Fecha: 13 de marzo de 2023

DEPENDENCIA: ADMINISTRATIVA

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: SUR

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene como fin apoyar a las Fuerzas Militares y a las Entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas y de acuerdo con los fines de la contratación estatal expresados en el artículo 3º de la ley 80 de 1993, que reza: "Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines."; debe entonces, propender por satisfacer las necesidades propias de su funcionamiento mediante la adquisición de los bienes y/o servicios que le faciliten el cumplimiento de las actividades asignadas en el Decreto de creación No.4746 de 2005.

Por tal razón, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur, requiere la contratación de la prestación de servicios para realizar actividades de bienestar con el fin de dar cumplimiento a la normatividad anterior, propendiendo además por el sano esparcimiento de sus funcionarios y el fortalecimiento de las relaciones interpersonales.

Por lo anteriormente expuesto, se requiere que el servicio sea prestado por una empresa especializada local o nacional con sucursal en el municipio, la cual se encargará de preparar, presentar, ofrecer y servir comidas en los eventos que la Agencia Logística Regional Sur solicite, teniendo en cuenta las medidas preventivas que aseguren el bienestar de los funcionarios y entregas individuales en las actividades. La comida puede ser preparada completamente en el lugar del evento, o bien, prepararse y ser entregada en el sitio que la Regional establezca para desarrollar sus actividades. De igual manera, para la empresa que suministre los elementos para bienestar social debe cumplir con los requisitos mínimos dados en las especificaciones técnicas.

ANTECEDENTES

En los últimos seis años, la Regional Sur ha efectuado contratos de servicios de cáterin para el desarrollo del Bienestar Social de los funcionarios, el cual consta de suministro de bebidas y comidas preparadas. En el año 2022, la Dirección General de la ALFM asignó presupuesto para suministro de anchetas, el cual debe estar contemplado en el plan de bienestar; así mismo para la presente vigencia dicho presupuesto fue asignado para todas las actividades tendientes al fortalecimiento y desarrollo de las relaciones interpersonales entre los funcionarios, así mismo fortalecer la calidad de vida de los funcionarios y sus respectivas familias.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
013-017-2019	013-014-2019	EJECUTADO
013-016-2020	013-013-2020	EJECUTADO
013-003 2021	013-007-2021	EJECUTADO
013-006-2022	013-006-2022	TERMINADO ANORMALMENTE
013-018-2022	013-015-2022	EJECUTADO

OBJETO A CONTRATAR

"SERVICIO LOGISTICO TODO INCLUIDO PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE BIENESTAR Y ESTIMULO VIGENCIA 2023 PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUR".

CÓDIGO ESTÁNDAR DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE NACIONES UNIDAS (UNSPSC)

El (bien, Servicio u Obra) está codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto
(F) Servicios	(90) Servicios de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento	(10) Restaurantes y catering (servicios de comidas y bebidas)	(16) Servicios de banquetes y catering	(00)
(F) Productos de Uso Final	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(19) Alimentos preparados y conservados	(21) Pasabocas y Snacks	(00)
(F) Productos de Uso Final	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(18) Productos de panadería	(20) Tartas y empanadas y pastas	(00)
(F) Productos de Uso Final	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(18) Productos de panadería	(19) Pan y galletas y pastelitos dulces	(00)
(F) Productos de Uso Final	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(11) Productos de carne y aves de corral	(15) Carne y aves de corral	(00)
(F) Productos de Uso Final	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(20) Bebidas	(23) Bebidas no alcohólicas	(00)
(F) Productos de Uso Final	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(13) Productos lácteos y huevos	(17) Productos de leche y mantequilla	(00)
(F) Productos de Uso Final	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(11) Productos de carne y aves de corral	(20) Carnes procesadas y preparadas	(00)
(C) Maquinaria, herramientas, equipo industrial y vehículos	(24) Maquinaria, accesorios y suministros para manejo, acondicionamiento y almacenamiento de materiales	(12) Materiales de empaque	(18) Latas de envasado	(07) Recipientes de plástico

