AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

Santiago de Cali, 04 de Junio de 2026

ANÁLISIS DEL SECTOR

OBJETO DEL CONTRATO: ANÁLISIS DEL SECTOR

OBJETO DEL CONTRATO: "SERVICIO CONTROL DE PLAGAS; FUMIGACIÓN; DESINFECCIÓN DE AMBIENTES, DESRATIZACIÓN REPELENTE ULTRASÓNICO, ESTACIÓN DE ROEDORES Y LAVADO DE TANQUES PARA LAS UNIDADES DE NEGOCIO Y OFICINAS ADMINISTRATIVAS DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE"

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD:

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

Teniendo en cuenta que la operación logística se enmarca en el manejo, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación de víveres y producción en el caso del comedor, se requiere garantizar las condiciones higiénicas de bodegas, oficinas, zonas de servicio, vehículos para el transporte, cocina en el caso del comedor y demás zonas, a través del Programa de Manejo Integrado de Plagas, que comprende: fumigación, desinfección, desratización, gasificación y lavado de tanques, como control integrado de plagas nocivas para la salud e higiene, en cumplimiento del Artículo 29 del Decreto 3075 de 1997, Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979, por la cual se dictan Medidas Sanitarias, cumplimiento al Artículo 26 "Plan de Saneamiento" de la Resolución 2674 de 2013 que reglamenta el Artículo 126 de Decreto Ley 019 de 2012.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin apoyar a las Fuerzas Militares y a las Entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas, suministrando el servicio de alimentación caliente por medio de los Comedores de Tropa y la distribución de víveres a través de los CADS; estos deben garantizar a todos los usuarios y funcionarios unas condiciones ambientales y sanitarias seguras y libres de vectores que lleguen a propagar microorganismos patógenos que puedan desencadenar enfermedades nosocomiales, requiere:

Contratar la prestación del servicio de fumigación, desratización, desinfección de tanques de agua potable, manejo de roedores, de cada uno de los Comedores de Tropa y Unidades de Negocio, incluyendo sus áreas administrativas debido a la presencia de diferentes tipos de insectos rastreros, voladores, roedores y microorganismos: hongos, bacterias, cucarachas, triatoninos o vichugas, piojos, garrapatas, grillos, hormigas, arañas, escorpiones, lepismas, moscas, mosquitos, ratas, entre otros, que atentan contra la salud y bienestar de los funcionarios y asociados de estos.

Considerando que la Entidad no cuenta con personal especializado en la prestación de éste servicio reglamentado, ni en el manejo de sustancias peligrosas, se debe contratar el servicio para cumplir con la necesidad.

De otra parte, es indispensable cumplir con lo estipulado en el Art. 29 del Decreto 3075 de 1997 de Buenas Prácticas de Manufactura, programa el limpieza y desinfección, control de plagas y el Plan de Saneamiento Básico de la Agencia Logística código GTH-PL-01 garantizando el cumplimiento del Programa de Manejo Integrado de Plagas y Lavado de Tanques de la Entidad. Se requiere contratar con persona natural o jurídica que cumplan los requisitos legales encaminado todas estas acciones, técnicas y procedimientos de salud pública que tienen por objetivo alcanzar niveles crecientes de salubridad ambiental, comprendiendo el comportamiento higiénico que reduce los riesgos para la salud, previene la contaminación, el control de plagas y microorganismos patógenos, el manejo sanitario del agua potable, garantizando que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman, dando cumplimiento a los requisitos sanitarios establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Lo anterior, en cumplimiento la Resolución 2674/2013 Cuyo objeto es "establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas, Capítulo VI Saneamiento".

Para dar cumplimiento al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y el subprograma de higiene industrial se requiere dar aplicación al método de control y prevención, e implementación del Plan de Saneamiento Básico y en cumplimiento de la normatividad vigente en materia de control, higiene, manipulación y almacenamiento de alimentos para consumo humano y las mencionadas en el Decreto 60 de 2002 y las Normas Internacionales AIB, así como lo dispuesto en el artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013

Es por ello que se requiere contratar los servicios de fumigación, desinfección, desratización, gasificación y lavado de tanques; así como el servicio, con el fin de cubrir la necesidad de la Regional en estos servicios, que son indispensables en el desarrollo de las operaciones logísticas de abastecimientos y administrativa, dando cumplimiento a lo establecido por Ley en el manejo, almacenamiento, transporte y distribución de víveres.

Del mismo modo para dar cumplimiento al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y el subprograma de higiene industrial se requiere dar aplicación al método de control y prevención, e implementación del Plan de Saneamiento Básico y en cumplimiento de la normatividad vigente en materia de control, higiene, manipulación y almacenamiento de alimentos para consumo humano y las mencionadas en el Decreto 60 de 2002 y las Normas Internacionales AIB, así como lo dispuesto en el artículo 26 de la Resolución 2674 de 2013 la cual obliga a:

> *"(...) ARTICULO 26. El Plan de Saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes Programas:*
>
> *c. Programa de Control de Plagas:*
>
> *Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control*

integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo (...)".

Con la publicación de los Estudios y documentos previos la Entidad busca suministrar al público en general la información necesaria para que puedan valorar adecuadamente el alcance de la necesidad que la Entidad pretende satisfacer con el proceso de contratación. Estos estudios estarán a disposición de los oferentes interesados y en general a quien manifieste interés en ellos, los cuales se publicarán en el Portal Único de Contratación SECOP II.

ANTECEDENTES

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene como objeto "ejecutar las actividades de apoyo logístico y abastecimientos de bienes y servicios que requiera el Ministerio de Defensa Nacional" para lo cual se celebraron los siguientes contratos interadministrativos: Contrato Interadministrativo No.050-DIADQ-DIPER-2025 QUE TIENE COMO OBJETO: "EL CONTRATISTA SE OBLIGA CON EL M.D.N - EJERCITO NACIONAL, AL ABASTECIMIENTO DE ESTANCIAS DE ALIMENTACIÓN CON DESTINO AL PERSONAL DE SOLDADOS Y ALUMNOS DE LAS UNIDADES MILITARES DEL EJÉRCITO NACIONAL."

Se ha determinado la necesidad de realizar jornadas de fumigación mensualmente y el lavado de tanques de agua cada seis meses. Estas medidas son fundamentales para garantizar una limpieza profunda, prevenir la presencia de plagas y evitar la contaminación cruzada. En el caso de los comedores de tropa de gran tamaño, se han priorizado dos jornadas de fumigación al mes.

Para prevenir principalmente la contaminación de los alimentos que se suministran al personal de alférez, cadetes, alumnos y soldados de las fuerzas Militares (Ejército Nacional y Fuerza Aérea Colombiana); delimitar áreas garantizando condiciones de asepsia, libres de vectores como roedores, insectos u otro tipo de plagas que puedan ser agresivas, provocando pérdidas en los abastecimientos y comida caliente.

Actualmente, el saldo presupuestal es insuficiente para ejecutar este proceso de manera efectiva, sin embargo, durante la ejecución del plan de saneamiento, se alinea con el Decreto 1575 de 2007 para asegurar la calidad del agua; es por ello que, para su correcta implementación, es indispensable contar con el respaldo financiero necesario.

2. **CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC:** El objeto del presente proceso de selección, esta codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

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

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
F	72	10	21	03	Servicios de exterminación o fumigación.
F	72	10	21	06	Control de roedores
F	72	15	40	55	Servicios de Limpieza de Tanques

Especificaciones técnicas:

Para dar cumplimiento el procedimiento establecido en Plan de Saneamiento Básico GTH-PL-01; que permite asegurar medidas de prevención y control con el fin de garantizar espacios libres de vectores, desinfectados en cada unidad de negocio, Sede Administrativa y vehículos de la Regional Suroccidente; se requiere firmar el contrato con el objeto de servicio control de plagas; fumigación; desinfección de ambientes, desratización repelente ultrasónico, estación de roedores y lavado de tanques para las unidades de negocio y oficinas administrativas de la Regional suroccidente.

SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS, FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN INSTALACIONES						
ITEM	**SERVICIO**	**DESCRIPCION**	**DIRECCION**	**MUNICIPIO**	**CANT**	**AREA APROX**
1	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **CATERING 1. BASER 3 - CALI**	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON PICHINCHA - POLICARPA SALAVARRIETA PM 3	CALI (VALLE)	1	540 m2 aprox.
2	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **CATERING BAMRO 3 - FELIDIA**	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON ALTA MONTANA No.3 RODRIGO LLOREDA CAICEDO	FELIDIA (VALLE)	1	136 m2 aprox.
3	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **CATERING BAPAL - BUGA**	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON ARTILLERIA No.3 BATALLA DE PALACE	BUGA (VALLE)	1	300 m2 aprox.
4	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación,	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica,	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON DE INGENIEROS No. 3	PALMIRA (VALLE)	1	380 m2 aprox.

	y desratización.. **CATERING BICOD - PALMIRA**	entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	CR AGUSTIN CODAZZI			
5	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **CATERING BITER 3 - ZARZAL**	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON DE ENTRENAMIENTO No. 3	ZARZAL (VALLE)	1	540 m2 aprox.
6	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **CATERING BIVEN - CARTAGO**	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON INFANTERIA No. 23 VENCEDORES	CARTAGO (VALLE)	1	520 m2 aprox.
7	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **CATERING BILOP - POPAYAN**	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON INFANTERIA No. 7 GR JOSE HILARIO LOPEZ Y BASER29	POPAYAN (CAUCA)	1	380 m2 aprox.
8	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **CATERING BASER 8 - ARMENIA**	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON DE ASPC No.8 CACIQUE CALARCA	ARMENIA (QUINDIO)	1	135 m2 aprox.
9	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación,	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica,	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON INGENIEROS No. 8	PUEBLO TAPADO (QUINDIO)	1	190 m2 aprox.

	y desratización. **CATERING BICIS - PUEBLO TAPADO**	entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	FRANCISCO JAVIER CISNEROS			
10	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **CATERING BAMUR 5 - GENOVA**	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON ALTA MONTANA No. 5 GR URBANO CASTELLANOS CASTILLO	GENOVA (QUINDIO)	1	130 m2 aprox.
11	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **CATERING BASAM - PEREIRA**	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON ARTILLERIA No. 8 SAN MATEO	PEREIRA (RISARALDA)	1	250 m2 aprox.
12	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **CATERING BIAYA- MANIZALES**	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON INFANTERIA No. 22 BATALLA DE AYACUCHO	MANIZALES (CALDAS)	1	380 m2 aprox.
13	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **CATERING BASER 23 - PASTO**	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON INFANTERIA No.9 BATALLA DE BOYACA Y BASER23	PASTO (NARIÑO)	1	400 m2 aprox.
14	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación,	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica,	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON DE INSTRUCCION Y	CHAPALITO (NARIÑO)	1	350 m2 aprox.

	y desratización. **CATERING BITER 23 - CHAPALITO**	entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	ENTRENAMIENTO No. 23			
15	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **CATERING GMCAB - IPIALES**	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** GRUPO DE CABALLERIA No. 3 GR JOSE MARIA CABAL	IPIALES (NARIÑO)	1	457 m2 aprox.
16	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **CAD&S PASTO**	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	CALLE 22 # 1A-68 BARRIO EL EJIDIO	PASTO (NARIÑO)	1	690 m2 aprox.
17	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **CAD&S CALI**	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	CARRERA 92a #2c - 35 BARRIO MELENDEZ	CALI (VALLE)	1	500 m2 aprox.
18	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **SEDE ADMINISTRATIVA ALFM REGIONAL SUROCCIDENTE**	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	CARRERA 92a #2c - 35 BARRIO MELENDEZ	CALI (VALLE)	1	640 m2 aprox.

SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS, FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN DE VEHICULOS						
ITEM	**SERVICIO**	**DESCRIPCION**	**DIRECCION**	**MUNICIPIO**	**CANT**	**CAPACIDAD**

						(Ton)
19	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **FTR - FURGON KPP 866**	**Incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	CARRERA 92a #2c - 35 BARRIO MELENDEZ	CALI (VALLE)	1	9,6
20	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **FTR - FURGON OCK 797**	**Incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.			1	7,7
21	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **FTR - FURGON OLO 328**	**Incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.			1	9,2
22	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **FTR - FURGON OLO 331**	**Incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.			1	9,2
23	Servicio de control de plagas, fumigación, desinsectación, y desratización. **FTR - FURGON OJX-833**	**Incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.			1	4.1
SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS						
ITEM	**SERVICIO**	**DESCRIPCION**	**DIRECCION**	**MUNICIPIO**	**CANT**	**UNIDAD DE MEDIDA**
24	Servicio de Gasificación con carpa para el control de plagas en granos harinas y demás productos almacenados en los CAD&S	**Incluye:** *Acta de inspección previa a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Material necesario para hermetizar el espacio a controlar. *Informe que	CAD&S CALI: CARRERA 92a #2c - 35 BARRIO MELENDEZ CAD&S PASTO: CALLE 22 # 1A-68 BARRIO EL EJIDIO	CALI (VALLE) PASTO (NARIÑO)	1	GLOBAL Entre 1 y 4 Estibas (según arrume recomendado en el producto)

		detalle como mínimo (plaga encontrada, procedimiento, producto utilizado y fotografías).				
25	Servicio de control de plagas AVES	**Incluye:** *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones.	Todas las unidades de Negocio de la ALFM Regional Suroccidente (incluye sede administrativa)	N/A	1	GLOBAL De acuerdo a la Unidad de Negocio donde se detecte
SERVICIO DE DESINFECCIÓN DE AMBIENTES						
ITEM	**SERVICIO**	**DESCRIPCION**	**DIRECCION**	**MUNICIPIO**	**CANT**	**AREA APROX**
26	Servicio de desinfección de ambientes con amonio cuaternario **CATERING 1. BASER 3 - CALI**	*Realizar con equipo nebulizador **El servicio incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON PICHINCHA - POLICARPA SALAVARRIETA PM 3	CALI (VALLE)	1	540 m2 aprox.
27	Servicio de desinfección de ambientes. **CATERING BAMRO 3 - FELIDIA**	*Realizar con equipo nebulizador **El servicio incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON ALTA MONTANA No.3 RODRIGO LLOREDA CAICEDO	FELIDIA (VALLE)	1	136 m2 aprox.
28	Servicio de desinfección de ambientes. **CATERING BAPAL - BUGA**	*Realizar con equipo nebulizador **El servicio incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON ARTILLERIA No.3 BATALLA DE PALACE	BUGA (VALLE)	1	300 m2 aprox.
29	Servicio de desinfección de ambientes. **CATERING BICOD - PALMIRA**	*Realizar con equipo nebulizador **El servicio incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON DE INGENIEROS No. 3 CR AGUSTIN CODAZZI	PALMIRA (VALLE)	1	380 m2 aprox.

30	Servicio de desinfección de ambientes **CATERING BITER 3 - ZARZAL**	*Realizar con equipo nebulizador **El servicio incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON DE ENTRENAMIENTO No. 3	ZARZAL (VALLE)	1	540 m2 aprox.
31	Servicio de desinfección de ambientes. **CATERING BIVEN - CARTAGO**	*Realizar con equipo nebulizador **El servicio incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON INFANTERIA No. 23 VENCEDORES	CARTAGO (VALLE)	1	520 m2 aprox.
32	Servicio de desinfección de ambientes **CATERING BILOP - POPAYAN**	*Realizar con equipo nebulizador **El servicio incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON INFANTERIA No. 7 GR JOSE HILARIO LOPEZ Y BASER29	POPAYAN (CAUCA)	1	380 m2 aprox.
33	Servicio de desinfección de ambientes. **CATERING BASER 8 - ARMENIA**	*Realizar con equipo nebulizador **El servicio incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON DE ASPC No.8 CACIQUE CALARCA	ARMENIA (QUINDIO)	1	135 m2 aprox.
34	Servicio de desinfección de ambientes. **CATERING BICIS - PUEBLO TAPADO**	*Realizar con equipo nebulizador **El servicio incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON INGENIEROS No. 8 FRANCISCO JAVIER CISNEROS	PUEBLO TAPADO (QUINDIO)	1	190 m2 aprox.
35	Servicio de desinfección de ambientes. **CATERING BAMUR 5 - GENOVA**	*Realizar con equipo nebulizador **El servicio incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON ALTA MONTANA No. 5 GR URBANO CASTELLANOS CASTILLO	GENOVA (QUINDIO)	1	130 m2 aprox.
36	Servicio de desinfección de ambientes. **CATERING BASAM - PEREIRA**	*Realizar con equipo nebulizador **El servicio incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON ARTILLERIA No. 8 SAN MATEO	PEREIRA (RISARALDA)	1	250 m2 aprox.

37	Servicio de desinfección de ambientes **CATERING BIAYA-MANIZALES**	*Realizar con equipo nebulizador **El servicio incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON INFANTERIA No. 22 BATALLA DE AYACUCHO	MANIZALES (CALDAS)	1	380 m2 aprox.
38	Servicio de desinfección de ambientes. **CATERING BASER 23 - PASTO**	*Realizar con equipo nebulizador **El servicio incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON INFANTERIA No.9 BATALLA DE BOYACA Y BASER23	PASTO (NARIÑO)	1	400 m2 aprox.
39	Servicio de desinfección de ambientes. **CATERING BITER 23 - CHAPALITO**	*Realizar con equipo nebulizador **El servicio incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** BATALLON DE INSTRUCCION Y ENTRENAMIENTO No. 23	CHAPALITO (NARIÑO)	1	350 m2 aprox.
40	Servicio de desinfección de ambientes. **CATERING GMCAB - IPIALES**	*Realizar con equipo nebulizador **El servicio incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	**DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE:** GRUPO DE CABALLERIA No. 3 GR JOSE MARIA CABAL	IPIALES (NARIÑO)	1	457 m2 aprox.
41	Servicio de desinfección de ambientes. **CAD&S PASTO**	*Realizar con equipo Termonebulizador **El servicio incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	CALLE 22 # 1A-68 BARRIO EL EJIDIO	PASTO (NARIÑO)	1	690 m2 aprox.
42	Servicio de desinfección de ambientes. **CAD&S CALI**	*Realizar con equipo Termonebulizador **El servicio incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	CARRERA 92a #2c - 35 BARRIO MELENDEZ	CALI (VALLE)	1	500 m2 aprox.
43	Servicio de desinfección de ambientes. **SEDE ADMINISTRATIVA ALFM REGIONAL SUROCCIDENTE**	*Realizar con equipo Termonebulizador **El servicio incluye:** *Certificaciones por cada servicio realizado.	CARRERA 92a #2c - 35 BARRIO MELENDEZ	CALI (VALLE)	1	640 m2 aprox.

Nota 1: Todos los productos utilizados en el control de plagas deben ser actos para industria de alimentos.

Nota 2. Los posibles oferentes deben contar con instalaciones y elementos para atender las actividades objeto del contrato, razón por la cual se solicita que **el oferente tenga su sede principal, establecimiento, convenio o representación comercial en la Ciudad de Cali, con sedes en los departamentos de valle, cauca, Quindío, Risaralda y Nariño** a fin de que pueda atender oportunamente cualquier tipo de infestación y/o contaminación.

Nota 3. *En el evento que se requiera servicios que no estén incluidos en el cuadro de relación de SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS, FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN INSTALACIONES, el supervisor podrá requerir al contratista la prestación de los mismos siempre que el contratista este en la capacidad de prestarlos, para lo cual, el contratista deberá presentar cotización y el supervisor verificara que el valor se encuentre dentro de los precios de mercado de la región, mediante mínimo 2 cotizaciones adicionales de firmas que presten el servicio objeto del contrato, una vez verificado que los precios cotizados se encuentran dentro de los precios de mercado la entidad procederá a solicitar la prestación del servicio requerido previo modificación del contrato.*

Nota 4: El oferente que resulte adjudicatario deberá tener en cuenta la cuantía del contrato adjudicado, lo anterior dado que no se aceptarán facturas que sobrepasen dicho valor a no ser que se cuente con una adición al contrato en cuanto la cuantía del mismo.

Nota 5: El oferente que resulte adjudicatario deberá realizar una inspección técnica con el fin de realizar un informe técnico de las acciones sugeridas o medidas para solucionar una infestación ya sea en la sede administrativa, cads y unidades de negocio.

Nota 6 : El valor ofertado se entiende firme y fijo, por lo tanto, no está sujeto a ninguna clase de reajuste. Igualmente, dentro de éste, están incluidos los costos proyectados y la utilidad razonable que el **CONTRATISTA** pretende obtener. Por ende, debe sostener los precios ofertados durante la ejecución del presente contrato, a excepción de que se presente un caso de fuerza mayor o caso fortuito el cual dé lugar a reajuste de precios en aras de mantener el equilibrio económico, de acuerdo al Art.5 de la Ley 80/93.

Nota 7: CERTIFICACION DE GARANTÍA TÉCNICA: el oferente debe aportar una certificación suscrita por su representante legal. En dicho documento, se debe manifestar el otorgamiento de una garantía técnica que ampare los productos químicos a utilizar contra posibles defectos de calidad, daños derivados o fallas en el diseño y los materiales.

Asimismo, el contratista debe comprometerse a brindar una solución definitiva en un término máximo de veinticuatro (24) horas en caso de presentarse novedades después de la prestación del servicio.

Esta garantía deberá ofrecerse sin costo adicional y tendrá vigencia hasta la finalización del contrato o hasta que se agote el recurso, lo primero que ocurra.

PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS:

La matriz de productos para el control de plagas de la ALFM, los servicios para el manejo integrado de plagas MIP debe dar cumplimiento a parámetros de los productos a utilizar para el control de vectores según necesidad en cada área de la entidad, definiéndose: Tipo de producto, formulación, ingrediente activo, cantidad ingrediente activo, concentración ingrediente activo, nivel de toxicología, efecto knoc Down, residualidad, olor, método de aplicación, dosis recomendada, área de aplicación y tiempo de re-entrada. Se incluye métodos ecológicos para el control de aves como palomas que afectan considerablemente los CATERING de la ALFM, así como el proceso de gasificación para los víveres almacenados en los CADs con posibilidades de ser contaminados por Gorgojo de arroz *(Rhyzopherta dominica)*, Escarabajo *(Cryptolestes ferrugineus*) y ácaros: y la palomilla.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares- Regional Suroccidente dando cumplimiento al Plan de Saneamiento Básico de la entidad emitió una **MATRIZ PRODUCTOS CONTROL DE PLAGAS** los cuales deben ser utilizados por el contratista una vez inicie el contrato, los cuales son los autorizados para ser utilizados en el control de plagas de las unidades de negocio-CADS-comedores y sede Administrativa de la Regional Suroccidente.

PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS:

La matriz de productos para el control de plagas de la ALFM, los servicios para el manejo integrado de plagas MIP debe dar cumplimiento a parámetros de los productos a utilizar para el control de vectores según necesidad en cada área de la entidad, definiéndose: Tipo de producto, formulación, ingrediente activo, cantidad ingrediente activo, concentración ingrediente activo, nivel de toxicología, efecto knoc Down, residualidad, olor, método de aplicación, dosis recomendada, área de aplicación y tiempo de re-entrada. Se incluye métodos ecológicos para el control de aves como palomas que afectan considerablemente los CATERING de la ALFM, así como el proceso de gasificación para los víveres almacenados en los CADs con posibilidades de ser contaminados por Gorgojo de arroz (Rhyzopherta dominica), *Escarabajo* (Cryptolestes ferrugineus*) y ácaros: y la palomilla.*

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares- Regional Suroccidente dando cumplimiento al Plan de Saneamiento Básico de la entidad emitió una MATRIZ PRODUCTOS CONTROL DE PLAGAS los cuales deben ser utilizados por el contratista una vez inicie el contrato, los cuales son los autorizados para ser utilizados en el control de plagas de las unidades de negocio-CADS-comedores y sede Administrativa de la Regional Suroccidente.

PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

PRODUCTO	FORMULACIÓN	INGREDIENTE ACTIVO	CANTIDAD INGREDIENTE ACTIVO	CONCENTRACIÓN INGREDIENTE ACTIVO	TOXICOLOGÍA	EFECTO KNOCK DOWN	RESIDUALIDAD	OLOR	MÉTODO DE APLICACIÓN	DOSIS RECOMENDADA	CONTROL DE INSECTOS RASTREROS	CONTROL INSECTOS VOLADORES	AREAS DE APLICACIÓN	TIEMPO DE RE-ENTRADA
BLATTANEX CUCARACHA S	Cebo listo para usar	Imidacloprid	21,5 g/kg	2,15%	III	NO	Alta	NO	Aplicar el cebo directamente sobre la superficie a tratar	Especies pequeñas de 1 a 2 gotas. Especies grandes de 2 a 3 gotas por m2 o metro lineal	Cucarachas. Principales especies Alemana, Americana y Oriental	N/A	Todo tipo de instalaciones o establecimientos industriales, comerciales y domésticos. Aplicar en grietas, hendiduras y rendijas, sobre y bajo campanas extractoras, debajo de equipos, en sitios donde el contacto con soluciones acuosas no es posible.	Inmediato
K-OBIOL EC25	Emulsión concentrada	Deltametrina	25 g/L	0,025	III	SI	Alta	SI	Aspersión-Tratamiento sobre sacos (Arrumes)	80 ml-100 ml/ 10 litros de Agua/100 m2	Rhyzopertha dominica, Sitophilus granarius, Sitophilus oryzae, Sitophilus zea mais, Barrenador mayor de los granos (Prostephanus trucatus), Gorgojo dentado de los granos (Oryzaephilus surinamensis), Gorgojo confuso de la harina (Tribolium confusum), Gorgojo castaño de la harina (Tribolium castaneum), Gorgojo de frijol (Acanthoscelides obtectus), Laemophloeus spp o Cryptolestes ferrugineus	Palomilla de los granos (Sitotroga cerealella), Palomilla India de la harina (Plodia interpunctella), Palomilla gris de la harina, palomilla mediterranea de la harina (Anagasta kuehniella)	Arrume de sacos con granos	Una vez se seque la superficie tratada por aspersión
									Aspersión-Tratamiento sobre superficies	50-60 ml/ 10 litros de agua/100 m2			Superficies de camiones, bodegas, antes y durante el almacenamiento	Una vez se seque la superficie tratada por aspersión
									Nebulización / Termonebulización	20 ml / 1 L de solvente (agua para nebulizar/aceite mineral para termo/1000 m3			Tratamiento espacial no residual de almacenes, silos bodegas	2 horas
									Aplicación directa sobre granos almacenados (Impregnación)	0-3 meses de almacenamiento=10-15 ml / 285-290 ml Agua /Ton 3-6 meses de almacenamiento=20-30 ml /270-280 ml agua/Ton 6-12 meses de almacenamiento= 30-40 ml / 260-270 ml Agua/Ton			Aplicación directa sobre grano (arroz, maíz, trigo, sorgo, frijol, soja, café)	El grano puede utilizarse 24 horas después de la impregnación
K-OTHRINE EC25	Emulsión concentrada	Deltametrina	25 g/L	0,025	III	SI	Moderada	SI	Aspersión	5-8 ml/L Agua/20 m2	Hormigas, ácaros, cucarachas, chinches, pulgas, jejenes	Moscas, mosquitos, palomillas	Viviendas, industria alimentaria y no alimentaria, hoteles y en general en salud pública. Aplicaciones perimetrales y en interiores de las áreas.	2 horas
									Nebulización / Termonebulización	20-25 ml/1 L de solvente (Agua para nebulizar/aceite mineral para termo) / 1000 m3				
									Tratamiento especial equipo pesado	40 ml / 450 ml Solvente (Aceite mineral) / 1 Ha. Velocidad vehículo 10 km/h, descarga: 208 ml/min	Mosquitos Aedes y Culex		Exteriores	
K-OTHRINE SC50	Suspensión concentrada	Deltametrina	50 g/L	0,05	III	NO	Alta	NO	Aspersión en interiores	4-6 ml / L Agua / 16 m2	Cucarachas, hormigas	Moscas, mosquitos	Viviendas, hoteles, restaurantes, aeropuertos, industrias alimenticias y no alimenticias, instalaciones pecuarias	2 horas
									Aspersión en exteriores	4-6 ml / L Agua / 16 m2				
									Aspersión para el control de vectores	100 ml /8 L Agua / 200 m2	Vectores transmisores de malaria y chagas		Interiores y exteriores de viviendas principalmente	
PYBUTHRIN 33	Listo para uso en nebulización caliente o en fría	Piretrina Natural	3g/L	0,30%	IV	SI	Baja	NO	Aspersión	1 L Pybuthrin / 40 m2. No requiere mezcla de solvente	Gorgojos de los granos, escarabajo del tabaco, cucarachas	Moscas, palomillas, mosquitos, avispas	Interiores de fábricas de alimentos, depósitos, molinos de harina, panaderías, cocinas, frigoríficos, areas sensibles de producción de industrias de alimentos y pecuaria, vehículos, cuartos fríos	Una vez se seque la superficie tratada por aspersión. Para tratamiento espacial el tiempo es 2 horas.
		Butóxido de Peperonilo	30g/L	3.0%					Nebulización / Termonebulización	1 L Pybuthrin / 3000 m3. No requiere mezcla de solvente				
SOLFAC EC50	Emulsión concentrada	Cyfluthrin	50g/L	5.0%	III	SI	Moderada	SI	Aspersión	6-8 ml / L Agua / 20 m2	Chinche de cama, cucarachas, pulgas, hormigas, grillos, garrapatas	Moscas, mosquitos	Medios de transporte, edificios, hospitales, viviendas, bodegas, industria de alimentos	2 horas
									Nebulización / Termonebulización	20 ml / 1 L de solvente (agua para nebulizar/aceite mineral para termo/1000 m3				
									Tratamiento especial equipo pesado	40 ml / 450 ml Solvente (Aceite mineral) / 1 Ha. Velocidad vehículo 10 km/h, descarga: 208 ml/min	Mosquitos Aedes y Culex		Interiores y exteriores de viviendas principalmente	
TEMPRID SC480	Suspensión concentrada	Betacyflutrin	105g/L	10,50%	III	Moderada	Alta	NO	Aspersión	2-4 ml/L Agua	Chinche de cama, cucarachas, hormigas, garrapatas, escorpiones, pescaito de plata, gorgojos de los granos, arañas, ciempiés, ácaros, polilla de ropa, piojos, pulgas, tijeras	Moscas, jejenes, abejones, avispas	Perímetros residenciales, marcos de puertas y ventanas, formando una barrera protectora impidiendo el acceso de los insectos en el ambiente. Restaurantes, panaderías, hoteles, aeropuertos, teatros, industrias alimenticias y no alimenticias, industria pecuaria, centros comerciales, frigoríficos, medios de transporte, entre otros. Se puede aplicar en jardines, pasto debido a que no afecta a la plantas pero si controla a los insectos chupadores.	Una vez se seque la superficie tratada por suspensión.
		Imidacloprid	210 g/L	21,00%										

STARYCID E SC480	Suspensión concentrada	Triflumuron	480g/L	0,48	IV	NO	Alta	NO	Aspersión	10 ml/10 L Agua / 100 m2	Larvas de moscas y gorgojos de cama (Alphitobius) en estiercol seco	N/A	Exteriores e interiores en superficies donde se evidencia desarrollo de los primeros estados inmaduros de plagas. Estercoleros, colecciones de agua que no sean para consumo humano, entre otros.	Una vez se seque la superficie tratada por aspersión.
										4 ml/10 L Agua / 1000 m2	Larvas de moscas y gorgojos de cama (Alphitobius) en estiercol seco			
										10 ml/10 L Agua / 100 m2	Cucarachas, pulgas y otros insectos rastreros			
										7 ml/10 L Agua / 1000 m2	N/A	Mosquitos Aedes		
										26 ml/10 L Agua / 1000 m2	N/A	Mosquitos Culex		
RACUMIN POLVO	Polvo/preparación cebo	Coumatetralyl	7,5g/Kg	0,0075	I	N/A	N/A	NO	Preparación del cebo con mezclas de productos y colocar en áreas de transito de la plaga. Preparación de cebos tóxicos: Mezcla de 90% de harina de uno o varios cereales (arroz, avena, maíz, sorgo, trigo), 5% de glucosa (melaza, azúcar) y 5% de Racumin	10-20 g de cebo preparado / estación de comida / 2-5 m dependiendo el grado de infestación	Ratas (Ratus norvegicus, Rattus rattus)		Edificaciones, instalaciones de almacenamiento, bodegas, zonas industriales, canales de riego, depósito de basuras, entre otros	Inmediato
										5-10 g de cebo preparado / estación de comida / 2- 5 m dependiendo el grado de infestación	Ratones (Mus musculus), ratón de campo			
RODILON BLOQUE PARAFINADO	Cebo en bloque	Difethialone	0,025 g/Kg	0	I	N/A	N/A	NO	Colocar el cebo directamente en áreas de tránsito de la plaga. La muerte del roedor se da entre 5-8 días	1 y 2 minibloques por estación / 5-10 m dependiendo del grado de infestación	Ratas (Ratus norvegicus, Rattus rattus)		Edificaciones, instalaciones de almacenamiento, bodegas, zonas industriales, canales de riego, depósito de basuras, entre otros	Inmediato
										1 minibloque por estación / 2-5 m dependiendo el grado de infestación	Ratones (Mus musculus), ratón de campo			
										1-4 kg/Ha dependiendo el grado de infestación	Ratas (Ratus norvegicus, Rattus rattus), ratones (Mus musculus), ratón de campo		Espacios abiertos, por ejemplo potreros o cultivos	
GEL ANTIPOSAMIENTO DE AVES	Físico	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Bajar nidos/Sellamiento áreas físicas	Al retirar los nidos solicitar acompañamiento a la autoridad ambiental de la zona. Buenas prácticas de manufactura y ambientales. Evitar dar alimento a las aves.Instalación de angeos y mallas para ventanas y techos.	Palomas, gorriones, estorninos, gaviotas, golondrinas.		Ventanas, picos y bordes del techo, en las superficies planas o curvas, alféizares, cornisas, balcones, repisas, pararrayos, antenas, cocheras, travesaños, terrazas, nichos y/o todo lugar donde es adecuado para la anidación de las aves.	Inmediato
	Cebo	Geraniol	0,50%	2,15%	N/A	N/A	Baja	N/A	Causa una sensación desagradable en las aves cuando lo tocan y provoca que se desplacen a otro punto	Limpiar la superficie, aplicar el gel antiposamiento de aves sobre la superficie a proteger, utilizando para su aplicación una pistola de silicona. Se puede aplicar el producto directamente sobre la superficie en líneas o en zigzag, asegurándose que el ave, al intentar posarse, toca el gel con alguna de sus patas.También sobre platitos o similar. Textura pegajosa, color marrón- amarillento. 310 ml. de producto, protege de unos 8 a 10 metros lineales de superficie. Si la superficie es muy ancha hay que aplicar varias líneas de gel. Biodegradable. Apto para cualquier clima.	Palomas, gorriones, estorninos, gaviotas, golondrinas.		Ventanas, picos y bordes del techo, en las superficies planas o curvas, alféizares, cornisas, balcones, repisas, pararrayos, antenas, travesaños, terrazas, nichos y/o todo lugar donde es adecuado para la anidación de las aves.	Inmediato
BÚHOS PLÁSTICOS	Físico	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Para ahuyentar aves	Tamaño aproximado 16x15x36 cms. /6.30x5.91x14.17 cm. Tamaño realista alado bubo, asusta Off roedores y aves de jardín, árboles y techos. Cabeza giratoria wind-activated y ojos reflectantes, con características distintivas de realista y un perfil realista. Ecológico sin químicos. Durable, resistente al agua, resistente a la intemperie material, puede estar de pie hasta viento y lluvia, fácil de configurar.	Palomas, cuervos, estornino, gorrión, Skunks, conejos, ardillas y otras plagas.		Ventanas, picos y bordes del techo, en las superficies planas, alféizares, cornisas, balcones, repisas, pararrayos, antenas, travesaños, terrazas, nichos y/o todo lugar donde es adecuado para la anidación de las aves.	Inmediato

BALÓN DEL TERROR	Físico	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Para ahuyentar aves	Este globo de intimidante repele los pájaros con su tamaño, colores brillantes y ojos holográficos. Este repelente es económico de fácil instalación para casas, garajes, jardines, campos de granja, establos, establos, viñedos, carga, docks, hangares, marinas, docks, almacenes y mucho más. Repele plagas pájaros con el intimidarte 3d globo de Predador. Impermeable, vinilo, inflable globo. Terror Eyes se mueve en el Viento, aumentando la eficacia. Cubre hasta 1000 m², Dimensiones 61x61x61 cms. Peso: 460 gr.	Palomas, cuervos, estornino, gorrión, Skunks, conejos, ardillas y otras plagas.	Exteriores con presencia de aves	Inmediato
PLAGAS EN GRANOS-HARINAS (GASIFICACIÓN)	Tableta Redonda	fosfuros de aluminio (fosfina), carbonato de amonio	AlP 56% p/p	0,5 – 5 g PH3/m3	I	N/A	Baja	SI	Pilas de granos ensacados; estibas de mercancías ensacadas en depósitos o bajo lona plástica impermeable al gas	2 a 5 /m3 de Tabletas	Gorgojo de arroz *(Rhyzopherta dominica)*, Escarabajo *(Cryptolestes ferrugineus)* y ácaros.	Colocar las tabletas separadas sobre bandejas de cartón o de huevos, alrededor o debajo de las pilas, dejando espacio entre lona y tabletas con el fin de facilitar la generación de gas. Hermatizar la carpa al piso.	Tiempo de exposición: 3 a 5 días; 5 a 7 días para Rhyzopherta dominica, Cryptolestes ferrugineus y ácaros. Ventilación: 6 a 72 horas.
AGRILASER	Físico	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	Para ahuyentar aves	Es un sistema laser adecuado para unos fines concretos en la agricultura y la industria. Ha sido desarrollado por científicos en consonancia con los problemas que las plagas de aves y animales causan a los agricultores y sus cultivos Se utiliza la tecnología láser verde. El color verde es 800 veces más visible que cualquier otro color. Esto ayuda a asegurar que sea eficaz en distancias de más de 2.500 metros. A diferencia de un puntero laser normal (200 lux), el Serint-Agrilaser produce un rayo láser de diámetro constante de 20.000 lux que causa la sensación de ser un gran palo amenazante. Las aves perciben el rayo como un peligro físico que se les echa encima, es la misma sensación de peligro como cuando un coche a toda velocidad se acerca a una bandada de aves en la carretera. De tal manera que la única manera que tienen para librarse de ello es volar lo más rápidamente posible. Por el mismo motivo cuando se utiliza el Serint-Agrilaser sobre las aves, apelando a su sentido de supervivencia huyen volando del lugar. El rayo del Serint-laser, a diferencia de otros métodos persuasivos ópticos no crea costumbre en las aves, aunque se use sistemáticamente, las aves captan los rayos y les crea la inseguridad suficiente como para huir despavoridas. Con una sesión por la mañana y otra al atardecer, será suficiente para ahuyentar el 95% de las aves.	Palomas, cuervos, estornino, gorrión, Skunks, conejos, ardillas y otras plagas.	Exteriores con presencia de aves	Inmediato

METODOS DE APLICACIÓN- REQUISITOS MINIMOS

FUMIGACIÓN

Fumigación Con Sistemas Activos	Aplicación con insecticidas específicos para cada área de las instalaciones, que cuenten con el respectivo aval y registro de las entidades correspondientes de baja categoría toxicológica para el ser humano y animales domésticos, no manchen pisos, paredes ni alfombras, no contaminen, biodegradables y garanticen la inocuidad delos productos y la salud de las personas.
Fumigación con Sistemas Pasivos	Aplicación de gel cucarachicida, el cual se emplea para reforzar la desinsectación líquida, para el control decucarachas.
Insecticidas	Los insecticidas utilizados deben ser de acción inmediata y no presentar mal olor ni mancha, deben ser efectivos yecológicos. En las áreas donde exista manejo de alimentos deberán tener autorización para ser usados sin generarningún riesgo de contaminación.

DESRATIZACIÓN Y/O CONTROL DE ROEDORES

Cajas cebaderas-Señalización

Ubicación de cajas cebaderas para proteger el producto para control de roedores, evitando su ingestión o manipulación.

Habladores para cada caja cebadera, en acrílico, donde se registre fecha del servicio y tipo del producto ubicado.

Ubique los cebaderos numerados a una distancia de 10 metros pegados a la pared, formando un anillo por el perímetro del área a controlar. Ubique externamente nunca dentro de la planta productiva u oficinas.

Colocación de manera rotativa, cebos granulados o parafinados efectivos para lograr la ingestión voluntaria por parte de roedores como ratas y ratones con su respectiva señalización en cada caja cebadera.

El proceso de control de roedores es realizado periódicamente por parte del contratista, efectuando limpieza del área y cebadero tomando un trapo húmedo y/o escobilla (o brocha) y limpiando por la parte externa e interna del mismo, revisando si hubo o no consumo de rodenticida.

Las bolsas que contienen rodenticida y se encuentra en mal estado o ya hubo consumo superior al 50% debe ser depositado en una bolsa plástica junto con las barreduras que contiene raticida. La disposición final de estos residuos peligrosos será asumida por el contratista.

Al terminar la operación el operario debe lavarse las manos con suficiente agua y jabón.

Entregar certificado del servicio prestado por parte del contratista el cual debe incluir el siguiente reporte o lista dechequeo:

NUMERO DE ESTACION	LOCALIZACION Y/O RECINTO	ESTACION CON EL CEBO	ESTACION CON TRAMPAS GATILLO	ESTACION CON TRAMPAS ADHESIVA	ACTIVIDAD DEL ROEDOR			CAMBIO DEL CEBO (SI / NO)	ESTADO ESTACION			OBSERVACIONES: Registrar cualquier novedad. Si es posible registre la especie RT: rata de techo RA: rata de alcantarilla RD: ratón doméstico o si es otra especie registrela
					EVIDENCIA DE BIOINDICADORES	COMIDO/ ROIDO (consumo parcial)	Nº DE CEBOS FALTANTES (consumo total)		ESTA PRESENTE	ESTA DE FACIL ACCESO	ESTA ANCLADO	

El funcionario de la ALFM junto con el contratista diligencia el formato GTH-*F0-71 "Verificación manejo integrado de plagas"* después de cada servicio.

Otros controles

Entrega, ubicación e instalación de mallas, jaulas resistentes a factores externos, ambientales y/o trampas mecánicas de acuerdo a las necesidades de cada área o unidad de negocio. Deben ser durables, higiénicas, con llave de seguridad, con plano de ubicación de las cajas en cada área, aviso de señalización y mantenimiento de limpieza permanente.

DESINFECCIÓN DE AMBIENTES

Desinfectantes Bacterianos (Biocidas de amplio espectro) que no sean tóxicos al ser humano y que ejerzan controlefectivo de microorganismos como hongos, virus y bacterias.

EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

a. Máquinas especializadas tanto para áreas abiertas como para áreas cerradas, por sistemas de termo nebulización,nebulización, aspersión (aspersores manuales o a motor), geles y cebaderos según sea el caso.

PERSONAL

a. Contar con el personal idóneo, capacitado, entrenado y certificación para realizar las tareas relacionadas al control de plagas, trabajo en alturas, espacios confinados, preferiblemente del SENA.

b. El personal que realizará estas laboras deberá utilizar todos y cada uno de los Elementos de Protección Personal –EPP- para su bioseguridad e integridad durante el desempeño de sus funciones, elementos que suministrará en perfectas condiciones para su

uso.	
Rotaciónde Productos	Debido a que las plagas crean resistencia a algunos productos por el uso constante de los mismos, estos se deberán rotar. Por lo cual, el contratista que prestará el servicio, aplicará mínimo dos ***(2) Tipos de productos***. El control se evidenciará en los informes de supervisión y fichas técnicas de los mismos aplicados en cada servicio.
Preparación de insumos químicos	**Preparación de insumos:** Los productos químicos serán manipulados únicamente por el proveedor. El supervisor del contrato verificará que la solución coincida con la ficha técnica suministrada por el contratista. **Elementos de Protección Personal EPP:** El contratista y/o personal operativo en el momento del servicio deberá contar con los siguientes elementos de protección personal EPP: • Mascaras • Uniforme • Guantes • Botas • Monogafas • Capuchón Los elementos a utilizar no deben traer olores fuertes (lociones, overoles con thinner o gasolina y los guantes deben estar limpios). **Responsable:** Proveedor del servicio. **Supervisión:** Jefes Unidades de negocio, Ing. Alimentos, líder SST, supervisor del contrato.
Aplicación de productos	Previo a la prestación del servicio por parte del proveedor, se deberá tener en cuenta el siguiente protocolo: **Antes del Procedimiento** 1. Poner en conocimiento del personal las recomendaciones que deben seguir para antes, durante y después del procedimiento de control de plagas. 2. Poner en disposición áreas en ambiente de limpieza, orden y que permitan el transito del técnico aplicador. 3. Conocer que áreas se van a tratar con el fin de tomar medidas preventivas: cubrir alimentos, recipientes donde se manipulen alimentos, cubrir elementos, maquinaria o materia prima vulnerable al producto o en su defecto informar que áreas no se deben tratar. 4. Proteger equipos y elementos: computadores, calculadoras, documentos, impresoras, escáner, fax, otros, esta protección es de carácter preventivo pues no se aplica producto en forma directa a estos elementos. 5. Las áreas de cocina donde la aplicación de plaguicidas fuera necesaria debe estar desocupadas. 6. En el caso donde existan tapetes se deben aspirar antes de efectuar el tratamiento. 7. No debe haber personas especialmente niños, adultos mayores o mujeres embarazadas en el lugar donde se realiza el control, de igual manera ninguna mascota. 8. Desactivar los sistemas de aire acondicionado o cualquier tipo de ventilación artificial. 9. Las áreas a desinfectar deben estar aseadas para la aplicación del producto. **Durante el Procedimiento**

	1. Atender las instrucciones del supervisor de servicio en el momento del procedimiento. 2. En el caso donde sea necesaria la presencia de una persona durante el procedimiento de desinsectación esta debe usar máscara de respiración y equipo de protección adecuado. 3. No consumir alimentos, líquidos o cigarrillo durante el procedimiento. **Después del Procedimiento** 1. Prohibir el ingreso de personas y/o animales al lugar tratado hasta una vez cumplidoel tiempo de aireación. 2. Realizar aseo posterior en las áreas tratadas con el fin de retirar material residual. En este caso se limpiarán mesones y áreas donde se manipulen alimentos, de igual manera cualquier otro objeto que pueda estar en contacto con la piel. 3. El tiempo después de la aplicación de los productos, es según recomendación del contratista. Por lo general de 20 a 30 minutos aproximadamente. **Atención de Emergencias en caso de contacto con plaguicidas** 1. En caso de inhalación de insecticida debe conducirse al paciente al aire fresco. 2. En caso de contacto con la piel debe lavarse el área afectada con abundante agua preferiblemente tibia y jabón. 3. Si el contacto se ha presentado con los ojos lavar con agua durante mínimo 10 minutos. 4. En caso de ingestión acudir inmediatamente al médico. No induzca al vomito a menos que se le ordene hacerlo. Nunca de cosa alguna por la boca a una persona inconsciente. Informe de inmediato al Grupo Salud Ocupacional y Gestión Ambiental.
RESIDUOS PELIGROSOS	El proveedor del servicio, tendrá la responsabilidad de realizar la disposición final de los productos conforme a lo contemplado en el Programa de Residuos Peligrosos de la entidad. No depositar, ni almacenar en las áreas de la Entidad ni al interior de las unidades militares sustancias, residuos peligrosos, sus envases o embalajes.

