Fecha: 14 de mayo de 2026

DEPENDENCIA: ADMINISTRATIVA

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: REGIONAL SUR

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, es un establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, dotado de personería jurídica, autonomía administrativa, financiera y patrimonial.

La misión de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, es la de proveer soluciones logísticas 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.

Para el desarrollo de su misión institucional, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Sur cuenta con una planta de personal que desarrollan los procesos y subprocesos conforme a las exigencias que amerita la prestación de un servicio eficaz y oportuno.

El Artículo 19 del Decreto 1567 de 1998, establece que las entidades públicas están en la obligación de organizar anualmente, para sus empleados, programas de bienestar social e incentivos, con el fin de motivar el desempeño eficaz y el compromiso de sus empleados y con derecho al beneficio no solo los empleados sino también sus familias.

La Ley 909 de septiembre 23 de 2004 *"Por la cual se expiden normas que regulan el empleo público, la carrera administrativa, gerencia pública y se dictan otras disposiciones"*, establece en su Artículo 36, PARÁGRAFO, que con el propósito de elevar los niveles de eficiencia, satisfacción y desarrollo de los empleados en el desempeño de su labor y de contribuir al cumplimiento efectivo de los resultados institucionales, las entidades deberán implementar programas de bienestar e incentivos, de acuerdo con las normas vigentes y las que desarrollen la presente Ley.

En concordancia con lo anterior, el Decreto 1083 de mayo 26 de 2015, en su artículo 2.2.10.1 Establece: *"Las entidades deberán organizar programas de estímulos con el fin de motivar el desempeño eficaz y el compromiso de sus empleados. Los estímulos se implementan a través de programas de bienestar social"*.

En este sentido, el Bienestar Social se entiende como aquella serie de actividades que se organizan a partir de las iniciativas de los servidores públicos orientados a crear, mantener y mejorar las condiciones que favorezcan el desarrollo integral del empleado, el mejoramiento de su calidad de vida y el de su familia; así como aumentar los niveles de satisfacción, eficacia, eficiencia, efectividad e identificación del funcionario al servicio de la Entidad.

El talento humano es el activo más importante que posee una organización y su gerencia efectiva será la clave para el éxito; pero tal éxito depende de la manera como se implementen las políticas y los procedimientos en el manejo de personal, de tal modo que puedan contribuir al logro de los objetivos y planes de la entidad; además de que propiciará una adecuada cultura, se podrán introducir valores y se creará un buen clima laboral.

El elemento dinamizador del desarrollo estratégico de la Entidad es un adecuado Clima Laboral, el cual, a través de diversos componentes como el establecimiento de un Sistema de Estímulos y Recompensas, permiten que el funcionario interiorice comportamientos y actitudes que propicien un desempeño favorable y por ende, una adecuada ejecución de los procesos internos y un beneficio institucional traducido en generación de valor. De otro lado, para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares el desarrollo y bienestar del Recurso Humano, se considera como una inversión en la consecución de valor agregado y se efectúa para que a través de actividades, servicios y beneficios se fomenten efectivamente las relaciones interpersonales, buscando generar un ambiente de trabajo agradable, sano y una identidad corporativa en la que las relaciones laborales se desarrollen armoniosamente.

Así las cosas, se requiere el desarrollo de actividades de integración y recreación, que genere motivación al personal, de tal manera que realicen sus labores cotidianas, en un ambiente armónico que permita un excelente trabajo en equipo, arrojando resultados positivos que incidan en el bienestar de los empleados y en la calidad de los bienes y servicios suministrados por la entidad.

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 anteriormente mencionada, propendiendo además por el sano esparcimiento de sus funcionarios y el fortalecimiento de las relaciones interpersonales.

Por lo 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 prestar los servicios 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. Los servicios se prestarán en los lugares que la Regional Sur establezca, con el fin de dar cumplimiento a las actividades pertinentes, de conformidad a los requisitos mínimos dados en las especificaciones técnicas, para lo cual la entidad cuenta con un presupuesto CATORCE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL PESOS M. /CTE ($ 14.483.000,00).

ANTECEDENTES

En los últimos años la Regional Sur ha efectuado contratos de servicios para el desarrollo de actividades en aras de garantizar el Bienestar Social de sus funcionarios; situación que continúa en la presente vigencia dando alcance a las directrices mencionadas en la descripción de la necesidad. Estos recursos ejecutados en las vigencias anteriores contribuyeron a que se mantuviera el clima laboral, las relaciones interpersonales de los funcionarios, el bienestar y el reconocimiento de fechas especiales, propendiendo un mejor trabajo en equipo en aras del cumplimiento de la misión asignada a esta Entidad.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
013-003 2021	013-007-2021	SE EJECUTÓ SATISFACTORIAMENTE
013-006-2022	013-006-2022	TERMINADO ANORMALMENTE
013-006-2023	013-005-2023	SE EJECUTÓ SATISFACTORIAMENTE
013-006-2024	013-005-2024	SE EJECUTÓ SATISFACTORIAMENTE
013-006-2025	013-005-2025	SE EJECUTÓ SATISFACTORIAMENTE

OBJETO A CONTRATAR

"SERVICIO LOGÍSTICO TODO INCLUIDO PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE BIENESTAR Y ESTÍMULOS VIGENCIA 2026 PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUR".