CODIGO - SEGMENTO	CODIGO - FAMILIA	CODIGO - CLASE	CODIGO - PRODUCTO	NOMBRE - PRODUCTO
80000000	80140000	80141900	80141903	Talento o entretenimiento
91000000	91100000	91101500	91101503	Servicios de masajes
49000000	49160000	49161600	49161608	Balones de voleibol

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

ítem	**Eventos a conmemorar**	**Mes**
1	Día de la mujer	Marzo 2023
2	Día del hombre	Marzo 2023
3	Día de la madre	mayo 2023
4	Día del padre	junio 2023
5	Día del niño	Octubre 2023
6	Navidad infantil	Diciembre 2023
7	Día de la ALFM	Diciembre 2023
8	Incentivo medalla al merito	Diciembre 2023
9	Novenas navideñas	Diciembre 2023
10	Incentivo para la familia	Diciembre 2023
11	Incentivo mejor funcionario del año	Diciembre 2023
12	Otras actividades o reuniones administrativas	Marzo a diciembre 2023

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

Los eventos, bienes y servicios cotizados son referencia y la Agencia Logística Regional Sur, se reserva el derecho a escoger los bienes y servicios cotizados en las cantidades que se estimen convenientes para cada actividad a conmemorar.

ITEM	**ACTIVIDAD REQUERIDA**
1	Pastel cup cake
2	Servicio de belleza personal, consistente en arreglo de uñas y pies para dama
3	Detalle Vaso cervecero marcado con el logo de la Empresa con una altura de 17.25 con bebida refrescante de 355 ml Características del vaso: Vidrio sublemable, altura entre 17 y 20 cms, logo impreso en sublemasión a blanco y negro acuerdo especificaciones del supervisor del contrato.

4	Detalle Cadena en acero inoxidable con dije alusivo al día de la madre que mida entre 40 y 45 cms de largo el dije debe tener detalles en circones
5	Detalle Llavero metálico personalizado alusivo al día del padre el cual debe tener las siguiente características medidas entre 4 y 5.5 x 4 y 5 centímetros en material aleación de zinc, anilla redonda para colgar las llaves, personalizado por una cara.
6	Suministro de plato servido el cual debe contener un plato fuerte que ofrezca una proteínas de mínimo 250 gms, un carbohidrato de 100 grs, ensalada fría o caliente, bebida no alcohólica en presentación de 400ml y postre. La selección del menú se realizara a convenir con el supervisor. El contratista suministrara las instalaciones, el mobiliario, la decoración y los implementos necesarios para la comodidad de los funcionarios.
7	Servicio de recreacionista que atienda a un total de 11 niños de 0 a 12 años, realizando actividades lúdicas que incluya la realización de pintucaritas, pinturas para colorear, artesanías para pintar y un globo inflado con helio para cada niño.
8	Caja de dulces personalizada, que contenga: 07 dulces tipo masmelow de 30 gramos, 01 bombón, 01 ponqué de chocolate en presentación de 325 gramos, 01 paquete de gomitas en presentación 80 gramos en forma de osos, 01 malta de 200 cms cúbicos, 01 paquete de galletas con crema que contenga mínimo 4 galletas con un peso de 336 gramos y sabores surtidos, 01 arequipe en tarro de presentación 50 gramas, 01 caja de chocolates rellenos con mínimo 6 chocolates.
9	Caja de dulces personalizada que contenga: 1 compota en tarro presentación por 113 gramos, yogurt de frutas sabores variados presentación 150 gramos, queso tipo petit suisse en presentación de 40 a 45 gramos, 01 paquete de galletas que contenga mínimo 4 galletas con crema con un peso de 336 gramos y sabores surtidos, 1 manzana roja.
10	Juego didáctico para encajar figuras con figuras y martillo, que no sea toxico, de dimensiones superiores a 14 cms, para niños de 0 a 3 años.
11	Juguete electrónico interactivo de pilas con dimensiones mayores a 18 cms de alto, para niños de 4 a 8 años.
12	Juguete kit de maquillaje lavable para niña de 4 a 8 años.
13	Balón de voleibol No 5 fabricado en cuero con costura vulcanizada y peso de 240g y/o baloncesto No 7 en caucho color naranja para niñas de 9 a 12
14	Suministro de pasa bocas producto de sal que incluya proteína (carne, jamón y/o queso) de 120g con bebida 250ml en caja o botella plástica (Jugo, malta o gaseosa). Sustitutos de producto de sal que incluya proteína: Se pueden ofrecer combinaciones de palito de queso, buñuelo, almojábana, croissant, empanada con carne o pollo, entre otros que se coordinen con la supervisión del contrato y siempre con un peso total de mínimo 120g. Todos los ítems incluyen un número indefinido de horas de transporte y de personal necesarios para entregar los alimentos y bebidas en los lugares y horas requeridos por la supervisión del contrato.
15	Suministro de pasa bocas producto de dulce de 120g, acompañado de jugo o bebida láctea de 250ml en caja o botella plástica. Productos dulces: Porción de torta, Brownie, cupcake, pastel hawaiano, repolla rellena de fruta, pan dulce, entre otros que se coordinen con la supervisión del contrato. Todos los ítems incluyen un número indefinido de horas de transporte y de personal necesarios para

