


| | | | | |
|---|--|-------------------------|------------------------------|---|
| PROCESO | | | | |
| GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | | |
|  | TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN | CÓDIGO: CT-FO-39 | | |
| | | VERSIÓN: No. 03 | Página 1 de 21 | |
| | | FECHA: | 23 | 07 |
| | | | |  |

Fecha: 29/07/2025

DEPENDENCIA: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y TALENTO HUMANO

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: CENTRO

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD



La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en cumplimiento de su misión institucional orientada a ejecutar actividades de apoyo logístico y de abastecimiento de bienes y servicios, requeridos por el Ministerio de Defensa Nacional para el desarrollo de su misión, actualmente opera 23 comedores bajo la administración de la Regional Centro. Estos comedores están dotados con equipos industriales propios ubicados en distintas unidades de negocio.

Con el fin de garantizar su adecuado funcionamiento y mantenerlos en óptimas condiciones operativas, se requiere realizar actividades de mantenimiento preventivo y correctivo, de acuerdo con el presupuesto asignado, asegurando así el cumplimiento eficiente de los objetivos institucionales de la Entidad.

ANTECEDENTES

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional la cual tiene por fin "Proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos clase I, clase III e infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios" y de acuerdo con los fines de la contratación estatal expresados en el artículo 3 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 y Decreto 1753 del 27 de octubre de 2017.

Por lo anterior, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares - Regional Centro para garantizar un eficiente y eficaz desarrollo de las actividades administrativas de la Entidad, ha contratado en años anteriores, CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS

| | | | | | |
|---|---|-------------------------|-----------|------------------------------|---|
| PROCESO | | | | | |
| GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | | | |
|  | TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN | CÓDIGO: CT-FO-39 | | | |
| | | VERSIÓN: No. 03 | | Página 2 de 21 | |
| | | FECHA: | 16 | 07 | 2025 |
| | | | | |  |

EQUIPOS INDUSTRIALES QUE TIENE A CARGO LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

| No. Proceso | No. Contrato | Observaciones al Desarrollo de la ejecución |
|--------------|--------------|---|
| 008-053-2019 | 008-041-2019 | CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS INDUSTRIALES QUE TIENE A CARGO LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES Valor: \$53.000.000 Vigencia: 2019 |

OBJETO A CONTRATAR

CONTRATAR LA PRESTACION DEL SERVICIO DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO DE LOS EQUIPOS INDUSTRIALES QUE TIENE A CARGO LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES.

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

El bien está codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación, el cual debe corresponder con el registrado en el PAA:

| Grupo | Segmento | Familia | Clase | Producto | Nombre |
|-------|----------|---------|-------|----------|---|
| F | 73 | 15 | 21 | 00 | Servicio de mantenimiento y reparación de equipo de manufactura |
| E | 23 | 18 | 17 | 00 | Maquinaria para cocinar o ahumar alimentos. |
| E | 23 | 18 | 16 | 00 | Maquinaria para corte de alimentos |
| E | 23 | 18 | 18 | 00 | Maquinaria industrial para elaboración de bebidas |
| E | 48 | 10 | 16 | 00 | Equipos para preparado de alimentos |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN

CÓDIGO: **CT-FO-39**

VERSIÓN: No. **03**

Página **3** de **21**

FECHA:

16

07

2025



| Solicitud mantenimiento equipos industriales | | | | Comedor |
|---|-------------------------|-----------------|---|----------------|
| Nº | Equipo | Cantidad | Descripción del Mantenimiento | |
| 1 | PROCESADOR DE ALIMENTOS | 1 | Limpieza total | |
| | | | revisión sistema eléctrico | |
| | | | revisión y ajuste de la banda | |
| | | | revisión cuchillas | |
| 2 | LICUADORA INDUSTRIAL | 1 | Limpieza minuciosa de todo el equipo. (Mantenimiento preventivo). | |
| | | | Afilado y ajuste de Cuchillas | |
| | | | Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. | |
| | | | Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado. | |
| | | | Ajustes de tornillería. | |
| | | | Revisión de motor | |
| | | | Detección de fugas (solo si las hay). | |
| | | | Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado | |
| | | | Revisión y ajuste del tablero eléctrico. | |
| | | | Desmonte y lavado de protectores de aspas. | |
| Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. | | | | |
| Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento | | | | |
| Revisión y cambio de empaques. | | | | |
| Revisión sistema de eléctrica. | | | | |
| 3 | PELA PAPAS | 1 | Limpieza general del equipo | |
| | | | revisión sistema eléctrico | |
| | | | revisión correa | |
| | | | revisión y ajuste de patas | |
| | | | revisión de cable de alimentación | |
| sustitución y cambio de lijas de carbono | | | | |
| 4 | REFRIGERADOR 800 LITROS | 1 | Equipo para mantenimiento correctivo con cambio de compresor (filtro secador, tubería de cobre, gas MAPP, soldadura, fundente, recarga refrigerante) presurización del sistema nitrógeno IND. Descontaminación sistema B141, control digital, cable vehicular No. 16, contactor 12 - 18 / 110V, empaques herméticos puerta, rodachinas 6" para base, mantenimiento preventivo, desincrustado, limpieza y ajuste drenaje | |
| | | | Limpieza general del equipo | |

COMEDOR PM 15

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN

CÓDIGO: **CT-FO-39**

VERSIÓN: No. **03**

Página **4** de **21**

FECHA:

16

07

2025



| | | | |
|----|---|---|---|
| 5 | ESTUFA INDUSTRIAL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. Revisión y ajuste Válvulas de encendido |
| 6 | CAMPANA EN ACERO INOXIDABLE CAL18 10M LARGO | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmontaje del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañadas. |
| 7 | EXTRACTOR TIPO CARACOL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Revisión, limpieza y puesta en funcionamiento |
| 8 | ESTUFA INDUSTRIAL (6 FOGONES) | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza general del equipo. (Mantenimiento correctivo) • Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. • Revisión y ajuste Válvulas de encendido |
| 9 | PELA PAPAS | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza general del equipo. (Mantenimiento preventivo). • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión, cambio y ajuste de patas. • Revisión cable de alimentación. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo |
| 10 | LICUADORA INDUSTRIAL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza minuciosa de todo el equipo. (Mantenimiento preventivo). • Afilado y ajuste de Cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado. • Ajustes de tornillería. • Revisión de motor • Detección de fugas (solo si las hay). • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Revisión y ajuste del tablero eléctrico. • Desmote y lavado de protectores de aspas. • Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento • Revisión y cambio de empaques. • Revisión sistema de eléctrica. |
| 11 | REFRIGERADOR SIN ESCARCHA | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmote del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas. • Revisión y limpieza del equipo |

COMEDOR N° 3 GMTEQ BOGOTA

COMEDOR N°4 PM13 BOGOTA

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN

CÓDIGO: **CT-FO-39**

VERSIÓN: No. **03**

Página **5** de **21**

FECHA:

16



07

2025



| | | | |
|----|----------------------|---|---|
| 12 | CAMPANA EXTRACTORA | 1 | <ul style="list-style-type: none"> Desengrase de la campana exterior e interior Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmontaje del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañias Limpieza minuciosa de todo el equipo. |
| 13 | LICUADORA INDUSTRIAL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> Afilado y ajuste de Cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. Revisión de motor Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Revisión y ajuste del tablero eléctrico. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento |
| 14 | PELA PAPAS | 1 | <ul style="list-style-type: none"> Limpieza general del equipo Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado Revisión correa Revisión y ajuste de patas Revisión motor. Sustitución. Cambio de lija o carborundo. |
| 15 | LICUADORA INDUSTRIAL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> Limpieza minuciosa de todo el equipo. Afilado y ajuste de Cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. Revisión de motor Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado Revisión y ajuste del tablero eléctrico. Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento |
| 16 | PELA PAPAS | 1 | <ul style="list-style-type: none"> Limpieza general del equipo Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado Revisión correa Revisión y ajuste de patas Revisión motor. Sustitución. Cambio de lija o carborundo. |
| 17 | ESTUFA INDUSTRIAL | 2 | <ul style="list-style-type: none"> Limpieza general del equipo Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. Revisión y ajuste Válvulas de encendido Revisión y ajuste en general de partes |
| 18 | FREIDORAS | 1 | <ul style="list-style-type: none"> Limpieza general del equipo Revisión y ajuste de Quemadores |

COMEDOR N° 8 ESART BOGOTA

| | | | | |
|---|--------|---|-----------|------------------------------|
| PROCESO | | | | |
| GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | | |
|  | TÍTULO | CÓDIGO: CT-FO-39 | | |
| | | VERSIÓN: No. 03 | | Página 6 de 21 |
| | | FECHA: | 16 | 07 |
| INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN | |  | | |

| | | | | |
|----|-------------------------------------|---|---|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • Revisión y ajuste Válvulas de encendido | |
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • Revisión de mangueras | |
| 19 | CAMPANA EXTRACTORA INCLUIDO MOTORES | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmontaje del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañadas | |
| 20 | CONGELADOR VERTICAL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas. | COMEDOR N° 10 ESLOG BOGOTA |
| 21 | REFRIGERADOR VERTICAL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas. | |
| 22 | PELAPAPA INDUSTRIAL | 1 | requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas. | |
| 23 | LICUADORA INDUSTRIAL | 1 | requiere mantenimiento general | |
| 24 | PELAPAPAS INDUSTRIAL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza total • Revisión y ajuste de la banda • Revisión sistema eléctrico • Revisión cuchillas y/o navajas | |
| 25 | FREIDORA INDUSTRIAL 10 LITROS | 1 | Mantenimiento general consistente en desarme, limpieza, cambio de piezas y puesta en funcionamiento. | |
| 26 | REFRIGERADOR VERTICAL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas. | |
| 27 | PROCESADOR DE ALIMENTOS | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza total Revisión sistema eléctrico Revisión y ajuste de la banda Revisión cuchillas y/o navajas | |
| 28 | LICUADORA INDUSTRIAL | 2 | requieren mantenimiento general (se encuentra fuera de servicio) | COMEDOR N° 13 ESCOM FACATATIVA (CUNDINAMA RCA) |
| 29 | PELA PAPAS | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza general del equipo • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión y ajuste de patas | |

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN

CÓDIGO: **CT-FO-39**

VERSIÓN: No. **03**

Página **7** de **21**

FECHA:

16



07

2025



| | | | |
|----|-------------------------|---|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • Revisión cable de alimentación. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo |
| 30 | REFRIGERADOR HORIZONTAL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas. |
| 31 | LICUADORA INDUSTRIAL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza minuciosa de todo el equipo. • Afilado y ajuste de Cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado. • Ajustes de tornillería. • Revisión de motor • Detección de fugas (solo si las hay). • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Revisión y ajuste del tablero eléctrico. • Desmonte y lavado de protectores de aspas. • Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento • Revisión y cambio de empaques. • Revisión sistema de eléctrica. |
| 32 | PELA PAPAS | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza general del equipo • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión y ajuste de patas • Revisión cable de alimentación. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo. • Revisión y ajuste de Quemadores • Revisión y ajuste Válvulas de encendido |
| 33 | CAMPANA EXTRACTORA | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana exterior e interior • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmontaje del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y el extractor, con cambio de las piezas dañias • Remplazo de piezas en caso de requerirlo. |
| 34 | ESTUFA INDUSTRIAL | 1 | Mantenimiento general de la estufa. |
| 35 | PLANCHA ASADORA | 1 | Mantenimiento general de la plancha asadora |

