yogurt con cereal
		Gaseosa o malta
		Jugo en bolsa, vaso o cajita
		Kumis
		Leche líquida entera en bolsa
		Leche Saborizada
		Yogurt
		Refresco
		Avena
		Chocolate con Leche
		Café con Leche
		Café en Agua
		Limonada en Agua o Panela
Almuerzo		
Farináceo 1		Arroz
Farináceo 2		Arveja
		Mazorca
		Lenteja
		Frijol
		Garbanzo
		Blanquillo
		Pastas / Spaghetti
		Papa criolla
		Papa
		Plátano maduro
		Plátano hartón verde
		Yuca blanca
		Name
		Arracacha
		Torta
		Arepa
Alimento proteico (origen animal)		Carne res (menor 14% grasa)
		Carne de cerdo
		Tocino carnudo

	Pescado Entero o Filete
	Pollo (pechuga)
	Pollo (pierna pernil)
	Sobrebarriga
	Hígado de res
	Lengua de res
	Callo o menudo de res
	Atún
	Lechona
	Carne de hamburguesa
	Albóndiga
	Sardina
	Chorizo
	Salchicha
	Salchichón
	Huevo
	Proteínas apanadas
Verdura Caliente o Ensalada	Habichuela
	Zanahoria
	Zapallo o ahuyama
	Repollo común
	Tomate
	Lechuga
	Remolacha
	Frijol verde
	Calabaza
	Arveja verde
	Mazorca (maíz choclo)
	Pepino cohombro
	Cebolla cabezona
	Aguacate
	Brócoli
	Coliflor
	Pimentón
	Zucchini
	Calabacín
	Acelga
	Espinaca
Sopa o crema: la base de la sopa o la crema incluye (aplica para sopa de leguminosas, verduras y hortalizas, además sopas compuestas como sancochos, menudencias, ajiaco, callo, etc, (según aplique)	Papa sin cascara
	Arveja Seca
	Habichuela
	Zanahoria
	Carne res hueso carnudo o pollo (para sustancia).
Sopas o Cremas	Cuchuco de trigo
	Cuchuco de cebada
	Pastas para sopa
	Arroz
	Colicero
	Avena
	Plátano hartón verde
	Mazorca (maíz choclo)
	Frijol
	Lenteja
	Maíz peto
	Guayaba

Jugo	**Jugo de fruta**	Curuba
		Maracuyá
		Tomate de árbol
		Piña
		Papaya
		Mango
		Lulo
		Mora
		Naranja
		Guanábana
	Bebida gaseosa	Gaseosa
		Malta
		Jugo en caja
		Jugo en bolsa
	Refrescos	Panela limón
		Fresco en polvo
Fruta		Mango
		Granadilla
		Pera
		Banano
		Manzana
		Papaya
		Piña (rodaja)
		Patilla
		Naranja
		Mandarina
		Melón
		Ciruela
Comida (cena)		
Farináceo 1		Arroz
Farináceo 2		Arveja
		Mazorca
		Lenteja
		Frijol
		Garbanzo
		Blanquillo
		Pastas / Spaghetti
		Papa criolla
		Papa
		Plátano maduro
		Plátano hartón verde
		Yuca blanca
		Name
		Arracacha
		Torta
		Arepa
Alimento proteico (origen animal)		Carne res (menor 14% grasa)
		Carne de cerdo
		Tocino carnudo
		Pescado
		Pollo (pechuga)
		Pollo (pierna pernil)
		Sobrebarriga
		Hígado de res
		Lengua de res

			Callo o menudo de res
			Atún
			Lechona
			Carne de Hamburguesa
			Albóndiga
			Sardina
			Chorizo
			Salchicha
			Salchichón
			Huevo
			Proteínas apanadas
	Verdura caliente		Habichuela
			Zanahoria
			Zapallo o ahuyama
			Repollo común
			Tomate
			Lechuga
			Remolacha
			Frijol verde
			Calabaza
			Arveja verde
			Mazorca (maíz choclo)
			Pepino cohombro
			Cebolla cabezona
			Brócoli
			Coliflor
			Pimentón
			Zucchini
			Calabacín
			Acelga
			Aguacate
	Sopa o crema: la base de la sopa o la crema incluye (aplica para sopa de leguminosas, verduras y hortalizas, además sopas compuestas como sancochos, menudencias, ajiaco, callo, etc, (según aplique)		Papa sin cascara
			Arveja Seca
			Habichuela
			Zanahoria
			Carne res hueso carnudo (para sustancia)
	Sopas o Cremas		Cuchuco de trigo
			Cuchuco de cebada
			Pastas para sopa
			Arroz
			Colicero
			Avena
			Plátano hartón verde
			Mazorca (maíz choclo)
			Frijol
			Lenteja
			Maíz peto
	Jugo	**Jugo de fruta**	Guayaba
			Curuba
			Maracuyá
			Tomate de árbol
			Piña
			Papaya
			Mango
			Lulo

