Dependencia: OTROS ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS-ALRSO-OL-AYS-526
Fecha elaboración: Noviembre 27 de 2018

ALCANCE AL ESTUDIO PREVIO 003

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente es un Establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa, que de acuerdo al Capítulo II del Decreto No.4746 del 30 de diciembre de 2005 modificado mediante Decreto 1753 del 27/10/2017; tiene como objeto apoyar a las Fuerzas militares y entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas, específicamente en "…ejecutar las actividades de apoyo logístico y abastecimiento de bienes y servicios requeridos para atender las necesidades de las Fuerzas Militares…" y dentro de sus funciones generales de acuerdo al Numeral 6 del Artículo 7 del Capítulo II del mismo Decreto: "…Administrar casinos, cámaras de oficiales y suboficiales, ranchos de tropa, almacenes, tiendas y demás actividades que procuren el bienestar del personal de las Fuerzas Militares, cuando las normas legales así lo permitan…"..

La Regional Suroccidente de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares requiere adelantar un proceso de contratación dentro del marco establecido en la Ley, en razón a las necesidades del suministro de víveres frescos por grupos: frutas, verduras y hortalizas, productos de panadería y pastelería y pescado, con destino a los comedores de tropa de la BR3 - BR8 - BR29 - BR23 con destino a los distintos Comedores de Tropa de la Región Suroccidente. En cumplimiento de los principios constitucionales y lineamientos del Ministerio de defensa y otras entidades del Estado, provee soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia en todo tiempo y lugar, desarrollando sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios promoviendo altos niveles de integración con las Fuerzas, con un recurso altamente calificado y comprometido con el mejoramiento continuo del Sistema integrado de Gestión, identificando riesgos, peligros ocupacionales y aspectos ambientales previniendo accidentes de trabajo, enfermedades laborales y la contaminación, bajo normas ambientales y en seguridad y salud en el trabajo.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de la misión institucional, la cual tiene por fin apoyar a las Fuerzas militares y entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas celebró el: Contrato Interadministrativo No. 051-DIADQ-DIPER-2017 Suscrito con el MDN-Ejercito Nacional, cuyo objeto es: Abastecer con estancias de alimentación al personal de soldados del Ejército Nacional. Por lo antes enunciado y en desarrollo de su objeto, tiene la tarea y cometido institucional de proveer bienes y servicios a través de la producción, adquisición, almacenamiento y distribución de bienes y servicios, así mismo brindar a los miembros de la Fuerza Pública bienestar; el cual se ve reflejado en el suministro oportuno de los requerimientos. Para tal fin la Agencia Logística en su conjunto y a través de las Direcciones Regionales en todo el país, opera el abastecimiento clase I hasta el área donde se encuentran ubicados los diferentes Restaurante militares y comedores de tropa en los cuales se brinda alimentación a los soldados de nuestra fuerza pública, por lo tanto, surge la necesidad de adquirir productos para satisfacer dicha necesidad cumpliendo con los requerimientos establecidos en cada una de las unidades tácticas. Por lo expuesto la oficina de Catering de la Regional Suroccidente, basada en el menú diario para atender las partes de rancho y en su concordancia con la tabla de porciones a nivel nacional estipulada por la subdirección de operaciones logísticas, inicia el proceso para adquirir el suministro de suministro de víveres frescos por grupos, de frutas, verduras y hortalizas, productos de panadería y pastelería y pescado con destino a los distintos Comedores

de Tropa de la Región Suroccidente de acuerdo a las Especificaciones técnicas contenidas en el numeral 2.3 Anexo 1.

Para la entidad, la forma conveniente y pertinente para satisfacer esta necesidad es iniciando un proceso contractual, para seleccionar en condiciones de igualdad y objetividad, un contratista con capacidad para el suministro requerido, que permitan que las entregas de los productos se hagan en el término convenido con el cumplimiento de los estándares de calidad y salubridad.

Con la publicación de los Estudios previos la entidad busca suministrar al público en general, la información necesaria para que puedan valorar adecuadamente el alcance de la necesidad que le entidad pretende satisfacer con el proceso de contratación. Estos estudios estarán a disposición de los oferentes interesados y en general a quien manifieste interés en ellos, los cuales se publicarán en el Portal Único de Contratación SECOP II, además estarán disponibles en la oficina de Contratos de la Regional suroccidente Carrera 92ª # 2C–35 Barrio Meléndez.