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

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

Fuente: https://www.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

ítem	Eventos a conmemorar	Mes
2	Día de la madre	mayo 2025
3	Día del padre	Junio 2025
4	Dia del Servidor Publico	julio 2025
5	Día amor y amistad	Septiembre2025
6	Semana deportiva	Septiembre2025
7	Dia Dulce	Octubre 2025
8	Bono Familiar	Diciembre 2025
	Navidad Infantil	Diciembre 2025
9	Cierre de Gestión	Diciembre 2025
10	Reconocimiento funcionarios destacados	Bimensual 2025
11	Celebración de cumpleaños	Mensual 2025

Los oferentes y futuro contratista deben dar plena observancia y cumplimiento de las especificaciones técnicas contenidas en el presente proceso:

NOTA 1: Los servicios, deben cumplir con la totalidad de los requerimientos y especificaciones contenidas en las especificaciones técnicas adoptada por la Entidad, anexas al presente informe técnico.

NOTA 2: Se aclara que no se establecen cantidades específicas, ya que estas dependerán de la necesidad en cada evento, asimismo, la Entidad podrá no requerir algunos de los ítems allí relacionados.

NOTA 3: Se realizarán requerimientos parciales hasta agotar el presupuesto del futuro Contrato.

CONDICIONES TÉCNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

N°	ELEMENTO	CANT
1	TAMAL TOLIMENSE DE 450GRS, HECHO A BASE DE MAÍZ, RELLENO DE DIVERSOS INGREDIENTES, COCIDO EN UN PAQUETE DE HOJAS DE PLÁTANO COMPUESTO POR (ARROZ, ARVEJA CARNE DE CERDO, POLLO, ZANAHORIA, PAPA, HUEVO COCIDO), AREPA DE 50GRS, MANTEQUILLA, QUESO BLANDO FRESCO DE 50GRS, PAN BLANDO, TODOS LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE COCIDOS Y PREPARADOS CON LOS CONDIMENTOS Y ALIÑOS NECESARIOS PARA SU BUENA PREPARACIÓN Y SABOR JUGO DE NARANJA O MANDARINA DE 200ML, BEBIDA CALIENTE 200 ML (CAFÉ, CHOCOLATE O TÉ).	1

2	NATILLA DE LECHE EN PASAS Y CANELA EN SALSA DE MORA CON BUÑUELO 40GRS (20 GR) SERVIDO EN DESECHABLES CON SU RESPECTIVA CUCHARA..	1
3	BUÑUELO. UN BUÑUELO DE 80GRS, COMPUESTO POR MASA Y QUESO DEBIDAMENTE FRITO, CON BEBIDA CALIENTE (CAFÉ – CHOCOLATE – MILO O JUGOS NATURAL INDIVIDUAL DE 400 ML).	1
4	AREPA DE HUEVO. UNA AREPA DE HUEVO DE 80GRS, COMPUESTA POR MASA DE MAÍZ AMARILLO Y HUEVO EN SU INTERIRO FRITO, CADA UNA ACOMPAÑADA DE AJÍ, GUACAMOLE, SALSAS, SUERO COSTEÑO Y LIMÓN, CON BEBIDA FRÍA (GASEOSA O JUGOS INDIVIDUAL DE 400 ML).	1
5	PORCIÓN DE PIZZA DE 380 GRS, CON BEBIDA FRÍA (GASEOSA O JUGOS INDIVIDUAL DE 400 ML).	1
6	FILETE DE POLLO A LA PLANCHA , CON ARROZ VERDE ,ENSALADA DE FRUTAS PURÉ RUSO - JUGO DE FRUTA	1
7	CARNE A LA LLANERA 650GRS. CARNE DE RES A LA MAMONA DE 400GRS, ACOMPAÑADO DE YUCA 70GRS, PAPA SALADA 70GRS, MADURO ASADO 50GRS, GUACAMOLE 40GRS, AJÍ PREPARADO 20GRS, SERVIDO EN HOJA DE PLÁTANO, TODOS LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE COCIDOS Y PREPARADOS CON LOS CONDIMENTOS Y ALIÑOS NECESARIOS PARA SU BUENA PREPARACIÓN Y SABOR, BEBIDA FRÍA (GASEOSA INDIVIDUAL DE 400 ML). POSTRE DE 100GRS ACUERDO A LA OCASIÓN Y EL PLATO	1
8	PLATO ESPECIAL DE TRES CARNES, CARNE DE RES 150GRS, COSTILLA DE CERDO 150GRS, PECHUGA DE POLLO 150GRS, AREPA CON QUESO 80GRS, PAPA AL VAPOR 80GRS, YUCA AL VAPOR 80GRS, GUACAMOLE 60GRS, SERVIDO EN HOJA DE PLÁTANO TODOS LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE COCIDOS Y PREPARADOS CON LOS CONDIMENTOS Y ALIÑOS NECESARIOS PARA SU BUENA PREPARACIÓN Y SABOR, BEBIDA FRÍA (GASEOSA INDIVIDUAL DE 400 ML). POSTRE DE 100GRS ACUERDO A LA OCASIÓN Y EL PLATO.	1
9	TABLA DE QUESOS: TABLA DE QUESOS PARA 20 PERSONAS, CADA PORCIÓN DE 250GRS, COMPUESTA POR 4 TIPOS DE QUESOS (HOLANDÉS, AZUL, MOZARELA, DOBLE CREMA DE 20 GRS CADA UNO), 04 TIPOS DE CARNES FRÍAS (JAMÓN DE CERDO, JAMÓN DE POLLO, JAMÓN SERRANO, SALAMI, CABANOS, SALCHICHÓN CERVECERO, CADA UNO 30GRS) 03 TIPOS DE FRUTAS (UCHUVAS, UVAS, FRESAS, KIWI, MELÓN CADA UNA DE 20 GRS), TODOS LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE SELECCIONADOS Y FRESCOS, UTILIZAR LOS ELEMENTOS NECESARIOS PARA SU BUENA PREPARACIÓN Y SABOR. DEBIDA FRÍA (JUGO NATURAL DE 350ML CADA UNO) SE DEBE SERVIR EN CRISTALERÍA Y MENAJE (PLATOS, VASOS, COPAS, CUBIERTOS, MANTELERÍA, TABLAS)	1
10	SANCOCHO -GALLINA CRIOLLA ASADA- - ARROZ -YUCAS - MADURO ASADO- GUACAMOLE-LIMONADA DE PANELA	1
11	ENSALADA DE FUTAS. ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO 10 ONZAS, COMPUESTO POR FUTAS (BANANO, PAPAYA, FRESA, MELÓN, CEREZA, MANZANA, KIWI) ACOMPAÑADO DE QUESO RALLADO, LECHE CONDENSADA Y HELADO DE CUALQUIER SABOR, TODOS LOS ALIMENTOS	1

	DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE SELECCIONADOS Y FRESCOS UTILIZAR LOS NECESARIOS PARA SU BUENA PREPARACIÓN Y SABOR. SERVIDO EN DESECHABLES CON SU RESPECTIVA CUCHARA.	
12	TORTA FRIA SABORES: PIONONO / SELVA NEGRA / NAPOLEÓN / AREQUIPE / TRES LECHES / CHOCOLATE / VAINILLA / BROWNIE / RELLENO FRUTAS VARIAS DE ACUERDO A DISEÑOS SUMINISTRADOS POR LA ENTIDAD PESO 500 GRAMOS (1 LIBRA) INCLUYE 01 GASEOSAS 3 LITROS	1
13	PERRO CALIENTE INCLUYE: PAN HORNEADO 80GR, SALCHICHA AMERICANA JUMBO 80GR, PAPAS FOSFORITO O RIPIO, QUESO MOZARELLA FUNDIDO 15GR, SALSA DE TOMATE, MAYONESA, MOSTAZA, VEGETALES 40GR A ELECCIÓN (LECHUGA EN JULIANAS, CEBOLLA CARAMELIZADA O ASADA) ADICION A ELECCION DE 15GR (TOCINETA, JAMON, QUESO COSTEÑO RAYADO), ACOMPAÑADO DE PAPAS FRANCESAS 150GR. INCLUYE BEBIDA (JUGO, GASEOSA TAMAÑO PERSONAL 400M	1
14	HAMBURGUESA INCLUYE: PAN HORNEADO 80GR, PORCION DE CARNE HAMBURGUESA DE 250 GR, QUESO PORCIONADO DOBLE CREMA 15GR, PAPA FOSFORITO O RIPIO, VEGETALES 40GR (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA O ASADA) CARNES FRIAS 15GR TOCINETA O JAMON, PORCION DE PAPAS FRANCESAS 150GR, BEBIDA GASEOSA DE 400M	1
15	BANDEJA PAISA INCLUYE: FRIJOLES, ARROZ BLANCO, CHICHARRÓN, CARNE MOLIDA O EN POLVO, CHORIZO, HUEVO FRITO, TAJADA DE PLÁTANO MADURO, AREPA Y AGUACATE. CON BEBIDA FRIA	1
16	SUMINISTRO DE BONO POR VALOR DE $285.000.00, COMO INCENTIVO AL PERSONAL DE FUNCIONARIOS Y ACUERDO LAS POLÍTICAS DE BIENESTAR DE LA ENTIDAD.	1

Nota: los valores de cada ITEM deben de ser los totales que equivalen para el número de personas que allí se establecen

DOCUMENTOS Y VERIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**
ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO		
Mediante el certificado de existencia y representación legal o certificado de inscripción en el registro mercantil, según sea el caso, se debe acreditar la existencia de un (1) establecimiento de comercio que cumpla con el objeto del presente proceso, con domicilio en el municipio de Puerto Leguizamo Putumayo, lugar de ejecución del suministro de bienes del presente proceso de selección, o en su defecto contar con un vínculo comercial, persona natural o jurídica, que cumpla con el objeto del presente proceso y que le certifiquen a la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUR, que a través de este cumplirá con la obligación del suministro de los bienes requeridos.		

NOTA1: En caso de hacerse necesario, por existir indicios o presunciones de que el establecimiento de comercio certificado no cumple con la condición solicitada, la entidad podrá efectuar la verificación del sitio, situación de la cual se dejará constancia y/o solicitará los documentos legales necesarios establecidos por la ley especial que rigen la materia para verificar el real cumplimiento del requisito.		
NOTA 2: En caso de aportarse certificación de vinculo comercial esta deberá certificar de manera inequívoca lo solicitado y venir debidamente suscrita por el oferente (representante o persona natural, según sea el caso) y la persona competente (propietario del establecimiento de comercio o representante legal, según sea el caso); información que igualmente PODRA ser corroborada y/o verificada por la Entidad, a través de su comité técnico evaluador.		