COMEDOR N°16 BITER 13 LOCALIDAD USME

| | | | | |
|---|--------|---|-----------|------------------------------|
| PROCESO | | | | |
| GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | | |
|  | TÍTULO | CÓDIGO: CT-FO-39 | | |
| | | VERSIÓN: No. 03 | | Página 8 de 21 |
| | | FECHA: | 16 | 07 |
| INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN | |  | | |

| | | | | |
|----|--|---|--|--|
| 36 | CONGELADOR HORIZONTAL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmante del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas. | COMEDOR N° 18 GMSIL DUITAMA (BOYACA) |
| 37 | CONGELADOR VERTICAL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmante del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas. | |
| 38 | PROCESADOR DE ALIMENTOS | 1 | requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas. | |
| 39 | LICUADORA INDUSTRIA | 1 | Se requiere el mantenimiento preventivo | |
| 40 | ESTUFA INDUSTRIAL | 1 | Requiere el mantenimiento preventivo cambio de quemadores y revisión en general. | |
| 41 | PELAPAPAS | 1 | requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas. | COMEDOR N°19 BATAR SOGAMOSO (BOYACA) |
| 42 | CONGELADOR MARCA INDUCOL CAPACIDAD 800 KILOS | 1 | Se requiere el mantenimiento de tercer escalón de los dos (2) equipos para que continúen prestando un óptimo servicio en el comedor. | |
| 43 | REFRIGERADOR 800 kg | | <ul style="list-style-type: none"> Revisión y limpieza del equipo Desengrase de la campana extractora Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa Desmante del ducto descarga Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas. | |
| 44 | LICUADORA INDUSTRIA | 1 | Se requiere el mantenimiento preventivo | |
| 45 | PLANCHA Y ESTUFA INDUSTRIAL | 1 | Requiere el mantenimiento preventivo cambio de quemadores y revisión en general. | |
| 46 | PROCESADOR DE VERDURAS | 1 | <ul style="list-style-type: none"> Se requiere cambio de cuchillas. Se requiere limpieza general. Se requiere un ajuste general. Revisión sistema de eléctrico | COMEDOR N° 20 BISUC CHIQUINQUIRA (BOYACA) |
| 47 | ESTUFA INDUSTRIAL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> Se requiere cambio de todos los quemadores. Se requiere cambio de tubería en general Se requiere cambio de fistos. Se requiere Mantenimiento general. | |
| 48 | PELA PAPAS | 1 | requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas. | |
| | | | <ul style="list-style-type: none"> Limpieza minuciosa de todo el equipo. Afilado y ajuste de Cuchillas Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. | |
| | | | | |

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN

CÓDIGO: **CT-FO-39**

VERSIÓN: No. **03**

Página **9** de **21**

FECHA:



16

07

2025





| | | | |
|----|--------------------------------|---|---|
| 49 | LICUADORA INDUSTRIAL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado (Se encuentra Directa) • Ajustes de tornillería. • Revisión de motor • Detección de fugas (solo si las hay). • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Desmote y lavado de protectores de aspas. • Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento • Revisión y cambio de empaques. • Revisión sistema de eléctrica |
| 50 | PELA PAPAS | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza general del equipo • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión y ajuste de patas • Revisión cable de alimentación. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo |
| 51 | CONGELADOR HORIZONTAL 200 LTS | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmote del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas. |
| 52 | LICUADORA INDUSTRIAL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza minuciosa de todo el equipo. • Afilado y ajuste de cuchillas • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado. • Ajustes de tornillería. • Revisión de motor • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado • Revisión del buen funcionamiento de las resistencias. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento • Revisión y cambio de empaques. • Revisión sistema de eléctrica. |
| 53 | ESTUFA INDUSTRIAL SEIS PUESTOS | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza general del equipo • Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. • Revisión y ajuste Válvulas de encendido • Revisión o cambio de conectores flexibles • Revisión o cambio de válvulas de 1/8 diamante con copa original |
| | | | Revisión y limpieza del equipo en general. |

| | | | | |
|---|---|-------------------------|-------------------------------|-----------|
| PROCESO | | | | |
| GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | | |
|  | TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN | CÓDIGO: CT-FO-39 | | |
| | | VERSIÓN: No. 03 | Página 10 de 21 | |
| | | FECHA: | 16 | 07 |
|  | | | | |

| | | | |
|----|---|---|--|
| 54 | PELA PAPAS | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • revisión sistema de hidráulico • revisión mezclador • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de hidráulico • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento • Revisión y cambio de empaques. • Revisión sistema de eléctrico. |
| 55 | ESTUFA SEIS PUESTOS | 1 | mantenimiento general consistente en limpieza de la estufa, revisión y ajuste de quemadores y su cambio si se requiere, revisión y ajuste de válvulas de encendido y revisión y ajuste en general. |
| 56 | PLANCHA DE ASAR CON QUEMADOR | 1 | mantenimiento general consistente en limpieza de la estufa, revisión y ajuste de quemadores y su cambio si se requiere, revisión y ajuste de válvulas de encendido y revisión y ajuste en general. |
| 57 | CONGELADOR DE TRES CUERPOS DE 800 LITRO | 1 | <ul style="list-style-type: none"> •Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas. |
| 58 | REFRIGERADOR | 1 | <ul style="list-style-type: none"> •Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas. |
| 59 | PROCESADOR DE ALIMENTO | 1 | requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas. |
| 60 | PELAPAPA | 1 | requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas. |
| 61 | LICUADRO INDUSTRIAL | 1 | requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas. |
| 62 | CONGELADOR HORIZONTAL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> •Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas. |
| 63 | REFRIGERADOR VERTICAL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> •Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas. |
| 64 | PELAPAPA INDUSTRIAL | 1 | requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de |

COMEDOR 17 BASPC1 TUNJA (BOYACA)