Que la entidad en atención a las observaciones presentadas al pliego de condiciones y resueltas mediante formulario de preguntas y respuestas 003, procede a expedir este alcance para la resolución y actualización en los documentos previos, en los siguientes términos, toda vez que es la etapa procesal para hacerlo, en atención a los principios, procesos y procedimientos que rigen la contratación estatal, tanto en el marco legal con en nuestro Manual de Contratación.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES E IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

2.1 OBJETO: "*SUMINISTRO VIVERES FRESCOS POR GRUPOS DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS, PRODUCTOS DE PANADERIA Y PASTELERIA Y PESCADO, CON DESTINO A LOS COMEDORES DE TROPA DE LA BR3-BR8-BR29-BR23*"

2.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien que garanticen la correcta ejecución del contrato. Los requerimientos descritos a continuación son factor excluyente, el no ofrecimiento y/o Incumplimiento de cualquier característica descrita dará lugar al **RECHAZO** de la oferta.

GRUPO 1 ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE VERDURAS, FRUTAS, TUBÉRCULOS Y HORTALIZAS.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	FICHA TECNICA/ NORMA
1	AGUACATE	KILO	SIC 17130
2	AJO	KILO	SIC 6347
3	APIO	KILO	SIC 16380
4	ARRACACHA	KILO	SIC 16381
5	BANANO CRIOLLO	UNIDAD	SIC 16371
6	CEBOLLA CABEZONA	KILO	SIC 16345
7	CEBOLLA LARGA	KILO	SIC 16383
8	CILANTRO	KILO	SIC 16359
9	CIMARRON	KILO	RES. 2674
10	ESPINACA	KILO	SIC 16386
11	GUAYABA CRIOLLA	KILO	SIC 18517
12	GUASCA	KILO	SIC16387
13	HABICHUELA	KILO	SIC 16370
14	LAUREL	KILO	SIC 25064

15	LECHUGA BATAVIA	KILO	SIC 16352
16	LIMÓN COMUN	KILO	SIC 16353
17	LULO DE CASTILLA	KILO	SIC 16353
18	MARACUYA	KILO	SIC 16351
19	MAZORCA	KILO	SIC 19925
20	MORA	KILO	SIC 20151
21	PAPA AMARILLA	KILO	SIC 19926
22	PAPA PASTUSA	KILO	SIC 19935
23	PEPINO	KILO	SIC 19936
24	PEREJIL	KILO	SIC 16394
25	PIMENTÓN	KILO	SIC 16356
26	PIÑA	KILO	SIC 16395
27	PLÁTANO	KILO	SIC 16349
28	REMOLACHA	KILO	SIC 16357
29	REPOLLO	KILO	SIC 16358
30	TOMATE CHONTO	KILO	SIC 16360
31	TOMATE DE ÁRBOL ROJO	KILO	SIC 20598
32	YUCA ARMENIA	KILO	SIC 16362
33	ZANAHORIA	KILO	SIC 16363
34	TOMILLO	KILO	SIC 16351
35	MANZANA	UNIDAD	SIC 16390
36	PAPAYA	KILO	SIC 16396
37	MANGO	KILO	SIC 20143
38	FRESAS	KILO	SIC 20599
39	PERA	UNIDAD	SIC 16393
40	NARANJA	KILO	SIC 20118
41	MANDARINA	UNIDAD	SIC 20204

GRUPO 2. ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE PESCADO.

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA/ NORMA	UNIDAD DE MEDIDA
1	Bagre x 125 gramos	SIC 34064 Resolución 2674	KILO
2	Filete de bassa x 100 gramos	Resolución 2674	KILO
3	Tilapia x 125 gramos	SIC 300 Resolución 2674	KILO
4	Sierra	Resolución 2674	KILO

GRUPO 3. ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA.