CUMPLIMIENTO DE NORMATIVIDAD CON RELACIÓN AL SG-SST

Los requisitos jurídicos habilitantes que deben soportar los oferentes en la etapa contractual de contratación; acorde a la normatividad vigente, en cumplimiento de las directrices del Artículo 2.2.4.6.2 del Capítulo 6 del Decreto 1072 de 2015 del Ministerio del Trabajo, "El empleador debe adoptar y mantener las disposiciones que garanticen el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo de su empresa, por parte de los proveedores, trabajadores dependientes, trabajadores cooperados, trabajadores en misión, contratistas y sus trabajadores o subcontratistas, durante el desempeño de las actividades objeto del contrato" y Resolución No. 0312 del 13 de febrero de 2019.

MINISTERIO DEL TRABAJO
RESOLUCIÓN NÚMERO 0312 DE 2019
(13 FEB 2019)

CAPÍTULO I
ESTÁNDARES MÍNIMOS PARA EMPRESAS, EMPLEADORES Y CONTRATANTES CON DIEZ (10) O MENOS TRABAJADORES, CLASIFICADAS CON RIESGO I, II ó III

Artículo 3. Las empresas, empleadores y contratantes con diez (10) o menos trabajadores clasificados con riesgo I, II ó III deben cumplir con los siguientes Estándares Mínimos, con el fin de proteger la seguridad y salud de los trabajadores.

<table>
<tr><td rowspan="2">NÚMERO DE TRABAJADORES</td><td colspan="3">NIVEL DE RIEGOS</td></tr>
<tr><td>I</td><td>II</td><td>III</td></tr>
<tr><td>EMPRESA UNIPERSONAL</td><td colspan="3">1. Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral. (La afiliación debe estar vigente no mayor a 30 días, Soporte del pago correspondiente)</td></tr>
<tr><td rowspan="2">0-10 TRABAJADORES</td><td colspan="2">Documentos solicitados al proponente</td><td>Observaciones</td></tr>
<tr><td colspan="2">1. Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral.</td><td>1. La afiliación debe estar vigente no mayor a 30 días.
2. Soporte del pago correspondiente.</td></tr>
</table>

	2. Certificación de autoevaluación ARL	1. Certificación con autoevaluación estándares mínimos ARL no mayor a 30 días con calificación mayor 85% o "Aceptable" 2. Debe ser de la vigencia anterior. La autoevaluación se realiza anualmente en el mes de marzo.
	3. Carta designación responsable SGSST 4. Hoja de vida de responsable SGSST	1. Documento soporte de la asignación y constatar la hoja de vida con soportes, de la persona asignada. Por un técnico en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) o en alguna de sus áreas, con licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo, y que acredite la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas. Esta actividad también podrá ser desarrollada por tecnólogos, profesionales y profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo y el referido curso de capacitación virtual de cincuenta (50)
	5. Certificación curso de 50 horas / 20 horas responsable SGSST.	1. El certificado tiene una vigencia de tres (3) años después de los cuales se debe realizar un reentrenamiento de 20 horas.
Nota: Esta actividad también podrá ser desarrollada por tecnólogos, profesionales y profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia vigente en Seguridad y Salud en el Trabajo y el referido curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.		

MINISTERIO DEL TRABAJO **RESOLUCIÓN NÚMERO 0312 DE 2019** **(13 FEB 2019)**
CAPITULO II **ESTÁNDARES MÍNIMOS PARA EMPRESAS DE ONCE (11) A CINCUENTA (50) TRABAJADORES CLASIFICADAS CON RIESGO I, II ó III**

Artículo 9. Estándares Mínimos para empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores. Las empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores y las unidades de producción agropecuaria de once (11) a cincuenta (50) trabajadores permanentes clasificadas con riesgo I, II ó III deben cumplir con los siguientes Estándares Mínimos, con el fin de proteger la seguridad y salud de los trabajadores:

NÚMERO DE TRABAJADORES	**NIVEL DE RIEGOS**	
	IV	**V**
EMPRESA UNIPERSONAL	1. Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral. (La afiliación debe estar vigente no mayor a 30 días, Soporte del pago correspondiente)	
11-50 TRABAJADORES	**Documentos solicitados al contratante**	**Observaciones**
	1. Carta designación responsable SGSST 2. Hoja de vida de responsable SGSST 3. Curso de 50 / 20 horas en SST	1. El diseño del Sistema de Gestión de SST puede ser realizado por un tecnólogo en Seguridad y Salud en el Trabajo o en alguna de sus áreas, con licencia vigente en SST, que acredite mínimo dos (2) años de experiencia certificada por las empresas o entidades en las que laboró en el desarrollo de actividades de seguridad y salud en el trabajo y que certifique la aprobación del curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas. El certificado tiene una vigencia de tres (3) años después de los cuales se debe realizar un reentrenamiento de 20 horas. Esta actividad también podrá ser desarrollada por profesionales en SST y profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia vigente en SST y el referido curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.
	4. Reporte de estándares mínimos Mintrabajo	1. Documento soporte reporte de estándares mínimos ante Mintrabajo vigencia anterior. Resolución 0312 de 2019 del Ministerio del Trabajo
	5. Afiliación al Sistema de	1. Solicitar documento soporte de afiliación y/o del pago correspondiente no mayor a 30 días.

	Seguridad Social Integral	
	6. Plan Anual de Trabajo	1. Plan Anual de Trabajo firmado por el empleador o contratante, en el que se identifiquen como mínimo: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual.
Nota: Estas actividades también podrán ser desarrollada (sic) por profesionales en SST y profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia vigente en SST y el curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas.		