COMEDOR N° 6 BIGUP BOGOTA

| | | | | |
|---|---|---|-------------------------------|-----------|
| PROCESO | | | | |
| GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | | |
|  | TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN | CÓDIGO: CT-FO-39 | | |
| | | VERSIÓN: No. 03 | Página 11 de 21 | |
| | | FECHA: | 16 | 07 |
| | |  | | |

| | | | |
|---|-------------------------|---|--|
| | | | cuchillas. |
| 65 | LICUADORA INDUSTRIAL | 1 | requiere mantenimiento general consistente en limpieza total, revisión y ajuste de bandas, revisión del sistema eléctrico y revisión y cambio de cuchillas. |
| 66 | PROCESADOR DE ALIMENTOS | 1 | Limpieza total |
| | | | Revisión sistema eléctrico |
| | | | Revisión y ajuste de la banda |
| | | | Revisión cuchillas y/o navajas |
| 67 | LICUADORA INDUSTRIAL | 1 | • Limpieza minuciosa de todo el equipo. |
| | | | • Afilado y ajuste de Cuchillas |
| | | | • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. |
| | | | • Revisión de motor |
| | | | • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado |
| | | | • Revisión y ajuste del tablero eléctrico. |
| • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento | | | |
| 68 | CONGELADOR 200 LITRO | 1 | • Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas. |
| 69 | ESTUFA INDUSTRIAL | 1 | • Limpieza general del equipo |
| | | | • Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. |
| | | | • Revisión y ajuste Válvulas de encendido |
| | | | • Revisión y ajuste en general de partes |
| 70 | REFRIGERADOR | 1 | • Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las piezas dañadas. |
| 71 | PROCESADOR DE ALIMENTOS | 1 | Limpieza total |
| | | | Revisión sistema eléctrico |
| | | | Revisión y ajuste de la banda |
| | | | Revisión cuchillas y/o navajas |
| 72 | LICUADORA INDUSTRIAL | 1 | • Limpieza minuciosa de todo el equipo. |
| | | | • Afilado y ajuste de Cuchillas |
| | | | • Revisión de todas las funciones y el reemplazo o ajuste de las partes necesarias. |
| | | | • Revisión de motor |
| | | | • Revisión de ruidos internos del motor y del sistema de licuado |

COMEDOR N° 7 BAMAN BOGOTA

COMEDOR N° 23 BASAN BOGOTA

| | | | | |
|---|--------|--|------------------------|-------------------------------|
| PROCESO | | | | |
| GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | | |
|  | TÍTULO | CÓDIGO: CT-FO-39 | | |
| | | INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN | VERSIÓN: No. 03 | Página 12 de 21 |
| | | | FECHA: | 16 |
|  | | | | |

| | | | |
|----|-------------------|---|---|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> • Revisión y ajuste del tablero eléctrico. • Revisión y ajuste de batiente - sistema de rodamiento |
| 73 | PELA PAPAS | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza general del equipo • Revisión sistema eléctrico - Swich de encendido y apagado • Revisión correa • Revisión y ajuste de patas • Revisión motor. • Sustitución. Cambio de lija o carborundo. |
| 74 | ESTUFA INDUSTRIAL | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza general del equipo • Revisión y ajuste de Quemado-res, si se requiere su cambio. • Revisión y ajuste Válvulas de encendido • Revisión y ajuste en general de partes |
| 75 | REFRIGERADOR | 1 | <ul style="list-style-type: none"> • Revisión y limpieza del equipo • Desengrase de la campana extractora • Lavado y/o cambio de los filtros atrapa grasa • Desmonte del ducto descarga • Verificar las fajas de transmisión y poleas del motor y extractor, con cambio de las pieza dañadas. |

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

Los oferentes deben certificar o anexar prueba de que en su razón social y actividad económica tiene relaciona con el objeto del contrato para esto se debe anexar certificado de cámara y comercio, con una vigencia no mayor a treinta (30) días de su expedición.



CONDICIONES PONDERABLES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR (SI APLICA)

N/A

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

Dando estricto cumplimiento a los fines y principios establecidos en la contratación estatal, la Agencia Logística adelantará un proceso bajo la modalidad de mínima cuantía, con fundamento en lo establecido en la Ley 1150 de 2007 Artículo 2 "de las Modalidades de Selección".

La mínima cuantía corresponde a la modalidad de selección objetiva prevista para aquellos casos en que por las características del objeto a contratar, las circunstancias de la contratación o la cuantía o destinación del bien, obra o servicio, puedan adelantarse procesos simplificados para garantizar la eficiencia de la gestión contractual" y con fundamente en la subsección 5 del Decreto Número 1082 de 2015,

| | | | | |
|---|---|-------------------------|-----------|---|
| PROCESO | | | | |
| GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | | |
|  | TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN | CÓDIGO: CT-FO-39 | | |
| | | VERSIÓN: No. 03 | | Página 13 de 21 |
| | | FECHA: | 16 | 07 |
| | | | |  |

se establece el presente proceso se adelantara bajo la modalidad de mínima cuantía, conforme al procedimiento establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.5.1. y 2.2.1.2.1.5.2. del decreto en mención.

EXPERIENCIA REQUERIDA



Se debe tener en cuenta lo establecido en el "Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los Procesos de Contratación" publicado por Colombia Compra Eficiente.