		Mora
		Naranja
		Guanábana
	Bebida gaseosa	Gaseosa
		Malta
		Jugo en caja
		Jugo en bolsa
	Refrescos	Panela limón
		Fresco en polvo

INGREDIENTES MÍNIMOS DEL MENÚ DIARIO (el contratista debe presentar mínimo 20 diferentes menús diarios que cumplan estos requerimientos).

TABLA DE PORCIONES

Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción por hombre
Víveres secos, condimentos y complementos			
Aceite freír (De acuerdo a preparación)	Litro	45 - 125	22 cc – 8 cc
Arroz (Farináceo No. 1)	Kilo	8	125 gr
Arroz (acompañamiento)	Porción	1	80 gr a 125gr
Arveja seca (principio)	Kilo	22 - 25	40 – 45 gr
Atún (acompañamiento)	Lata	4	45 gr
Atún (Proteína)	Lata	2 - 3	80gr a 90gr
Avena Molida	Kilo	50 a 62	16 gr a 20 gr
Avena en hojuelas	Kilo	55	18 gr
Azúcar (De acuerdo a preparación)	Kilo	33 – 125	8 gr a 33 gr
Café molido	Kilo	50 - 100	10 – 20 gr
Blanquillo	Kilo	22 - 25	40 – 45 gr
Canela	Libra	500 – 1000	0.5 – 1 gr
Chocolate	Libra	20 - 25	20 – 25 gr
Bebida achocolatada	Kilo	50 - 62	16 - 20 gr
Color	Libra	5000	0,1 gr
Comino	Libra	5000	0,1 gr
Cuchuco de trigo	Kilo	40 - 50	20 gr – 25 gr
Cuchuco de cebada	Kilo	40 - 50	20 gr – 25 gr
Fresco	Kilo	33	30 gr
Fresco en polvo concentrado	Kilo	50	20 gr
Fríjol	Kilo	22	45gr
Garbanzo	Kilo	22	45 gr
Harina de trigo	Kilo	50	20 gr
Jamoneta	Lata	4	45 gr
Leche en polvo*400 gms	Bolsa	24	17 gr
Leche en polvo *1000 gms	Kilo	50 a 62	16gr a 20gr

Lenteja	Kilo	22	45 gr a 50 gr
Caldo de gallina	Cubo	15	1 gr
Mantequilla	Kilo	100	10 gr
Mayonesa	Garrafa	400	8 gr
Maíz peto	Kilo	22	45 gr
Panela (libra)	Libra	15	33 gr
Panela limón	Kilo	33	30 gr
Pasta seco	Kilo	32	31 gr
Pasta sopa	Kilo	56	18 gr
Sal	Kilo	800	1.25gr
Salsa de tomate	Galón	400	8 gr
Salsa negra	Galón	400	8 gr
Salsa Soya	Litro	125 a 250	4 cc a 8 cc
Mortaza	Kilo	100 a 125	8gr a 10gr
Sardinas	Lata	4	112 gr
Elemento	**U/medida**	**No. Porciones**	**Tamaño porción por hombre**
Verduras y hortalizas			
Acelga	Kilo	125 a 200	5gr a 8gr
Aguacate (guacamole)	Unidad	8	25 gr
Aguacate (porción)	Unidad	4	50 gr
Ahuyama	Kilo	20	50 gr
Ajo	Kilo	1000	1 gr
Apio	Kilo	500	2 gr
Arracacha	Kilo	17	59 gr
Arveja sopa	Kilo	67	15 gr
Cebolla cabezona(ensalada)	Kilo	40	25 gr
Cebolla cabezona(guiso-seco)	Kilo	100	10 gr
Cebolla larga para todo uso	Kilo	100	10 gr
Cilantro(sopa)	Libra	300	1,6 gr
Colicero	Kilo	18	55 gr
Espinaca	Kilo	200	5 gr
Habichuela	Kilo	50	20 gr
Laurel	Libra	500	1 gr
Tomillo	Libra	500	1 gr
Lechuga	Kilo	33	30 gr
Mazorca	Kilo	8	125 gr
Ñame	Kilo	20	50 gr
Papa criolla	Kilo	15	66 gr
Papa seco	Kilo	10	100 gr
Papa sopa o sancocho	Kilo	12	83 gr