El contratista, subcontratista o proveedor que realice los servicios de fumigación para la Agencia Logística de Fuerzas Militares, está en la obligación legal de cumplir con todas las normas en seguridad social, seguridad y salud en el trabajo, para lo cual el área de SST será la responsable de vigilar y verificar dicho cumplimiento. No obstante, el Contratista y/o Subcontratista debe garantizar que sus Trabajadores cumplan con los parámetros de seguridad descritos a continuación:

a) Antes de iniciar el trabajo al interior de la Agencia Logística de Fuerzas Militares el contratista, subcontratista o proveedor debe verificar que se cumplan las siguientes condiciones mínimas:

- Señalizar y aislar debidamente las áreas de trabajo, que impliquen riesgo para las personas que puedan transitar por el área.
- Demarcar las áreas donde se desarrolle la actividad, para evitar el ingreso de personas y que brinde espacios seguros contra la caída de materiales, esquirlas y demás, de acuerdo al reglamento técnico de protección contra caída de personas y objetos vigente.

b) El contratista, subcontratista o proveedor debe contar con los elementos de protección personal (EPP) los cuales deben ser entregados de acuerdo a los riesgos asociados a las tareas a realizar.
c) El contratista, subcontratista o proveedor, deberá capacitar a su personal en el uso adecuado de los Elementos de Protección Personal (EPP). Dichos elementos deben cumplir con las normas técnicas y legales que sean aplicables al equipo de protección individual.
d) En caso de no utilizar los elementos de protección personal por parte de los trabajadores del contratista, el área de Seguridad y Salud en el Trabajo informará el supervisor del contrato la novedad de incumplimiento. Así mismo, y de acuerdo a los compromisos establecidos el Área de SST podrá suspender la actividad, sino se cumple con las obligaciones pactadas sobre el uso de Elementos de Protección Personal (EPP).
e) Reportar de inmediato el supervisor del contrato o proveedor cualquier condición insegura que pueda generar accidentes de trabajo o enfermedades laborales.
f) Si por parte del contratista, subcontratista o proveedor se utilizan equipos eléctricos, se debe verificar no sobrecargar los enchufes ni las multi-tomas eléctricas y que al terminar la labor queden completamente apagados y desconectados.
g) Una vez terminada la jornada o la labor contratada, se debe dejar el área de trabajo totalmente despejada, ordena y limpia.
h) Como quiera que la cobertura del Sistema General de Riesgos Laborales se inicia el día calendario siguiente al de la afiliación; el contratista, subcontratista o proveedor garantizará para tal efecto, dicha afiliación como mínimo un día antes del inicio de la ejecución de la labor contratada y la finalización de la cobertura para cada contrato corresponde a la fecha de terminación del mismo.
i) El contratista y subcontratista al afiliar a las personas a su cargo, en materia de riesgos laborales deberá hacerlo según el nivel de riesgo propio de la actividad ejecutada por el contratista.
j) Es obligación del contratista, subcontratista o proveedor presentar copia del formulario electrónico de los pagos a ARL, EPS y AFP. En cuanto a la ARL deberá hacerlo de acuerdo al nivel de riesgo de la tarea realizada, en concordancia con la normatividad que en dicha materia sea aplicable.
k) Es obligación del contratista, subcontratista o proveedor informar al interventor, supervisor del contrato y al responsable del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, cualquier novedad que en materia de seguridad social y/o SST pueda afectar el desarrollo del objeto contractual.

LAVADO DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

	RUTINA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
LAVADO DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA	El personal debe portar el certificado del curso de trabajo en alturas para realizar esta actividad en tanques aéreos y curso para trabajo en espacios confinados para tanques subterráneos, aprobado por una entidad competente.

POTABLE	Utilizar elementos de protección personal como mascarillas, traje anti fluidos, guantes, arnés y demás elementos que garanticen la seguridad del trabajador.
	Cerrar las válvulas para el ingreso del agua.
	Garantizar que el tanque se encuentre vacío parcialmente, para realizar la limpieza con el líquido que queda.
	Retirar todos los residuos sólidos y/o lodos en forma manual o con pala. Depositar los residuos en el punto correspondiente según el programa de residuos sólidos de la Entidad.
	Para la limpieza se debe emplear únicamente agua a presión (No utilizar jabón en polvo) y cepillo. Limpiar las paredes internas, externas, tapa y después el piso.
	Enjuagar una o más veces, asegurando la eliminación de todo residuo visible.
	Abrir las válvulas para permitir el ingreso del agua al tanque hasta 30 cms. de altura y agregar el producto desinfectante. Para la desinfección utilizar hipoclorito de sodio al 5% o el productos correspondiente de acuerdo la capacidad del tanque:
	½ litro de desinfectante para un tanque de 500 litros de agua. 1 litro de desinfectante para un tanque de 1000 litros de agua.
	Lavar todas las zonas del tanque con la mezcla del agua y desinfectante, dejando actuar la mezcla mínimotres horas. Eliminar el agua clorada –evitando cualquier uso- haciéndola salir por todas las redes del tanque.
	Una vez vacío, agregar 30 cms. de agua y dejarla escurrir por todas las redes del tanque.
	Abrir las válvulas para el ingreso del agua, hasta que quede el tanque totalmente lleno y en funcionamiento. Colocar la tapa y garantizar que quede herméticamente cerrada.
	Entregar certificado de limpieza y desinfección, anexándose ficha técnica del procedimiento, sustancias utilizadas y concentraciones que se utilizaron para el lavado.

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

FUMIGACIÓN	
Fumigación Con Sistemas Activos	Aplicación con insecticidas específicos para cada área de las instalaciones, que cuenten con el respectivo aval y registro de las entidades correspondientes de baja categoría toxicológica para el ser humano y animales domésticos, no manchen pisos, paredes ni alfombras, no contaminen, biodegradables y garanticen la inocuidad de los productos y la salud de las personas.
Fumigación con Sistemas Pasivos	Aplicación de gel cucarachicida, el cual se emplea para reforzar la desinsectación líquida, para el control de cucarachas.
Insecticidas	Los insecticidas utilizados deben ser de acción inmediata y no presentar mal olor ni mancha, deben ser efectivos y ecológicos. En las áreas donde exista manejo de alimentos deberán tener autorización para ser usados sin generar ningún riesgo de contaminación.

DESRATIZACIÓN Y/O CONTROL DE ROEDORES

Cajas cebaderas-Señalización

Ubicación de cajas cebaderas para proteger el producto para control de roedores, evitando su ingestión o manipulación.

Habladores para cada caja cebadera, en acrílico, donde se registre fecha del servicio y tipo del producto ubicado.

Ubique los cebaderos numerados a una distancia de 10 metros pegados a la pared, formando un anillo por el perímetro del área a controlar. Ubique externamente nunca dentro de la planta productiva u oficinas.

Colocación de manera rotativa, cebos granulados o parafinados efectivos para lograr la ingestión voluntaria por parte de roedores como ratas y ratones con su respectiva señalización en cada caja cebadera.

El proceso de control de roedores es realizado periódicamente por parte del contratista, efectuando limpieza del área y cebadero tomando un trapo húmedo y/o escobilla (o brocha) y limpiando por la parte externa e interna del mismo, revisando si hubo o no consumo de rodenticida.

Las bolsas que contienen rodenticida y se encuentra en mal estado o ya hubo consumo superior al 50% debe ser depositado en una bolsa plástica junto con las barreduras que contiene raticida. La disposición final de estos residuos peligrosos será asumida por el contratista.

Al terminar la operación el operario debe lavarse las manos con suficiente agua y jabón.

Entregar certificado del servicio prestado por parte del contratista el cual debe incluir el siguiente reporte o lista de chequeo:

NUMERO DE ESTACION	LOCALIZACION Y/O RECINTO	ESTACION CON EL CEBO	ESTACION CON TRAMPAS GATILLO	ESTACION CON TRAMPAS ADHESIVA	ACTIVIDAD DEL ROEDOR			CAMBIO DEL CEBO (SI / NO)	ESTADO ESTACION			OBSERVACIONES: Registrar cualquier novedad. Si es posible registre la especie RT: rata de techo RA: rata de alcantarilla RD: ratón doméstico o si es otra especie registrela
					EVIDENCIA DE BIOINDICADORES	COMIDO/ ROIDO (consum o parcial)	Nº DE CEBOS FALTANTES (consumo total)		ESTA PRESENTE	ESTA DE FACIL ACCESO	ESTA ANCLADO	

El funcionario de la ALFM junto con el contratista diligencia el formato GTH-*F0-71 "Verificación manejo integrado de plagas"* después de cada servicio.

Otros controles

Entrega, ubicación e instalación de mallas, jaulas resistentes a factores externos, ambientales y/o trampas mecánicas de acuerdo a las necesidades de cada área o unidad de negocio. Deben ser durables, higiénicas, con llave de seguridad, con plano de ubicación de las cajas en cada área, aviso de señalización y mantenimiento de limpieza permanente.

DESINFECCIÓN DE AMBIENTES

Desinfectantes Bacterianos (Biocidas de amplio espectro) que no sean tóxicos al ser humano y que ejerzan control efectivo de microorganismos como hongos, virus y bacterias.

EQUIPOS Y HERRAMIENTAS
a. Máquinas especializadas tanto para áreas abiertas como para áreas cerradas, por sistemas de termo nebulización, nebulización, aspersión (aspersores manuales o a motor), geles y cebaderos según sea el caso.
PERSONAL
a. Contar con el personal idóneo, capacitado, entrenado y certificación para realizar las tareas relacionadas al control de plagas, trabajo en alturas, espacios confinados, preferiblemente del SENA. b. El personal que realizará estas laboras deberá utilizar todos y cada uno de los Elementos de Protección Personal –EPP- para su bioseguridad e integridad durante el desempeño de sus funciones, elementos que suministrará en perfectas condiciones para su uso.

Rotación de Productos	Debido a que las plagas crean resistencia a algunos productos por el uso constante de los mismos, estos se deberán rotar. Por lo cual, el contratista que prestará el servicio, aplicará mínimo dos ***(2) Tipos de productos***. El control se evidenciará en los informes de supervisión y fichas técnicas de los mismos aplicados en cada servicio.
Preparación de insumos químicos	**Preparación de insumos:** Los productos químicos serán manipulados únicamente por el proveedor. El supervisor del contrato verificará que la solución coincida con la ficha técnica suministrada por el contratista. **Elementos de Protección Personal EPP:** El contratista y/o personal operativo en el momento del servicio deberá contar con los siguientes elementos de protección personal EPP: • Mascaras • Uniforme • Guantes • Botas • Monogafas • Capuchón Los elementos a utilizar no deben traer olores fuertes (lociones, overoles con thinner o gasolina y los guantes deben estar limpios). **Responsable:** Proveedor del servicio. **Supervisión:** Jefes Unidades de negocio, Ing. Alimentos, líder SST, supervisor del contrato.
Aplicación de productos	Previo a la prestación del servicio por parte del proveedor, se deberá tener en cuenta el siguiente protocolo: **Antes del Procedimiento** 1. Poner en conocimiento del personal las recomendaciones que deben seguir para antes, durante y después del procedimiento de control de plagas. 2. Poner en disposición áreas en ambiente de limpieza, orden y que permitan el transito del técnico aplicador.

	3. Conocer que áreas se van a tratar con el fin de tomar medidas preventivas: cubrir alimentos, recipientes donde se manipulen alimentos, cubrir elementos, maquinaria o materia prima vulnerable al producto o en su defecto informar que áreas no se deben tratar. 4. Proteger equipos y elementos: computadores, calculadoras, documentos, impresoras, escáner, fax, otros, esta protección es de carácter preventivo pues no se aplica producto en forma directa a estos elementos. 5. Las áreas de cocina donde la aplicación de plaguicidas fuera necesaria debe estar desocupadas. 6. En el caso donde existan tapetes se deben aspirar antes de efectuar el tratamiento. 7. No debe haber personas especialmente niños, adultos mayores o mujeres embarazadas en el lugar donde se realiza el control, de igual manera ninguna mascota. 8. Desactivar los sistemas de aire acondicionado o cualquier tipo de ventilación artificial. 9. Las áreas a desinfectar deben estar aseadas para la aplicación del producto. **Durante el Procedimiento** 1. Atender las instrucciones del supervisor de servicio en el momento del procedimiento. 2. El supervisor, o en su defecto el funcionario de la entidad que se encuentre en el lugar a llevar a cabo la fumigación, sea el administrador del comedor de tropa, o administrador del CAD, deberá hacer la respectiva verificación del producto que vaya a ser aplicado a fin de validar si este corresponde, que sea la cantidad y demás condiciones señaladas en el contrato; Por lo tanto debe presenciar que el producto cuenta con las respectivas etiquetas y demás antes de ser abierto. 3. En el caso donde sea necesaria la presencia de una persona durante el procedimiento de desinsectación esta debe usar máscara de respiración y equipo de protección adecuado. 4. No consumir alimentos, líquidos o cigarrillo durante el procedimiento. **Después del Procedimiento** 1. Prohibir el ingreso de personas y/o animales al lugar tratado hasta una vez cumplido el tiempo de aireación. 2. Realizar aseo posterior en las áreas tratadas con el fin de

	retirar material residual. En este caso se limpiarán mesones y áreas donde se manipulen alimentos, de igual manera cualquier otro objeto que pueda estar en contacto con la piel. 3. El tiempo después de la aplicación de los productos, es según recomendación del contratista. Por lo general de 20 a 30 minutos aproximadamente. **Atención de Emergencias en caso de contacto con plaguicidas** 1. En caso de inhalación de insecticida debe conducirse al paciente al aire fresco. 2. En caso de contacto con la piel debe lavarse el área afectada con abundante agua preferiblemente tibia y jabón. 3. Si el contacto se ha presentado con los ojos lavar con agua durante mínimo 10 minutos. 4. En caso de ingestión acudir inmediatamente al médico. No induzca al vomito a menos que se le ordene hacerlo. Nunca de cosa alguna por la boca a una persona inconsciente. Informe de inmediato al Grupo Salud Ocupacional y Gestión Ambiental.
RESIDUOS PELIGROSOS	El proveedor del servicio, tendrá la responsabilidad de realizar la disposición final de los productos conforme a lo contemplado en el Programa de Residuos Peligrosos de la entidad. No depositar, ni almacenar en las áreas de la Entidad ni al interior de las unidades militares sustancias, residuos peligrosos, sus envases o embalajes.

Si se utiliza GASTION, para realizar gasificaciones, se deberá utilizar la siguiente tabla:

Dosis	Tabletas N°	Limite Máximo de Residuos
Silos cerrados	3 - 6 por tonelada	Cereales, Legumbres, Harinas y Piensos: 0.1ppm Alimentos terminados: 0.01ppm
Depósitos a granel	6 - 10 por tonelada	
Camiones y furgones	10 por tonelada	
Sacos	1 - 50 kilos	
Ratas	1 - 2 por cueva	

CENTROS DE ABASTECIMIENTO Y DISTRIBUCIÓN –CAD-

Estas especificaciones técnicas aplican para todas las bodegas de almacenamiento de producto terminado y debe cumplir el contratista.

1. **EQUIPO DE SEGURIDAD REQUERIDO**

- Casco

- Guantes de seguridad
- Tapabocas
- Botas de seguridad punta de acero

2. PUNTOS DE RIESGO

Producto terminado que se encuentra junto a producto que proviene de devoluciones; también corresponde a aquellos puntos que pueden convertirse en focos de contaminación como producto con baja rotación (producto con más de 4 meses de almacenamiento).

INSTRUCCIONES

No.	Responsable	Descripción de la Actividad
1	Contratista	Realiza inspección visual semanal por el tiempo asignado en toda la bodega a intervenir, dando prioridad a la escala de colores próximo a rotar según indicaciones del encargado de la bodega. Durante la inspección se deben identificar lotes que cumplan más de 45 días almacenados y aquellos que presenten riesgo de infestación (color anterior al que se esté marcando)..
2	Contratista	Una vez identificados los lotes con más de 45 días y los puntos de riesgo, se procede a realizar la inspección al producto que se encuentra almacenado y se registran los hallazgos en acta.
3	Contratista	Para realizar la inspección se debe tener en cuenta los siguientes pasos registrando lo evidenciado en acta: • Realizar el conteo de los paquetes a muestrear. • Tomar muestra aleatoria de los paquetes (una unidad por lote). Realizar la prueba de infestación a la totalidad de la muestra. • Realizar prueba de infestación, utilizando la criba de infestación (60 vaivenes por cada muestra a analizar). La criba debe ser suministrada por el contratista y demás equipos que requiera. • Luego separar la parte superior de la criba, inspeccionar en el fondo si hay presencia de infestación.
4	Contratista	En caso de encontrar infestación se procede a separar, realizar carpado, evitando que la infestación se propague. Si el producto se encuentra libre de infestación, pero la fecha de producción supera los 45 días (la fecha de prevención puede variar de acuerdo a las condiciones de la bodega), se procederá a realizar carpado preventivo. Todo producto carpado debe tener una duración mínima de 5 días y máxima de 7 días en control, el tercero que realiza la fumigación no debe descarpar en un tiempo inferior a los ya establecidos. Dejar acta de la actividad realizada.
5	Contratista	Transcurridos los 7 días de control se realizará los siguientes pasos: • Realizar Inspección del producto con el fin de validar su estado para despacho a clientes.

		• Dejar acta de la actividad realizada. • En el evento de ser necesario, y en caso de que área fumigada presente resistencia a la fumigación realizada, se deberá repetir la fumigación con cargo al contratista, y aplicando otro producto al inicialmente aplicado

Obligaciones Específicas:

TRAMPAS DE ROEDORES. El contratista se compromete a la instalación y disponibilidad de los siguientes tipos de trampas y/o adaptaciones en control de plagas:

ANGEO Y/O MALLA PARA MOSQUITOS. Debe ser fibra de vidrio color gris, para ser ubicado en las ventanas, techos donde se evidencien aberturas y facilidad para el ingreso de plagas en las bodegas o Centros de Abastecimiento y Distribución -CAD- y evitar ingreso de mosquitos, zancudos, polillas y demás vectores, cubrir todos los gastos para la instalación de cada uno de los materiales anteriormente descritos en coordinación con el supervisor del contrato.

Garantizar que el personal sea idóneo, capacitado, entrenado y certificado para realizar las tareas objeto del contrato, acorde con la propuesta presentada sin desmejorar el personal ofrecido.

Contar con personal capacitado y certificado en manejo de control de plagas y uso de insumos. De la misma forma garantizará que cada actividad se realice en cumplimiento a los parámetros mínimos de inocuidad alimentaria, evitar contaminación cruzada y cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente aplicable.

Utilizar productos con categoría toxicológica I-III (medianamente tóxicos) y fosfuros de aluminio (fosfina), debidamente registrados ante el Ministerio de Protección Social.

-El **CONTRATISTA** antes de comenzar el proceso de fumigación, desinfección de ambientes y desratización, debe contemplar los métodos físicos, químicos y demás a utilizar en la prestación del servicio, este debe ser soportado con un registro fotográfico. Este informe debe contener:

- Zonas críticas
- Tipos de plagas que afectan las instalaciones
- Tratamiento o métodos a emplear
- Recomendaciones
- Ficha técnica de los productos a emplear

El acta de inspección, vigilancia y control higiénico sanitario favorable de la autoridad de salud a la empresa proveedora del servicio de fumigación.

- Realizar los servicios de fumigación por sistemas de aspersión, termo nebulización y espolvoreo utilizando productos indicados para el área de alimentos debidamente autorizados y soportados con su documentación con diferentes ingredientes activos para evitar la resistencia por parte de las plagas a algunas moléculas.

- Definir el tiempo adecuado para la aplicación de los productos para el control de plagas, teniendo en cuenta las horas de mayor actividad biológica y condiciones climáticas para asegurar un muy buen manejo integrado de plagas.

- Utilizar equipos que permitan hacer fumigaciones a larga distancia hasta 12.5 metros lo cual facilita las labores en áreas de difícil acceso, con dispositivo ULV (maquina motomochila ULV) permitiendo que la gota de aspersión sea de 20 a 30 micras, lo cual permite una mejor impregnación en el ambiente de la solución aplicada y brinda una aspersión más efectiva.

- Utilizar termo nebulizador para el control de insectos voladores que vuelan de lugares aledaños a buscar alimento y para aparearse, que garantice un efecto de volteo inmediato, aplicándose concentrados emulsionables idóneos para tal fin.

- Aplicar como mínimo los productos preventivos y radicales **"PRODUCTOS AUTORIZADOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS"** (arriba mencionados) contra vectores en los Centros de Abastecimiento y Distribución CAD de laboratorios certificados, no genéricos, para minimizar los riesgos por pérdida de víveres y garantizar la efectividad de los mismos.

- El **CONTRATISTA** debe presentar al Supervisor del Contrato una vez terminada las Jornadas de fumigación programadas un informe detallado y soportado con fotos por cada una de las unidades intervenidas, además el informe debe llevar:

- Acta de recibo a satisfacción firmada por el representante del Proveedor y el Representante de la Agencia Logística.
- Estadísticas de niveles de actividad y efectividad.
- Plan de trabajo para mitigar presencia.
- Certificación del servicio realizado.