	entregar los alimentos y bebidas en los lugares y horas requeridos por la supervisión del contrato.
16	Suministro de refrigerios Sencillos: Producto compuesto por una harina (buñuelos, almojábanas, pan de bono, pan de yuca, empanadas y arepa de huevo) y una bebida fría o caliente de 250 mililitros (avena, gaseosa, chocolate, jugos)
17	Suministro de refrigerio Especial: Producto compuesto por una harina de 200g; 2 porciones de proteína (Jamón (22g) - Queso (16g)), Porción de hortaliza o verdura o ripio de papa según solicitud. Porción de salsa rosada y de tomate (1 sobre por cada una). Bebida 250 ml en caja o botella plástica (Jugo, malta, gaseosa). Los tipos de queso aceptados son: mozarella, cheddar, Gouda joven y queso blanco. Se pueden ofrecer hamburguesas o perros calientes frescos con las condiciones anteriormente descritas, entre otros que se coordinen con la supervisión del contrato.
18	Suministro de Desayunos, plato servido el cual debe contener: Porción de fruta con un Mínimo 80. Una proteína (Huevo, queso, Carnes frías, cárnicos, etc.) Mínimo 100g en cocido. Dos porciones de harina variadas (100g c/u) que puede establecerse como palito de queso, buñuelo, almojábana, croissant, empanada, pastel hojaldrado (carne, pollo etc), pan integral o blanco, arepa de maíz, entre otros que se coordinen con la supervisión del contrato. Liquido ya sea Jugo o bebida láctea x 250 ml. Las carnes frías y cárnicos deben ser de calidad premium o tipo york, mortadelas de corte grueso, jamón bajo en grasa, tocineta ahumada baja en grasa, salami, chorizo con menos de 10% de grasa, salchichas tipo Frankfurt, salchicha parrillera, entre otros, previo aval de la supervisión del contrato. Se acepta como quesos los quesitos frescos, cuajada, queso blanco, queso campesino, queso mozarella, queso holandés, queso Gouda, entre otros, previo aval de la supervisión del contrato.
19	Suministro de plato servido consistente en Plato Gourmet el cual debe contener una entrada, un plato fuerte que ofrezca dos proteínas de mínimo 150 gms cada una, un carbohidrato, ensalada fría o caliente , bebida no alcohólica en presentación de 400ml y postre. La selección del menú se realizara a convenir con el supervisor. El contratista suministrara las instalaciones, el mobiliario, la decoración y los implementos necesarios para la comodidad de los funcionarios.
20	Escultura de ballenera en bronce con remo y timón tamaño de la escultura 12 centímetros x 10 centímetros en base de madera con placa personalizada marcando la escultura.
21	Esfero marcado y personalizado de marca reconocida, con clip resortado integrado al pulsador, con mecanismo retráctil en acero de medidas mayores a 13 cms y menores a 14 cms.
22	Tabla de quesos para 10 personas que contenga: Al menos 8 variedades de queso con un peso mínimo 100 grs por cada queso; al menos 4 variedades de carnes frías; deben estar acompañadas de al menos 3 tipos de frutas y frutos secos. Se acepta como quesos los quesitos frescos, cuajada, queso blanco, queso campesino, queso mozarella, queso holandés, queso Gouda, queso chedar, queso machengo, queso paper Jack, queso provolone, entre otros, previo aval de la supervisión del contrato. Las carnes frías y cárnicos deben ser de calidad premium o tipo york, mortadelas de corte grueso, jamón bajo en grasa, salami, chorizo con menos de 10% de grasa, salchicha parrillera, entre otros, previo aval de la supervisión del contrato.

	Las frutas que acompañan las tablas deben ser manzana verde roja y/o verde, uvas chilenas y/o uchuvas.
23	Bono familiar con un valor por persona de $220.000.00, para ser reclamados en productos de la canasta familiar en Puerto Leguízamo - Putumayo por dicho valor.

1. Asegurar el servicio del suministro de comidas y bebidas preparadas.
2. El servicio debe ser prestado por mínimo 02 meseros para las actividades planificadas.
3. La presentación del producto servido debe estar acorde al evento a realizar y a lo establecido en la invitación pública del proceso.
4. Asegurar que los establecimientos donde se lleven a cabo el desarrollo de las actividades, sean apartados con anterioridad, con el fin de evitar inconvenientes de disponibilidad de los mismos.
5. Contar con el aprovisionamiento y montaje para el servicio de las actividades.
6. Cumplir con las fechas y horarios establecidos para el desarrollo de las actividades previa concertación con el supervisor.
7. Dada la importancia que reviste hoy para la gente la comida sana, el servicio debe tener en cuenta este aspecto y estar en capacidad de orientar un menú variado, equilibrado y fácilmente digerible.
8. Cumplir con los protocolos de bioseguridad para la prevención del COVID-19.

NORMATIVIDAD APLICABLE (específica para el servicio y/o bien)

Decreto 1567 de 1998 Por el cual se crea el Sistema Nacional de Capacitación y el Sistema de Estímulos para los empleados del Estado, CAPITILO II Programas de Bienestar Social e Inventivos.

EXPERIENCIA REQUERIDA

La experiencia del proponente debe ser acreditada con los siguientes documentos:

1. Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia del contrato con acta de recibo a satisfacción y/o acta de liquidación.

Las actas deben contener como mínimo la siguiente información:

a) Objeto del contrato.
b) Valor.
c) Nombre o razón social del contratista
d) Nombre o razón social del contratante
e) Fecha de iniciación y terminación del contrato.

2. Para efectos del sector privado, se debe anexar copia de factura(s) cambiaria(s) de compraventa donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante.

La experiencia se acreditará para contratos cuyo sumatorio total sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial y el objeto corresponda o se relacione directamente al presente proceso.

Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección.

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN LA MODALIDAD DE CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL
Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia.
Para Consorcios y Uniones Temporales, se calificará el cien por ciento (100%) de participación de la Unión Temporal o Consorcio que cumplan con los requisitos establecidos anteriormente.

Lo anterior quiere decir, que, si uno de los participantes de la Unión Temporal o Consorcio que se presentan en esta invitación pública, uno o más contratos certificados fruto de la ejecución de otra Unión Temporal o Consorcio, el Oferente obtendrá el cien por ciento (100%) de la experiencia.

Para efectos de acreditar la experiencia aquí requerida se tendrán como válidos los contratos ejecutados y/o facturas.

LUGAR (ES) DE ENTREGA Y/O EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El servicio de catering se prestará en el lugar concertado con el contratista, a fin de que cumpla con las características que se le exija. Previamente el supervisor coordinara con el oferente seleccionado el día y la hora del evento acuerdo solicitud firmada por el ordenador del gasto.

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será hasta un plazo no mayor al treinta y uno (31) de diciembre de 2023, o hasta agotar el presupuesto oficial del mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presupuesto asignado para esta Contratación es de NUEVE MILLONES SETECIENTOS VEINTE MIL PESOS M./CTE ($ 9.720.000.00) Incluido IVA, con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No 1723 del 10 de marzo de 2023**,** con los siguientes rubros:

A 02 02 01 003 002 PASTA O PULPA, PAPEL Y PRODUCTOS DE PAPEL; IMPRESOS Y ARTÍCULOS RELACIONADOS $3.960.000,00

A 02 02 02 009 006 SERVICIOS DE ESPARCIMIENTO, CULTURALES Y DEPORTIVOS $3.850.000,00

A 02 02 01 003 008 OTROS BIENES TRANSPORTABLES N.C.P. $1.910.000,00

Se certifica que los valores de los bienes, solicitados en el presente informe técnico, se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2023.

FORMA DE PAGO PROPUESTA

El valor del contrato que llegare a suscribirse se cancelará así:

1.1. FORMA DE PAGO: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares efectuara pagos parciales contra entrega dentro de los sesenta (60) días siguientes a la radicación completa de los documentos y trámites administrativos y financieros a que haya lugar, relacionados a continuación:

- Acta de recibo parcial a entera satisfacción del objeto contractual, debidamente firmada por el supervisor del contrato y el **CONTRATISTA** o su delegado, debidamente autorizado mediante oficio, donde constará la conformidad de las condiciones en las que se hace la entrega, la cantidad, la fecha en la que se recibe y su valor.
- Certificado y planilla de pago a los sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales y Aportes Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) de conformidad con la normatividad vigente, y certificación o constancia del cumplimiento de las obligaciones laborales con el personal utilizado en la ejecución del objeto contractual.
- Factura Comercial que contenga lo estipulado en el artículo 617 del Estatuto Tributario, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002. En el evento en que se encuentren obligados a generar factura por el mecanismo electrónico según resolución de la DIAN, dicho documento deberá ser allegado por este medio.
- El Contratista presentará Certificación Bancaria, para efectos de consignación, donde contenga: Nombre o Razón Social, Número de Nit, Entidad Financiera, Número de cuenta y clase de Cuenta (ahorros o corriente).
- Deberá cumplir con la actualización en SECOPII de la ejecución del contrato, en trámites de facturación.

NOTA 1: LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES - REGIONAL SUR no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del Estatuto Tributario modificado por el artículo 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002.
NOTA 2: El pago respectivo se hará con SUJECIÓN AL PROGRAMA ANUAL DE CAJA (PAC): De conformidad con la ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del (PAC).

NOTA 3: EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del

valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.

NOTA 4: EL PROVEEDOR deberá subir las facturas escaneadas al SECOP II para poder dar trámite de pago.

NOTA 05: EL PROVEEDOR deberá presentar Certificado y planilla de pago a los servicios de seguridad social integral (salud, pensión y riegos profesionales) y aportes parafiscales (caja de compensación familiar, SENA e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) de todos los funcionarios que laboran y hacen parte de las entregas del presente proceso contractual, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal. ESTE DOCUMENTO ES OBLIGATORIO Y COMPRENDE A TODAS LAS PERSONAS VINCULADAS LABORALMENTE CON EL CONTRATISTA SEA CUAL FUERE SU VINCULACION. En caso de estar exonerado de cancelar los aportes parafiscales de conformidad con el artículo 925 de ley 1607 de 2012 y art. 7 del decreto 1828 de 2013 la persona comprobará con el pago de los contratos de trabajo de sus empleados que deberán coincidir con los nombres que se encuentren dentro de las planillas de pago.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

Obligaciones Generales:

Además de las previstas en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y normas reglamentarias inherentes a la naturaleza del contrato, a las obligaciones derivadas de las disposiciones legales vigentes que regulan su actividad y las contenidas en los Anexos Técnicos de estos estudios, el contratista debe cumplir con las siguientes obligaciones:

Generales

a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.

b. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Sur.

c. Conocer a cabalidad el estudio previo, anexo técnico, invitación publica, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.

d. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.

e. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.

f. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.

g. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.

h. Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al supervisor del contrato.

i. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.

j. Acatar las órdenes e instrucciones del supervisor del contrato.

k. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.

l. Las demás inherentes al contrato para su ejecución en debida forma, así como las contenidas en la invitación Pública y que no hayan sido incluidas en el presente documento.