MINISTERIO DEL TRABAJO
RESOLUCIÓN NÚMERO 0312 DE 2019
(13 FEB 2019)

CAPÍTULO III
ESTÁNDARES MÍNIMOS PARA EMPRESAS DE MÁS DE CINCUENTA (50) TRABAJADORES CLASIFICADAS CON RIESGO I, II, III, IV ó V

CAPÍTULO III
ESTÁNDARES MÍNIMOS PARA EMPRESAS DE CINCUENTA (50) ó MENOS TRABAJADORES CON RIESGO IV ó V

Artículo 16. Estándares Mínimos para empresas de más de cincuenta (50) trabajadores. Las empresas de más de cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II, III, IV ó V y las de cincuenta (50) o menos trabajadores con riesgo IV ó V, deben cumplir con los siguientes Estándares Mínimos, con el fin de proteger la seguridad y salud de los trabajadores:

NÚMERO DE TRABAJADORES	**NIVEL DE RIEGOS**	
	IV	**V**
	Documentos solicitados al contratante	**Observaciones**
11-50 TRABAJADORES	1. Carta designación responsable SGSST 2. Hoja de vida de responsable SGSST 3. Curso de 50 / 20 horas en SST	1. El diseño e implementación del Sistema de Gestión de SST podrá ser realizado por profesionales en SST, profesionales con posgrado en SST, que cuenten con licencia en Seguridad y Salud en el Trabajo vigente y el curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas., que cuenten con

	4. Asignación de responsabilidades en SST	licencia vigente en SST y el referido curso de capacitación virtual de cincuenta (50) horas. 2. Asignación y documentar las responsabilidades específicas en el Sistema de Gestión SST a todos los niveles de la organización, para el desarrollo y mejora continua de dicho Sistema.
	5. Reporte de estándares mínimos Mintrabajo	1. Documento soporte reporte de estándares mínimos ante Mintrabajo vigencia anterior. Resolución 0312 de 2019 del Ministerio del Trabajo
	6. Afiliación al Sistema de Seguridad Social Integral	1. Solicitar planilla de pago de aportes a la seguridad social de los cuatro (4) meses anteriores a la fecha de verificación.
	7. Plan Anual de Trabajo	1. Plan Anual de Trabajo firmado por el empleador o contratante, en el que se identifiquen como mínimo: objetivos, metas, responsabilidades, recursos y cronograma anual.

Ver MANUAL DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y COMPRAS SOSTENIBLES PARA CONTRATISTAS, SUBCONTRATISTAS Y PROVEEDORES.

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 contratos ejecutados que su objeto haya tenido relación directa con el objeto de contratación, para tal efecto se tendrá en cuenta como parámetro de evaluación mínimo el 100% de la cuantía del presupuesto asignado y su objeto sea relacionado.

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 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, en cumplimiento del Parágrafo 5 del Artículo 5 de la Ley 1882 de 2018, el proponente podrá acreditar la experiencia adquirida a través de la ejecución de contratos con particulares, por lo cual aportará copia del respectivo contrato y copia de factura(s) cambiaria(s) de compraventa donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante, y copia de la Resolución de la Facturación de la DIAN. Para el casi de facturas estas deberán estar aceptadas de conformidad con el artículo 733 del Decreto 410 de 1971, Código de Comercio.

Los documentos referenciados para acreditar la experiencia, deben contener lo siguiente:

• La experiencia se acreditará con las copias de los contratos y/o facturas cuyo sumatoria total sea igual o superior al presupuesto del proceso.
• Que la experiencia se haya adquirido en contratos ejecutados cuyo objeto se enmarque en bienes IGUALES O SIMILARES al objeto establecido en la convocatoria.
• Que el objeto de los contratos ejecutados se enmarque en el requerido por la entidad.

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.

JUSTIFICACION DE LA EXPERIENCIA: Este requisito permite verificar la idoneidad del contratista y su capacidad para proveer los bienes y/o servicios descritos en el proceso contractual, para tal efecto se tendrá en cuenta como parámetro de evaluación mínimo el 100% de la cuantía del presupuesto asignado y su objeto sea relacionado.

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 conforme a la solicitud firmada por el ordenador del gasto de la Agencia Logística de las Fuerzas militares Regional Sur.

Estudio de Mercado.

La determinación de los aspectos relacionados con el precio se efectuó teniendo en cuenta el análisis histórico de consumo por la ejecución del contrato de la vigencia anterior, permitiendo definir primero el presupuesto oficial, para el respectivo proceso de contratación.