- El **CONTRATISTA** debe presentar al supervisor del contrato Fichas Técnicas y/o Hojas de Seguridad de los productos a utilizar, mencionando cualquier cambio de los productos y manteniendo actualizada dicha información, Adicional a esta información debe presentar los soportes que indiquen que dichos productos son permitidos por la Secretaria de Salud para la ejecución del servicio. Para el caso de la Ficha Técnica de los productos a usarse en áreas de almacenamiento, manipulación o expendio de alimentos deberá describir que son aptos para uso en la industria de alimentos.
- El contratista entregará las cajas cebaderas que sean requeridas para el control de roedores por cada unidad de negocio y/o sede administrativa, que cumplan con las características descritas en el anexo técnico.

- Todos y cada uno de los productos de fumigación, desinfección de ambientes y desratización, así como todos los utensilios y artículos que se empleen en cualquier circunstancia, serán suministrados por el **CONTRATISTA** y deberán ser autorizados por las entidades reguladoras (Secretaría de Salud y demás entidades competentes.)

El **CONTRATISTA** debe realizar la fumigación, contando con la cantidad de personal adecuado, capacitado y con su respectiva afiliación a seguridad social y ARL, para dar cobertura total en las sedes que se preste el servicio.

El **CONTRATISTA** se encarga del traslado de equipos, personal y productos de fumigación hasta cada una de las áreas a atender para la prestación del servicio.

El **CONTRATISTA** debe garantizar el suministro de elementos de protección personal efectivos para la seguridad de los operarios que realizarán las actividades de fumigación, desinfección de ambientes y desratización.

El **CONTRATISTA** debe cumplir con lo establecido en el Plan de saneamiento básico de la entidad, que comprende hacer disposición final adecuada de las sustancias peligrosas derivada de la prestación del servicio en la ALFM y Batallones, evitando vertimiento de residuos peligrosos y demás sustancias. Presentar durante la vigencia por lo menos 2 certificaciones de la disposición final de los residuos peligrosos, ante la sede administrativa de la ALFM. No depositar, ni almacenar en las áreas de la entidad sustancias, residuos peligrosos, sus envases o embalajes al interior de batallones o instalaciones ALFM.

El **CONTRATISTA** debe entregar al supervisor del contrato, el certificado por la prestación del servicio en cada área o unidad de negocio y de la misma forma una (01) copia del certificado original.

La garantía del servicio debe ser por el tiempo de ejecución del contrato y debe contemplar que los sitios intervenidos estarán libres de plagas durante el lapso entre fumigaciones (jornadas de fumigación), en caso de la presencia de plagas el **CONTRATISTA** se compromete a realizar un **refuerzo sin costo alguno** para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

La empresa contratista deberá garantizar la rotación de productos utilizados para que las plagas no desarrollen resistencia, suministrando las fichas técnicas y de seguridad de los insumos empleados en cada una de las visitas realizadas.

En cuanto a la CAPACITACIÓN, el CONTRATISTA debe realizar dos (02) capacitaciones que involucren una temática ambiental concertada con el supervisor del contrato.

USO DE PRODUCTOS QUÍMICOS POR PARTE DE LOS CONTRATISTAS

El contratista, subcontratista o proveedor que para la ejecución del contrato suscrito con la Agencia Logística de Fuerzas Militares requiera utilizar productos químicos, de acuerdo a lo establecido en la normatividad con relación al Sistema Globalmente Armonizado de cualquier naturaleza, debe contar con las hojas de seguridad y fichas técnicas y las aprobaciones de los productos por parte de las entidades pertinentes que avalan y aprueban su uso. De igual forma deberá contar con el procedimiento para el manejo de los mismos, así mismo con el de la Entidad.

No obstante, a lo anterior para el adecuado manejo de productos químicos el contratista, subcontratista o proveedor deberá tener en cuenta lo siguiente:

a) Verificar el supervisor y/o el funcionario de la entidad que se encuentre en el lugar a llevar a cabo el servicio, antes de utilizar cualquier producto químico, el estado del mismo, confirmando que se encuentre debidamente sellado e identificado.
b) Realizar el contratista Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones, y aportar la Certificación por cada servicio realizado.
c) Para la desinfección ambiental el contratista deberá realizarla con equipo Termonebulizador y aportar la certificación por cada servicio realizado.
d) El contratista antes de utilizar cualquier producto químico deberá leer atentamente las recomendaciones del fabricante, posibles efectos adversos y medidas de emergencia en caso de contacto directo con el mismo.
e) Es responsabilidad directa del contratista, subcontratista o proveedor que, durante la manipulación de los productos químicos, se utilicen los elementos de protección personal (EPP) requeridos para ello, dependiendo del producto a utilizar: por ejemplo; guantes de nitrilo o caucho, respirador para gases y vapores, protección visual y demás.
f) Es obligación del contratista llevar a cabo todas las acciones planteadas en los protocolos establecidos por el proveedor y/o contratista en el uso de productos químicos.
g) Los contratistas y/o subcontratistas deberán realizar las mezclas o aplicaciones de los productos químicos con las normas de seguridad adecuadas y en lugares ventilados que no generen peligro a los trabajadores de la Agencia Logística de Fuerzas Militares.
h) Verificar y mantener los envases de productos químicos, debidamente rotulados, bien sellados y almacenados en sitios adecuados para ello, el contratista, subcontratista o proveedor deberá verificar el adecuado almacenamiento con el objetivo de evitar incidentes como explosión o incendio por mezcla de productos.
i) En caso de derrame, se debe proceder a delimitar, limpiar y secar, entrapando con material absorbente y utilizando los elementos de protección personal apropiados. Así mismo deberá seguir los protocolos establecidos por el contratista o proveedor en el manejo de los productos

químicos. Además, se deberá informar al interventor, supervisor del contrato y al Área de Seguridad y Salud en el Trabajo de cualquier derrame.

j) El contratista, subcontratista o proveedor una vez concluya la jornada de trabajo o termine el trabajo contratado, deberá garantizar que el área de trabajo o de intervención quede totalmente limpia y ordenada.

Criterios Ambientales:

CRITERIOS AMBIENTALES PARA CONTRATACIÓN					
No.	**CLASIFICACIÓN**	**PROVEEDOR Y/O CONTRATISTA**	**CRITERIO AMBIENTAL**	**REQUISITOS DE SELECCIÓN**	**REQUISITOS DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO PARA SU VERIFICACIÓN**
3	Servicio	Servicio de desinfección, fumigación y control de plagas	El contratista debe entregar soportes de curso de capacitación y entrenamiento del personal en del cursode manejo integrado de plagas en salud pública que vaa aplicar plaguicidas. El oferente deberá entregar el concepto sanitario de funcionamiento otorgados por parte de la autoridad sanitaria competente. Se debe contar con el protocolo de manejode plaguicidas. El contratista debe contar con un plan decontingencia o emergencias actualizado para atender cualquier accidente o eventualidad que se presente y	Copia del concepto sanitario de favorabilidad vigente de la autoridad sanitaria competente. Certificado del cursode manejo integrado de plagas en salud pública del personal que va a realizar la actividad. Procedimiento del manejo de plaguicidas. Fichas técnicas y hojas de seguridad de los plaguicidas. Plan de contingencia o emergencia para la prestación del servicio. El gestor de residuos no debe tener Auto	Fichas técnicas y fichas de seguridad de los plaguicidas de los plaguicidas cuando se requiera. Certificado de aprovechamiento, tratamiento o disposición final delos residuos peligrosos generados durante el servicio. Recibir oportunamente las visitas de

			contar con personal preparado para su implementación. Debe entregar los residuos de empaques de plaguicidas pos consumo deplaguicida a través de los puntos de recolección, centros de acopio, jornadas de recolección o mecanismos establecidos porel fabricante o importador, en caso de no contar con pos consumo debe anexar la certificación del gestor de disposición final de residuos. El contratista debe gestionar los residuos peligrosos producto del servicio prestado. Esto incluye el adecuado almacenaje y disposición final de los productos y envases de plaguicidas.	sancionatorio y debe de aparecer en el listado de gestores de la autoridad ambiental competente. Certificación RUA	inspección que realice la ALFM.

Nota: La Anterior tabla muestra los criterios para la contratación de agentes ambientales para funciones del Grupo SST. Elaborado por Grupo SST ALFM- 2025.

Tabla 4.
Criterios ambientales de contratación

2.3.1 CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES	JUSTIFICACIÓN
CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS A UTILIZAR	Una certificación expedida por el representante legal donde garantice que los productos con los que se realizara el control de plagas (fumigación, desinfección, desratización y gasificación) donde garantice la calidad de los suministros empleados en la misma y que sean aptos en aéreas de alimentos, por un tiempo no inferior a seis (6) meses contados a partir del momento en que se presente a la oferta.
Formulario No. 2 "Especificaciones Técnicas Mínimas Excluyentes" - EVALUACIÓN TECNICA	El proponente debe diligenciar y anexar junto con la oferta el Formulario No. 2 "Especificaciones Técnicas Mínimas Excluyentes" de la presente invitación pública, suscrito por el representante legal o la persona natural, donde manifieste que cumplirá a cabalidad con todas las especificaciones técnicas establecidas por la Entidad para el presente proceso.
FICHAS TECNICAS Y HOJAS DE SEGURIDAD DE LOS PLAGUICIDAS.	El oferente deberá presentar con la oferta Fichas Técnicas y Hojas de Seguridad de los productos deben estar en español y/o ser fiel traducción en caso de ser originales en otro idioma. que utilizará para el cumplimiento del presente contrato en cumplimiento a las especificaciones técnicas mínimas requeridas de los productos autorizados para el control de plagas (arriba mencionados) y que serán utilizados en el desarrollo del objeto contractual, por lo tanto, se evaluarán fichas técnicas y hojas de seguridad que contengan los ingredientes activos requeridos para: • Cucarachicida. • Vectores (mínimo dos productos diferentes por rotación). • Roedores (mínimo dos productos diferentes por rotación). • Control de Aves. • Gasificación. • Lavado y desinfección de Tanques.
REGISTRO SANITARIO-AMBIENTAL	De acuerdo a las Fichas Técnicas y Hojas de Seguridad aportadas, el oferente deberá de suministrar junto con la propuesta, Resolución de

	Registro Sanitario y/o Ambiental FAVORABLE, emitida por el ministerio de ambiente y/o ministerio de salud y protección social que certifiquen que el producto a utilizar es apto y no perjudicial para la salud humana, teniendo en cuenta que su aplicación será en áreas de preparación y/o almacenamiento de alimentos.
CERTIFICACION TECNICOS FUMIGACIÓN	El oferente deberá certificar que cuenta con mínimo cuatro (4) técnicos capacitados para el control de plagas en los lugares establecidos para el desarrollo del objeto contractual, por lo que se evaluará la siguiente información en el presente requisito: ➢ Certificaciones laborales donde se validará mínimo un año de experiencia especifica en el control de plagas. Certificados de estudios en manejo seguro de Plaguicidas, de uso en salud pública expedidos por las entidades competentes o las entidades que se describen claramente en el decreto 1843 del 91 art 172, 173, 174 y 175.
CERTIFICACION TECNICOS LAVADO DE TANQUES	El oferente deberá certificar que cuenta con mínimo dos (2) técnicos para el lavado y desinfección de los tanques de agua potable, el oferente deberá acreditar las HOJAS DE VIDA DE LOS TECNICOS cumple con los PERFILES Y REQUISITOS DEL PERSONAL RESPONSABLE DE PRESTAR EL SERVICIO OBJETO DEL PRESENTE PROCESO, deberá aportar la siguiente información: ➢ Certificaciones laborales donde se validará mínimo un año de experiencia relacionada al lavado y desinfección de tanques de agua potable. ➢ Curso de trabajo seguro en alturas vigente (uno de los cuatro técnicos deberá contar con el certificado de coordinador para trabajo seguro en alturas). ➢ Supervisor para trabajos en espacios confinados (uno de los cuatro técnicos). ➢ Vigía para trabajo en espacios confinados. ➢ Trabajador Entrante en espacios confinados. ➢ Rescate Vertical I (uno de los cuatro técnicos). ➢ Administrador del programa de gestión para trabajo en espacios confinados (uno de los cuatro técnicos).
CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE EXPEDIDO POR AUTORIDAD COMPETENTE DEL DEPARTAMENTO Y/O CIUDAD	El oferente deberá entregar junto con la oferta, el permiso de funcionamiento otorgado por parte de la Secretaría de Salud o quién haga sus veces, con la autorización para realizar actividades de fumigación en los Departamentos donde se ejecutará el objeto del presente contrato. En cumplimiento al Decreto 1843 de 1991, artículo 104 de la licencia sanitaria. **Mínimo de (3) Departamentos**, entre ellos están: Cali, Valle del Cauca, Nariño, Cauca, Caldas, Risaralda y Quindío, no superior a un (1) año de vigencia para la aplicación de este tipo de productos (sustancias peligrosas) y la ejecución de este tipo de actividades (fumigación, desinfección de ambientes y desratización). Aportar copia del concepto de favorabilidad de la autoridad competente.
CERTIFICACIÓN DE DISPOSICIÓN FINAL	Certificación de disposición final de residuos peligrosos expedida por empresa con licencia ambiental y/o reporte de RUA. requerimiento generado en el artículo 3º de la resolución 1023 de 2010 por el IDEAM
Certificación cumplimiento del "MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y COMPRAS SOSTENIBLES PARA CONTRATISTAS,	Aportar certificación donde el oferente se compromete a dar total cumplimiento del "MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y COMPRAS SOSTENIBLES PARA CONTRATISTAS, SUBCONTRATISTAS Y PROVEEDORES de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares GTH-MA-05 Versión 3."

SUBCONTRATISTAS Y PROVEEDORES de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares GTH-MA-05 Versión 3."	
CUMPLIMIENTO DE NORMATIVIDAD CON RELACIÓN AL SG-SST	Cumplimiento de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST): El proponente deberá realizar una revisión integral de los requisitos técnicos definidos en el ANEXO No. 6 INFORMACION SG-SST. Es obligatorio adjuntar la totalidad de los soportes documentales que acrediten el cumplimiento de cada criterio allí solicitado para la habilitación de la oferta.

2.3.2 EXPERIENCIA REQUERIDA

La experiencia habilitante del proponente debe ser acreditada con uno o más contratos ejecutados y terminados suscritos con entidades públicas y privadas cuyo objeto, actividades, obligaciones y/o alcance esté relacionado con el objeto del proceso y cuya sumatoria sea igual o superior al 100% del presupuesto.

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

Las actas deben contener como mínimo la siguiente información:

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

2. Para efectos del sector privado, 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/o 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 caso 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 sumatorio total sea igual o superior el presupuesto del proceso.
- Que el objeto de los contratos ejecutados se enmarque en el requerido por la entidad.
- Que la experiencia se haya adquirido en contratos ejecutados cuyo objeto se enmarque en bienes IGUALES O SIMILARES al objeto establecido en la convocatoria.

- Únicamente se podrá acreditar la experiencia requerida cuando el proponente haya desarrollado de manera directa las actividades que constituyen tal experiencia para el presente proceso de selección. O de acuerdo a su porcentaje de participación en el consorcio o unión temporal.
- Entiéndase por SIMILAR que los productos estén contemplados dentro del segundo nivel del clasificador de bienes y servicios señalado en la presente convocatoria.

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, aporta 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 EXPERIENCIA: Este requisito permite verificar la idoneidad del contratista y su capacidad para proveer 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 y su objeto

NOTAS GENERALES

Nota 1: ***La Agencia Logística Regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso, para la verificación del cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y durante la ejecución del contrato.***
Nota 2: ***Debe dar soporte y solución oportuna a contingencias presentadas en la ejecución del contrato (previa coordinación con el supervisor designado por la AGENCIA LOGISTICA y aprobación del ordenador del gasto).***

PARAGRAFO: La prestación del servicio se realizará de lunes a sábado, previo requerimiento del Supervisor del Contrato. En tal sentido, queda claro que todas las obligaciones a cargo del contratista, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de medio y/o de resultado, estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes.

SUPERVISIÓN: La supervisión para el contrato que resulte del proceso de selección, estará a cargo del líder de SST o quien haga sus veces, quien como supervisor debe ajustarse al cumplimiento de las siguientes disposiciones, así:

Ley 80/93, Ley 1150/07 y sus Decretos Reglamentarios, manual de contratación de la entidad, las cuales establecen la necesidad de designar las funciones de los supervisores de los contratos que suscriba la Agencia Logística de las Fuerzas Militares. Así mismo, sujetarse al cumplimiento de las obligaciones establecidas en el futuro contrato.

NOTA: En el evento que se presente algún cambio en el supervisor designado para el contrato derivado del presente proceso de selección, la respetiva comunicación se hará mediante oficio.

2.4 Presupuesto oficial.

La Regional suroccidente de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con un presupuesto de **CUARENTA Y UN MILLONES DE PESOS** M/Cte. ($41.000.000 COP) incluido IVA. y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).
PLAZO DE EJECUCION: 31 de diciembre 2026.

Nota: La adjudicación del presente proceso se realizará de forma TOTAL por el valor del presupuesto oficial.

2.5 Certificado de disponibilidad presupuestal:

El presupuesto del proceso de contratación es de Cuarenta y un millones de pesos M/Cte. ($ 41.000.000 COP) incluido IVA. Con cargo al presupuesto de vigencia 2025. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente cuenta con certificado de disponibilidad presupuestal No. 6226 del 27 de febrero del 2026.

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
FUMSEDAD FUMIGACION SEDE ADMINISTRATIVA	A-02-02-02-009-004	Servicios de alcantarillado, recolección, tratamiento y disposición de desechos y otros servicios de saneamiento ambiental	$4.400.000
FUMCOM FUMIGACION COMEDORES	A-05-01-02-009-004	Servicios de alcantarillado, recolección, tratamiento y disposición de desechos y otros servicios de saneamiento ambiental	$35.400.000
FUMCADS FUMIGACION CADS	A-05-01-02-009-004	Servicios de alcantarillado, recolección, tratamiento y disposición de desechos y otros servicios de saneamiento ambiental	$1.200.000

Nota 1: La adjudicación del presente proceso de selección **SE EFECTUARÁ DE FORMA GLOBAL,** de acuerdo al presupuesto asignado.

Nota 2: El contratista deberá mantener los precios que se pacten con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente durante toda la vigencia del contrato adjudicado.

2.6 Plazo de ejecución:

El contrato derivado de este proceso de selección tendrá un plazo de ejecución desde su perfeccionamiento y legalización hasta el treinta (31) de diciembre del 2026 y/o hasta agotar el presupuesto asignado, lo primero que ocurra.

2.7 Lugar de ejecución:

La ejecución del servicio a contratar se llevará a cabo en las instalaciones de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente, sede administrativa Cali, carrera 92ª No.2C-35 Barrio Meléndez y en los siguientes lugares que se describen a continuación:

UNIDAD DE NEGOCIO	DIRECCION
OFICINAS Y ARCHIVO REGIONAL	Carrera 92ª No. 2C - 35 B/Meléndez Cali-Valle
CAD&S CALI	Carrera 92ª No. 2C - 35 B/Meléndez Cali-Valle
CAMIONES FTR	Carrera 92ª No. 2C - 35 B/Meléndez Cali-Valle
CATERING BASER 3	Batallón A. S. P. C No. 3 Policarpa Salavarrieta Cali-Valle
CATERING BAMRO 3	Batallón de Alta Montaña No. 3 Rodrigo Lloreda Caicedo Felidia-Valle
CATERING BICOD	Batallón de Ingenieros No. 3 Cr. Agustín Codazzi Palmira-Valle
CATERING BAPAL	Batallón de Artillería No. 3 Batalla de Palace Buga-Valle
CATERING BIVEN	Batallón de Infantería No. 23 Vencedores Cartago-Valle
CATERING BITER 3	Batallón de Entrenamiento No. 3 Zarzal- Valle
CATERING BASER 8	Batallón A. S. P. C No. 8 Cacique Calarca Armenia-Quindío
CATERING BICIS	Batallón de Ingenieros No. 8 Francisco Javier Cisneros Pueblo Tapao-Quindío
CATERING BAMUR 5	Batallón de Alta Montaña No. 5 Gr. Urbano Castellanos Castillo Génova-Quindío
CATERING BASAM	Batallón de Artilleria No. 8 San Mateo Pereira-Risaralda
CATERING BIAYA	Batallón de Infanteria No. 22 Batalla de Ayacucho Manizales-Caldas
CATERING BILOP	Batallón de Infantería No. 7 Gr. Jose Hilario López Popayán-Cauca
CATERING BIBOY	Batallón de Infantería No. 9 Batalla de Boyacá Pasto-Nariño
CATERING BITER 23	Batallón de Instrucción y Entrenamiento No. 23 Chapalito-Pasto-Nariño
CATERING GMCAB	Batallón Grupo mecanizado Cabal Jose Maria Cabal Ipiales-Nariño
CAD&S PASTO	Calle 22 #1a-68 B/El Ejidio Pasto-Nariño

2.8 Forma de pago:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del presente contrato de forma parcial dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes a la facturación mediante traslado electrónico de fondos, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y radicación de los siguientes documentos:

a. Ingreso de los productos en el sistema SAP-MIGO.
b. Certificación de recibido a satisfacción del objeto del contrato, suscrita por el Supervisor del contrato.
c. Acta de recibo a entera satisfacción del objeto contractual, debidamente firmada por el Supervisor del contrato y el delegado del CONTRATISTA, donde constará la conformidad con las condiciones en las que se hace la entrega, la fecha en la que se recibe y el valor de los servicios recibidos. Factura de venta especificando el valor unitario y total.
d. Certificado de afiliación y planilla de pago al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales), y certificado de aportes parafiscales de estar obligado a ello, y en caso contrario acreditar su exención (De conformidad con las leyes 789 de 2002 y 828 de 2003). En el evento de ser pensionada se requerirá el pago al FOSYGA y ARL, según lo establecido en el Decreto Ley 862 del 26 de abril 2013.
e. Factura de venta que contenga lo estipulado en el artículo 617, modificado por los artículos 40 de la de la Ley 223 de 1995 y artículo 64 Ley 788 de 2002 del Estatuto Tributario.
f. Informe de supervisión.

Todos los pagos estarán sujetos al Programa Anual Mensualizado de Caja PAC y al cumplimiento de los procedimientos presupuestales, así:

Nota: La entidad no se responsabiliza en el evento de que presente retardo en el pago debido a la no entrega de la documentación completa para el trámite de pago por parte del contratista.

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL – DIRECCIÓN DEL TESORO NACIONAL, cancelará los valores debidos dentro de los cuarenta y cinco (45) días siguientes al recibo de la facturación de los bienes recibidos, el valor pactado en el presente contrato será cancelado en pagos parciales según PAC, de acuerdo a la facturación presentada.

Nota 1: Para los pagos, el contratista deberá enviar la factura electrónica conforme a la directiva presidencial No. 09 del 17 de septiembre del 2020 y de conformidad con el artículo 617 del Estatuto Tributario, así:

- Estar denominada expresamente como factura de venta. (Responsable de IVA o No Responsable de IVA.)
- Apellidos y nombre del adquiriente de los servicios y/o suministros.
- Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta.
- Fecha de su expedición.
- Descripción específica o genérica de los bienes o servicios entregados y/o suministros.
- Valor total del pedido.