ITEM	ELEMENTO	FICHA TECNICA/ NORMA	UNIDAD DE MEDIDA
1	PAN MAIZ x 65 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
2	PAN CORRIENTE x 65 Gramos	SIC 37782 Resolución 2674 2013	UNIDAD
3	PAN ALIÑADO X 125 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD

4	PAN CROASSANT X 60 Gramos	SIC 33120 Resolución 2674 2013	UNIDAD
5	PAN AMBURGUESA X 80 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
6	TORTA DE VAINILLA x 60 Gramos	SIC 37776 Resolución 2674 2013	UNIDAD
7	MANTECADA x 80 Gramos	SIC 36982 Resolución 2674 2013	UNIDAD
8	CUCA x 80 Gramos	SIC 39626 Resolución 2674 2013	UNIDAD
9	GALLETA DULCE x 80 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
10	PAN ACEMA x 65 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
11	GALLETA DE AVENA x 80 Gramos	SIC 37628 Resolución 2674 2013	UNIDAD
12	PAN COCO X 65 Gramos	SIC 36045 Resolución 2674 2013	UNIDAD
13	MUFFIN VAINILLA X 65 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
14	CHICHARRON DE BOCADILLO X 80 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
15	ACEMA X 80 Gramos	Resolución 2674 2013	UNIDAD
16	PAN DULCE X 80 Gramos	SIC 36041 Resolución 2674 2013	UNIDAD
17	PAN TAJADO X 450 Gramos	SIC 36051 Resolución 2674 2013	UNIDAD
18	PAN ROSCON X 80 GRAMOS	SIC 37624 Resolución 2674 2013	UNIDAD

NOTA: 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 alumnos de escuelas de formación, soldados e infantes de marina y la agencia logística con la aprobación del nutricionista de la unidad se puede reemplazar algunos alimentos por otros propios de cada región y que no quedaron incluidos en la presente minuta.

CONFORME LO EXPUESTO, DE ACUERDO AL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO DE ALIMENTACION SUSCRITO CON EL MNISTERIO DE DEFENSA - EJERCITO NACIONAL SE PUEDEN INCLUIR PRODUCTOS ADICIONALES A LOS CONVENIDOS.

SE DEBE DAR CUMPLIMIENTO A LO ESTABLECIDO EN LAS FICHAS TECNICAS ANEXAS.

Se deben entregar copias de los registros sanitarios de cada uno de los productos incluidos en el presente proceso que exige la **OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO VIGENTE** para todo alimento que se expenda directamente al consumidor bajo marca de fábrica. **APLICA PARA PANADERIA Y PASTELERIA.**

REQUISITOS PARA PRODUCTORES

- Entregar copia de Certificado favorable en la oferta: Diagnostico técnico-sanitario formato de **INVIMA** vigente de planta de producción Y/O centro de acopio. **APLCA PARA FRUVER.**

- Entregar copia de Diagnostico técnico- sanitario vigente formato de INVIMA a vehículo de transporte que será encargado de la distribución emitido por la entidad de control correspondiente. **APLCA PARA FRUVER.**

- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal involucrado en la comercialización. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información. **APLCA PARA FRUVER.**

- Presentar resultados de análisis microbiológico mínimo de cuatro productos requeridos en el presente proceso que permitan determinar que son aptos para consumo.

- Presentar copia de certificado de fumigación emitido por entidad certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso vigente Y/O centro de acopio. **APLCA PARA FRUVER.**

- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013.

- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato. **APLCA PARA FRUVER.**

- Presentar documentación que acredite la tenencia de vehículo refrigerado a título de propiedad, que corresponda con lo emitido en el concepto favorable. En el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, en plazo que cubra la ejecución del proceso adjudicado. Debe tener la leyenda visible “Transporte de alimentos” tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012. **APLCA PARA FRUVER.**

REQUISITOS PARA COMERCIALIZADORES

- Entregar copia de certificación con concepto favorable o favorable con observaciones que no afecten la inocuidad del producto: Diagnostico técnico-sanitario formato de **INVIMA** vigente a productor y comercializador según sea el caso. Para comercializador se debe entregar copia de concepto favorable de productor, de comercializador y copia de acta de visita formato INVIMA emitido por la entidad de control correspondiente.

- Entregar copia de Diagnostico técnico- sanitario vigente formato de INVIMA a vehículo de transporte que será encargado de la distribución emitido por la entidad de control correspondiente. **APLCA PARA FRUVER.**

- Si el oferente es comercializador debe anexar la certificación donde demuestre el vínculo comercial con el productor y donde mencione lo siguiente: distribución autorizada de

productos incluidos en las especificaciones y objeto del contrato, tiempo de relación comercial y vigencia.