Ahora, la determinacion del estudio de mercado se llevo a cabo haciendo uso de la modalidad de solicitud de cotizaciones con el fin de realizar un estudio comparativo y determinar un precio ponderado de los servicios a contratar de acuerdo a su valor unitario, por tanto se solicitó a diferentes proveedores con capacidad financiera y económica para prestar el servicios e insumos objetos del contrato, quienes emitieron las siguientes cotizaciones con las cuales se busca fijar los parámetros que permiten elaborar el estudio de mercado

La seguridad es de todos — Mindefensa

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
REGIONAL SUR
NIT: 899999162-4
"ESTUDIO DE MERCADO "SERVICIO LOGÍSTICO TODO INCLUIDO PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DEL PLAN DE BIENESTAR Y ESTÍMULOS VIGENCIA 2025 PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL SUR".VIGENCIA

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas

o

ITEM	DESCRIPCION	CANT	PROVEEDOR 1	PROVEEDOR 2	PROVEEDOR 3	VALOR UNITARIO PROMEDIO
			VL. UNITARIO	VL. UNITARIO	VL. UNITARIO	VL UNT PROM
1	TAMAL TOLIMENSE DE 450GRS, HECHO A BASE DE MAÍZ, RELLENO DE DIVERSOS INGREDIENTES, COCIDO EN UN PAQUETE DE HOJAS DE PLÁTANO COMPUESTO POR (ARROZ, ARVEJA CARNE DE CERDO, POLLO, ZANAHORIA, PAPA, HUEVO COCIDO), AREPA DE 50GRS, MANTEQUILLA, QUESO BLANDO FRESCO DE 50GRS, PAN BLANDO, TODOS LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE COCIDOS Y PREPARADOS CON LOS CONDIMENTOS Y ALIÑOS NECESARIOS PARA SU BUENA PREPARACIÓN Y SABOR JUGO DE NARANJA O MANDARINA DE 200ML, BEBIDA CALIENTE 200 ML (CAFÉ, CHOCOLATE O TÉ).	1	25.000	24.000	25.500	24.833
2	NATILLA DE LECHE EN PASAS Y CANELA EN SALSA DE MORA CON BUÑUELO 40GRS (20 GR) SERVIDO EN DESECHABLES CON SU RESPECTIVA CUCHARA..	1	8.000	7.000	7.000	7.333
3	BUÑUELO. UN BUÑUELO DE 80GRS, COMPUESTO POR MASA Y QUESO DEBIDAMENTE FRITO, CON BEBIDA CALIENTE (CAFÉ – CHOCOLATE – MILO O JUGOS NATURAL INDIVIDUAL DE 400 ML).	1	8.000	7.000	8.500	7.833
4	AREPA DE HUEVO. UNA AREPA DE HUEVO DE 80GRS, COMPUESTA POR MASA DE MAÍZ AMARILLO Y HUEVO EN SU INTERIRO FRITO, CADA UNA ACOMPAÑADA DE AJÍ, GUACAMOLE, SALSAS, SUERO COSTEÑO Y LIMÓN, CON BEBIDA FRÍA (GASEOSA O JUGOS INDIVIDUAL DE 400 ML).	1	10.000	9.000	11.000	10.000
5	PORCIÓN DE PIZZA DE 380 GRS, CON BEBIDA FRÍA (GASEOSA O JUGOS INDIVIDUAL DE 400 ML).	1	14.000	14.000	13.500	13.833
6	FILETE DE POLLO A LA PLANCHA , CON ARROZ VERDE,ENSALADA DE FRUTAS PURÉ RUSO - JUGO DE FRUTA	1	40.000	42.000	42.000	41.333
7	CARNE A LA LLANERA 650GRS. CARNE DE RES A LA MAMONA DE 400GRS, ACOMPAÑADO DE YUCA 70GRS, PAPA SALADA 70GRS, MADURO ASADO 50GRS, GUACAMOLE 40GRS, AJÍ PREPARADO 20GRS, SERVIDO EN HOJA DE PLÁTANO, TODOS LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE COCIDOS Y PREPARADOS CON LOS CONDIMENTOS Y ALIÑOS NECESARIOS PARA SU BUENA PREPARACIÓN Y SABOR, BEBIDA FRÍA (GASEOSA INDIVIDUAL DE 400 ML). POSTRE DE 100GRS ACUERDO A LA OCASIÓN Y EL PLATO	1	35.000	36.000	37.000	36.000
8	PLATO ESPECIAL DE TRES CARNES, CARNE DE RES 150GRS, COSTILLA DE CERDO 150GRS, PECHUGA DE POLLO 150GRS, AREPA CON QUESO 80GRS, PAPA AL VAPOR 80GRS, YUCA AL VAPOR 80GRS, GUACAMOLE 60GRS, SERVIDO EN HOJA DE PLÁTANO TODOS LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE COCIDOS Y PREPARADOS CON LOS CONDIMENTOS Y ALIÑOS NECESARIOS PARA SU BUENA PREPARACIÓN Y SABOR, BEBIDA FRÍA (GASEOSA INDIVIDUAL DE 400 ML). POSTRE DE 100GRS ACUERDO A LA OCASIÓN Y EL PLATO.	1	40.000	41.000	42.000	41.000
9	TABLA DE QUESOS: TABLA DE QUESOS PARA 20 PERSONAS, CADA PORCIÓN DE 250GRS, COMPUESTA POR 4 TIPOS DE QUESOS (HOLANDÉS, AZUL, MOZARELA, DOBLE CREMA DE 20 GRS CADA UNO), 04 TIPOS DE CARNES FRÍAS (JAMÓN DE CERDO, JAMÓN DE POLLO, JAMÓN SERRANO, SALAMI, CABANOS, SALCHICHÓN CERVECERO, CADA UNO 30GRS) 03 TIPOS DE FRUTAS (UCHUVAS, UVAS, FRESAS, KIWI, MELÓN CADA UNA DE 20 GRS), TODOS LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE SELECCIONADOS Y FRESCOS, UTILIZAR LOS ELEMENTOS NECESARIOS PARA SU BUENA PREPARACIÓN Y SABOR. DEBIDA FRÍA (JUGO NATURAL DE 350ML CADA UNO) SE DEBE SERVIR EN CRISTALERÍA Y MENAJE (PLATOS, VASOS, COPAS, CUBIERTOS, MANTELERÍA, TABLAS)	1	600.000	580.000	620.000	600.000
10	SANCOCHO -GALLINA CRIOLLA ASADA- - ARROZ -YUCAS -MADURO ASADO- GUACAMOLE-LIMONADA DE PANELA	1	35.000	35.000	36.000	35.333
11	ENSALADA DE FUTAS. ENSALADA DE FRUTAS CON HELADO 10 ONZAS, COMPUESTO POR FUTAS (BANANO, PAPAYA, FRESA, MELÓN, CEREZA, MANZANA, KIWI) ACOMPAÑADO DE QUESO RALLADO, LECHE CONDENSADA Y HELADO DE CUALQUIER SABOR, TODOS LOS ALIMENTOS DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE SELECCIONADOS Y FRESCOS UTILIZAR LOS NECESARIOS PARA SU BUENA PREPARACIÓN Y SABOR SERVIDO EN DESECHABLES CON SU RESPECTIVA CUCHARA.	1	16.000	15.000	15.000	15.333
12	TORTA FRIA SABORES: PIONONO / SELVA NEGRA / NAPOLEÓN / AREQUIPE / TRES LECHES / CHOCOLATE / VAINILLA / BROWNIE / RELLENO FRUTAS VARIAS DE ACUERDO A DISEÑOS SUMINISTRADOS POR LA ENTIDAD PESO 500 GRAMOS (1 LIBRA) INCLUYE 01 GASEOSAS 3 LITROS	1	120.000	122.000	123.000	121.667
13	PERRO CALIENTE INCLUYE: PAN HORNEADO 80GR, SALCHICHA AMERICANA JUMBO 80GR, PAPAS FOSFORITO O RIFIO, QUESO MOZARELLA FUNDIDO 15GR, SALSA DE TOMATE, MAYONESA, MOSTAZA, VEGETALES 40GR A ELECCIÓN (LECHUGA EN JULIANAS, CEBOLLA CARAMELIZADA O ASADA) ADICION A ELECCION DE 15GR (TOCINETA, JAMON, QUESO COSTEÑO RAYADO), ACOMPAÑADO DE PAPAS FRANCESAS 150GR INCLUYE BEBIDA (JUGO, GASEOSA TAMAÑO PERSONAL 400M	1	24.000	24.000	25.000	24.333
14	HAMBURGUESA INCLUYE: PAN HORNEADO 80GR, PORCION DE CARNE HAMBURGUESA DE 250 GR, QUESO PORCIONADO DOBLE CREMA 15GR, PAPA FOSFORITO O RIFIO, VEGETALES 40GR (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA CARAMELIZADA O ASADA) CARNES FRIAS 15GR TOCINETA O JAMON, PORCION DE PAPAS FRANCESAS 150GR, BEBIDA GASEOSA DE 400M	1	29.000	28.000	30.000	29.000
15	BANDEJA PAISA INCLUYE: FRIJOLES, ARROZ BLANCO, CHICHARRÓN, CARNE MOLIDA O EN POLVO, CHORIZO, HUEVO FRITO, TAJADA DE PLÁTANO MADURO, AREPA Y AGUACATE CON BEBIDA FRIA		20.000	22.000	19.500	20.500
16	SUMINISTRO DE BONO POR VALOR DE $285.000.00, COMO INCENTIVO AL PERSONAL DE FUNCIONARIOS Y ACUERDO LAS POLÍTICAS DE BIENESTAR DE LA ENTIDAD.	1	285.000	285.000	285.000	285.000