Nota 2: Las facturas que se presente ante la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente con ocasión de la ejecución del contrato, **NO SE PODRÁN ENDOSAR**.

Nota 3: El pago respectivo se hará con SUJECIÓN AL PAC: De conformidad con la Ley 80 de 1993, la ley Orgánica del Presupuesto y sus reglamentos, las sumas que LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar están sujetas a las apropiaciones presupuestales y a la situación de fondos del Programa Anual de Caja (PAC).

Nota 4: Todos Los precios unitarios de los ítems de la propuesta económica que sean ofertados, deberán ser aproximados al entero, por tal motivo todas las operaciones aritméticas que de allí se generen no podrán llevar centavos, ya que de acuerdo a la circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de Noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de enero de 2016, por lo tanto en caso de llegarse a presentar esta situación el oferente deberá realizar los ajustes y aproximar al antero para poder realizar la adjudicación.

Nota 5: RETENCIONES Y/O CONTRIBUCIONES: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente efectuará sobre cada factura las retenciones que por Ley esté autorizada a realizar, y las deducciones y/o descuentos a que haya lugar.

Nota 6: El contratista deberá aportar factura electrónica conforme a la directiva presidencial No.09 del 17 de septiembre del 2020.

Nota 7: El contratista debe dar cumplimiento a la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020, en cuanto a la Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito", el cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN).

Nota 8: El contratista deberá dar cumplimiento a las instrucciones emitidas **mediante Circular Externa No. 01 del 09 de marzo de 2021 expedida por el Ministerio de Hacienda** – Sistema Integrado de Información Financiera SIIF Nación, por el cual establece el trámite para la Recepción de Facturas Electrónicas de Venta, Notas Débito y Notas Crédito; El cual aplica de forma obligatoria a partir del 01 de abril de 2021 para todas las Entidades que hacen parte del Presupuesto General de la Nación (PGN), de conformidad con lo establecido en la Directiva Presidencial 09 de septiembre del 2020.

Por lo expuesto, aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, a través del buzón dispuesto para el efecto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, para lo cual la información tributaria de los terceros creados en el SIIF Nación se actualizará con base en los datos de la DIAN mediante un Servicio Web.

A) Contratista o proveedor (emisor) deberá realizar lo siguiente:
1. Elaborar factura electrónica mediante operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, previa habilitación ante la DIAN.

2. Diligenciar en la sección de la factura **Datos del Emisor,** en el campo **"correo"** la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.

3. Diligenciar en el asunto o en la sección de la factura **Notas,** lo siguiente: **#$** luego el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, finalizando con **#$,** debidamente separados por punto y coma, según ej adjunto:
#$15-20-00-011; Contrato#; Pedro Pérez@ agencialogistica.gov.co#$

4. Registrar en la sección de la factura **Datos del Adquiriente** en el campo **"Correo"**, el buzón electrónico iifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin que, una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, éste la envíe automáticamente.
5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico - Documento zip (PDF, XML).

6. Enviar al buzón electrónico siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, el contenedor electrónico -Documento zip (PDF, XML), referenciando en el asunto de este correo el código de identificación de la entidad a la cual le va a enviar la factura, datos del contrato, y correo del supervisor o cuentadante de caja menor, debidamente separados por punto y coma, según ej. Adjunto:
#$15-20-00-011; Contrato; PedroPerez@ agencialogistica.gov.co#$

Nota importante: De no darse el envío automático por parte del proveedor o contratista desde el operador tecnológico autorizado, solución gratuita de la DIAN o software propio, descrito en el numeral 4, estos podrán remitir la factura al buzón indicado para tal fin.

7. La factura se puede direccionar a la entidad del PGN o al supervisor del contrato, según el esquema que la entidad establezca para la recepción de la factura electrónica, siempre y cuando se diligencien los datos requeridos en el numeral 3 o en el numeral 6 o en los dos, y, de no registrarse dicha información en alguna de estas dos opciones, la factura será devuelta al correo registrado en el numeral 2, es decir, al correo electrónico registrado en los datos del emisor en el documento electrónico

2.9 Tipo de contrato:

El tipo de contrato derivado del presente proceso es de prestación de servicios minima cuantia

2.10 Obligaciones generales y especificas

OBLIGACIONES GENERALES:

- 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.
- Dar cumplimiento a lo estipulado en el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Contratistas, Subcontratistas y Proveedores de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.
- 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 Suroccidente.
- Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.
- Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, invitación pública, 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.
- Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.
- Prestar el servicio con el personal acreditado en el proceso de selección
- Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Suroccidente establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.
- Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.
- Efectuar y entregar el respectivo informe mensual de actividades
- Asistir a las reuniones que sea convocado por parte del contratante
- Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.
- Reportar de manera inmediata cualquier novedad o anomalía al supervisor del contrato.
- 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.
- Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de dos (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.
- Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II, de su competencia.
- 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.
- Acatar las órdenes e instrucciones del supervisor del contrato.
- Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.
- 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.
- reforzar la fumigación sin ningún costo en el evento que sea necesario
- aplicar otros productos en el evento de que haya resistencia de las plagas
- Las demás que se deriven de las estipulaciones contenidas en el presente proceso contractual.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

- El CONTRATISTA en acuerdo con el supervisor del contrato debe elaborar Cronograma de los Servicios de control de plagas. Éste deberá presentarse debidamente firmado dentro de los cinco (05) días siguientes a la legalización del contrato para su aprobación; luego de realizar cada servicio según el cronograma, el contratista entregará certificado y fichas técnicas de los productos aplicados. Junto con el cronograma el contratista debe incluir la programación del control integral de plagas y el diseño de actividades e incluir las especificaciones para antes, durante y después de realizadas las actividades que cumplan con el objeto del contrato.
- El CONTRATISTA debe presentar al supervisor del contrato Fichas Técnicas y/o Hojas de Seguridad de los productos a utilizar, mencionando cualquier cambio de los productos y manteniendo actualizada dicha información, Adicional a esta información debe presentar los soportes que indiquen que dichos productos son permitidos por la Secretaria de Salud para la ejecución del servicio. Para el caso de la Ficha Técnica de los productos a usarse en áreas de almacenamiento, manipulación o expendio de alimentos deberá describir que son aptos para uso en la industria de alimentos.
- Reforzar la fumigación en caso de ser necesario y cuando las plagas adquieran resistencia
- Todos y cada uno de los productos de fumigación, desinfección (ambientes y superficies), desratización, gasificación y fumigación de vehículos, así como todos las herramientas, utensilios y artículos que se empleen en cualquier circunstancia, serán suministrados por el CONTRATISTA y deben estar acordes con lo requerido por las entidades reguladoras (Secretaría de Salud y demás entidades competentes.)
- El CONTRATISTA debe realizar el control de plagas, contando con la cantidad de personal adecuado, capacitado y con su respectiva seguridad social, para dar cobertura total en el lugar de ejecución descrito, de acuerdo a lo estipulado en el Cronograma de los Servicios de Fumigación, desinfección (ambientes y superficies), desratización, lavado de tanques y gasificación.
- Tomar las medidas necesarias evitar una intoxicación
- El CONTRATISTA se debe encargar del traslado de equipos, herramientas, personal y productos a emplear; hasta cada una de las áreas a atender para la prestación del servicio y cumplimiento del objeto del contrato.
- El CONTRATISTA debe garantizar el suministro de elementos de protección personal efectivos para la seguridad de los operarios que realizarán las actividades de fumigación, desinfección de ambientes, desratización, lavado de tanques y gasificación.
- El CONTRATISTA debe presentar listado de los productos a utilizar especificando mediante un cuadro la rotación de los productos en las diferentes unidades de negocio para evitar que se presente resistencia las plagas.
- El CONTRATRISTA debe presentar un informe mensual de las actividades; indicando la labor realizada, los productos aplicados, el grado de disminución de la plaga en caso de que esté presente, las acciones preventivas o correctivas para ejercer control ante las plagas entre otras observaciones, el cual deberá ser presentado al supervisor del contrato, con copia a la Dirección Administrativa, Grupo Seguridad y salud en el trabajo y Gestión Ambiental.
- El CONTRATISTA debe entregar a cada jefe de unidad de negocio o encargado en el momento de la supervisión del control de plagas de acuerdo al cronograma establecido orden de servicio donde se especifica que control (fumigación, desinfección, desratización y gasificación) se ejecutó y la fecha de realización.
- El CONTRATISTA debe entregar después de cada actividad, durante la ejecución del contrato certificado por la prestación del servicio en cada área o unidad de negocio.
- El CONTRATISTA debe dar garantía durante el tiempo de ejecución del contrato que los sitios intervenidos estarán libres de plagas durante el lapso de los controles de plagas (fumigación, desratización, desinfección y gasificación), en caso de la presencia de plagas el CONTRATISTA se compromete a realizar un refuerzo sin costo a los 8 días aplicando el producto sin valor

adicional; para garantizar la eliminación total de la plaga para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente.

- El CONTRATISTA debe presentar informe de condiciones con registro fotográfico
- El CONTRATISTA persona natural o jurídica deberá allegar con su oferta certificación expedida por parte de la ARL a la que se encuentre afiliada la existencia e implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad Salud en el Trabajo en cumplimiento del Decreto 1072 de 2015 y según las fases de implementación exigidas por la resolución 1111/2017, esta deberá certificar que dicho sistema se encuentra en fase de ejecución y su valoración deberá ser ACEPTABLE. Para el caso de uniones temporales cada integrante deberá contar con dicho requisito.
- El CONTRATISTA debe brindar una (01) sensibilización en cada unidad de negocio sobre prevención de plagas al personal designado por el supervisor del contrato
- El contratista debe garantizar las características y propiedades de los productos a utilizar, destapando y haciendo la respectiva mescla del mismo en presencia del supervisor del contrato o encargado quien verifica idoneidad y que esté de acuerdo a fichas técnicas.
- Realizar el lavado de tanques acorde las necesidades de la entidad.

- El CONTRATISTA debe conocer y cumplir el "MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y COMPRAS SOSTENIBLES PARA CONTRATISTAS, SUBCONTRATISTAS Y PROVEEDORES de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares GTH-MA-05 Versión 3."

REQUERIMIENTOS GENERALES EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

Todos los Contratistas y subcontratistas mientras adelanten actividades dentro de las instalaciones de la Agencia Logística de Fuerzas Militares, deben:
a) Tener Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de acuerdo a la normatividad vigente, el cual podrá ser solicitado y auditado en cualquier momento por parte de la Agencia logística de fuerzas militares.

b) Informar a sus trabajadores los riesgos a los cuales están expuestos al desarrollar sus tareas.

c) Mantener un cronograma de trabajo en Seguridad y Salud en el trabajo acorde a los riesgos y a la legislación vigente.

d) Comprobar documentalmente la asistencia de los trabajadores a cargo de la empresa contratista y/o subcontratistas a las capacitaciones, entrenamientos y reentrenamientos en temas de SST.

e) Mantener los documentos que garanticen los pagos a sus trabajadores de la seguridad social: EPS, ARL y AFP y facilitarlos en el momento que se requieran por parte de la Agencia logística de fuerzas militares.

f) Portar el sticker que lo acredite como visitante Autorizado por parte de la Entidad.

g) Informar y registrar todos los elementos y equipos de trabajo que ingrese a la Agencia Logística de Fuerzas Militares.

h) Respetar todas las normas establecidas por la Agencia Logística de Fuerzas Militares en lo relacionado con autorizaciones de ingreso, control de entradas y salidas y las que la entidad exija.

i) Conocer y aplicar las normas y procedimientos de trabajo seguro establecidos en el presente manual.

j) Conocer los procedimientos en casos de emergencia existentes en el lugar de trabajo y obedecer cualquier orden de evacuación que se dé en el área de trabajo.

k) Reportar al supervisor y/o al interventor del contrato, cualquier peligro detectado durante su labor o cualquier novedad que se presente con su personal.

l) Usar ropa adecuada y los elementos de protección personal requeridos y específicos para las actividades a desarrollar en las instalaciones de la Agencia, mientras realice las actividades para las que fue contratado. Estos elementos de protección deben cumplir con las especificaciones técnicas exigidas por la normatividad vigente.

m) La maquinaria, los equipos y herramientas a ser utilizados para la ejecución del Objeto del contrato por parte del Contratista, deberán tener un programa de mantenimiento e inspección que asegure permanentemente las buenas condiciones de los mismos.

n) En caso de ocurrencia de un accidente laboral de uno de sus trabajadores, será responsabilidad del Contratista reportarlo a su Administradora de Riesgos laborales (ARL) y seguir el procedimiento de su investigación correspondiente como lo establece la Ley. Así mismo, deberá informar al área de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Agencia Logística de Fuerzas Militares sobre la eventualidad, para adelantar el procedimiento interno de su investigación y las medidas de intervención requeridas. A su vez deberá, informar la ocurrencia del incidente al interventor, o supervisor del contrato y al Área de Seguridad y Salud en el Trabajo.

NOTAS GENERALES

Nota 1: ***La Agencia Logística Regional Suroccidente podrá realizar visitas técnicas en cualquier momento y sin previo aviso, para la verificación del cumplimiento de requisitos durante etapa precontractual y durante la ejecución del contrato.***
Nota 2: ***Debe dar soporte y solución oportuna a contingencias presentadas en la ejecución del contrato (previa coordinación con el supervisor designado por la AGENCIA LOGISTICA y aprobación del ordenador del gasto).***

PARAGRAFO: La prestación del servicio se realizará de lunes a sábado, previo requerimiento del Supervisor del Contrato. En tal sentido, queda claro que todas las

obligaciones a cargo del contratista, derivadas del presente contrato, así como de la naturaleza de su objeto y las finalidades por él previstas, son obligaciones de medio y/o de resultado, estas finalidades deberán tenerse en cuenta para la adecuada comprensión e interpretación del contrato, especialmente en lo que concierne a sus reglas y condiciones, así como para determinar el alcance de los derechos y obligaciones que el mismo atribuye a las partes.

SUPERVISIÓN: La supervisión para el contrato que resulte del proceso de selección, estará a cargo del líder de SST o quien haga sus veces, quien como supervisor debe ajustarse al cumplimiento de las siguientes disposiciones, así:

Ley 80/93, Ley 1150/07 y sus Decretos Reglamentarios, manual de contratación de la entidad, las cuales establecen la necesidad de designar las funciones de los supervisores de los contratos que suscriba la Agencia Logística de las Fuerzas Militares. Así mismo, sujetarse al cumplimiento de las obligaciones establecidas en el futuro contrato.

NOTA: En el evento que se presente algún cambio en el supervisor designado para el contrato derivado del presente proceso de selección, la respetiva comunicación se hará mediante oficio.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO CON BASE EN EL ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

SECTOR AL QUE PERTENENE: SECTOR TERCIARIO

El servicio de fumigación, desinfección de ambientes, desratización y lavado de tanques ubicados en los CADS y Unidades de Negocio administrados por la Regional Suroccidente pertenece al sector terciario, el cual está constituido por todas las actividades económicas cuyo propósito es la producción de los servicios que demanda la población. Por esa razón también se conoce como sector servicios.

Si bien los sectores primario y secundario se dedican a la producción de bienes materiales, la existencia del sector terciario permite clasificar todas las actividades económicas que permiten aumentar el bienestar de los consumidores a través de los servicios, es decir la producción de bienes inmateriales.[1]

INFORMACIÓN DEL SECTOR:

INDICADOR DE SEGUIMIENTO A LA ECONOMIA (ISE)[2]

El Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE) es un índice sintético mensual, cuyo fin es proporcionar una medida de la evolución de la actividad económica del país en el corto plazo; el cual es construido a partir de un conjunto heterogéneo de indicadores representativos de cada actividad económica.

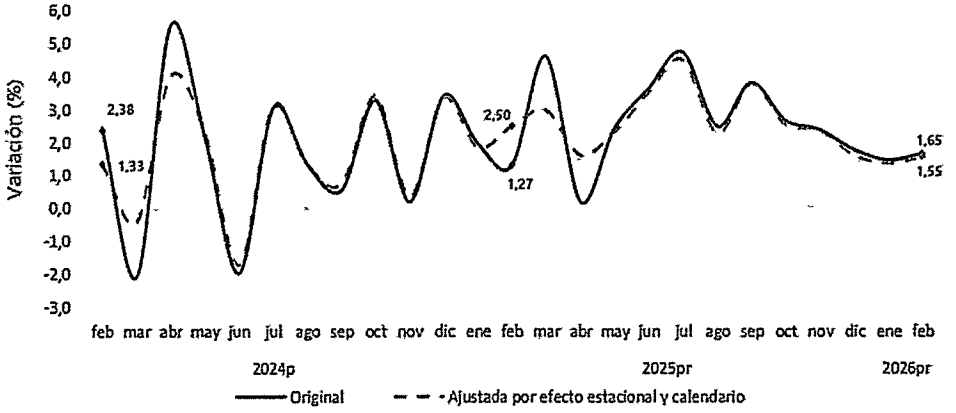
[1] https://economipedia.com/definiciones/sector-terciario-servicios.html
[2] https://www.dane.gov.co/files/operaciones/ISE/bol-ISE-feb2026.pdf

Este indicador permite identificar la estacionalidad, la tendencia y el ciclo de la dinámica económica a lo largo del tiempo, a través de un análisis coherente y comparativo por medio de la información de las siguientes series:

- Serie original: serie generada a partir de la información básica y el proceso de síntesis, a la cual no se le ha eliminado el efecto estacional.
- Serie ajustada por efecto estacional y calendario: aquella a la cual se le ha eliminado el componente estacional y de efecto día calendario; permitiendo comparar evoluciones entre períodos sucesivos, libre de los efectos que se repiten con alguna periodicidad en el año.
- Serie tendencia-ciclo: esta serie permite comparar evoluciones entre períodos de mediano plazo o superiores a un año.

Febrero de 2026pr

Gráfico 1. Tasa de crecimiento anual del índice del Indicador de Seguimiento a la Economía (ISE) Serie original y serie ajustada por efecto estacional y calendario 2024p - 2026pr (febrero)



Fuente: DANE, ISE
prpreliminar
pprovisional

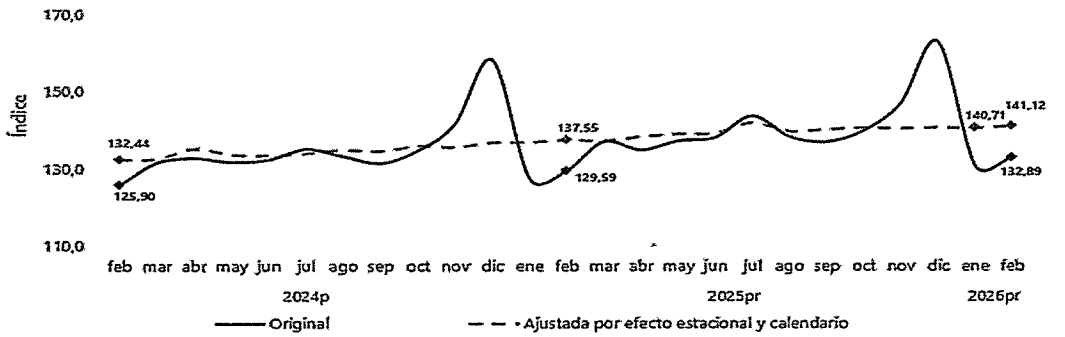
ACTIVIDADES DE DESEGREGACION DEL ISE

Anexo B. Detalle de las tasas de crecimiento en volumen[1] y la contribución a la variación anual del ISE a nueve (9) actividades económicas 2026pr (febrero)

Agrupaciones	Actividades Económicas	Tasa de crecimiento anual (%) Feb 2026pr / Feb 2025pr	Contribución* a la tasa de crecimiento del ISE (p.p.)
Primarias	Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca; Explotación de minas y canteras	-2,08	-0,28
Secundarias	Industrias manufactureras y Construcción	0,40	0,05
	Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado; Distribución de agua; evacuación y tratamiento de aguas residuales, gestión de desechos y actividades de saneamiento ambiental	2,04	0,09
	Comercio al por mayor y al por menor; Reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida	2,98	0,58
	Información y comunicaciones	-0,17	0,00
	Actividades financieras y de seguros	1,39	0,08
Terciarias	Actividades inmobiliarias	1,68	0,14
	Actividades profesionales, científicas y técnicas; Actividades de servicios administrativos y de apoyo	1,25	0,08
	Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales; Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares	3,40	0,91

RESULTADOS DE LOS INDICES DE LAS ACTIVIDADES TERCIARIAS

Gráfico 14. Índice de las actividades terciarias (base 2015)
Serie original y serie ajustada por efecto estacional y calendario
2024p - 2026pr (febrero)

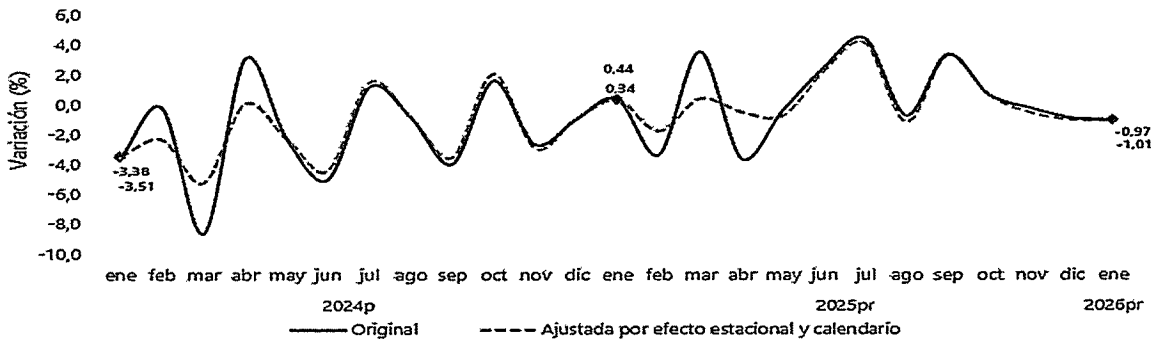


Fuente: DANE, ISE
prpreliminar
pprovisional

Comportamiento anual

Para el mes de febrero de 2026pr el índice de las actividades terciarias, en su serie original se ubicó en 132,89, lo que representó un crecimiento de 2,55% respecto al mes de febrero de 2025pr (129,59). En cuanto a la serie ajustada por efecto estacional y calendario, para el mes de febrero de 2026pr, se ubicó en 141,12, lo que representó un crecimiento de 2,60% respecto al mes de febrero de 2025pr (137,55).

Gráfico 11. Tasa de crecimiento anual del índice de las actividades secundarias
Serie original y serie ajustada por efecto estacional y calendario
2024p - 2026pr (enero)



Fuente: DANE, ISE
prpreliminar
pprovisional

ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO

De acuerdo a lo dispuesto en el articulo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto N°1082 de 2015, el cual exige que durante la etapa de planeación contractual la Entidad debe efectuar un análisis para conocer el sector relativo al objeto contractual desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo, y de acuerdo a Directrices por Colombia Compra Eficiente, se realiza el analisis del sector de acuerdo al documento adjunto al presente estudio y documentos previos.