- El oferente debe entregar copias de Exámenes laboratorio (KOH uñas, frotis de garganta y coprológico), certificación de curso de manipulación de alimentos y certificados de aptitud medica del personal involucrado en la comercialización. Para soportar vinculación con la empresa debe aportar la última planilla de pago de seguridad social y la agencia logística podrá verificar esta información. **APLCA PARA FRUVER.**

- Presentar resultados de análisis microbiológico mínimo de cuatro productos requeridos en el presente proceso que permitan determinar que son aptos para consumo.

- Presentar copia de certificado de fumigación emitido por entidad certificada por la secretaria de salud municipal o departamental de planta de proceso y de almacenamiento vigente. **APLCA PARA FRUVER.**

- El oferente debe cumplir con normas de BPM y demás requisitos establecidos en la resolución 2674 de 2013. **APLCA PARA FRUVER.**

- Presentar documentación que acredite la tenencia de vehículo refrigerado a título de propiedad, que corresponda con lo emitido en el concepto favorable. En el caso que este sea alquilado presentar contrato de alquiler vigente y/o leasing según el caso, en plazo que cubra la ejecución del proceso adjudicado. Debe tener la leyenda visible “Transporte de alimentos” tal y como se exige en la resolución 2674 de 2013 y debe dar cumplimiento con el decreto 2270 de 2012. **APLCA PARA FRUVER.**

- La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato a comercializador y productor si es requerido con el fin de garantizar cumplimiento de requisitos en ambos.

El Contratista debe garantizar:

- El producto debe estar rotulado según la Res Min. Protección Social 5109/2005. Los productos deben tener una etiqueta resistente a la humedad, rotulación con nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, número de lote, peso neto.
- El contratista debe prestar atención directa las 24 horas del día, los 7 días de la semana de modo tal, que garantice el suministro permanente. Sin costo adicional al Contrato. **APLCA PARA FRUVER.**
- El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0 ºC y 4 ºC.
- Los respectivos manuales de limpieza y desinfección, control de plagas y roedores y manejo de residuos sólidos, deberán estar a disposición de la oficina de catering de la Regional en caso de requerirse. **APLCA PARA FRUVER.**
- El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Debe hacer cumplimiento estricto a la totalidad del Artículo 66, de la Res. Min. Protección Social No 4287 / 2007. **APLCA PARA FRUVER.**
- El oferente debe entregar en comodato durante la vigencia del contrato congelador en el comedor de tropa con el fin de evitar contaminación cruzada y garantizar de este modo la cadena de frio y por ende la conservación de los productos.

- *El supervisor del contrato es la líder de catering de la regional suroccidente y por extensión los administradores de comedores de tropa.* **APLCA PARA FRUVER.**
- Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera. **APLCA PARA FRUVER.**
- Suministrar información actualizada de consumos y saldos de los productos objeto del contrato a la AGENCIA LOGÍSTICA, cuando la entidad lo requiera. **APLCA PARA FRUVER.**
- Debe dar soporte y solución oportuna a contingencias presentadas en la ejecución del contrato (previa coordinación con el supervisor designado por la AGENCIA LOGÍSTICA y aprobación del ordenador del gasto). **APLCA PARA FRUVER.**

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Suministrar el objeto del contrato a entera satisfacción y en las condiciones de calidad exigidas por EL CONTRATANTE.
2. Presentar las facturas una vez se preste el servicio y con la fecha de radicación de las mismas, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario, en original y tres fotocopias., y subirlas a la plataforma SECOP II
3. Garantizar la calidad del suministro.
4. Hacer el suministro en los lugares relacionados en el presente documento. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
5. Proveer a su costo, todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato.
6. No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA.
7. Cumplir con las exigencias del supervisor de acuerdo con las funciones que le corresponden.
8. Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
9. Responder en los plazos que la AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
10. iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL SUROCCIDENTE podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
11. Dar cumplimiento con el objeto de la presente Contratación Pública dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
12. Proveer a su costo, toda la dotación necesaria para el cabal cumplimiento.
13. Prestar la máxima colaboración en todo momento para facilitar la debida supervisión del contrato.
14. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
15. En general, la obligación de cumplir cabalmente con las condiciones y modalidades previstas para la ejecución del Contrato, para lo cual el CONTRATISTA deberá actuar razonablemente en el marco de sus obligaciones contractuales, del mismo modo cumplir con las obligaciones inherentes a la Plataforma SECOP II como lo son aprobar el contrato, cargar la póliza, y demás funciones establecidas en la misma.
16. Cancelar sus obligaciones en seguridad social y aportes para fiscales como cotizante.
17. cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y las condiciones acordadas.
18. Se compromete a cumplir con todos los requisitos, normas y especificaciones técnicas mencionadas en el presente documento.
19. Cumplir con las obligaciones inherentes a la plataforma SECOP II relativas a la aprobación del contrato, cargue de la póliza que ampara el contrato, cargue de facturación y las demás obligaciones a las que se encuentra sometido en virtud de lo establecido en Colombia Compra Eficiente – Plataforma SECOP II.

