

PROCESO				
DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y GESTIÓN INTEGRAL				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO ACTA DE REUNIÓN, COORDINACIÓN O COMITÉ		CÓDIGO: GI-FO-09	
			VERSIÓN No. 03	Página 1 de 15
			FECHA:	04
 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>				

FECHA	27	03	2025	PROCESO O DEPENDENCIA	Gestión Operación Logística CADS
--------------	----	----	------	------------------------------	----------------------------------

TEMA	ACTA DE INICIO Contrato No. 012-006-2025
-------------	---

ASISTENTES

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO
ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO	REPRESENTANTE LEGAL
MARCELA VERGARA MARIÑO	Supervisora Contrato No. 012-006-2025

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, se reunieron el señor **ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO** identificado con cedula de ciudadanía No 16.511.170 en calidad de Representante legal y la Señora **MARCELA VERGARA MARIÑO** en calidad de supervisora del Contrato No. 012-006-2025 en representación de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares- Regional Pacífico, con la finalidad de dar inicio al Contrato de Suministro No.012-006-2025.

DESARROLLO:

Durante la reunión se realiza el recuento de las obligaciones inherentes al proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa N° SASI 012-005-2025, y las obligaciones contempladas en el contrato No. 012-006-2025 y 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 (Grupos 2)".

En la CLÁUSULA DÉCIMA del Contrato No. 012-006-2025, se establecen como OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA, las siguientes:

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 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



TÍTULO

**ACTA DE
REUNIÓN, COORDINACIÓN O
COMITÉ**

CÓDIGO: **GI-FO-09**

VERSIÓN No. **03**

Página **2** de
15

FECHA:

04

07

2024



empresariales.

7. Antes de presentar la facturación acuerdo con orden de pedido, deberán realizar su debido registro en SECOP II para su revisión, validación y autorización de radicación del documento original para trámite de pago. Adjuntar clasificación acuerdo rubros presupuestales y remisiones con firma de recibido a satisfacción de cada unidad militar abastecida en cada frecuencia.
8. Certificación cumplimiento FICHAS TECNICAS DE PRODUCTO: El contratista, de manera obligatoria para iniciar el contrato deberá aportar las Fichas Técnicas del Producto ofertado que sean directamente del proveedor o fabricante, en un término de TRES (3) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio. Para tal fin, el supervisor del contrato y personas designadas por la delegación del gasto, procederán a hacer la verificación y cumplimiento de las FTP, emitiendo informe a la Delegataria del gasto en un término de DOS (2) días hábiles, lo cual será requisito para dar inicio al contrato. (Fichas Técnicas de los productos ofertados y que se compromete a entregar durante toda la ejecución del contrato). Es importante aclarar que las fichas técnicas anexas en este proceso tienen en cuenta los requisitos fisicoquímicos y demás características técnicas de cada uno de los productos, los cuales son de cumplimiento obligatorio.

OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

DEL CONTRATISTA

- 1 El Contratista debe ejecutar el objeto contractual y cada una de las obligaciones con sus propios recursos tecnológicos y servicios profesionales
- 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.
- 3 Proveer a su costo todos los bienes necesarios para el cumplimiento del presente contrato.
- 4 Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente contrato.
- 5 Facilitar las funciones del Supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.
- 6 Responder en los plazos que la **AGENCIA LOGÍSTICA** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- 7 Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- 8 Aprobar el contrato y sus modificaciones, así como subir las facturas en el SECOP II.
- 9 Firmar el acta de recibo a satisfacción y de liquidación del presente contrato.