Económico: Se empleó la modalidad de solicitud de cotizaciones, comunicándoles a las empresas la información básica del contrato a suscribir, a fin de proyectar el valor del presupuesto a adjudicar bajo las mismas condiciones.

Técnico: En las solicitudes de cotizaciones se les informó a las Empresas cotizantes las especificaciones técnicas del bien a adquirir a fin de que los proponentes tengan claro que puedan cumplir con las mismas.

Regulatorio: *La Agencia Logística de las Fuerzas Militares se rige por normas ambientales vigentes, que aplican para este tipo de productos, además se aclara que si existe algún cambio, modificación o adición en la normatividad el proponente debe ajustarse a estos a fin de cumplir con lo dispuesto y brindar calidad en la adquisición del bien.*

Los bienes a adquirir se encuentran regulado por la siguiente normatividad:

- Decreto Único Reglamentario Sector Trabajo 1072 de 2015 numeral 2.2.4.6.1-2.2.4.6.25 el cual establece como obligaciones del empleador; asignar los recursos necesarios para la implementación del SG-SST.
- Decreto 3075 de 1997 por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud: Requisitos sanitarios, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización de alimentos, entre otros.
- Resolución 2190 de 1991 del Ministerio de Salud (lavado de tanques de agua mínimo cada 2 años)
- Decreto 1843 de 1991: Por el cual se Modifica algunos Artículos de la Ley 9 de 1979: El control y la vigilancia epidemiológica en el uso y manejo de plaguicidas, deberá efectuarse con el objeto de evitar que afecten la salud de la comunidad, la sanidad animal y vegetal o causen deterioro del ambiente
- Plan de saneamiento básico de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.
- Resolución 4272 de 2021: Por la cual se establece los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo de trabajos en alturas (TA) y lo concerniente con la capacitación y formación de los trabajadores y aprendices en los centros de entrenamiento de Trabajo en Alturas (AT).
- Resolución 0491 de 2020: Por la cual se establece los requisitos mínimos de seguridad para el desarrollo de trabajos en EC de manera específica.

1.1. Análisis del Sector Económico:

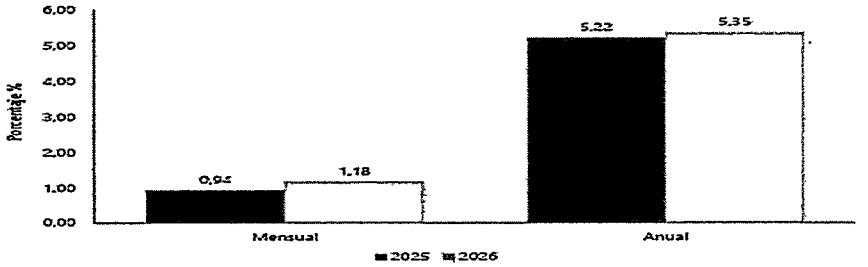
De acuerdo a lo dispuesto en el Articulo 2.2.1.1.1.6.1. del Decreto 1082 de 2015, el cual exige que durante la etapa de planeación contractual la Entidad debe efectuar un análisis para conocer el sector relativo al objeto contractual desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organización técnica y de análisis de riesgo, y de acuerdo a Directrices por Colombia Compra Eficiente, se realiza el análisis del sector de acuerdo al anexo adjunto al presente estudio y documentos previos.

De acuerdo al boletín técnico de fecha 8 de enero 2026, elaborado por el DANE, sobre el Índice de precios al consumidor se exponen las siguientes gráficas y análisis:

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Enero 2026

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Enero 2025 – 2026



Fuente: DANE, IPC.

En el mes de enero de 2026, el IPC registró una variación de 1,18% en comparación con diciembre de 2025, seis divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (1,18%): Restaurantes y hoteles (2,94%), Transporte (2,14%), Bebidas alcohólicas y tabaco (1,79%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,66%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (1,50%) y por último, Salud (1,21%). Por debajo se ubicaron: Bienes y servicios diversos (0,79%), Recreación y cultura (0,50%), Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,23%), Prendas de vestir y calzado (0,18%), Información y comunicación (0,06%) y por último, Educación (0,00%).

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Enero 2025 - 2026

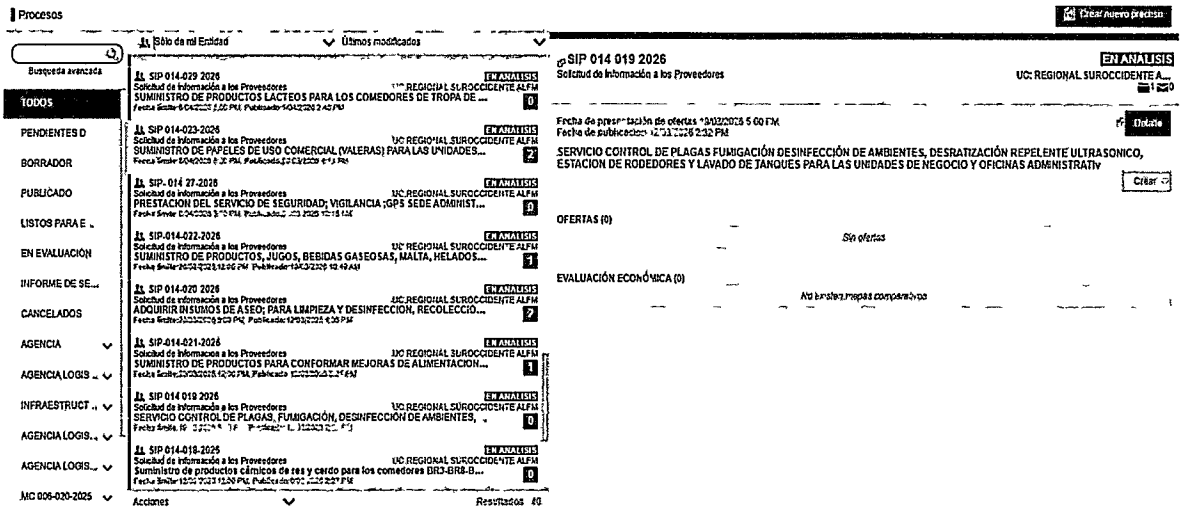
		2025		2026	
División de Gasto	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Restaurantes y hoteles	8,43	1,93	0,13	2,94	0,23
Transporte	12,93	1,78	0,23	2,14	0,28
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,64	0,01	1,79	0,03
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,66	1,62	0,29	1,66	0,31
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,70	0,03	1,50	0,06
Salud	1,71	1,84	0,03	1,21	0,02
TOTAL	100,00	0,94	0,94	1,18	1,18
Bienes y servicios diversos	5,26	0,54	0,03	0,79	0,04
Recreación y cultura	3,79	-0,13	-0,01	0,50	0,02
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	23,12	0,22	0,12	0,23	0,07
Prendas de vestir y calzado	3,01	-0,15	0,00	0,18	0,01
Información y comunicación	6,23	-0,13	-0,01	0,06	0,00
Educación	4,41	0,02	0,00	0,00	0,00

Fuente: DANE, IPC
Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (1,18%), se ubicaron en las divisiones de: Restaurantes y hoteles, Alimentos y bebidas no alcohólicas, Transporte y Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles, las cuales aportaron 1,00 puntos porcentuales a la variación total.

ANÁLISIS DE LA OFERTA

La Regional Suroccidente de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares para el presente análisis, empleó la modalidad de solicitud de cotizaciones con el fin de conocer los precios de mercado de potenciales oferentes y proceder a analizar los valores unitarios. Por lo cual, se realizó solicitud de información a los proveedores en la plataforma SECOP II bajo el número SIP-014-019-2026:



Así mismo vencida la fecha en secop se procede a realizar estudio de mercado de 3 cotizaciones de las empresas KILPEST, NATURAL PEST Y PALMERA JUNIOR

ANALISIS DE LA DEMANDA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, establecimiento público de orden naciona, adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, de acuerdo al Capítulo II del Decreto No. 4746 del 30 diciembre de 2005, tiene por objeto "...ejecutar actividades de apoyo logístico y abastecimiento de bienes y servicios requerido para atender las necesidades de la Fuerzas Militares" y dentro de sus funciones generales de acuerdo al numeral 3 del Artículo 7 Capítulo II del mismo Decreto: "Adquirir los bienes y servicios que requiere el Ministerio de Defensa Nacional, en especial el Ejército Nacional, la Armada Nacional y la Fuerza Aérea Colombiana".

Teniendo en cuenta que la operación logística se enmarca en el manejo, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación de víveres y producción en el caso del comedor, se requiere garantizar las condiciones higiénicas de bodegas, oficinas, zonas de servicio, vehículos para el transporte, cocina en el caso del comedor y demás zonas, a través del Programa de Manejo Integrado de Plagas, que comprende: fumigación, desinfección, desratización, gasificación y lavado de tanques, como control integrado de plagas nocivas para la salud e higiene, en cumplimiento del Artículo 29 del Decreto 3075 de 1997, Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979, por la cual se dictan Medidas Sanitarias, cumplimiento al Artículo 26 "Plan de Saneamiento" de la Resolución 2674 de 2013 que reglamenta el Artículo 126 de Decreto Ley 019 de 2012.

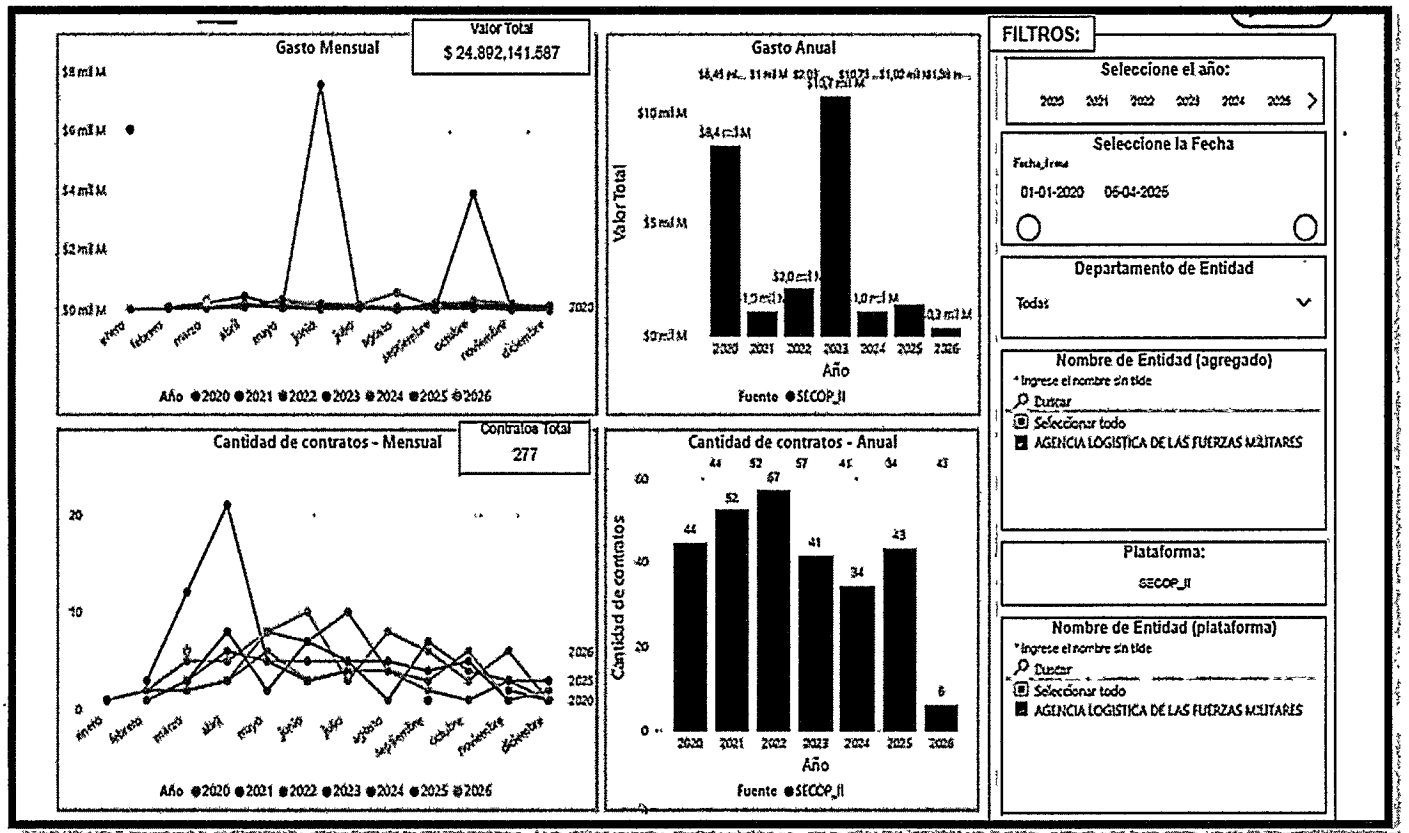
La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin apoyar a las Fuerzas Militares y a las Entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas, suministrando el servicio de alimentación caliente por medio de los Comedores de Tropa y la distribución de víveres a través de los CADS; estos deben garantizar a todos los usuarios y funcionarios unas condiciones ambientales y sanitarias seguras y libres de vectores que lleguen a propagar microorganismos patógenos que puedan desencadenar enfermedades nosocomiales, requiere:

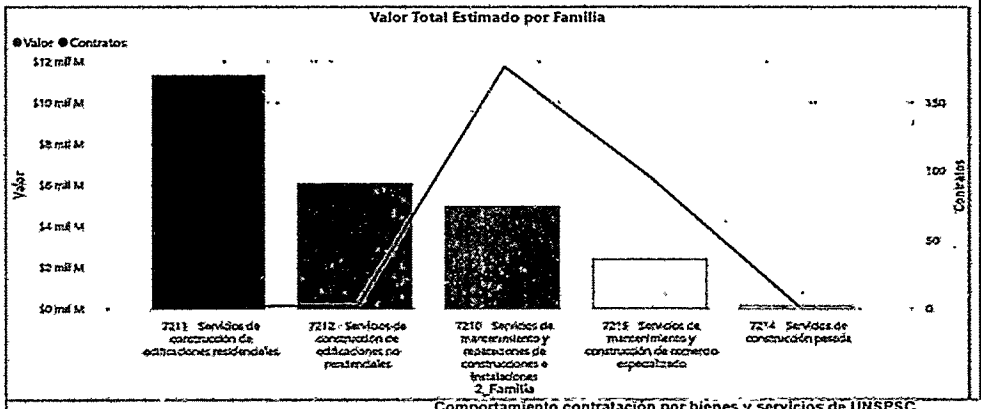
Contratar la prestación del servicio de fumigación y desratización y desinfección de tanques de agua potable, manejo de roedores, de cada uno de los Comedores de Tropa y Unidades de Negocio, incluyendo sus áreas administrativas debido a la presencia de diferentes tipos de insectos rastreros, voladores, roedores y microorganismos: hongos, bacterias, cucarachas, triatoninos o vichugas,

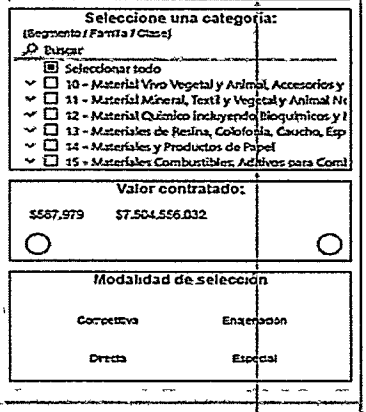
piojos, garrapatas, grillos, hormigas, arañas, escorpiones, lepismas, moscas, mosquitos, ratas, entre otros, que atentan contra la salud y bienestar de los funcionarios y asociados de estos.

Considerando que la Entidad no cuenta con personal especializado en la prestación de éste servicio reglamentado, ni en el manejo de sustancias peligrosas; Se debe contratar el servicio para cumplir con la necesidad. De otra parte, es indispensable cumplir con lo estipulado en el Art. 29 del Decreto 3075 de 1997 de Buenas Prácticas de Manufactura, programa el limpieza y desinfección, control de plagas y el Plan de Saneamiento Básico de la Agencia Logística código GTH-PL-01 garantizando el cumplimiento del Programa de Manejo Integrado de Plagas y Lavado de Tanques de la Entidad. Se requiere contratar con persona natural o jurídica que cumplan los requisitos legales encaminado todas estas acciones, técnicas y procedimientos de salud pública que tienen por objetivo alcanzar niveles crecientes de salubridad ambiental, comprendiendo el comportamiento higiénico que reduce los riesgos para la salud, previene la contaminación, el control de plagas y microorganismos patógenos, el manejo sanitario del agua potable, garantizando que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman, dando cumplimiento a los requisitos sanitarios establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Las imágenes contenidas en el presente informe y relacionada a continuación, son extraídas de la página de Colombia Compra Eficiente- *Inicio / Content / Herramienta de visualización para el análisis de la demanda y de la oferta,* las cuales establecen que para el presente proceso se cuenta con una demanda de aproximadamente 12 proveedores lo cuales han celebrado contratos en la mayoría selección de mínima cuantía con un auge de 277 contratos celebrados para la Entidad ALFM en 12 departamentos y un valor estimado de $24,89 mil millones de pesos desde el año 2020 a la fecha.

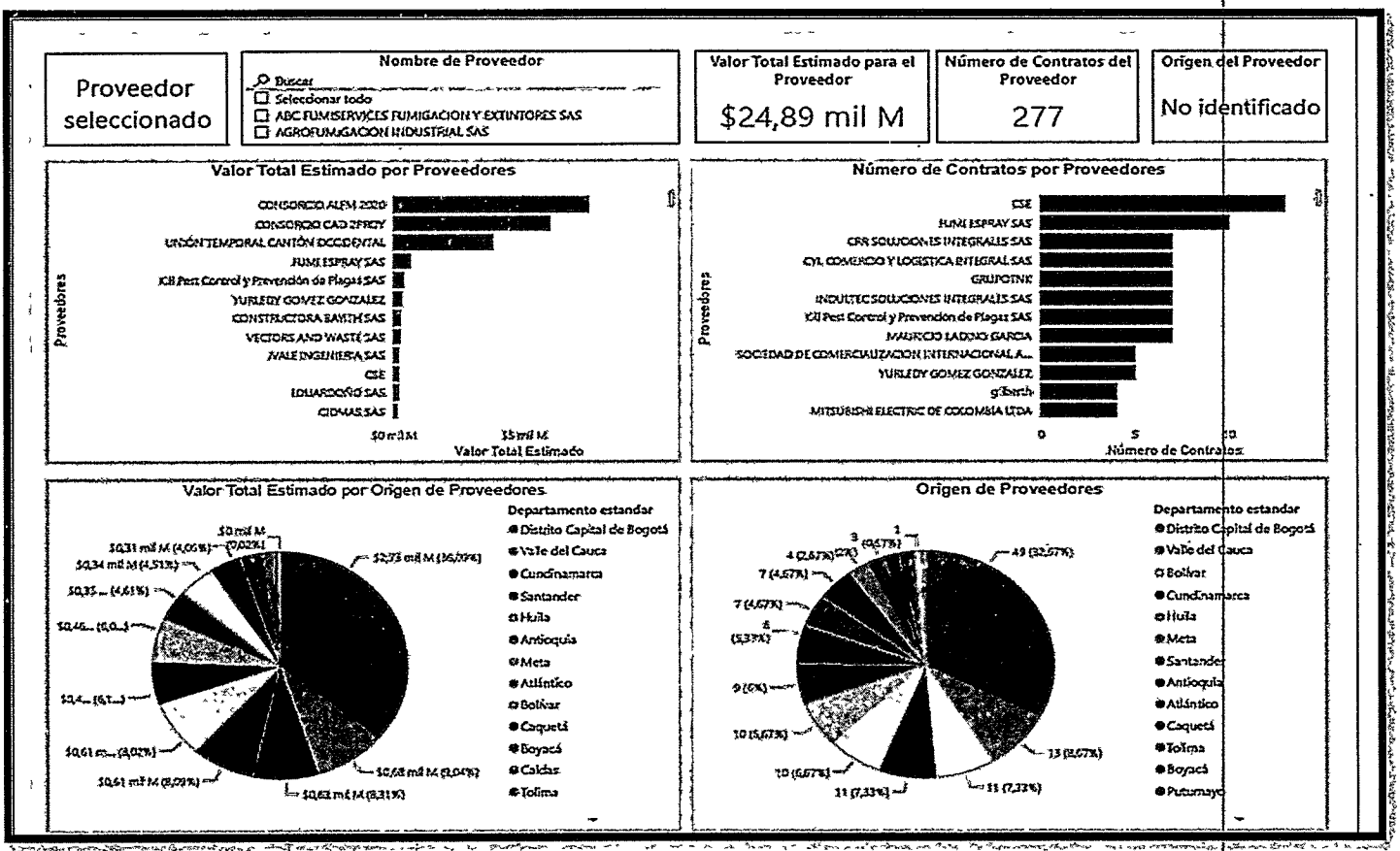






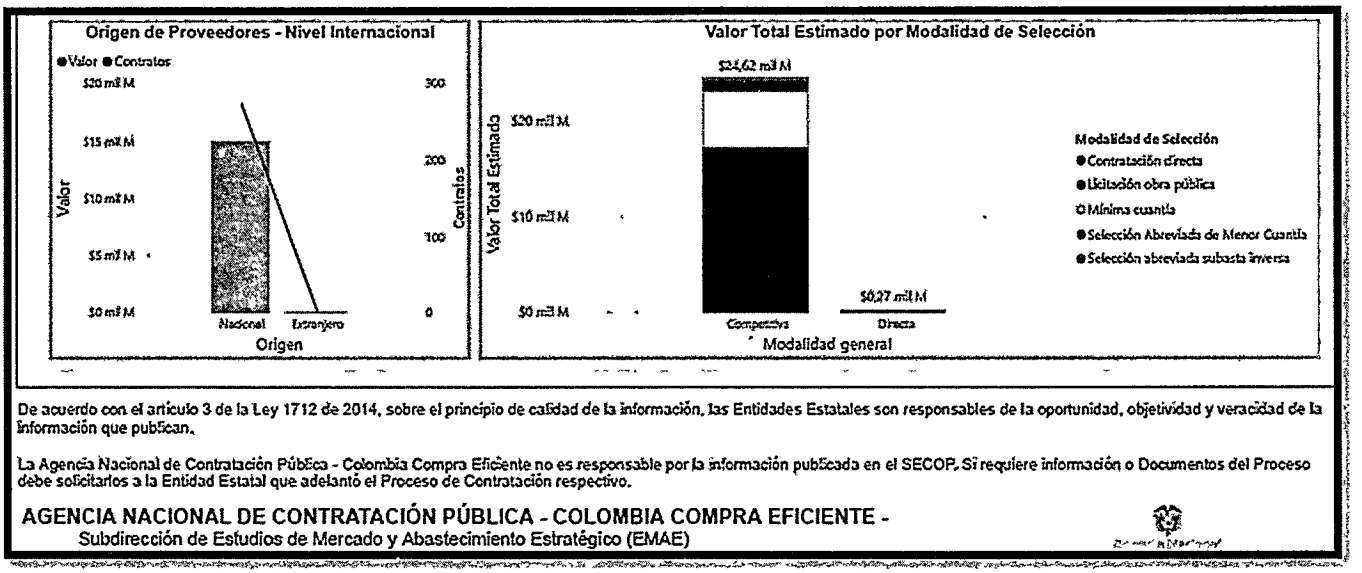
Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2020			2021			2022	
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor
7211 - Servicios de construcción de edificaciones residenciales	1	$7.504.556.032	30,15%					
7212 - Servicios de construcción de edificaciones no residenciales							1	$30.071
7210 - Servicios de mantenimiento y reparaciones de construcciones e instalaciones	30	$575.981.152	2,31%	32	$595.289.148	2,39%	32	$1.378.288
7215 - Servicios de mantenimiento y construcción de comercio especializado	13	$365.005.601	1,47%	20	$405.087.222	1,63%	24	$624.107
7214 - Servicios de construcción pesada								
Total	44	$8.445.542.785	33,93%	52	$1.000.376.368	4,02%	57	$2.032.445