2.10.1.2. Específicas

a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando las actividades contratadas de acuerdo con los documentos que soportan el presente proceso contractual y la propuesta presentada.

b. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.

c. Informar oportunamente a la Entidad, sobre cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.

d. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/ permisos requeridos para el suministro del servicio, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.

e. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.

f. Efectuar la entrega de los servicios solicitados con la respectiva factura.

g. Corregir, a la mayor brevedad posible, cualquier deficiencia que se presente con el servicio, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.

h. Mantener vigente durante la ejecución del contrato los precios ofertados.

i. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.
NOTA: Todas las estipulaciones incluidas en los estudios previos, pliegos de condiciones y en el contrato, son de obligatorio cumplimiento por parte del contratista

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción (que puede pasar y, como puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoracion del Riesgo	Categoria	¿A quién se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Monitoreo y revisión				Afecta la ejecucion del Contrato?	Persona responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Monitoreo y revisión	
													Probabilidad	Impacto	valoracion del Riesgo	Categoria					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad - Cuando?
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Estudios de mercado mal elaborados	Imposibilidad de determinar el presupuesto real para la satisfacción de la necesidad	3	3	3	Bajo	Entidad Estatal	Verificar minuciosamente los estudios de mercado y solicitar el mayor número de cotizaciones	3	3	2	Bajo	No	Entidad Estatal	febrero de 2023	diciembre de 2023	Revisión de los estudios de mercado antes de publicar los pliegos de condiciones	De a cuerdo a necesidad
2	General	Externo	Selección	Económico	Proyección inadecuada de los diferentes costos que se tuvieron en cuenta al momento de la presentación de la oferta, sin haber efectuado un detallado estudio de mercado	Generación de pérdida al Contratista	3	2	4	Medio	Contratista	El contratista deberá asumir la totalidad del riesgo	3	3	3	Medio	Si	Entidad Estatal	febrero de 2023	diciembre de 2023	Realizando verificación a las propuestas económicas presentadas objeto del futuro contrato	Mensual o ante cualquier novedad
3	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	Variación en los costos de los elementos y alimentos	Incrementa costos y gastos del contratista	4	3	3	Alto	Contratista	El contratista deberá asumir la totalidad del riesgo y darle el manejo adecuado	3	3	3	Medio	Si	Contratista	febrero de 2023	diciembre de 2023	Informes de Supervisión	Mensual o ante cualquier novedad
4	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones contractuales	Incumplimiento del objeto contractual	2	2	4	Bajo	Contratista	Garantía de cumplimiento	2	2	4	Bajo	Si	Supervisor	febrero de 2023	diciembre de 2023	Informes de Supervisión	Mensual o ante cualquier novedad
5	General	Externo	Ejecución	Operacional	Incumplimiento obligaciones laborales	Incumplimiento del objeto contractual y violación derechos laborales	1	1	2	Bajo	Contratista	Garanía de salarios y prestaciones sociales	1	1	2	Bajo	Si	Supervisor	febrero de 2023	diciembre de 2023	Informes de Supervisión	Mensual o ante cualquier novedad
6	Específico	Externo	Ejecución	Económico	Falta de calidad al contratar	Deficiencia en la ejecución del contrato	3	5	8	Alto	Contratista	Garantía de calidad en el servicio prestado	3	5	8	Alto	Si	Contratista	febrero de 2023	diciembre de 2023	Al momento de la realización de los eventos	Esporadico - en el momento

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

Comités estructuradores Económico y Técnico	Nombre	Cargo
	ANGIE OJEDA OROBIO	TECNICO PRESUPUESTO

	SARA LUCIA HERNANDEZ ZAMBRANO	GESTIÓN DOCUMENTAL

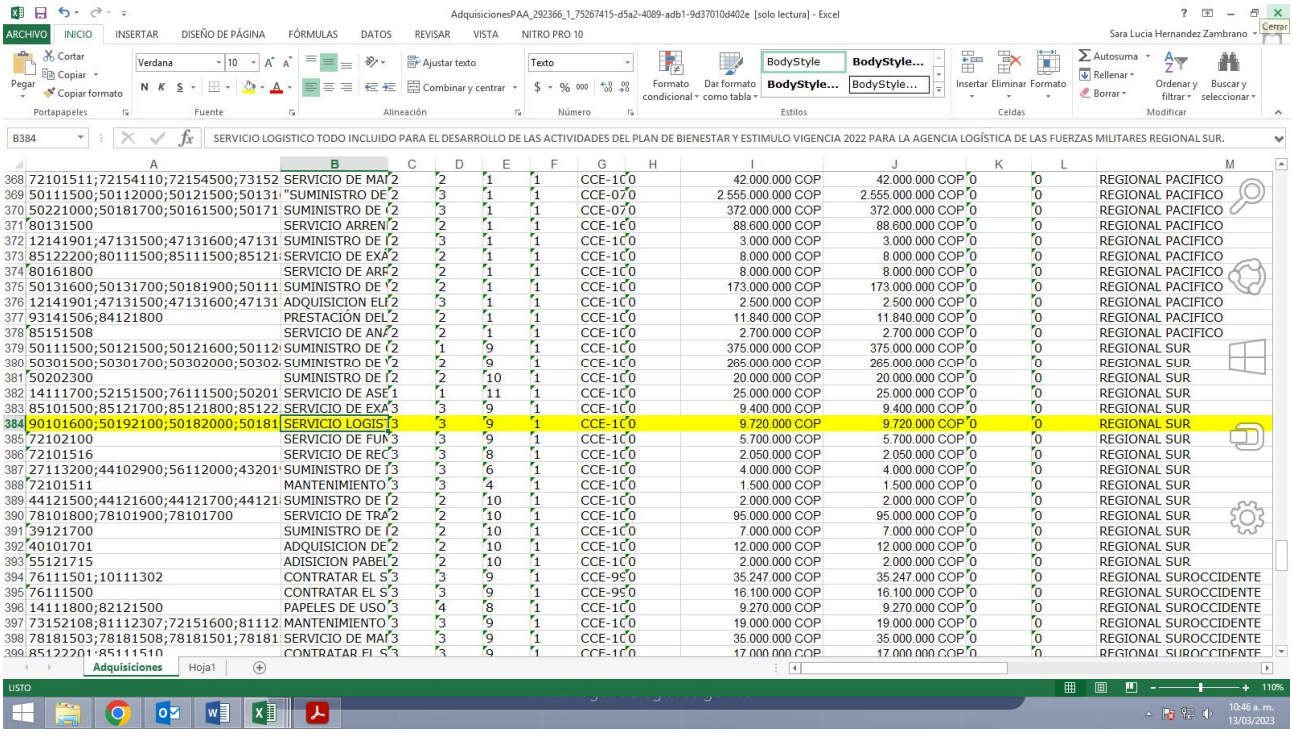
Comités Evaluadores Económico y Técnico	Nombre	Cargo
	NANCY ELIANA PAZ ORTIZ	SST
	JARLINSON RINCÓN	COORDINADOR FINANCIERO

Supervisor	Nombre	Cargo
	MARCELA GUEVARA BAUTISTA	TECNICO DE CONTABILIDAD

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

Para todos los bienes y/o servicios se debe anexar el Pantallazo del Plan Anual de Adquisiciones en el que Conste su inclusión. ☐

No. Solicitud de Pedido de SAP 800002645



OBRAS/MANTENIMIENTO

Diseños actualizados, revisados y aprobados ☐

Licencias ☐

Permisos Ambientales ☐

☐

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica)

VIVERES FRESCOS Y SECOS

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas ☐

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (si aplica) ☐

COMBUSTIBLES

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas ☐

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo ☐
(Si aplica)

OTROS BIENES /SERVICIOS

Fichas técnicas (si aplica) ☐

Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo ☐
(Si aplica

Y los demás que a criterio del comité técnico estructurador sean necesarios para la correcta estructuración del proceso de contratación.

ORIGINAL FIRMADO
Elaboró: Sara Lucia Hernández Zambrano
TASD – Gestión Documental

ORIGINAL FIRMADO
Aprobó: PD. Helberth Johann Sabogal Díaz
Coordinador Administrativo