TÍTULO
**ACTA DE
REUNIÓN, COORDINACIÓN O
COMITÉ**

CÓDIGO: **GI-FO-09**

VERSIÓN No. **03**

Página **3** de
15

FECHA:

04

07

2024



Acorde lo establecido en el ANEXO No. 1. ESPECIFICACIONES TECNICAS Y OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA del contrato No. 012-006-2025, las obligaciones generales del contratista entre otras son las siguientes:

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 2)”

GRUPO N° 2:

- a) Docordó Valle del Cauca
- b) Buenaventura Valle del Cauca (casco urbano y Cantón Militar “Isla Naval”)
- c) Santiago de Cali
- d) Timbiquí Cauca
- e) Guapi Cauca
- f) Santa Bárbara de Iscuandé Nariño
- g) Mosquera Nariño
- h) El Charco Nariño
- i) La Tola Nariño
- j) Satinga
- k) Pizarro Chocó
- l) Escuela Militar de Aviación Cali
- m) Olaya Herrera Nariño
- n) Tumaco Nariño
- o) Francisco Pizarro - Salahonda

ITEM	CANTI DAD	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA Y/O PRESENTAC IÓN	REQUISITOS MINIMO
1	1	PULMONES DE RES (BOFE LIMPIO) EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
2	1	BOLA DE BRAZO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
3	1	BOLA DE PIERNA EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
4	1	CARNE DE RES CADERA EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
5	1	CAMARON M PRECOC PELADO DESVEN *1 LB EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	LIBRA	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA



TÍTULO

**ACTA DE
REUNIÓN, COORDINACIÓN O
COMITÉ**

CÓDIGO: **GI-FO-09**

VERSIÓN No. **03**

Página **4** de
15

FECHA:

04

07

2024



Grupo Social y Empresarial
de la Defensa

6	1	CENTRO DE PIERNA DE RES (CARNE BOLA NEGRA) EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
7	1	CARNE DE CERDO POSTA EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
8	1	CARNE DE MUCHACHO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
9	1	PECHO DE RES EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
10	1	CARNE HAMBURGUESA entre 75 y 100 GRS EMPACADA EN BOLSA polipropileno biorientado calibre 20 micras de grado alimentario.	UNIDAD X 100GR	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
11	1	CARNE MOLIDA MAGRA SIN SEBO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
12	1	BOTA DE RES (CARNES DE RES) EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
13	1	CHORIZO EMPACADO AL VACIO	PQ X 6 X 300GR	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
14	1	CHORIZO x 50 grs EMPACADO AL VACIO	UNIDAD X 50 GR	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
15	1	CHULETA DE CERDO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
16	1	COSTILLA DE CERDO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
17	1	COSTILLA DE RES EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO DE BAJA DENSIDAD DE GRADO ALIMENTARIO PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
18	1	CARNE DE RES PICADA (GOULASH) EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
19	1	HIGADO EMPACADO AL VACIO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
20	1	HUESO CARNUDO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
21	1	HUEVO TIPO AA	UNIDAD	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
22	1	LOMO ANCHO CHATA DE RES EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA

PROCESO				
DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y GESTIÓN INTEGRAL				
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO		CÓDIGO: GI-FO-09	
	ACTA DE REUNIÓN, COORDINACIÓN O COMITÉ		VERSIÓN No. 03	Página 5 de 15
	FECHA:	04	07	2024
 <small>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</small>				

23	1	LOMO FINO DE RES EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
24	1	MENUDENCIA EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
25	1	CARNE MORIILLO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
26	1	CALLO PICADO O MONDONGO (PANZA) EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
27	1	PATA DE RES EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
28	1	PECHUGA CON HUESO Y PIEL EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
29	1	PESCADO SIERRA EN POSTA EMPACADO EN BOLSA PLASTICA GRADO ALIMENTARIO PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
30	1	PIERNA PERNIL POLLO CON RABADILLA EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
31	1	POLLO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
32	1	PUNTA DE ANCA DE RES EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
33	1	SOBREBARRIGA DE RES EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
34	1	TOCINO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
35	1	MOJARRA ROJA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
36	1	MUSLO DE POLLO CON PIEL MARINADO X 220 GRS	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
37	1	PERNIL DE CERDO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
38	1	TILAPIA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
39	1	AGUACATE	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA



TÍTULO
**ACTA DE
REUNIÓN, COORDINACIÓN O
COMITÉ**

CÓDIGO: **GI-FO-09**

VERSIÓN No. **03**

Página **6** de
15

FECHA:

04

07

2024



40	1	AJO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
41	1	APIO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
42	1	ARRACACHA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
43	1	ARVERJA DESGRANADA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
44	1	CEBOLLA BLANCA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
45	1	CEBOLLA LARGA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
46	1	CEBOLLA ROJA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
47	1	CILANTRO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
48	1	CIMARRON	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
49	1	HABICHUELA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
50	1	LAUREL	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
51	1	LECHUGA BATAVIA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
52	1	MAZORCA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
53	1	PAPA PASTUSA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
54	1	PAPA CRIOLLA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
55	1	PEPINO COHOMBRO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
56	1	PIMENTON	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
57	1	PLATANO AMARILLO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA

DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y GESTIÓN INTEGRAL



TÍTULO
**ACTA DE
REUNIÓN, COORDINACIÓN O
COMITÉ**

CÓDIGO: **GI-FO-09**

VERSIÓN No. **03**

Página **7** de
15

FECHA:

04

07

2024



58	1	PLATANO VERDE	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
59	1	REMOLACHA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
60	1	REPOLLO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
61	1	TOMATE	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
62	1	YUCA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
63	1	ZANAHORIA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
64	1	BANANO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
65	1	CURUBA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
66	1	GUAYABA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
67	1	GUANABANA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
68	1	LIMON COMUN	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
69	1	LIMON MANDARINA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
70	1	LULO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
71	1	MANDARINA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
72	1	MANGO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
73	1	MANZANA ROJA	LIBRA	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
74	1	MARACUYA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
75	1	MORA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA



TÍTULO
ACTA DE REUNIÓN, COORDINACIÓN O COMITÉ

CÓDIGO: **GI-FO-09**

VERSIÓN No. **03**

Página **8** de **15**

FECHA:

04

07

2024



Grupo Social y Empresarial de la Defensa

76	1	MELON	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
77	1	NARANJA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
78	1	PERA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
79	1	PIÑA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
80	1	PAPAYA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
81	1	MANGO	UNIDAD	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
82	1	NARANJA	UNIDAD	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
83	1	MADARINA	UNIDAD	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
84	1	PERA	UNIDAD	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
85	1	MANZANA ROJA	UNIDAD	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
86	1	BANANO	UNIDAD	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
87	1	GRANADILLA	UNIDAD	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
88	1	PULPA DE FRUTA CONGELADA EMPACADA AL VACIO (SABORES SURTIDOS)	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
89	1	SANDIA	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
90	1	TOMATE DE ARBOL	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
91	1	EMPANADA	PQ X 10 UNIDADES	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
92	1	JAMON DE CERDO EMPACADO AL VACIO	libra	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
93	1	JUGO DE FRUTA EM BOLSA entre 150 a 200 ML	Bolsa	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA

DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y GESTIÓN INTEGRAL



TÍTULO
**ACTA DE
REUNIÓN, COORDINACIÓN O
COMITÉ**

CÓDIGO: **GI-FO-09**

VERSIÓN No. **03**

Página **9** de
15

FECHA:

04

07

2024



94	1	KUMIS X 1000 ML	LITRO 1000 ML	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
95	1	MORTADELA EMPACADA AL VACIO	libra	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
96	1	QUESO BLOQUE DOBLE CREMA EMPACADO AL VACIO	kilo	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
97	1	QUESO CAMPESINO EMPACADO AL VACIO	kilo	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
98	1	QUESO COSTEÑO EMPACADO EN BOLSA POLIETILENO O POLIAMIDA DE GRADO ALIMENTARIO Y PRIMER USO BIEN SELLADA	kilo	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
99	1	SALCHICHA PERRO AHUMADA (RANCHERA) EMPACADO AL VACIO	LIBRA	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
100	1	SALCHICHA MANGUERA EMPACADO AL VACIO	KILO	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
101	1	SALCHICHA X 500 GRS EMPACADO AL VACIO	PAQUETE X 500GR	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
102	1	SALCHICHON ESTANDAR TRADICIONAL DEBE SER EMPACADO EN FUNDAS ARTIFICIALES NO COMESTIBLES,AUTORIZADAS QUE LE PROVEA AL PRODUCTO CONSERVACION Y AISLAMIENTO FRENTE A LOS CONTAMINANTES	UNIDAD X 500GR	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
103	1	SALCHICHON ESTANDAR TRADICIONAL DEBE SER EMPACADO EN FUNDAS ARTIFICIALES NO COMESTIBLES,AUTORIZADAS QUE LE PROVEA AL PRODUCTO CONSERVACION Y AISLAMIENTO FRENTE A LOS CONTAMINANTES	UNIDAD X 750 GR	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
104	1	SALCHICHON CERVECERO SELECCIONADO DEBE SER EMPACADO EN FUNDAS ARTIFICIALES NO COMESTIBLES,AUTORIZADAS QUE LE PROVEA AL PRODUCTO CONSERVACION Y AISLAMIENTO FRENTE A LOS CONTAMINANTES	UNIDAD X 500GR	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
105	1	SALCHICHON DE POLLO X 500 GRS DEBE SER EMPACADO EN FUNDAS ARTIFICIALES NO COMESTIBLES,AUTORIZADAS QUE LE PROVEA AL PRODUCTO CONSERVACION Y AISLAMIENTO FRENTE A LOS CONTAMINANTES	UNIDAD X 500GR	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
106	1	YOGURT entre 150 a 200 ML	BOLSA 150-200 ML	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
107	1	AVENA NATURAL LIQUIDA REFRIGERIO X 200 ML	BOLSA	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
108	1	KUMIS X 200 ML	BOLSA	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA



TÍTULO
ACTA DE REUNIÓN, COORDINACIÓN O COMITÉ

CÓDIGO: **GI-FO-09**

VERSIÓN No. **03**

Página **10** de **15**

FECHA:

04

07

2024



109	1	LECHE ENTERA LIQUIDA X 200 ML	BOLSA	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
110	1	LECHE SABORIZADA X 200 ML	BOLSA	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA
111	1	CREMA DE LECHE ENTERA X 200 ML	BOLSA	CUMPLIMIENTO DE FICHA TECNICA

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 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 requiera 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 contratista de manera obligatoria para iniciar el contrato deberá aportar las Fichas Técnicas y la relación de registro INVIMA del Producto ofertado, en un término de TRES (3) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio. Para tal fin, el supervisor del contrato y personas designadas por la delegación del gasto, 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.

DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y GESTIÓN INTEGRAL



TÍTULO

**ACTA DE
REUNIÓN, COORDINACIÓN O
COMITÉ**

CÓDIGO: **GI-FO-09**

VERSIÓN No. **03**

Página **11** de
15

FECHA:

04

07

2024



NOTA 6: 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 Supervisor del contrato 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 ALF, 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.

CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

1. El Contratista se obliga a efectuar las entregas en un tiempo máximo, una vez se reciba la respectiva orden de suministro firmada por el supervisor del contrato y avalada por la coordinación de abastecimientos, se deberá cumplir en las ciudades de Buenaventura, Tumaco y Santiago de Cali será dentro de las veinticuatro (24) horas. Para los lugares como PIZARRO, DOCORDÓ, SATINGA, TOLA, MOSQUERA, SALAHONDA, EL CHARCO, ISCUANDÉ, TIMBIQUÍ, GUAPI, BAHIA SOLANO, JURADO Y NUQUI, será dentro de las setenta y dos (72) horas, siguientes al recibo del pedido y facturación inmediata sobre pedido entregado y respectivas remisiones con firma de aceptación del encargado de la recepción de los víveres de la unidad militar destino.

Nota: el contratista 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 debe contar con la disponibilidad de 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.

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 VIVERES FRESCOS

Garantizar la 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;



TÍTULO

**ACTA DE
REUNIÓN, COORDINACIÓN O
COMITÉ**

CÓDIGO: **GI-FO-09**

VERSIÓN No. **03**

Página **12** de
15

FECHA:

04

07

2024



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 frío. que deberá estar incluido en el valor del producto a embalar) de acuerdo con el Resolución 2674 de 2013.

Toda carga de víveres frescos es responsabilidad del contratista, 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.

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 frío 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.

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.

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.

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.

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.



TÍTULO

**ACTA DE
REUNIÓN, COORDINACIÓN O
COMITÉ**

CÓDIGO: **GI-FO-09**

VERSIÓN No. **03**

Página **13** de
15

FECHA:

04

07

2024



- 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.

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.

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:

Cualquier incumplimiento de las especificaciones técnicas detalladas en el punto anterior.



TÍTULO
**ACTA DE
REUNIÓN, COORDINACIÓN O
COMITÉ**

CÓDIGO: **GI-FO-09**

VERSIÓN No. **03**

Página **14** de
15

FECHA:

04

07

2024



Toda evidencia de deterioro o mal estado de los víveres frescos al momento de la entrega y/o destino final.

Vencimiento por poco tiempo de vida útil al momento de la entrega y/o destino final.

Cualquier evidencia de alteración en el empaque o productos al momento de la entrega y/o destino final.

Si el vehículo refrigerado que hace la entrega no cumple con los parámetros sanitarios y afecta la calidad de los productos.

Cuando el producto no cumpla en presentación empaque, medida, acuerdo ficha técnica.

CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO

- BUENAVENTURA, VALLE DEL CAUCA. (GRUPO 2)
Refrigeración: 10 Toneladas
Congelación: 10 Toneladas
- TUMACO, NARIÑO. (GRUPO 3)
Refrigeración: 10 Toneladas
Congelación: 10 Toneladas.

IMPORTANTE: El proveedor debe contar con local que esté certificado como local comercial o sucursal, propio y/o arrendado, que cumplan con los respectivos requisitos de la Resolución 2674/2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

OBLIGACIONES 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 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

PROCESO				
DESARROLLO ORGANIZACIONAL Y GESTIÓN INTEGRAL				
	TÍTULO ACTA DE REUNIÓN, COORDINACIÓN O COMITÉ	CÓDIGO: GI-FO-09		
		VERSIÓN No. 03		Página 15 de 15
		FECHA:	04	07
				

nombre, ser parte de fusiones o adquisiciones o reorganizaciones empresariales.

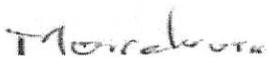
7. Antes de presentar la facturación acuerdo con orden de pedido, deberán realizar su debido registro en SECOP II para su revisión, validación y autorización de radicación del documento original para trámite de pago. Adjuntar clasificación acuerdo rubros presupuestales y remisiones con firma de recibido a satisfacción de cada unidad militar abastecida en cada frecuencia.

Además, se dará efectivo cumplimiento a las obligaciones estipuladas en el Contrato No. 012-006-2025, contempladas en el proceso de Selección Abreviada por Subasta Inversa No.012-005-2025 y documentos y estudios previos.

CONCLUSIONES Y COMPROMISOS:

A los 27 días del mes de marzo 2025, se da por terminado la reunión y como constancia firman los asistentes.

FIRMA ASISTENTES

	
Nombre: MARCELA VERGARA MARIÑO SUPERVISORA CONTRATO No. 012-006-2025	Nombre: ELKIN ALONSO TOBON CAMPUZANO REPRESENTANTE LEGAL