Pepino cohombro(ensalada)	Kilo	25	40 gr
Perejil	Kilo	1000	1 gr
Pimentón	Kilo	100	10 gr
Plátano (maduro)	Libra	4	125 gr
Plátano(sancocho)	Kilo	20	60 gr a 80gr
Pulpa de fruta	Kilo	20	50 gr
Remolacha	Kilo	30	33 gr
Repollo	Kilo	40	25 gr
Tomate chonto (guiso)	Kilo	100	10 gr
Tomate(ensalada)	Kilo	20	50 gr a 80 gr
Vinagre en salsa	Galón	600	5 cc
Yuca (seco)	Kilo	6	166 gr
Yuca(sancocho)	Kilo	20	50 gr a 125 gr
Zanahoria(ensalada)	Kilo	20	50 gr
Zanahoria(sopa)	Kilo	65	15 gr
Elemento	**U/medida**	**No. Porciones**	**Tamaño porción por hombre**
Carnes y embutidos			
Bagre	Kilo	8	125 gr
Callo(mondongo)	Kilo	10	100 gr
Capaz	Kilo	8	125 gr
Capón	Kilo	8	125 gr
Carne de cerdo	Kilo	8	125 gr
Carne de res(porción)	Kilo	8	125 gr
Carne molida	Kilo	10	100 gr
Carne para mixto	Kilo	20	50 gr
Chorizo de pollo	Unidad	1	100 gr
Chorizo pequeño	Unidad	1	20 gr a 40 gr
Chorizo grande	Unidad	1	60 gr a 80 gr
Costilla de res	Kilo	8	125 gr
Filete de pescado	Kilo	10	100 gr
Garra	Kilo	30	33 gr
Hamburguesa de carne o pollo	Unidad	1	80 gr
Hígado	Kilo	8	125 gr
Lengua	Kilo	10	100 gr
Menudencias	Kilo	16	62 gr
Morcilla	Kilo	10	100 gr
Mortadela*2 tajadas	Unidad	1	40 gr
Pechuga	Porción	1	175 gr
Pescado	Kilo	5	200 gr
Pollo (porción pierna pernil)	Unidad	1	350 gr (mínimo)

Pollo (porción pierna o pernil)	Porción	1	175 gr
Pollo (acompañamiento)	Porción	1	40 gr
Pollo (según preparación)	Porción	1	50 gr - 100 gr
Salchicha picada	Kilo	30	33 gr
Salchicha (unidad)	Unidad	1	50 gr
Salchichón*500 gms	Barra	15	33 gr
Sobre barriga	Kilo	8	125 gr
Tilapia	Kilo	8	125 gr
Tocino (chicharrón)	Kilo	15	67 gr
Jamón	Kilo	12	80 gr
Jamón taja	Unidad	1	20 - 25 gr
Elemento	**U/medida**	**No. Porciones**	**Tamaño porción por hombre**
Panadería lácteos			
Almojábana	Unidad	1	80 gr
Arepa pequeña	Unidad	1	30 gr a 60 gr
Arepa grande	Unidad	1	80 gr a 120 gr
Arepa de carne	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Arepa de choclo	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Arepa de huevo	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Arepa de pollo	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Arepa de queso	Unidad	1	100 gr a 120 gr
Avena refrigerio	Unidad	1	200 cc
Bocadillo (veleño)	Unidad	1	100 gr
Yogourt con cereal	Unidad	1	200 cc
Brazo de reina	Unidad	1	80 gr
Brownie	Unidad	1	100 gr
Buñuelo	Unidad	1	80 gr
Cañas	Unidad	1	120 gr
Cono cubierto con chocolate	Unidad	1	150 gr
Churro	Unidad	1	100 gr
Croissant	Unidad	1	120 gr
Cuca	Unidad	1	100 gr
Dedo de queso	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Donas	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Empanadas	Unidad	1	100 gr
Envuelto de maíz	Unidad	1	100 gr
Galleta blanca (dulce o sal)	Unidad	1	80 gr
Galleta negra	Unidad	1	80 gr
Gaseosa 2.5	Litros	10	250 cc
Helado	Unidad	1	150 gr