El presente estudio de mercado se realiza con precios unitarios, sin embargo se solicita el total del presupuesto asignado para la vigencia 2026 por valor de ($14.483.000,00)

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será hasta un plazo no mayor al treinta y uno (31) de diciembre de 2026 o hasta agitar los recursos.

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 3026 del 15 de mayo de 2026**,** por valor de CATORCE MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL PESOS M. /CTE ($ 14.483.000,00) Incluido IVA, con los siguientes rubros:

RUBRO	DESCRIPCION	VALOR INICIAL
A-02-02-01-003-002	PASTA O PULPA, PAPEL Y PRODUCTOS DE PAPEL; IMPRESOS Y ARTÍCULOS SIMILARES	$ 5.150.000
A-02-02-02-009-006	SERVICIOS RECREATIVOS, CULTURALES Y DEPORTIVOS	$ 9.333.000

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

El presupuesto oficial estimado para el presente proceso de mínima Cuantía es de **CATORCE MILONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL PESOS M. /CTE ($ 14.483.000,00) Incluido IVA** y demás impuestos, tasas, contribuciones, costos directos e indirectos a que haya lugar., se certifica que los valores de los bienes, solicitados en el presente estudio y documentos previos, se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia 2026.

NOTA: La adjudicación del presente proceso de selección se realizará de forma TOTAL, y se ajustará hasta agotar el presupuesto asignado mediante las órdenes de suministro que involucrarán servicios y productos relacionados en las especificaciones técnicas.

FORMA DE PAGO PROPUESTA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el en pagos parciales del valor del contrato dentro de cuarenta y cinco (45) días siguientes al acta de recibo a satisfacción del objeto contractual suscrita por el supervisor del contrato, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar, de conformidad con la disponibilidad del Programa Anual Mensual de Caja (PAC), y radicación de los siguientes documentos.