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

LUGAR DE EJECUCION: La Ejecución de los servicios contratados se realizará conforme a los lugares que disponga la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Centro de acuerdo a la descripción que se realiza a continuación:

BOGOTA Y CUNDINAMARCA

| Puntos de Ejecución – Comedores de Tropa Regional Centro | | | | |
|--|--------------------|---|---|----------------------------|
| Nº | COMEDORES DE TROPA | PUNTO DE EJECUCIÓN | DIRECCIÓN | CIUDAD |
| 1 | COMEDOR Nº 3 | GRUPO DE CABALLERÍA MECANIZADA Nº 10 TEQUENDAMA. | CARRERA 7 CON 106. | BOGOTÁ D.C. |
| 2 | COMEDOR Nº 4 | BATALLÓN POLICÍA MILITAR Nº 13. | CARRERA 50 18-06. | BOGOTÁ D.C. |
| 3 | COMEDOR Nº 6 | BATALLÓN DE INFANTERÍA Nº 37 GUARDIA PRESIDENCIAL. | CALLE 8 Nº 6-25. | BOGOTÁ D.C. |
| 4 | COMEDOR Nº 7 | BATALLÓN DE MANTENIMIENTO JUAN M. ROSILLO | CALLE 19 SUR Nº 6-40. | BOGOTÁ D.C. |
| 5 | COMEDOR Nº 8 | ESCUELA DE ARTILLERÍA | KM. 1 VÍA USME FRENTE A LA PICOTA. | BOGOTÁ D.C. |
| 6 | COMEDOR Nº 10 | ESCUELA LOGÍSTICA | CARRERA 1 ESTE SUR Nº 10-50. | BOGOTÁ D.C. |
| 7 | COMEDOR Nº 12 | COMANDO AÉREO DE MANTENIMIENTO FAC | CARRERA 5 Nº 2-91 VÍA BARRO BLANCO. | MADRID (Cundinamarca). |
| 8 | COMEDOR Nº 13 | BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS PARA LAS COMUNICACIONES | BUGANVILLES CALLE 15 Nº 17-15. | FACATATIVA (Cundinamarca). |
| 9 | COMEDOR Nº 14 | BATALLÓN ESPECIAL Y ENERGÉTICOS VÍAL Nº 13 "UBALA" | KM. 2 VÍA GACHETA - UBALA | UBALA (Cundinamarca). |
| 10 | COMEDOR Nº 16 | CENTRO DE INSTRUCCIÓN Y ENTRENAMIENTO AUSTRALIA | KM. 16 VÍA SAN JUAN DE SUMAPAZ VEREDA LA AUSTRALIA. | USME (Cundinamarca). |
| 11 | COMEDOR Nº 21 | AVIACIÓN EJÉRCITO | AEROPUERTO CATAM PUERTA Nº 6. | BOGOTÁ D.C. |
| 12 | COMEDOR Nº 23 | BATALLÓN DE SANIDAD | CARRERA 50 Nº 18- | BOGOTÁ D.C. |

| | | | | | |
|---|---|-------------------------|-----------|-------------------------------|---|
| PROCESO | | | | | |
| GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | | | |
|  | TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN | CÓDIGO: CT-FO-39 | | |  |
| | | VERSIÓN: No. 03 | | Página 14 de 21 | |
| | | FECHA: | 16 | 07 | |

| | | | | |
|----|---------------|--|-------------------------------|-------------|
| | | | 92. | |
| 13 | COMEDOR N° 26 | GRUPO AÉREO DEL ORIENTE "GAORI" MARANDÚA VICHADA | AEROPUERTO CATAM PUERTA N° 6. | BOGOTÁ D.C. |
| 14 | COMEDOR N° 27 | COMANDO AÉREO DE TRANSPORTE MILITAR | AEROPUERTO CATAM PUERTA N° 6. | BOGOTÁ D.C. |

BOYACA (SAMACA, TUNJA, DUITAMA, SOGAMOSO Y CHIQUINQUIRA)

| No | COMEDOR | UNIDAD | DIRECCION | CIUDAD |
|----|---------------|--|--|-----------------------|
| 1 | COMEDOR N° 17 | BATALLÓN DE SERVICIOS No. 1 | KM. 1 VIA TOCA BARRIO EL DORADO | TUNJA - BOYACÁ |
| 2 | COMEDOR N° 18 | GRUPO MECANIZADO SILVA PLAZAS | VEREDA BONZA | DUITAMA - BOYACÁ |
| 3 | COMEDOR N° 20 | BATALLÓN DE INFANTERÍA No. 45 SUCRE | KRA 9 CON CALLE 6 BARRIO BOYACA | CHIQUINQUIRA - BOYACÁ |
| 4 | COMEDOR N° 25 | CENTRO DE INSTRUCCIÓN Y ENTRENAMIENTO No 1 | VEREDA LOMA REDONDA, MUNICIPIO DE SAMACA | SAMACA-BOYACA |

BODEGA 2 PARQUE EMPRESARIAL PORTOS - COTA

| N° | PUNTO DE EJECUCION | DIRECCIÓN | DEPARTAMENTO Y/O MUNICIPIO |
|----|---|--|----------------------------|
| 1 | CENTRO DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN | AUTOPISTA MEDELLÍN KILOMETRO 2.5 VEREDA PARCELAS DEL MUNICIPIO DE COTA, PARQUE INDUSTRIAL PORTOS SABANA 80 BODEGA NO.1 | COTA-CUNDINAMARCA |



PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será hasta el treinta (30) de noviembre de 2025, y/o hasta agotar los recursos del contrato, lo que primero suceda.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presupuesto oficial asignado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares - Regional Centro, para el presente proceso de contratación de mínima cuantía es de OCHENTA MILLONES SETENTA MIL PESOS (\$80.070.000.00), distribuido así:

| DEPENDENCIA | POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO | FUENTE | RECURSO | SITUAC. | PRESUPUESTO |
|------------------|---|---------|---------|---------|-----------------|
| METRO METROLOGIA | A-05-01-02-008-007 SERVICIOS DE MANTENIMIENTO, REPARACIÓN E INSTALACIÓN (EXCEPTO SERVICIOS DE CONSTRUCCIÓN) | PROPIOS | 20 | CSF | \$80.070.000.00 |

| | | | | |
|---|--|-------------------------|-------------------------------|---|
| PROCESO | | | | |
| GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | | |
|  | TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN | CÓDIGO: CT-FO-39 | | |
| | | VERSIÓN: No. 03 | Página 15 de 21 | |
| | | FECHA: | 16 | 07 |
| | | | |  |

NOTA: Se debe verificar previamente le Catalogo de Clasificación Presupuestal – CCP y en el Plan Anual de Adquisiciones.



CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Centro cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No.9125 del 20 de junio de 2025.

FORMA DE PAGO PROPUESTA

La Regional Centro de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato mediante un solo pago con base en las facturas emitidas por el contratista dentro de los sesenta (60) días siguientes a la firma del Acta Recibo a Satisfacción del objeto contractual suscrita por el Supervisor del contrato, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y la radicación de los siguientes documentos:

- Factura Electrónica que contenga lo estipulado en el artículo 617 del Estatuto Tributario y la Ley 1231 de 2008 así:
 - a) Estar denominada expresamente como factura de venta.
 - b) Apellidos y nombre o razón y NIT del vendedor o de quien presta el servicio.
 - c) Apellidos y nombre o razón social y NIT del adquirente de los bienes o servicios, junto con la discriminación del IVA pagado.
 - d) Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta.
 - e) Fecha de su expedición.
 - f) Descripción específica o genérica de los artículos vendidos o servicios prestados.
 - g) Valor total de la operación.
 - h) El nombre o razón social y el NIT del impresor de la factura.
 - i) Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas.
- Acta de recibo parcial a entera satisfacción del objeto contractual, firmada por el Supervisor y el **CONTRATISTA Y/O DELEGADO**, donde constará la conformidad con las condiciones en las que se recibe el objeto contractual, la fecha en la que se recibe y el valor del objeto contractual.
- Planilla (en estado pagado) de aportes a los Sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales) y Aportes Parafiscales y certificación expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal, según corresponda donde certifique estar a paz y salvo por el pago a los aportes antes mencionados.

Nota 1: Según RESOLUCIÓN NÚMERO 000042 (5 de Mayo de 2020), por la cual se desarrollan los sistemas de facturación, los proveedores tecnológicos, el registro de la factura electrónica de venta como título valor, se expide el anexo técnico de factura electrónica de venta y se dictan otras disposiciones en materia de sistemas de facturación, las cual debe contener la siguiente información:

| | | | | |
|---|--|-------------------------|-----------|---|
| PROCESO | | | | |
| GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | | |
|  | TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN | CÓDIGO: CT-FO-39 | | |
| | | VERSIÓN: No. 03 | | Página 16 de 21 |
| | | FECHA: | 16 | 07 |
| | | | |  |

Factura electrónica:

- Formato de electrónico de generación XML que está estandarizado por la DIAN.
- Debe contener una numeración de carácter consecutivo autorizada por la DIAN.
- Debe tener discriminado el impuesto de acuerdo a lo establecido en el artículo 617 del Estatuto Tributario, referente a los requisitos de la factura de venta.
- La autenticidad e integridad de la factura electrónica se garantiza mediante la firma digital o electrónica, acorde con las políticas establecidas por la **DIAN**.
- Está debe tener incluido el Código Único de Factura Electrónica (CUFE)

Nota 2: Para el primer pago y para cuando se cambie de cuenta, Certificación Bancaria no mayor a treinta (30) días, para efectos de giro electrónico que contenga: Nombre o Razón Social, Número de NIT, Entidad Financiera, Número de Cuenta y Tipo de Cuenta.

Nota 3: Para el primer pago, y para cuando se presente una modificación a las garantías iniciales por conducto de alguna adición o prórroga, copia del Original de la Garantía única donde debe constar que se ampara el cumplimiento de la comunicación de aceptación de la oferta, el pago de las multas, cláusula penal pecuniaria convenida, clausulado de la garantía del contrato de seguro, y su respectiva aprobación.



Nota 4: Si el contratista cambia de cuenta bancaria, solicitará a su entidad financiera una certificación bancaria actualizada, dentro de los cinco (5) días antes del giro, se procederá mediante modificatorio al contrato suscrito para su correspondiente registro en SIIF y posterior modificación del modificatorio.

Nota 5: La **AGENCIA LOGÍSTICA** 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.

Nota 6: El proveedor deberá adjuntar para el segundo mes de ejecución del contrato la circularización y paz y salvo, con el fin de no presentar inconvenientes al momento de realizar la liquidación del contrato y con el fin de dar cumplimiento al procedimiento establecido para el proceso de Gestión Financiera.

Nota 7: Para efectos del pago se realizaría abono en cuenta bancaria según certificación de la cuenta bancaria del futuro adjudicatario que contenga los siguientes datos:


- Nombre o Razón Social
- Número de NIT
- Entidad Financiera
- Número de cuenta
- Clase de cuenta (Ahorros o corriente).

| | | | | |
|---|--|-------------------------|-----------|---|
| PROCESO | | | | |
| GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | | |
|  | TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN | CÓDIGO: CT-FO-39 | | |
| | | VERSIÓN: No. 03 | | Página 17 de 21 |
| | | FECHA: | 16 | 07 |
| | | | |  |

Nota 8: Para que el pago pueda ser efectuado, el contratista debe cargar en la plataforma SECOP II a más tardar los 25 días de cada mes las correspondientes facturas, así como debe verificar que, en el aplicativo Olympia, las facturas cargadas correspondan al contrato a ejecutar y que sus valores se encuentran conforme al pedido realizado respecto a los precios del contrato.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