Jugo en bolsa refrigerio	Unidad	1	200 cc
Kumis	Unidad	1	200 cc
Leche líquida * litro	Bolsa	5	200 cc
Liberal	Unidad	1	80 gr
Mantecada	Unidad	1	80 gr
Milhojas	Unidad	1	80 gr
Mogolla chicharrona	Unidad	1	80 gr
Pan	Unidad	1	125 gr
Pan de bono	Unidad	1	150 gr
Pan pera	Unidad	1	200 gr
Pastel de pollo	Unidad	1	200 gr
Queso	Kilo	20	50 gr
Queso Tajado	Porción	1	20 gr a 25 gr
Roscón (arequipe o bocadillo)	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Sándwich de jamón y queso	Unidad	1	200 gr
Torta de queso	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Torta de vainilla	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Torta decorada	Unidad	1	80 gr a 100 gr
Yogurt	Unidad	1	200 cc
Elemento	**U/medida**	**No. Porciones**	**Tamaño porción por hombre**
Varios			
Huevos	Unidad	1	50 gr
Lasaña	Unidad	1	250 gr
Lechona	Unidad	1	250 gr
Tamal	Unidad	1	250 gr
Elemento	**U/medida**	**No. Porciones**	**Tamaño porción por hombre**
Frutas			
Banano	Unidad	1	120gr
Mandarina	Unidad	1	80 gr
Papaya	Porción	1	100 gr
Naranja	Unidad	1	100 gr
Piña	Porción	1	120 gr
Mango	Unidad	1	150 gr
Granadilla	Unidad	1	80 gr
Pera	Unidad	1	120 gr
Manzana	Unidad	1	120 gr
Patilla	Porción	1	150 gr a 180 gr
Melón	Porción	1	100 gr

Elemento	U/medida	No. Porciones	Tamaño porción por hombre
Pulpa de fruta procesada			
Guayaba	Kilo	20	50 gr
Curúba	Kilo	20	50 gr
Maracuyá pulpa	Kilo	20	50 gr
Tomate de árbol	Kilo	20	50 gr
Piña	Kilo	20	50 gr
Mango	Kilo	20	50 gr
Lulo	Kilo	20	50 gr
Mora	Kilo	20	50 gr
Guanábana	Kilo	20	50 gr

Nota : El menú debe ser publicado todos los días, en un lugar visible para los alumnos y se le debe dar estricto cumplimiento al mismo, en caso de presentarse situaciones que afecten el cumplimiento del menú deberán ser informadas al Supervisor del contrato y al Comandante Grupo de Alumnos para su respectiva autorización.

El contratista deberá proveer una bebida caliente con un pan para el personal de alumnos que por orden del día sean nombrados para prestar el servicio de guardia perimetral en horas de la noche, esto será informado por parte de la Entidad 24 horas anteriores.

Las Unidades de Medida de los productos aquí determinados, se ajustarán a los estándares existentes del mercado y en consecuencia los pesos y porciones serán un marco de referencia. Así mismo los pesos de las materias primas son antes de la preparación (sin merma).

PRODUCTOS Y/O PLATOS PARA EVENTOS ESPECIALES (OPCIONAL)

En el caso de requerir eventos especiales: aumento de partida y/o partida adicional diciembre, se pueden considerar dentro de las cotizaciones los productos y/o platos que se relacionan; teniendo en cuenta la valorización y el presupuesto asignado.

Producto	Opcional
Carnes Frías	Bondiola Ahumada
	Bondiola Horneada Caramelizada
	Chuleta de Cerdo Ahumada
	Galantina de Cerdo
	Jamón Ahumado
	Lomo de Cerdo Ahumado
	Pavo Relleno Ahumado
	Pernil Ahumado Cerdo
	Pernil de Pavo
	Pernil Horneado Cerdo
	Pierna de Cerdo Ahumada
	Pollo Relleno
	Rollo de Pavo
	Rollo de Pollo
	Tocineta Rellena

Salsas	Salsa Agridulce
	Salsa BBQ
	Salsa de Champiñones
	Salsa de Ciruelas
	Salsa de Maracuyá
Otros	Ajonjolí
	Ciruela
	Crema de Leche
	Maní
	Melón
	Natilla
	Nuez Moscada
	Uvas Pasas

3.2 PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN:

A partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato del presente proceso hasta **el 31 de agosto de 2026 o hasta agotar los recursos**.

Las actividades propias de la ficha técnica prevista para la ejecución del objeto contractual se llevarán a cabo en las instalaciones de la Escuela de Suboficiales de la Fuerza Aeroespacial Colombiana ³CT. ANDRES M. DIAZ´, ubicado en la carrera 5 No 2-92 sur, en el municipio de Madrid, departamento de Cundinamarca.