1. 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.
2. Entrada de almacén.
3. Certificado y planilla de pago a los sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Profesionales) 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.
4. Factura Comercial que contenga lo estipulado en la Ley 1231 de 2008 y en el Artículo 617 del Estatuto Tributario. Además de las firmas de las partes según corresponda (proveedor contratista), así:
a. Estar denominada expresamente como factura de venta.
b. Apellidos, nombre o razón social y NIT del vendedor o de quien presta el servicio.
c. Apellidos, nombre o razón social y NIT del adquiriente de los bienes y servicios, junto con la discriminación del IVA pagado.
d. Numero consecutivo de factura de venta.
e. Fecha de expedición de la factura.
f. Descripción genérica o específica de los bienes y servicios objeto del contrato.
g. Valor total de la operación.
h. Nombre o razón social y el NIT del impresor de la factura.
i. Indicarla calidad de retenedor sobre el impuesto sobre las ventas.
j. Toda Factura comercial por entrega de bienes que realice a la entidad, deberá incluirla identificación del número de contrato.

Al momento de la expedición de la factura los requisitos de los literales a, b, d y h, deberán estar previamente impresos a través de medios litográficos, tipográficos o de técnicas industriales de carácter similar. Cuando el contribuyente utilice un sistema de facturación por computador o máquinas registradoras, con la impresión efectuados portales medios se entienden cumplidos los requisitos de impresión previa. El sistema de facturación numerar en forma consecutiva las facturas y se deberán proveerlos medios necesarios para su verificación y auditoria.

5. El Contratista presentará Certificación Bancaria, (para el primer pago) para efectos de consignación, donde contenga:

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

NOTA 1: La AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES 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.

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)

La metodología de estimación de los riesgos que se ilustra a continuación es una propuesta que realizó Colombia Compra Eficiente para la administración de Riesgos para el Proceso de Contratación dirigido a los participantes del sistema de compras y contratación pública. Sin embargo, esta Dirección no asume responsabilidad alguna en la estimación de los riesgos, la cual es una obligación legal que cada entidad tiene a su cargo de conformidad con el Artículo 4 de la Ley 1150 de 2007.

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	mayo de 2026	diciembre de 2026	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	mayo de 2026	diciembre de 2026	Realizando verificación a las propuestas económicas presentadas objeto del futuro contrato	Mensual o ante cualquier novedad
3	Especifico	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	mayo de 2026	diciembre de 2026	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	mayo de 2026	diciembre de 2026	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	mayo de 2026	diciembre de 2026	Informes de Supervisión	Mensual o ante cualquier novedad
6	Especifico	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	mayo de 2026	diciembre de 2026	Al momento de la realización de los eventos	Esporadico - en el momento

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

Se incluirán únicamente como riesgos amparados aquellos que son propios del trámite precontractual contractual, así como el de las obligaciones y prestaciones del respectivo contrato y los que puedan ser amparados mediante póliza, carta de crédito o cualquier otro mecanismo de amparo. Dentro de estos riesgos se pueden enunciar entre otros los siguientes:

Tipo de riesgo	Pólizas exigibles
Incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al Contratista garantizado. Además, comprenderá siempre el pago del valor de las multas y de la Cláusula Penal Pecuniaria que se pacten en el contrato garantizado.	**Suficiencia de cumplimiento del contrato:** Por un valor equivalente al 20% del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y cuatro (4) meses más.
Con ocasión de: (ii) Mala calidad del servicio prestado teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.	**Suficiencia Calidad del Bien y/o servicio**: Por un valor equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, con una vigencia mínima de (12) meses contados a partir de la fecha de entrega, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad.

ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATISTA

INSPECCIONES:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE
11	mensual	Instalaciones agencia Logística Regional Sur	Supervisor

INTEGRACION COMITES ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR

Comités estructuradores Técnico y Financiero	Nombre	Cargo
	PD. Helberth Johann Sabogal Diaz	Coordinador Administrativo.
	TASD Diego Andres Cuellar Hurtado	Técnico de Presupuesto

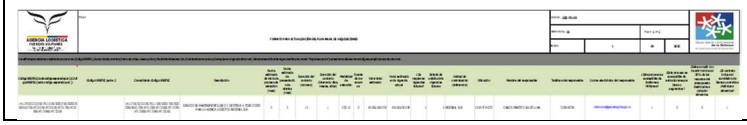
Comités Evaluadores Técnico y Financiero	Nombre	Cargo
	TD. Doris Alexandra Canencio Portilla	Técnico de Contabilidad
	PD. Jarlinson Rincon Salgado	Coordinador Financiero

Supervisor (es)	Nombre	Cargo
	TD Alex Jackson España Lopez	Agente de Tecnología Regional Sur.

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

Tabla 1.

Anexos adicionales

1. PLAN ANUAL DE AQUISICIONES	**MARCAR CON X ANEXO ADICIONAL**
	No. Solicitud de Pedido de SAP 800002530

ELABORÓ.	**APROBÓ**
NOMBRE: PD. HELBERTH JOHANN SABOGAL DÍAZ	**NOMBRE:** TN. SEBASTIAN CUARTAS LÓPEZ
CARGO: COORDINADOR ADMINISTRATIVO	**CARGO** DIRECTOR REGIONAL SUR
FIRMA: ORIGINAL FIRMADO	**FIRMA DE APROBACIÓN: ORIGINAL FIRMADO**