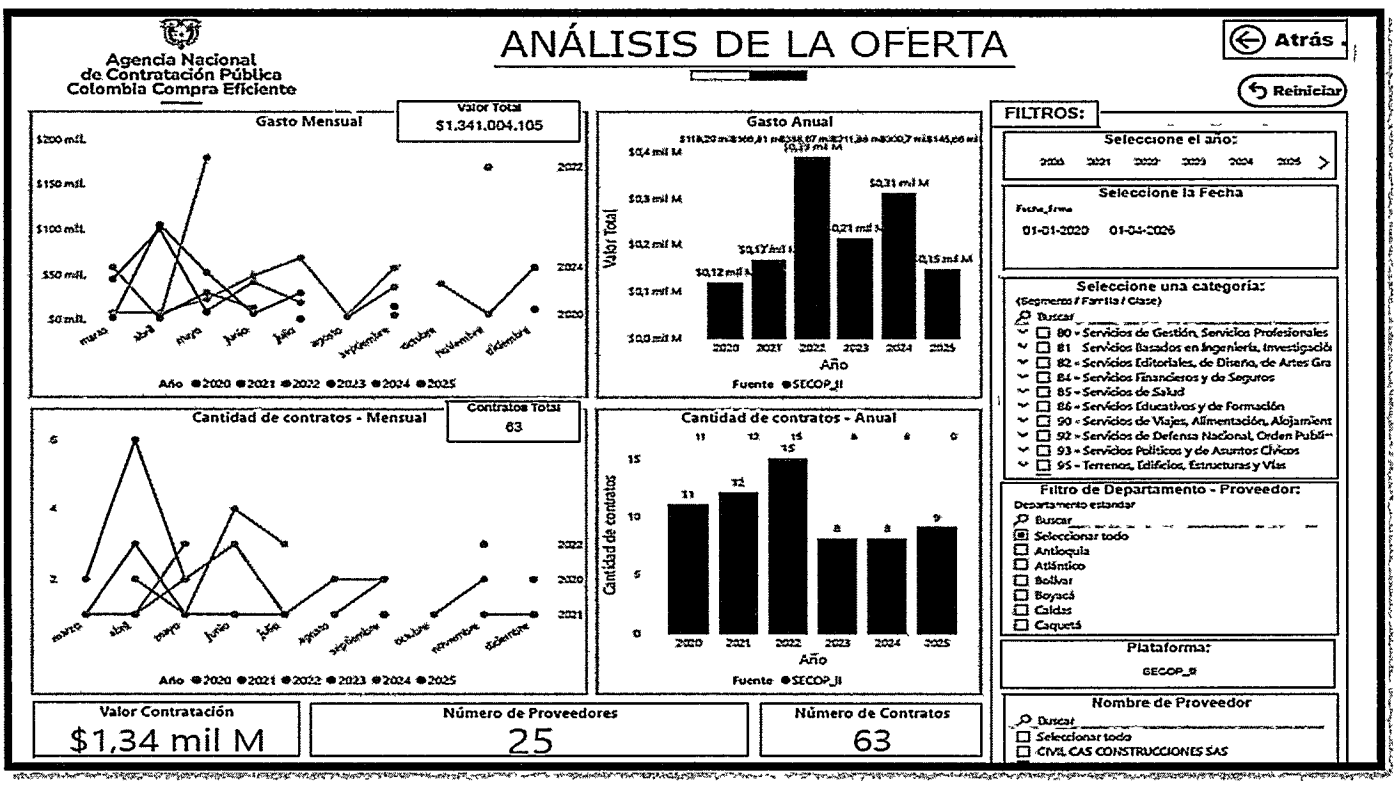


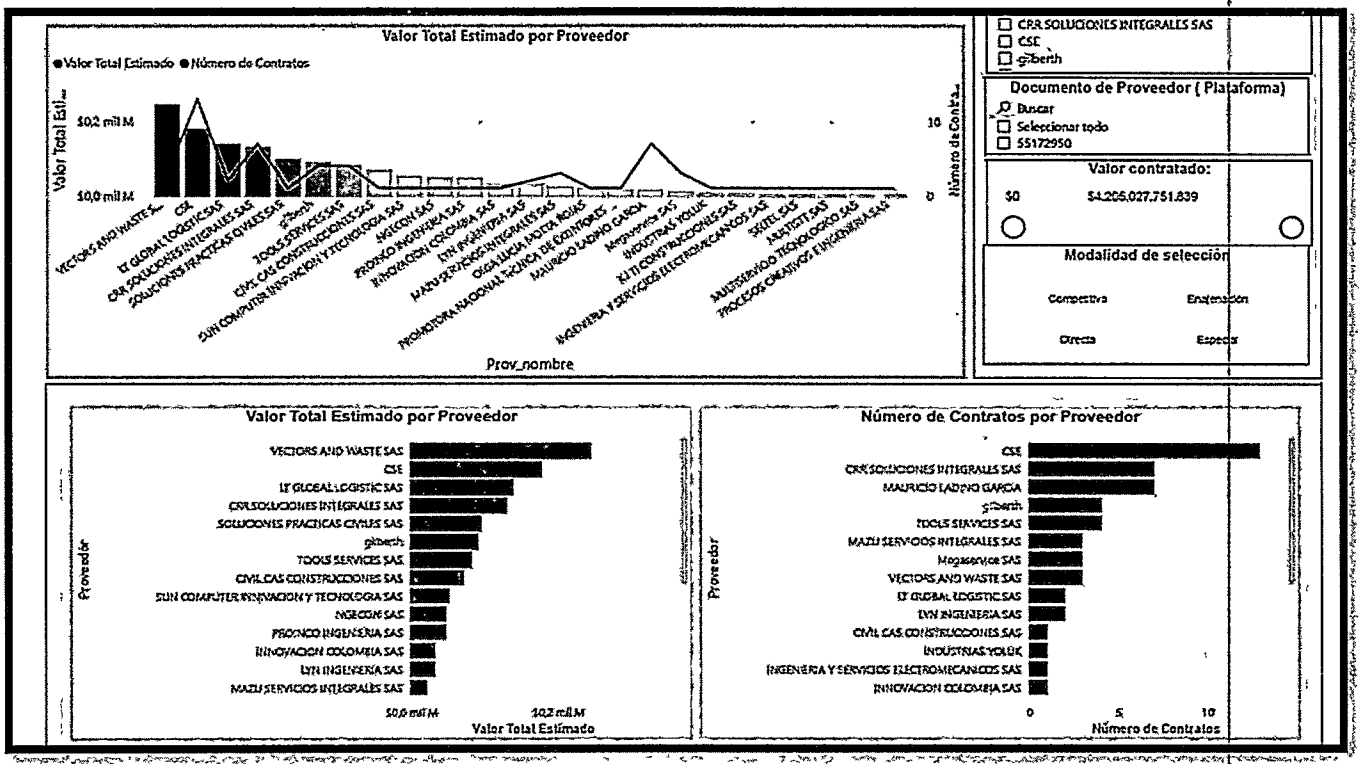
Por lo anterior, se requiere contratar los servicios de fumigación, desinfección, desratización, gasificación y lavado de tanques; así como el servicio, con el fin de cubrir la necesidad de la Regional en estos servicios, que son indispensables en el desarrollo de las operaciones logísticas de

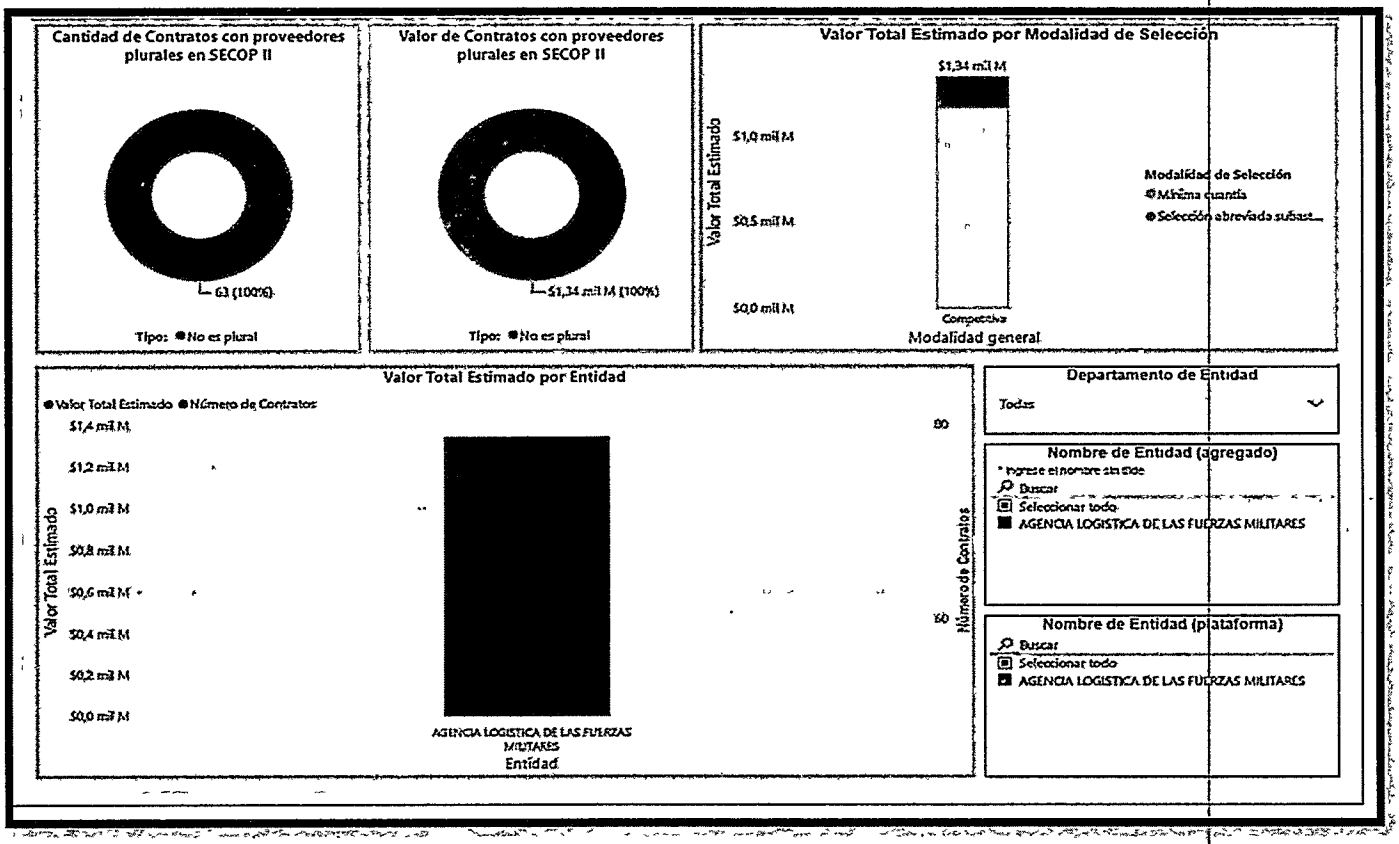
abastecimientos y administrativa, dando cumplimiento a lo establecido por Ley en el manejo, almacenamiento, transporte y distribución de víveres.

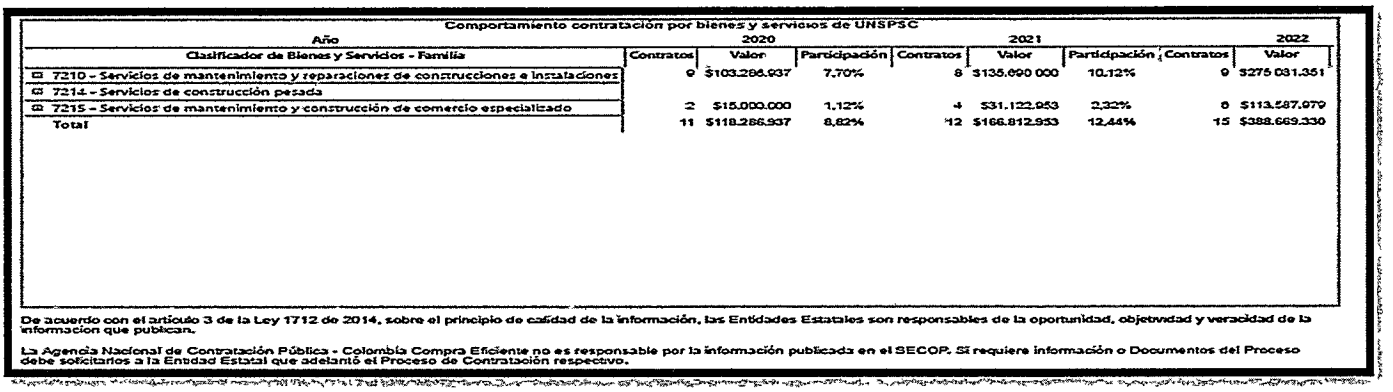


Análisis de la Oferta:




Valor Total Estimado por Proveedor
Valor Total Estimado
Número de Contratos
Prov_nombre
CPR SOLUCIONES INTEGRALES SAS
CSE
gilberth
Documento de Proveedor (Plataforma)
Buscar
Seleccionar todo
55172950
Valor contratado:
$0
$4.205.027.751.839
Modalidad de selección
Competiva
Contratación
Directa
Especial
Valor Total Estimado por Proveedor
VECTORS AND WASTE SAS
CSE
LT GLOBAL LOGISTIC SAS
CPR SOLUCIONES INTEGRALES SAS
SOLUCIONES PRACTICAS CIVILES SAS
gilberth
TOOLS SERVICES SAS
CIVIL CAS CONSTRUCCIONES SAS
SUN COMPUTER INNOVACION Y TECNOLOGIA SAS
NGECON SAS
PROINCO INGENIERIA SAS
INNOVACION COLOMBIA SAS
LYN INGENIERIA SAS
MAZU SERVICIOS INTEGRALES SAS
Proveedor
$0,0 mil M
$0,2 mil M
Valor Total Estimado
Número de Contratos por Proveedor
CSE
CPR SOLUCIONES INTEGRALES SAS
MAURICIO LADINO GARCIA
gilberth
TOOLS SERVICES SAS
MAZU SERVICIOS INTEGRALES SAS
Mogaservice SAS
VECTORS AND WASTE SAS
LT GLOBAL LOGISTIC SAS
LYN INGENIERIA SAS
CIVIL CAS CONSTRUCCIONES SAS
INDUSTRIAS YOLUK
INGENIERIA Y SERVICIOS ELECTROMECANICOS SAS
INNOVACION COLOMBIA SAS
Proveedor
0
5
10
Número de Contratos


Cantidad de Contratos con proveedores plurales en SECOP II
63 (100%)
Tipo: No es plural
Valor de Contratos con proveedores plurales en SECOP II
$1,34 mil M (100%)
Tipo: No es plural
Valor Total Estimado por Modalidad de Selección
$1,34 mil M
$1,0 mil M
$0,5 mil M
$0,0 mil M
Valor Total Estimado
Competiva
Modalidad general
Modalidad de Selección
Mínima cuantía
Selección abreviada subast...
Valor Total Estimado por Entidad
Valor Total Estimado
Número de Contratos
$1,4 mil M
$1,2 mil M
$1,0 mil M
$0,8 mil M
$0,6 mil M
$0,4 mil M
$0,2 mil M
$0,0 mil M
80
60
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
Entidad
Departamento de Entidad
Todos
Nombre de Entidad (agregado)
* Ingrese el nombre completo
Buscar
Seleccionar todo
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
Nombre de Entidad (plataforma)
Buscar
Seleccionar todo
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



Comportamiento contratación por bienes y servicios de UNSPSC

Año	2020			2021			2022	
Clasificador de Bienes y Servicios - Familia	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor	Participación	Contratos	Valor
7210 - Servicios de mantenimiento y reparaciones de construcciones e instalaciones	9	$103.286.937	7,70%	8	$135.690.000	10,12%	9	$275.031.351
7214 - Servicios de construcción pesada								
7215 - Servicios de mantenimiento y construcción de comercio especializado	2	$15.000.000	1,12%	4	$31.122.953	2,32%	6	$113.587.979
Total	11	$118.286.937	8,82%	12	$166.812.953	12,44%	15	$388.669.330

De acuerdo con el artículo 3 de la Ley 1712 de 2014, sobre el principio de calidad de la información, las Entidades Estatales son responsables de la oportunidad, objetividad y veracidad de la información que publican.

La Agencia Nacional de Contratación Pública - Colombia Compra Eficiente no es responsable por la información publicada en el SECOP. Si requiere información o Documentos del Proceso debe solicitarlos a la Entidad Estatal que adelantó el Proceso de Contratación respectivo.

Las imágenes relacionadas fueron extraídas de la página de Colombia Compra Eficiente- *Inicio / Content / Herramienta de visualización para el análisis de la demanda y de la oferta,* las cuales establecen que la oferta de proveedores para la categoría de limpieza y desinfección es amplia desde al año 2020 al 2026 representando un interés y participación de 25 proveedores para 63 contratos a nivel nacional.

Históricos de contratación

Que la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Suroccidente ha contratado en vigencias anteriores el suministro del servicio **SERVICIO CONTROL DE PLAGAS; FUMIGACIÓN; DESINFECCIÓN DE AMBIENTES, DESRATIZACIÓN REPELENTE ULTRASÓNICO, ESTACIÓN DE ROEDORES Y LAVADO DE TANQUES PARA LAS UNIDADES DE NEGOCIO Y OFICINAS ADMINISTRATIVAS DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE asi**

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
014-024-2022	014-023-2022	No se presentaron observaciones.
014-020-2023	014-019-2023	No se presentaron observaciones.
014-033-2024	014-022-2024	No se presentaron observaciones.
014-027-2025	**014-040-2025**	No se presentaron observaciones

Estudio de mercado:

La Regional Suroccidente de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares para el presente análisis, empleó la modalidad de solicitud de cotizaciones con el fin de conocer los precios de mercado de potenciales oferentes y proceder a analizar los valores unitarios. Por lo cual, se realizó el siguiente estudio de mercado

Tomando como referencia la guía para la elaboración de estudios de sector en el sentido que: "En los Procesos de Contratación el alcance del estudio de sector debe ser proporcionado al valor del Proceso de Contratación, la naturaleza del objeto a contratar, el tipo de contrato y a los Riesgos identificados para el Proceso de Contratación" y en atención a la asignación presupuestal para atender este requerimiento durante la presente vigencia y de conformidad con lo contenido en el Plan de Contratación, de las cotizaciones allegadas se concluye que:

- Se verificó que los proveedores están cotizando los mismos requisitos técnicos.
- Los precios cotizados tienen variaciones y no son precios estándar.
- Se verificó que las cotizaciones son de fechas vigentes para el 2026.
- Se verificó que el bien es gravado con IVA del 19%.

SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS, FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN INSTALACIONES							KILLPEST			NATURAL PESST			PALMERA JUNIOR			VR PROMEDIO TOTAL
ITEM	SERVICIO	DESCRIPCION	DIRECCION	MUNICIPIO	CANT	AREA APROX	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR TOTAL	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR TOTAL	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR TOTAL	
1	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización. CATERING 1. BASER 3 - CALI	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON PICHINCHA - POLICARPA SALAVARRIETA PM3	CALI (VALLE)	1	540 m2 aprox.	$ 469.580	$ 89.220	$ 558.800	$ 440 000	$ 83.600	$ 523.600	239.000	$ 56 810	295.810	459.403
2	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización. CATERING BAMRO 3 - FELIDIA	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON ALTA MONTANA No.3 RODRIGO LLOREDA CAICEDO	FELIDIA (VALLE)	1	136 m2 aprox.	$ 419 664	$ 79 736	$ 499.400	$ 440 000	$ 83 600	$ 523.600	400.000	$ 76 000	476.000	499.667
3	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización. CATERING BAPAL - BUGA	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON ARTILLERIA No.3 BATALLA DE PALACE	BUGA (VALLE)	1	300 m2 aprox.	$ 419 664	$ 79 736	$ 499.400	$ 460 000	$ 87.400	$ 547.400	238.000	$ 56 620	294.620	467.140
4	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización. CATERING BICOD - PALMIRA	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON DE INGENIEROS No. 3 CR AGUSTIN CODAZZI	PALMIRA (VALLE)	1	380 m2 aprox.	$ 419 664	$ 79 736	$ 499.400	460.000	$ 87.400	$ 547.400	350.000	$ 66.500	416.500	487.767
5	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización. CATERING BITER 3 - ZARZAL	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON DE ENTRENAMIENTO No. 3	ZARZAL (VALLE)	1	540 m2 aprox.	$ 526 891	$ 100 109	$ 627.000	550.000	$ 104.500	$ 654.500	350.000	$ 66 500	416.500	566.000
6	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización. CATERING BIVEN - CARTAGO	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON INFANTERIA No. 23 VENCEDORES	CARTAGO (VALLE)	1	520 m2 aprox.	$ 554 622	$ 105 378	$ 660.000	650.000	$ 123.500	$ 773.500	420.000	$ 79.800	499.800	644.433
7	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización. CATERING BILOP - POPAYAN	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON INFANTERIA No. 7 GR JOSE HILARIO LOPEZ Y BASER29	POPAYAN (CAUCA)	1	380 m2 aprox.	$ 499.160	$ 94 840	$ 594.000	550.000	$ 104 500	$ 654.500	350.000	$ 66 500	416.500	555.000
8	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización. CATERING BASER 8 - ARMENIA	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON DE ASPC No 8 CACIQUE CALARCA	ARMENIA (QUINDIO)	1	135 m2 aprox.	$ 419 664	$ 79 736	$ 499.400	380.000	$ 72.200	$ 452.200	420.000	$ 79 800	499.800	483.800
9	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización. CATERING BICIS PUEBLO TAPADO	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON INGENIEROS No. 8 FRANCISCO JAVIER CISNEROS	PUEBLO TAPADO (QUINDIO)	1	190 m2 aprox.	$ 452.941	$ 86 059	$ 539 000	420.000	$ 79.800	$ 499.800	420.000	$ 79 800	499.800	512.867
10	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización. CATERING BAMUR 5 - GENOVA	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON ALTA MONTANA No. 5 GR URBANO CASTELLANOS CASTILLO	GENOVA (QUINDIO)	1	130 m2 aprox.	$ 554 622	$ 105.378	$ 660.000	420.000	$ 79 800	$ 499.800	420.000	$ 79 800	499.800	553.200
11	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización. CATERING BASAM - PEREIRA	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON ARTILLERIA No. 8 SAN MATEO	PEREIRA (RISARALDA)	1	250 m2 aprox.	$ 520.420	$ 98.880	$ 619.300	380.000	$ 72.200	$ 452.200	420.000	$ 79 800	499.800	523.767

12	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización CATERING BIAYA-MANIZALES	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON INFANTERIA No. 22 BATALLA DE AYACUCHO	MANIZALES (CALDAS)	1	380 m2 aprox	$ 573.109	$ 108 691	$ 682.000	380.000	$ 72.200	$ 452.200	420.000	$ 79 800	499.800	544.667
13	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización CATERING BASER 23 - PASTO	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON INFANTERIA No 9 BATALLA DE BOYACA Y BASER23	PASTO (NARIÑO)	1	400 m2 aprox	$ 536 134	$ 101 865	$ 637.999	420.000	$ 79 800	$ 499.800	299.000	$ 56 810	355.810	497.870
14	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización. CATERING BITER 23 - CHAPALITO	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON DE INSTRUCCION Y ENTRENAMIENTO No. 23	CHAPALITO (NARIÑO)	1	350 m2 aprox.	$ 522.269	$ 99 231	$ 621.500	420.000	$ 79 800	$ 499.800	338.000	$ 64 220	402.220	507.840
15	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización CATERING GMCAB - IPIALES	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones *Certificaciones por cada servicio realizado.	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: GRUPO DE CABALLERIA No. 3 GR JOSE MARIA CABAL	IPIALES (NARIÑO)	1	457 m2 aprox.	$ 476 050	$ 90 450	$ 566.500	420.000	$ 79 800	$ 499.800	494.000	$ 93 860	587.860	551.387
16	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización. CAD&S PASTO	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	CALLE 22 # 1A-66 BARRIO EL EJIDO	PASTO (NARIÑO)	1	690 m2 aprox.	$ 563 866	$ 107.135	$ 671.001	420.000	$ 79 800	$ 499.800	299.000	$ 56 810	355.810	508.870
17	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización CAD&S CALI	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado	CARRERA 92a #2c - 35 BARRIO MELENDEZ	CALI (VALLE)	1	500 m2 aprox.	$ 443 697	$ 84 302	$ 527.999	380.000	$ 72.200	$ 452.200	299.000	$ 56.810	355.810	445.336
18	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización. SEDE ADMINISTRATIVA ALFM REGIONAL SUROCCIDENTE	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	CARRERA 92a #2c - 35 BARRIO MELENDEZ	CALI (VALLE)	1	640 m2 aprox.	$ 420.588	$ 79 912	$ 500.500	380.000	$ 72.200	$ 452.200	299.000	$ 56 810	355.810	436.370
									$ 10.463.200			$ 9.484.300			7.848.050	$ 9.365.183

SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS, FUMIGACIÓN Y DESRATIZACIÓN DE VEHICULOS							KILLPEST			NATURAL PESST			PALMERA JUNIOR			VR PROMEDIO TOTAL
ITEM	SERVICIO	DESCRIPCION	DIRECCION	MUNICIPIO	CANT	CAPACIDAD (Ton)	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR TOTAL	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR TOTAL	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR TOTAL	
19	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización FTR - FURGON KPP 866	Incluye: *Certificaciones por cada servicio realizado.	CARRERA 92a #2c - 35 BARRIO MELENDEZ.	CALI (VALLE)	1	9,6	$ 110 924	$ 21.076	$ 132.000	150.000	$ 28 500	$ 178.500	76.000	$ 14.440	90.440	133.647
20	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización FTR - FURGON OCK 797	Incluye: *Certificaciones por cada servicio realizado.			1	9,6	$ 110 924	$ 21 076	$ 132.000	150.000	$ 28 500	$ 178.500	76.000	$ 14 440	90.440	133.647
21	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización FTR - FURGON OLO 328	Incluye: *Certificaciones por cada servicio realizado.			1	9,2	$ 110 924	$ 21.076	$ 132.000	150.000	$ 28 500	$ 178.500	76.000	$ 14 440	90.440	133.647
22	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización FTR - FURGON OLO 331	Incluye: *Certificaciones por cada servicio realizado.			1	9,2	$ 110.924	$ 21 076	$ 132.000	150.000	$ 28.500	$ 178.500	76.000	$ 14 440	90.440	133.647
23	Servicio de control de plagas, fumigación y desratización FTR - FURGON OJX - 833	Incluye: *Certificaciones por cada servicio realizado.			1	4,2	$ 110.924	$ 21.076	$ 132.000	150.000	$ 28 500	$ 178.500	76.000	$ 14 440	90.440	133.647
									$ 659.998			$ 892.500			452.200	

SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS CORRECTIVOS							KILLPEST			NATURAL PESST			PALMERA JUNIOR			VR PROMEDIO TOTAL
ITEM	SERVICIO	DESCRIPCION	DIRECCION	MUNICIPIO	CANT	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR TOTAL	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR TOTAL	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR TOTAL	
24	Servicio de Gasificación con carpa para el control de plagas en granos harinas y demás productos almacenados en los CAD&S	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Material necesario para hermetizar el espacio a controlar. *Informe que detalle como mínimo (plaga encontrada, procedimiento, producto utilizado y fotografías).	CAD&S CALI: CARRERA 92a #2c - 35 BARRIO MELENDEZ CAD&S PASTO: CALLE 22 # 1A-68 BARRIO EL EJIDIO	CALI (VALLE) PASTO (NARIÑO)	1	GLOBAL Entre 1 y 4 Estibas (según arrume recomendado en el producto)	$ 369 748	$ 70.252	$ 440.000	550.000,00	$ 104 500	$ 654.500	655.000	$ 124 450	779.450	624.650
									$ 440.000			$ 654.500			779.450	624.650

SERVICIO DE DESINFECCIÓN DE AMBIENTES							KILLPEST			NATURAL PESST			PALMERA JUNIOR			VR PROMEDIO TOTAL
ITEM	SERVICIO	DESCRIPCION	DIRECCION	MUNICIPIO	CANT	AREA APROX	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR TOTAL	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR TOTAL	VALOR SIN IVA	IVA	VALOR TOTAL	
25	Servicio de desinfección de ambientes CATERING 1. BASER 3 - CALI	*Realizar con equipo nebulizador El servicio incluye: *Certificaciones por cada servicio realizado.	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON PICHINCHA - POLICARPA SALAVARRIETA PM3	CALI (VALLE)	1	540 m2 aprox.	$ 337.395	$ 64.105	$ 401.500	280.000,00	$ 53 200	$ 333.200	200.000,00	$ 38.000	238.000	324.233
26	Servicio de desinfección de ambientes CATERING BAMRO 3 - FELIDIA	*Realizar con equipo nebulizador El servicio incluye: *Certificaciones por cada servicio realizado.	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON ALTA MONTANA No.3 RODRIGO LLOREDA CAICEDO	FELIDIA (VALLE)	1	136 m2 aprox.	$ 305.042	$ 57.958	$ 363.000	280.000,00	$ 53 200	$ 333.200	200.000,00	$ 38.000	238.000	311.400
27	Servicio de desinfección de ambientes CATERING BAPAL - BUGA	*Realizar con equipo nebulizador El servicio incluye: *Certificaciones por cada servicio realizado	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON ARTILLERIA No.3 BATALLA DE PALACE	BUGA (VALLE)	1	300 m2 aprox.	$ 295 798	$ 56.202	$ 352.000	320.000,00	$ 60 800	$ 380.800	200.000,00	$ 38 000	238.000	323.600
28	Servicio de desinfección de ambientes CATERING BICOD - PALMIRA	*Realizar con equipo nebulizador El servicio incluye: *Certificaciones por cada servicio realizado.	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON DE INGENIEROS No. 3 CR AGUSTIN CODAZZI	PALMIRA (VALLE)	1	380 m2 aprox.	$ 323.529	$ 61.471	$ 385.000	320.000,00	$ 60.800	$ 380.800	200.000,00	$ 38.000	238.000	334.600
29	Servicio de desinfección de ambientes CATERING BITER 3 - ZARZAL	*Realizar con equipo nebulizador El servicio incluye: *Certificaciones por cada servicio realizado.	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON DE ENTRENAMIENTO No. 3	ZARZAL (VALLE)	1	540 m2 aprox.	$ 365.126	$ 69.374	$ 434.500	320.000,00	$ 60.800	$ 380.800	200.000,00	$ 38.000	238.000	351.100
30	Servicio de desinfección CATERING BIVEN - CARTAGO	*Realizar con equipo nebulizador El servicio incluye: *Certificaciones por cada servicio realizado.	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON INFANTERIA No. 23 VENCEDORES	CARTAGO (VALLE)	1	520 m2 aprox.	$ 420.588	$ 79 912	$ 500.500	320.000,00	$ 60 800	$ 380.800	200.000,00	$ 38.000	238.000	373.100
31	Servicio de desinfección de ambientes CATERING BILOP - POPAYAN	*Realizar con equipo nebulizador El servicio incluye: *Certificaciones por cada servicio realizado.	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON INFANTERIA No. 7 GR JOSE HILARIO LOPEZ Y BASER29	POPAYAN (CAUCA)	1	380 m2 aprox.	$ 355 882	$ 67.618	$ 423.500	320.000,00	$ 60 800	$ 380.800	200.000,00	$ 38.000	238.000	347.433
32	Servicio de desinfección de ambientes CATERING BASER 8 - ARMENIA	*Realizar con equipo nebulizador El servicio incluye: *Certificaciones por cada servicio realizado.	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DE: BATALLON DE ASPC No.8 CACIQUE CALARCA	ARMENIA (QUINDIO)	1	135 m2 aprox.	$ 295.798	$ 56 202	$ 352.000	320.000,00	$ 60 800	$ 380.800	200.000,00	$ 38 000	238.000	323.600

32	Gestión de alimentación en ambientes CATERING CAFE PUEBLO TAPADO	Gestión con equipo necesario Servicio incluye: Certificados para casa suministrados.	CENTRO DE LAS INSTALACIONES DE SITUACIÓN PUESTO No. 3 DE MANDO	PUESTO PUEBLO TAPADO	1	40 m² aprox.	$ 127.500	$ 64.125	$ 481.500	$ 32.500	$ 65.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000
33	Gestión de alimentación en ambientes CATERING CAFE [illegible]	Gestión con equipo necesario Servicio incluye: Certificados para casa suministrados.	CENTRO DE LAS INSTALACIONES DE SITUACIÓN PUESTO No. 3 DE MANDO	CENTRO PUEBLO TAPADO	1	40 m² aprox.	$ 127.500	$ 64.125	$ 481.500	$ 32.500	$ 65.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000
34	Gestión de alimentación en ambientes CATERING CAFE [illegible]	Gestión con equipo necesario Servicio incluye: Certificados para casa suministrados.	CENTRO DE LAS INSTALACIONES DE SITUACIÓN PUESTO No. 3 DE MANDO	CENTRO PUEBLO TAPADO	1	40 m² aprox.	$ 127.500	$ 64.125	$ 481.500	$ 32.500	$ 65.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000
35	Gestión de alimentación en ambientes con [illegible] CATERING CAFE [illegible]	Gestión con equipo necesario Servicio incluye: Certificados para casa suministrados.	CENTRO DE LAS INSTALACIONES DE SITUACIÓN PUESTO No. 3 DE MANDO	PUESTO PUEBLO TAPADO	1	40 m² aprox.	$ 127.500	$ 64.125	$ 481.500	$ 32.500	$ 65.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000
36	Gestión de alimentación en ambientes con [illegible] CATERING CAFE [illegible]	Gestión con equipo necesario Servicio incluye: Certificados para casa suministrados.	CENTRO DE LAS INSTALACIONES DE SITUACIÓN PUESTO No. 3 DE MANDO	PUESTO PUEBLO TAPADO	1	40 m² aprox.	$ 127.500	$ 64.125	$ 481.500	$ 32.500	$ 65.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000
37	Gestión de alimentación en ambientes con [illegible] CATERING CAFE [illegible]	Gestión con equipo necesario Servicio incluye: Certificados para casa suministrados.	CENTRO DE LAS INSTALACIONES DE SITUACIÓN PUESTO No. 3 DE MANDO	PUESTO PUEBLO TAPADO	1	40 m² aprox.	$ 127.500	$ 64.125	$ 481.500	$ 32.500	$ 65.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000
38	Gestión de alimentación en ambientes CATERING CAFE [illegible]	Gestión con equipo necesario Servicio incluye: Certificados para casa suministrados.	CENTRO DE LAS INSTALACIONES DE SITUACIÓN PUESTO No. 3 DE MANDO	PUESTO PUEBLO TAPADO	1	40 m² aprox.	$ 127.500	$ 64.125	$ 481.500	$ 32.500	$ 65.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000
39	Gestión de alimentación en ambientes CATERING CAFE [illegible]	Gestión con equipo necesario Servicio incluye: Certificados para casa suministrados.	CENTRO DE LAS INSTALACIONES DE SITUACIÓN PUESTO No. 3 DE MANDO	PUESTO PUEBLO TAPADO	1	40 m² aprox.	$ 127.500	$ 64.125	$ 481.500	$ 32.500	$ 65.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000
40	Gestión de alimentación en ambientes CATERING CAFE [illegible]	Gestión con equipo necesario Servicio incluye: Certificados para casa suministrados.	CENTRO DE LAS INSTALACIONES DE SITUACIÓN PUESTO No. 3 DE MANDO	PUESTO PUEBLO TAPADO	1	40 m² aprox.	$ 127.500	$ 64.125	$ 481.500	$ 32.500	$ 65.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000
41	Gestión de alimentación en ambientes CATERING CAFE [illegible]	Gestión con equipo necesario Servicio incluye: Certificados para casa suministrados.	CENTRO DE LAS INSTALACIONES DE SITUACIÓN PUESTO No. 3 DE MANDO	PUESTO PUEBLO TAPADO	1	40 m² aprox.	$ 127.500	$ 64.125	$ 481.500	$ 32.500	$ 65.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000
42	Gestión de alimentación en ambientes CATERING CAFE [illegible]	Gestión con equipo necesario Servicio incluye: Certificados para casa suministrados.	CENTRO DE LAS INSTALACIONES DE SITUACIÓN PUESTO No. 3 DE MANDO	PUESTO PUEBLO TAPADO	1	40 m² aprox.	$ 127.500	$ 64.125	$ 481.500	$ 32.500	$ 65.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000
43	Gestión de alimentación en ambientes CATERING CAFE [illegible]	Gestión con equipo necesario Servicio incluye: Certificados para casa suministrados.	CENTRO DE LAS INSTALACIONES DE SITUACIÓN PUESTO No. 3 DE MANDO	PUESTO PUEBLO TAPADO	1	40 m² aprox.	$ 127.500	$ 64.125	$ 481.500	$ 32.500	$ 65.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000
44	Gestión de alimentación en ambientes CATERING CAFE [illegible]	Gestión con equipo necesario Servicio incluye: Certificados para casa suministrados.	CENTRO DE LAS INSTALACIONES DE SITUACIÓN PUESTO No. 3 DE MANDO	PUESTO PUEBLO TAPADO	1	40 m² aprox.	$ 127.500	$ 64.125	$ 481.500	$ 32.500	$ 65.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000
45	Gestión de alimentación en ambientes CATERING CAFE [illegible]	Gestión con equipo necesario Servicio incluye: Certificados para casa suministrados.	CENTRO DE LAS INSTALACIONES DE SITUACIÓN PUESTO No. 3 DE MANDO	PUESTO PUEBLO TAPADO	1	40 m² aprox.	$ 127.500	$ 64.125	$ 481.500	$ 32.500	$ 65.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000	$ 24.000
TOTAL									$ 7.230.000			$ 360.000			$ 360.000	$ 360.000
									$ 41.130.000			$ 2.160.000			$ 2.160.000	$ 2.160.000

De acuerdo a las cotizaciones recibidas el valor total promedio para los servicios objeto a contratar es de CUARENTA Y UN MILLONES DE PESOS M/Cte. ($41.000.000 COP) incluido IVA. y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).

***NOTA 1: El valor total ofertado no debe superar el valor total promedio establecido ni el valor por ítem, esto es la suma de ($ 41.000.000), so pena de rechazar la oferta.**

4.2.2 PRECIOS DE REFERENCIA

Que, revisado el comportamiento del sector, la tendencia del IPC y la variación en los precios. El comité técnico- económico estructurador analiza que, por la estimación de plazo de ejecución del futuro contrato en los precios unitarios, es conveniente establecer los precios de referencia para los puntos dentro de la regional suroccidente, bajo la metodología de menor valor.

2. MODALIDAD DE SELECCION

MODALIDAD DE SELECCIÓN	*SUBCLASE*		*TIPO DE EVALUACIÓN PARA OBTENER LA OFERTA MÁS FAVORABLE*			
LICITACIÓN			*PPC*			
			SUBASTA INVERSA			
SELECCIÓN ABREVIADA	*BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS UNIFORMES*		*PPC*			
	SUBASTA INVERSA		*MENOR PRECIO*			
	MENOR CUANTÍA		*PPC*			
	DECLARATORIA DE DESIERTA DE LA LICITACIÓN		*PPC*			
	ENAJENACIÓN DE BIENES DEL ESTADO					
CONCURSOS DE MERITOS	*CONSULTORÍA*		*CALIDAD*			
	CONCURSO ABIERTO					
	CURSO PRECALIFICADO					
CONTRATACIÓN DIRECTA	*RESERVADA*		*CONDICIONES DEL MERCADO*			
	EXCLUSIVA					
	PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
	CIENCIA Y TECNOLOGÍA					
	ARRENDAMIENTOS					
	ADQUISICIÓN DE INMUEBLES					
MÍNIMA CUANTÍA		X	*MENOR PRECIO*			X

Teniendo en cuenta que la Agencia Logística dará apertura a un proceso de Contratación de **SERVICIO CONTROL DE PLAGAS; FUMIGACIÓN; DESINFECCIÓN DE AMBIENTES, DESRATIZACIÓN REPELENTE ULTRASÓNICO, ESTACIÓN DE ROEDORES Y LAVADO DE TANQUES PARA LAS UNIDADES DE NEGOCIO Y OFICINAS ADMINISTRATIVAS DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE**", para el ofrecimiento se verificará los aspectos:

TÉCNICO:	*Evaluación*	*Cumple / No Cumple*
JURÍDICO:	*Verificación*	*Habilitado / No Habilitado*
FINANCIERO	Verificar	No Habilitado / Habilitado
ECONÓMICO:	*Evaluar*	*Menor Precio, Calidad*

TIPIFICACIÓN, ESTIMACIÓN Y ASIGNACIÓN DE RIESGOS PREVISIBLES QUE PUEDAN AFECTAR EL EQUILIBRIO ECONÓMICO DEL CONTRATO

En cumplimiento con lo establecido en el artículo 2.2.2.1.7.1 del Decreto No.1082 de 2015, se han evaluado los siguientes riesgos a los que pueden estar expuestas las partes en la ejecución del contrato, así:

ANÁLISIS DE RIESGO

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.

Matriz de Riesgos

	[redacted]											Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento						Monitoreo y revisión		
													Probabilidad	Impacto valoración	Categoría	¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable implementar tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Modificación de las especificaciones técnicas	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual	1	4	5	BAJO	CONTRATISTA	Realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	4	5	ALTO	SI	AL BAJO	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación resolución modificación de precios	En el evento
2	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones	Incumplimiento del objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de cumplimiento	2	2	4	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	En el evento I
3	GENERAL	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Incumplimiento de las obligaciones laborales	Incumplimiento del objeto contractual y violación de los derechos laborales por parte del contratista	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	Mensual
4	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	ECONOMICO	Falta de calidad de los servicios a contratar	Deficiencia en la ejecución del contrato	3	5	8	EXTREMO	CONTRATISTA	Garantía de calidad de los servicios	3	5	8	EXTREMO	SI	CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Realizar pruebas de calidad	En el momento de recibir

5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Accidentalidad	Perjuicios ambientales	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	Seguimiento a la entrega	1	5	6	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento
6	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Incumplimiento del programa de trabajo	Deficiente calidad en el cumplimiento de objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Realizar seguimiento al cumplimiento y en caso de incumplimiento realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR DEL CONTRATO	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	En el evento

RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

Tipo de riesgo	Amparos exigibles	Cobertura
Incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. El incumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista. Pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria.	**Suficiencia de cumplimiento del contrato**	Por un valor equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, por el término de ejecución del contrato y seis (06) meses más contados a partir de la fecha de perfeccionamiento del contrato o sus modificaciones.
Deficiente calidad del servicio prestado	**Suficiencia de la garantía de Calidad del servicio**	Por un valor equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (04) meses más, contado a partir de la fecha de perfeccionamiento del contrato o sus modificaciones. En todo caso el contratista deberá

		responder por la garantía mínima presunta y por vicios ocultos
Incumplimiento de las obligaciones laborales del contratista derivadas de la contratación del personal utilizado en el territorio nacional para la ejecución del contrato	**Suficiencia del pago de salarios y prestaciones sociales e indemnizaciones laborales**	Por un valor igual al 5% del valor total del contrato, por el término de vigencia del contrato a partir de la fecha de perfeccionamiento y tres (3) años más, contado a partir de la fecha de perfeccionamiento del contrato o sus modificaciones.

CLAUSULA DE INDEMNIDAD

Se debe incluir en contrato administrativo celebrado por la Agencia Logística una CLAUSULA DE INDEMNIDAD, en la cual se pacte la obligación del contratista de mantenerla libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones de sus subcontratistas o dependientes.

INCLUSIÓN EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

Se certifica que los valores de los bienes objeto de contratación, solicitados en el presente estudio y documentos previos, se encuentran incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2026.

Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de inicio de proceso de selección	Fecha estimada de presentación de ofertas	Duración del contrato	Modalidad de selección	Fuente de los recursos	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	Se requieren vigencias futuras	Estado de solicitud de vigencias futuras.	Unidad de contratación	Ubicación
72154055	SERVICIO CONTROL DE PLAGAS" FUMIGACIÓN; DESINFECCIÓN DE AMBIENTES DESRATIZACIÓN REPELENTE ULTRASONICO ESTACION DE ROEDORES Y LAVADO DE TANQUES PARA LAS UNIDADES DE NEGOCIO Y OFICINAS ADMINISTRATIVAS DE LA REGIONAL SUROCCIDENTE	Junio	Junio	6 Mes (s)	Mínima cuantía	Recursos propios	41 000 000 COP	41 000 000 COP	No	NA	REGIONAL SUROCCIDENTE ALFM	Valle cauca Cali

PD. ROBERTO NAVIA
Tesorero
Comité Financiero Estructurador

PD. JENNY ANDREA IMBACUAN
Agente de soporte.
Comité Técnico Estructurador