3.3 ANALISIS DEL VALOR DE LA MODIFICACIÓN CONTRACTUAL:

Valor del contrato o de la cotización del contratista:

PRODUCTO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Alimentación Alumnos Inicial	$1.048.000.000,00	$1.048.000.000,00
Valor de reducción	$67.780.000,00	$67.780.000,00
	Valor Total Estimado	**$980.220.000,00**
Valor de la adición	$523.979.000,00	$523.979.000,00
	Valor Total Estimado	**$1.504.199.000,00**

Tasa Representativa del Mercado (TRM): (si aplica).

Moneda:	N/A
TRM:	N/A
Fecha:	N/A

Análisis de Precios Unitarios (APU): (aplica para adición de contratos de obra).

SI: ____ NO: _x___ (anexar si aplica).

3.3.1 Valor certificado de disponibilidad presupuestal y/o Autorización de Vigencias Futuras:

		VALOR INICIAL	VALOR ADICIÓN	TOTAL
CDP No.	10325	$110.000.000,00	$67.780.000,00	$42.220.000,00
FECHA	25-04-2025			
RUBRO	A-01-01-03-035			
CDP No.	526	$938.000.000,00	$523.979.000,00	$1.461.979.000,00
FECHA	05-01-20296			
RUBRO	A-01-01-03-035			
Autorización V. F.	N/A	N/A	N/A	N/A
FECHA	N/A			
RUBRO	N/A			

3.3.2 Certificado de Registro Presupuestal a adicionar:

		VALOR INICIAL	VALOR ADICIÓN	TOTAL
CRP No.	526	$938.000.000,00	$523.979.000,00	$1.461.979.000,00
FECHA	05-01-2026			
RUBRO	A-01-01-03-0355			

3.3.3 FORMA DE PAGO DE LA MODIFICACIÓN CONTRACTUAL:

El MINISTERIO pagará al contratista el valor adjudicado del contrato, de la manera en que se indica a continuación:

Valor de la vigencia 2026
$ 1.461.979.000,00

EL VALOR TOTAL POR LA SUMA DE (MIL CUATROCIENTOS SESENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL PESOS M/CTE) ($ 1.461.979.000,00).
Para la vigencia 2026, el servicio de alimentación se ejecutará en los siguientes plazos establecidos:

FECHA DE CORTE	PAC	VALOR
20-ENE-2026	Febrero 2026 dentro de los 40 dias siguientes al recibo a satisfacción de los servicios	$68.560.000,00
20-FEB-2026	Marzo 2026 dentro de los 40 dias siguientes al recibo a satisfacción de los servicios	$207.180.000,00
20-MARZO-2026	Abril 2026 dentro de los 40 dias siguientes al	$156.958.000,00

	recibo a satisfacción de los servicios	
20-ABRIL-2026	Mayo 2026 dentro de los 40 dias siguientes al recibo a satisfacción de los servicios	$161.291.800,00
20-MAYO-2026	Junio 2026 dentro de los 40 dias siguientes al recibo a satisfacción de los servicios	Según facturación
20-JUNIO-2026	Julio 2026 dentro de los 40 dias siguientes al recibo a satisfacción de los servicios	Según facturación
20-JULIO-2026	Agosto 2026 dentro de los 40 dias siguientes al recibo a satisfacción de los servicios	Según facturación
31-AGOSTO-2026	Septiembre 2026 dentro de los 40 dias siguientes al recibo a satisfacción de los servicios	Según facturación

NOTAS:

Nota 1: El pago en las fechas establecidas estará sujeto a la aprobación previa de PAC por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito Público.

Nota 2: La forma de pago establecida no será obstáculo para que, una vez cumplida la entrega a satisfacción, LA NACIÓN - MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - FUERZA AÉROESPACIAL COLOMBIANA- ESCUELA DE SUBOFICIALES “CT. ANDRÉS M. DÍAZ” pueda efectuar el pago con anterioridad, si llegaré a existir disponibilidad de recursos en el PAC y así lo acepta EL CONTRATISTA

El desembolso se efectuará, previo el cumplimiento de los trámites administrativos, sin necesidad de modificar el presente contrato y mediante decisión unilateral de LA NACIÓN - MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - FUERZA AEROESPACIAL COLOMBIANA- ESCUELA DE SUBOFICIALES “CT. ANDRÉS M. DÍAZ” y previo concepto por escrito del supervisor del contrato al Ordenador del Gasto. En todo caso, el pago del valor del contrato se subordina a las apropiaciones y disponibilidades presupuestales de las vigencias fiscales actual y/o futura” y con el fin de dar trámite a la Certificación de Pago.

Nota 3: El no pago por concepto del Sistema de Seguridad Social Integral a cargo de los contratistas, será motivo suficiente para que el supervisor no trámite el pago y se constituye como un incumplimiento por parte del contratista, previo procedimiento establecido en el ART. 86 de la Ley 1474 de 2011 y en concordancia con las demás disposiciones legales que le competan por la materia.

Nota 4: Será responsabilidad y requisito indispensable para el trámite del pago que el CONTRATISTA realice el cargue del plan de pagos en la plataforma SECOP II, del caso contrario será causal para la NO tramitación del pago correspondiente en la tabla previamente expuesta.

Nota 5: En cumplimiento a lo establecido en las Resoluciones 042 y 094 de 2020 expedidas por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales, mediante las cuales se dictan disposiciones en materia de sistemas y registro de facturación electrónica, el Estatuto Tributario, Código de Comercio y diversos conceptos emitidos por la DIAN, CIRCULAR EXTERNA 016 Sistema Integrado De Información Financiera SIIF Nación, es deber del proveedor elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN y bajo los parámetros establecidos dentro de la circular en mención

3.4 RESUMEN DE LAS CONDICIONES CONTRACTUALES OBJETO DE MODIFICACIÓN:

Plazo de la Modificación:	A partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del contrato del presente proceso hasta **el 31 de agosto de 2026 o hasta agotar los recursos.**
Lugar de ejecución:	Escuela de suboficiales “CT. Andrés M. Díaz” Cra 5 # 2- 92 sur Madrid Cundinamarca.
Valor de Contrato modificado:	$1.504.199.000,00
Otros aspectos relevantes:	N/A

4. FUNDAMENTOS QUE SOPORTAN LA MODIFICACIÓN CONTRACTUAL

4.1 FUNDAMENTOS TÉCNICOS:

Se requiere realizar una adición y prorroga al contrato No. 053-00-K-ESUFA-GRUAL-2025 con el fin de dar continuidad al servicio de alimentación para los alumnos en el segundo semestre del año 2026 toda vez que, es necesario para la entidad la continuidad ininterrumpida del suministro de la alimentación a los alumnos de la Escuela de Suboficiales, y teniendo en cuenta que el plazo de ejecución finaliza en fecha del 30 de junio del 2026. Es así que la alimentación es unos de los factores más determinantes para realizar la ampliación del plazo hasta el día 31 de agosto del 2026 de tal manera que se garantice la alimentación al personal de alumnos de la ESUFA, atendiendo a que la necesidad aún persiste y se requiere sea cubierta. La prórroga es pertinente y necesaria, ya que de no realizarse se interrumpiría el suministro de la alimentación a los alumnos, lo que afectaría directamente la misión y visión de la institución, así como el compromiso de la de suministrar la alimentación de manera continua y permanente. Así mismo es importante resaltar que el contrato actual de alimentación tiene recursos comprometidos hasta el mes de junio, pero teniendo en cuenta el valor del aumento de la partida y unos recursos con los que se cuenta para adicionar, se realiza proyección donde se evidencia que se puede realizar la prórroga y la adición. El total de la adición seria $523.979.000,00, así mismo el valor total del contrato seria de $ 1.504.199.000,00 y a su vez, ampliar el plazo de ejecución, a fin de no interrumpir el

suministro de alimentación, es necesario contar con los recursos que cubran la partida de alimentación hasta la fecha prevista para la prórroga 31 de agosto del 2026 y/o hasta agotar recursos

4.2 FUNDAMENTOS ECONÓMICOS - FINANCIEROS:

Se deja constancia de que la presente modificación contractual se encuentra debidamente soportada en fundamentos técnicos, jurídicos y en un análisis económico-financiero que permite establecer su viabilidad, garantizando que la misma resulta necesaria y proporcional frente a las condiciones inicialmente pactadas.

En este sentido, el análisis económico-financiero realizado evidencia la adecuada disponibilidad de recursos para respaldar la modificación propuesta, así como la sostenibilidad presupuestal de la misma, sin afectar el equilibrio económico del contrato.

Igualmente, se precisa que, en caso de aplicarse, el valor de la modificación contractual en ningún caso excederá el límite de adición establecido para el respectivo contrato o convenio, conforme a la normatividad vigente aplicable.