20. ***El proveedor debe aportar cada tres meses certificación bancaria actualizada.***

NOTA: EN el evento que se requieran productos, bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos, el supervisor podrá requerir al contratista para la prestación de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, 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 modificación del contrato.

NOTA: Las entregas se harán de LUNES A VIERNES DE 8:00 A 12:00 Y DE 14:00 a las 16:00 horas de acuerdo a lo autorizado en cada unidad militar. El personal y vehículos dispuestos para la entrega de los suministros deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrega a cada Unidad Militar relacionada en el cuadro anterior. Una vez se haga la solicitud de pedido el tiempo de entrega no podrá ser superior a 24 horas.

NOTAS GENERALES A LOS LUGARES DE EJECUCIÓN.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares de común acuerdo con el adjudicatario(s) del presente proceso de selección, en caso de ser necesario, podrá incluir más lugares de entrega, siempre y cuando estas modificaciones estén al alcance del cumplimiento del proveedor.

NOTAS GENERALES

Nota 1: La Agencia Logística Regional Suroccidente 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: La Agencia Logística regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas periódicas a los centros de producción y almacenamiento, para hacer un mejor seguimiento al proveedor y así poder hacer una adquisición de bienes eficientes cumpliendo con los objetivos de calidad establecidos, esto, lo podrá realizar en cualquier momento y sin previo aviso para verificación de cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y de ejecución del contrato.

Nota 3: En el evento que se requieran bienes, obras y/o servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de productos y precios, el supervisor podrá requerir al contratista el suministro de los mismos, siempre que el contratista este en la capacidad de suministrarlos, 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 modificación del contrato

Nota 4: 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 5. 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 6: 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.

Nota 7: Las cantidades serán determinadas de acuerdo a la necesidad que presente la Profesional Catering de la Regional en los pedidos, se debe tener en cuenta que los valores unitarios no pueden variar en el momento de la facturación y se deben facturar los elementos relacionados anteriormente. La entrega de los productos se debe Coordinar con el administrador del Comedor, previa autorización de la profesional Catering

2.3 Los demás términos y condiciones del estudio previo de la SELECCIÓN ABREVIADA POR SUBASTA INVERSA ELECTRONICA No. 014-067-2018, que no se modifican por medio del presente, continúan vigentes y con todo su vigor.

ORDENADOR DEL GASTO

ORIGINAL FIRMADO
Coronel (RA) **CARLOS EDUARDO MORA GÓMEZ**
Director Regional Suroccidente

COMITÉ TÉCNICO ESTRUCTURADOR

ORIGINAL FIRMADO
TD: GUILLERMO ALFONSO ANGULO
Técnico Despacho

COMITÉ JURÍDICO ESTRUCTURADOR

ORIGINAL FIRMADO
P.D. RAFAEL BENAVIDES MARTINEZ
Coordinador de Contratos (E)

COMITÉ ECONÓMICO - FINANCIERO ESTRUCTURADOR

ORIGINAL FIRMADO
PD. IVONNE IDROBO
Profesional de presupuesto y cartera

COMITÉ TÉCNICO EVALUADOR

ORIGINAL FIRMADO
PD. ANA MILENA ARIAS POSADA
Profesional Catering

COMITÉ JURÍDICO EVALUADOR

ORIGINAL FIRMADO
T.D MARIA XIOMARA MOSQUERA NOVA
Técnico en Contratos

COMITÉ ECONÓMICO - FINANCIERO EVALUADOR

ORIGINAL FIRMADO
T.D LINA MARCELA BENAVIDES MONTAÑO
Técnico financiera

Elaboró: Rafael Benavides Martínez
Coordinadora Grupo Contratos (E)