- a) Prestar los Servicios y entregar los bienes (repuestos) en el tiempo establecido por el supervisor del contrato, con los más altos estándares de calidad.
- b) Dar cumplimiento a las Especificaciones y/o Fichas Técnicas del producto, respecto de su descripción técnica.
- c) Entregar los bienes en los lugares establecidos en el contrato, previa coordinación con el Supervisor del Contrato.
- d) El servicio y las entregas se harán de acuerdo a lo solicitado por el supervisor del contrato, en días hábiles en el horario de 08:00 a las 16:00 horas.
- e) Prestar cada servicio en su totalidad de acuerdo a la solicitud del supervisor, hasta que el equipo quede en normal funcionamiento.
- f) Entregar factura mes vencido dentro de los tres (03) días hábiles de cada mes, con todos sus soportes para pago.
- g) Diligenciar y presentar las facturas conforme al objeto del contrato, incluyendo servicios, productos y cantidades entregadas y los valores pactados en el contrato, sin tachones ni enmendaduras.
- h) Disponer de una persona de contacto con capacidad de decisión, dos números de teléfono celular, una dirección física y un e-mail, con el fin de mantener una comunicación fluida y permanente para coordinar la ejecución del contrato.
- i) Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes.
- j) Dar respuesta oportuna a todos los requerimientos que se efectúen, máximo dentro de las 48 horas siguientes a la solicitud del supervisor.
- k) El contratista deberá allegar para cada pago la certificación del cumplimiento de sus obligaciones parafiscales y pago de los aportes de seguridad social, en un lapso de tiempo no mayor al día 15 de cada mes.


| | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|-----------------------------------|-----------|-----------|-------------------------------|--|
| PROCESO | | | | | GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | | |
|  | TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN | | | | CÓDIGO: CT-FO-39 | | | | |
| | | | | | VERSIÓN: No. 03 | | | Página 18 de 21 | |
| | | | | | FECHA: | 16 | 07 | 2025 | |



- l) Certificar a través de su revisor fiscal o representante legal (según corresponda) que se encuentra al día en sus obligaciones laborales.
- m) Llevar el control minucioso de la ejecución presupuestal al contrato adjudicado, esto con el fin de evitar sobrepasar el valor estimado del proceso.
- n) Publicar la garantía de cumplimientos en la plataforma SECOP II, máximo a los (03) días siguientes a la suscripción del contrato.
- o) El contratista se obliga a no suministrar ninguna clase de información o detalle a terceros y a mantener como documentación clasificada todos los aspectos relacionados con el presente contrato, los asuntos técnicos e instalaciones de las Fuerzas Militares conocidos por el contratista durante el desarrollo de este contrato o con posterioridad al mismo.
- p) Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
- q) El contratista deberá mantener actualizado el aplicativo SECOP II, en atención a las aprobaciones, modificaciones, cargue de facturación, solicitudes del supervisor del contrato, liquidación contractual y cualquier otra actividad que se derive en el aplicativo SECOP II.
- r) Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.
- s) Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- t) El contratista debe cargar en la plataforma SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato, en las siguientes 12 horas, las facturas, así como deben verificar que estas, correspondan al contrato a ejecutar y que sus valores se encuentre en el pedido realizado y conforme a los precios y descripción del contrato.

RIESGOS TECNICOS (Matriz de Riesgos)

| N | Clase | Fuente | Etap a | Tip o | Descripción | Consecuencia de la ocurrencia del evento | Probabilidad | Impacto | Valoración | Categoría | ¿A quién se le asigna? | Tratamiento/Control a ser implementado | Impacto después del tratamiento | | | | ¿Afecta la ejecución del contrato? | 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 | Valoración | Categoría | | | | | ¿Cómo se realiza el monitoreo? | Periodicidad |
| 1 | GENERAL | INTERNO | SELECCIÓN | OPERACIONAL | ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS A PRECIOS ALTOS | AFECTACIÓN DEL PRESUPUESTO | 3 | 2 | 1 | B A J O | LA ENTIDAD | ANALISIS DE PRECIOS | 2 | 2 | 4 | BAJO | S I | ALFM | A partir del cierre de la orden de compra | analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes | informe de supervisión | durante la estructuración del proceso |



| | | | | | | | | | | | |
|--|--|-----------------------------------|-----------|-----------|-------------|-------------------------|--|------------------------|--|--|--|
| PROCESO | | GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | | | | | | | |
|  AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas | TÍTULO | | | | | CÓDIGO: CT-FO-39 | | | | | |
| | INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN | | | | | VERSIÓN: No. 03 | | Página 19 de 21 | | | |
| | FECHA: | | 16 | 07 | 2025 | | | | | | |



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|------------|---------|---|-------------|--|------------------------------|---|---|---|------------------|-------------|--|---|---|---|------|--------|--------------------|-----------------------|--|--|-----------------------------|
| 2 | GENERAL | EXTERNO | EJECUCIÓN | OPERACIONAL | INCUMPLIMIENTO DE ENTREGA Y/O PRESTACION DE SERVICIO | DEFICIENCIA EN LA EJECUCIÓN | 1 | 1 | 2 | B A J O | CONTRATISTA | Garantía del Acuerdo Marco de Precios. | 1 | 1 | 2 | BAJO | S I | SUPERVISOR | Desde su adjudicación | Hasta que se terminen los recursos o el plazo de ejecución | informe de supervisión | en la periodicidad señalada |
| 3 | ESPECÍFICO | EXTERNO | PLANEACIÓN /SELECCIÓN/ CONTRATACIÓN / EJECUCIÓN | REGULATORIO | CAMBIO DE LEGISLACIÓN TRIBUTARIA | NUEVOS TRIBUTOS ESTABLECIDOS | 2 | 4 | 6 | A L T O | CONTRATISTA | verificación normatividad tributaria | 2 | 4 | 6 | ALTO | S I | ALFM - CONTRATISTA | Desde su adjudicación | Hasta que se terminen los recursos o el plazo de ejecución | Verificación de la información de la Agencia nacional de contratación. | diario |
| 4 | GENERAL | EXTERNO | EJECUCIÓN | OPERACIONAL | MALA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y/O SERVICIOS | DEFICIENCIA EN LA EJECUCIÓN | 1 | 2 | 3 | B A J O | CONTRATISTA | Garantía del Acuerdo Marco de Precios. | 1 | 1 | 2 | BAJO | S I | SUPERVISOR | Desde su adjudicación | Hasta que se terminen los recursos o el plazo de ejecución | realizar pruebas de uso | en la ejecución |