4.3 FUNDAMENTOS JURÍDICOS:

Basados en el principio de planeación, celeridad y eficacia de la Administración Pública, una modificación de un contrato estatal será ***viable jurídicamente*** si: 1. **Las partes la pactan de común acuerdo** o la entidad estatal contratante la ordena mediante acto administrativo, en ejercicio de la facultad excepcional de adicionar unilateral el contrato. 2. El pacto de adición o la ejecutoria del acto administrativo que ordena la modificación unilateral del contrato, **ocurren dentro del término de ejecución del contrato.**

Se realiza la respectiva revisión CONTRATO DE SUMINISTRO N° .053-00-K-ESUFA-GRUAL-2025 CELEBRADO ENTRE LA NACION FUERZA AÉREOESPACIAL COLOMBIANA- ESCUELA DE SUBOFICIALES “CT. ANDRÈS M. DÌAZ” CON NIT. 800.141.642-5, Y FUNDACION HORUS VITA NIT 900.024.923-1

La Entidad Verifica:

1. Justificación de la necesidad efectuada por parte del comité técnico del contrato en mención.
2. Fecha de inicio y terminación del contrato.
3. Vigencia del contrato.
4. Supervisor del contrato.

Se tiene que en este proceso el contrato es bilateral y sinalagmático en términos generales es un acuerdo de voluntades, mediante el cual las partes contratantes se obligan recíprocamente y manifiestan su consentimiento, es por ende susceptible de ser aclarado, modificado, adicionado y prorrogado por las mismas partes que los suscribieron.

- Que el Artículo 40º de la Ley 80 de 1993, señala lo siguiente:

***Artículo 40°: "Del Contenido del Contrato Estatal**. Las estipulaciones de los contratos serán las que, de acuerdo con las normas civiles, comerciales y las previstas en esta Ley, correspondan a su esencia y naturaleza.*

Las entidades podrán celebrar los contratos y acuerdos que permitan la autonomía de la voluntad y requieran el cumplimiento de los fines estatales.

Los contratos que celebren las entidades estatales podrán incluirse las modalidades, condiciones y, en general, las cláusulas o estipulaciones que las partes consideren necesarias y convenientes, siempre que no sean contrarias a la Constitución, la ley, el orden público y a los principios y finalidades de esta Ley y a los de la buena administración".

***Parágrafo. -** En los contratos que celebren las entidades estatales se podrá pactar el pago anticipado y la entregada de anticipos, pero su monto no podrá exceder del cincuenta por ciento (50%) del valor del respectivo contrato.*

Los contratos no podrán adicionarse en más del cincuenta por ciento (50%) de su valor inicial, expresado éste en salarios mínimos legales mensuales.

Que en concordancia con el Artículo anterior se tiene lo preceptuado en lo (s) artículos 1602 / 1603 del CODIGO CIVIL COLOMBIANO, de la siguiente manera:

ARTICULO 1602. <LOS CONTRATOS SON LEY PARA LAS PARTES>. Todo contrato legalmente celebrado es una ley para los contratantes, y no puede ser invalidado sino por su consentimiento mutuo o por causas legales".

ARTICULO 1603. <EJECUCION DE BUENA FE>. Los contratos deben ejecutarse de buena fe, y por consiguiente obligan no solo a lo que en ellos se expresa, sino a todas las cosas que emanan precisamente de la naturaleza de la obligación, o que por ley pertenecen a ella".

Que en cumplimiento a lo señalado en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y la y la Ley 1474 de 2011, es obligación de las entidades motivar debidamente cualquier modificación al contrato principal y en ese mismo sentido, hacer un empleo eficiente de los recursos estatales destinados para la ejecución de sus actividades misionales y el cumplimiento de los fines Estatales. Realizado el análisis Jurídico acerca de la viabilidad de la modificación N°2 CONTRATO DE SUMINISTRO N° .053-00-K-ESUFA-GRUAL-2025, se encuentra que de conformidad con la normatividad contractual la Entidad Estatal podrá realizar las adiciones necesarias hasta antes de su vencimiento. Que en cumplimiento a lo señalado en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y la y la Ley 1474 de 2011, es obligación de las entidades motivar debidamente cualquier modificación al contrato principal y en ese mismo sentido, hacer un empleo eficiente de los recursos estatales destinados para la ejecución de sus actividades misionales y el cumplimiento de los fines Estatales. Realizado el análisis Jurídico acerca de *Por regla general, los contratos estatales pueden ser modificados cuando sea necesario para lograr su finalidad y en aras de la realización de los fines del Estado, a los cuales sirve el contrato. Así lo prevén por ejemplo los artículos 14 y 16 de la ley 80, los cuales facultan a la entidades contratantes a modificar*

los contratos de común acuerdo o de forma unilateral, para "(…) evitar la paralización o la afectación grave de los servicios públicos a su cargo y asegurar la inmediata, continua y adecuada prestación", entre otros. En el mismo sentido, en la sentencia C-949 de 2001 , la Corte Constitucional señaló que las prórrogas de los contratos –como especie de modificación- pueden ser un instrumento útil para lograr los fines propios de la contratación estatal.

la aplicación de los principios de transparencia, de libertad de concurrencia y de igualdad, consagrados en el Estatuto Contractual, y las reglas sustanciales del pliego de condiciones, que permitieron elegir la mejor oferta, previo cumplimiento de los requisitos habilitantes y de ponderación, deben ser de estricta observancia por la Administración y por el contratista, y sus efectos trascienden y se aplican durante la ejecución del contrato y en su liquidación, como garantía de inalterabilidad de lo pactado y de acatamiento a la legalidad de las reglas aplicadas en la actuación previa.

Límites de orden temporal, entre los que están comprendidos: i) **la vigencia del contrato**, pues no podría modificarse un contrato cuyo plazo ha culminado y ii) la prohibición de consagrar prórrogas automáticas, sucesivas o indefinidas, en tanto resultan contrarias al derecho esencial de la libertad de competencia.

Límites de orden formal, que comprenden:

i) ***La solemnidad del contrato de modificación, derivada del carácter solemne del contrato estatal, que exige que la modificación de los contratos conste por escrito ;***

ii) ***ii) la motivación y justificación de la modificación, la cual constituye un elemento esencial que permite determinar la juridicidad y la necesidad de una modificación determinada; así como su racionalidad y la proporcionalidad de su contenido***.

Límites de orden material, que corresponden a: i) la prohibición de modificar las condiciones sustanciales del contrato, que se presentará en los casos en que se incluyan elementos que, "habiendo figurado en el procedimiento inicial, hubiera permitido la participación de otros interesados aparte de los inicialmente admitidos, o seleccionar una oferta distinta de la inicialmente seleccionada" .

la viabilidad de la modificación N°2 CONTRATO DE SUMINISTRO N° .053-00-K-ESUFA-GRUAL-2025 se encuentra que de conformidad con la normatividad contractual la Entidad Estatal podrá adicionar el recurso que se considera pertinente y necesario para suplir la necesidad siempre y cuando sea antes de su vencimiento y dicho presupuesto no supere el 50% del valor del contrato inicial.

5. MODIFICACIÓN DE LOS GARANTIAS

5.1 AMPLIACIÓN GARANTIAS

SI: _X___ NO: ____

AMPAROS EXIGIBLES	%	VIGENCIA	ESTIMACION
Garantía de seriedad del ofrecimiento			
Buen manejo y correcta inversión del anticipo			
Devolución del pago anticipado			
Cumplimiento del contrato	30	31/12/2026	$ 451.259.700
Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales	5	31/08/2029	$75.209.950
Estabilidad y Calidad de la obra			
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes			
Calidad del servicio	20	31/12/2026	$300.839.800
Otros amparos (Por Ejemplo, Provisión de repuestos y accesorios)			
Póliza Responsabilidad Extracontractual	200	31/08/2026	$ 350.181.000

6. CONCEPTO SUPERVISOR PROCEDENCIA DE LA MODIFICACIÓN

En mi calidad de supervisor del contrato No. 053-00-K-ESUFA-GRUAL-2025, emito concepto favorable para la adición y prórroga del mismo, con el fin de garantizar la continuidad del servicio de alimentación a los alumnos de la Escuela de Suboficiales de la Fuerza Aérea Colombiana “CT. Andrés M. Díaz”.

Lo anterior, teniendo en cuenta que el contrato finaliza el 30 de junio de 2026 y la necesidad del servicio persiste, siendo este esencial para el cumplimiento de la misión institucional. Así mismo, existe viabilidad financiera para realizar una adición por valor de $523.979.000,00 y ampliar el plazo hasta el 31 de agosto de 2026 y/o hasta agotar recursos.

En consecuencia, la modificación es procedente, necesaria y justificada, al garantizar la prestación continua del servicio.

7. RELACIÓN DE ANEXOS

No.	ANEXOS
1	Solicitud Modificación del Contratista o Entidad con sus respectivos soportes que la justifiquen.
2	Aceptación por parte de la Entidad o Contratista
3	Certificado de Disponibilidad Presupuestal o autorización de vigencias futuras que respalde la solicitud de adición
4	Nuevo cronograma de ejecución cuando la modificación corresponda a la prórroga de los plazos establecidos en el contrato o convenio.
5	Viabilidad Modificación Interventoría

CR. YOIS ANDREA CORRECHA RAMIREZ	**CT. JULIETH CAROLINA LOPEZ LUNA**
Ordenador del Gasto	**Supervisor del Contrato**

TE. ALBA LIZETH ARANZALEZ ORTIZ
Vo. Bo. Especialista Jurídico Contractual