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

| Tipo de riesgo | Amparos exigibles | Cobertura |
|---|---|------------|
| Incumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato estatal. (Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.2.3.1.12.) | De cumplimiento del contrato: Por un valor equivalente al 20% del valor del contrato, por el término de vigencia del mismo, de las prórrogas a las que hubiere lugar y seis (06) meses más. | 15% |
| Calidad de los bienes, con ocasión de: (I) incumplimiento a las especificaciones y fichas técnicas establecidas en el contrato. (Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.2.3.1.16.) | De calidad de los bienes: Por un valor equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, con una vigencia mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de entrega y prestación del servicio, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad. En todo caso el contratista deberá responder por la garantía mínima presunta y por vicios ocultos. | 40% |
| Calidad de los servicios, (Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.2.3.1.16.) | De la calidad de los servicios: Por un valor equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, con una vigencia mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de entrega y prestación del servicio, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad. En todo caso el contratista deberá responder por la garantía mínima presunta y por vicios ocultos. | 40% |
| Pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales. (Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.2.3.1.13.) | Por un valor equivalente al cinco (5%) del valor del contrato, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más. | 5% |

| | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|---|-----------|-----------|-------------------------------|--|
| PROCESO | | | | | GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN | | | | |
|  | TÍTULO INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN | | | | CÓDIGO: CT-FO-39 | | | | |
| | | | | | VERSIÓN: No. 03 | | | Página 20 de 21 | |
| | | | | | FECHA: | 16 | 07 | 2025 | |
| | | | | |  | | | | |

| Tipo de riesgo | Amparos exigibles | Cobertura |
|---|---|-----------|
| Responsabilidad contractual o extracontractual | Por un valor equivalente a doscientos (200) SMLMV. Por la ejecución del contrato y/o sus prorrogas. | |

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

| Comités estructurador | Nombre | Cargo |
|--|---------------------------------------|---|
| Comités estructuradores Técnico | TASD. FABIAN PEÑA LOSADA | Técnico para Apoyo de Seguridad y Defensa |
| Comités estructuradores Económico Financiero | PD. MAGDA LETICIA TRIANA RADA | Profesional de Defensa |
| Comités evaluador Técnico | SERGIO ALEJANDRO GOMEZ HERNANDEZ | Técnico para Apoyo de Seguridad y Defensa |
| Comités evaluador Económico Financiero | Se delegado por la Dirección Regional | N/A |
| Comités estructuradores Jurídico | Abg. WILSON ALEXANDER GOMEZ URIBE | Profesional de Defensa |

| Supervisor (es) | Nombre | Cargo | Cedula | Teléfono |
|-----------------|-------------------------|----------------------|------------|------------|
| | TS. DARIO GONZALEZ SOTO | Técnico de Servicios | 93.387.473 | 3102109533 |

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

Tabla 1.
Anexos adicionales

| 1. PLAN ANUAL DE AQUISICIONES | MARCAR CON X ANEXO ADICIONAL |
|-------------------------------|------------------------------|
| | |

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TECNICO DE CONTRATACIÓN

CÓDIGO: **CT-FO-39**

VERSIÓN: No. **03**

Página **21** de **21**

FECHA:

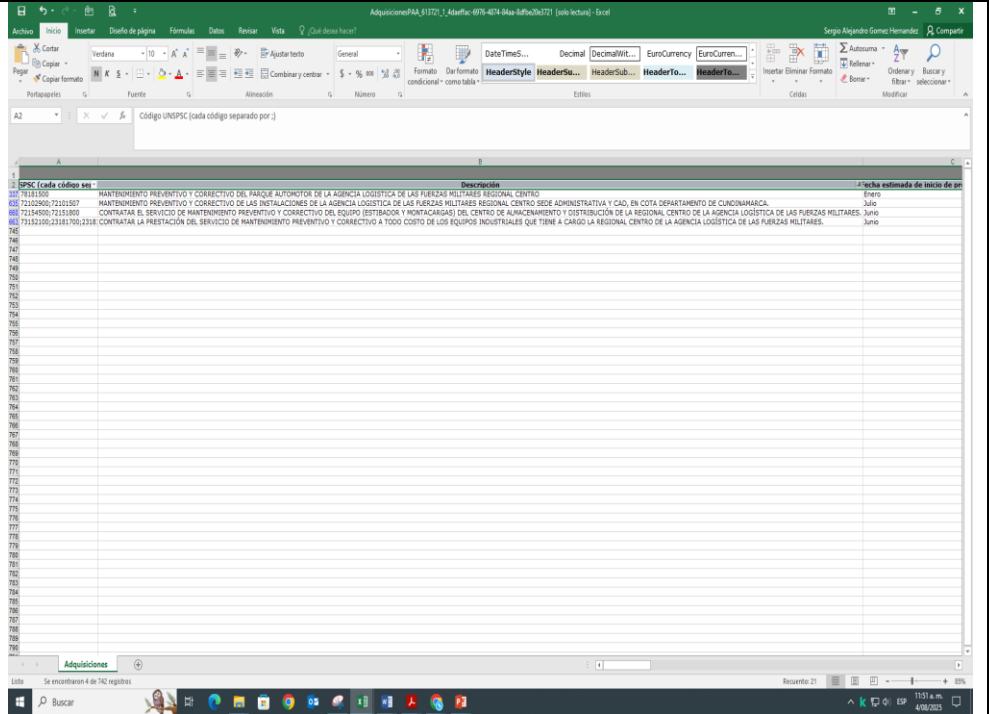
16

07

2025



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



| | |
|---|--|
| ELABORÓ. | APROBÓ |
| NOMBRE: TASD. FABIAN PEÑA LOSADA | NOMBRE: MY(R)JOSE LIBARDO SISA PARADA |
| CARGO: Técnico para Apoyo de Seguridad y Defensa | CARGO: Coordinador Administrativo Regional Centro |
| FIRMA: ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO | FIRMA DE APROBACIÓN: ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO |