

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página 1 de
35

Fecha:

11

02

2022



Fecha 15 Febrero 2022

DEPENDENCIA: GRUPO ADMINISTRATIVO- SST

OFICINA PRINCIPAL/ REGIONAL: Antioquia Chocó

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó 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, requiere:

Contratar una empresa especializada en el servicio de fumigación, Desinsectación, desratización, control de plagas, inmunización y lavado de tanques para todas las unidades de negocio y vehículos de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares- Regional Antioquia Chocó, con el fin de garantizar el control de plagas, mantener la Higiene y la obtención de la certificación de buenas prácticas de manufactura y almacenamiento en los diferentes productos y servicios ofrecidos por la Agencia Logística de Las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó, en sus diferentes Unidades de Negocio, Centros de Almacenamiento "CADs "áreas administrativas y vehículos.



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".

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 (...)"

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO	Código: CT-FO-39	
	INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Versión No. 02	Página 2 de 35
		Fecha: 11	02
			

Y en cumplimiento de la normatividad vigente para calidad de agua destinada para consumo humano bajo Resolución 2115 de junio de 2007, por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.

Durante las últimas vigencias, se ha reportado la contaminación de víveres almacenados en los Centros de Abastecimientos y Distribución CADS y Catering de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares a nivel nacional por plagas, principalmente *Sitpophilus Oryzae* (Gorgojo del arroz), *Tribolium Confusum* (Harina de Trigo) y *Lepidoptera* (Palomillas), donde se almacenan granos y harinas, principalmente arroz y evitar la contaminación de los víveres por estas plagas. Este requerimiento incluye los vehículos de la ALFM en los cuales se transporta los víveres.

Teniendo en cuenta la obligatoriedad de lo anterior y la falta de personal y equipos para ejecutar esta actividad, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó plantea la necesidad de realizar periódicamente un control contra la proliferación de insectos, roedores y plagas en la sede administrativa, unidades de negocio y vehículos, los cuales son transmisores de enfermedades infectocontagiosas que ponen en riesgo la salud de los funcionarios y usuarios internos y externos; además en el CADs en Urabá que actualmente se usa como archivo central es necesario controlar la proliferación de todo tipo de plagas e insectos que atenten contra la conservación de los archivos.

ANTECEDENTES



Con relación a los aspectos que anteceden a la adquisición del servicio de fumigación, Desinsectación, desratización, control plagas, inmunización y lavado de tanques para todas las unidades de negocio y vehículos de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares- Regional Antioquia Chocó, a la fecha, la entidad no ha suscrito contrato interadministrativo y/o cualquier otro negocio jurídico que derive en el cumplimiento de las responsabilidades del objeto contractual, por lo anterior todos los gastos serán exclusivamente vinculados al rubro de funcionamiento de la entidad.

ADQUISICIONES ANTERIORES.

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
007-026-2019	007-032-2019	Adjudicado por valor de \$17.000.000,00
007-048-2019	007-052-2019	Adjudicado por valor de \$21.620.000,00
007-008-2020	007-018-2020	Adjudicado por valor de \$51.600.000,00
007-010-2021	007-021-2021	Adjudicado por valor de \$66.000.000,00

OBJETO A CONTRATAR

PRESTACIÓN DEL SERVICIO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE FUMIGACIÓN, DESINSECTACIÓN, DESRATIZACIÓN Y CONTROL DE ROEDORES Y MARSUPIALES DENTRO DE LAS INSTALACIONES, PRODUCTOS, MAQUINARIA, EQUIPOS TECNOLÓGICOS, MUEBLES Y ENSERES, ENTRE OTROS. COMO TAMBIÉN LA INMUNIZACIÓN, DESINFECCIÓN DE AMBIENTES, LAVADO Y LIMPIEZA CON DESINFECCIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN	
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES <small>Logística y Soporte</small>	TÍTULO	Código: CT-FO-39	
	INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Versión No. 02	Página 3 de 35
	Fecha:	11	02
		 <small>de la Defensa</small>	

TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE EN LAS UNIDADES DE NEGOCIO Y OFICINAS DE LA REGIONAL ANTIOQUIA CHOCÓ.

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

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

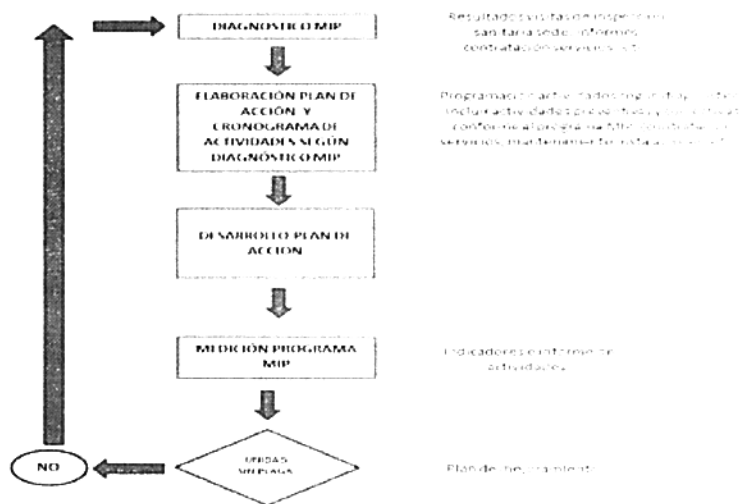
Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
F	72	10	21	04	Control estructural de plagas
F	72	10	21	01	Servicio de verificación presencia Aves
F	72	10	21	03	Servicio de exterminación o fumigación
F	72	10	21	06	Control de roedores
F	72	15	40	55	Servicio de Limpieza de tanques

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL BIEN /SERVICIO

ASPECTOS GENERALES:

DESCRIPCIÓN: fumigación, desinfección de ambientes y desratización, para el control efectivo y prevención de insectos (moscos, zancudos, pulgas, hormigas, cucarachas, ácaros, gorgojo, polilla entre otros), marsupiales, roedores y microorganismos (hongos, bacterias, etc.).

6.3 PROCEDIMIENTO MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS



PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página 4 de 35

Fecha:

11

02

2022



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 en áreas de almacenamiento y procesamiento de alimentos sin generar ningún riesgo de contaminación.

DES RATIZACIÓN 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 reporte anexo.																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">NÚMERO DE PATRÓN</th> <th rowspan="2">LOCALIZACIÓN DEL RECIENTO</th> <th rowspan="2">ESTADÍSTICA CON EL CEBER</th> <th rowspan="2">EFICACIA CON PRODUCTO SELECCIONADO</th> <th rowspan="2">EFICACIA CON PRODUCTO ALTERNATIVO</th> <th colspan="3">ACTIVIDAD DEL ROEDOR</th> <th rowspan="2">CANTIDAD DE CEBOS (SI/NO)</th> <th colspan="3">ESTADO ESTADÍSTICO</th> <th rowspan="2">OBSERVACIONES: Registrar cualquier novedad. Si no se puede registrar se debe registrar la causa de la falla. Registrar la ubicación de los cebos y el estado de los mismos.</th> </tr> <tr> <th>FRECUENCIA DE VISITAS/CEBOS</th> <th>COMEDOS /ROEDOS (GRANULOS O PASTILLAS)</th> <th>Nº DE CEBOS PASTILLAS (GRANULOS)</th> <th>SEÑAL PRESENTA</th> <th>SEÑAL EN MAL ESTADO</th> <th>SEÑAL NO PRESENTA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>										NÚMERO DE PATRÓN	LOCALIZACIÓN DEL RECIENTO	ESTADÍSTICA CON EL CEBER	EFICACIA CON PRODUCTO SELECCIONADO	EFICACIA CON PRODUCTO ALTERNATIVO	ACTIVIDAD DEL ROEDOR			CANTIDAD DE CEBOS (SI/NO)	ESTADO ESTADÍSTICO			OBSERVACIONES: Registrar cualquier novedad. Si no se puede registrar se debe registrar la causa de la falla. Registrar la ubicación de los cebos y el estado de los mismos.	FRECUENCIA DE VISITAS/CEBOS	COMEDOS /ROEDOS (GRANULOS O PASTILLAS)	Nº DE CEBOS PASTILLAS (GRANULOS)	SEÑAL PRESENTA	SEÑAL EN MAL ESTADO	SEÑAL NO PRESENTA													
NÚMERO DE PATRÓN	LOCALIZACIÓN DEL RECIENTO	ESTADÍSTICA CON EL CEBER	EFICACIA CON PRODUCTO SELECCIONADO	EFICACIA CON PRODUCTO ALTERNATIVO	ACTIVIDAD DEL ROEDOR			CANTIDAD DE CEBOS (SI/NO)	ESTADO ESTADÍSTICO						OBSERVACIONES: Registrar cualquier novedad. Si no se puede registrar se debe registrar la causa de la falla. Registrar la ubicación de los cebos y el estado de los mismos.																										
					FRECUENCIA DE VISITAS/CEBOS	COMEDOS /ROEDOS (GRANULOS O PASTILLAS)	Nº DE CEBOS PASTILLAS (GRANULOS)		SEÑAL PRESENTA	SEÑAL EN MAL ESTADO	SEÑAL NO PRESENTA																														
<p>El funcionario de la ALFM junto con el contratista diligencia el formato GTH-FQ-71 "Verificación manejo integrado de plagas" después de cada servicio</p>																																									



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓNCódigo: **CT-FO-39**Versión No. **02**Página **5** de **35**

Fecha:

11**02****2022**

El funcionario de la ALFM junto con el contratista diligencia el formato Verificación manejo integrado de plagas después del servicio.

- Elaborar diagnóstico para determinar el posible foco de proliferación de vectores y descripción de plagas encontradas. Este informe debe ser elaborado por la empresa contratada para este fin, bajo la dirección del supervisor del contrato, incluir en los informes mensuales que se deben presentar las actividades realizadas con soportes.

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.

EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

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

PERSONAL:

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.

El personal que realizará estas labores deberá utilizar todos y cada uno de los Elementos de Protección Personal para su bioseguridad e integridad durante el desempeño de sus funciones, elementos que suministrara 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, Mono gafas y capuchón, traje o overol blanco, careta facial de protección.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	Código: CT-FO-39			
		Versión No. 02		Página 6 de 35	
		Fecha:	11	02	2022
					

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 SOGA, 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 niñas, 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 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



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 7 de 35

Fecha:

11

02

2022



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.
5. 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.

DESINFECCIÓN DE AMBIENTES:

Desinfectantes: 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.

SERVICIO DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE TANQUES:


- a. Se deberá entregar certificación de la limpieza efectuada a los tanques los tanques junto con el concepto favorable de la Secretaria de Salud de los productos utilizados y sus respectivas fichas técnicas.
- b. Se deberá disponer acorde a la normatividad vigente los residuos peligrosos y ordinarios (sólidos y líquidos) generados durante la limpieza y mantenimiento de los tanques.
- c. Se utilizarán los jabones y desengrasantes autorizados para la limpieza y desinfección de tanques, biodegradables, aplicando las dosificaciones con el porcentaje de concentración y dilución del desinfectante correspondiente. Los productos e insumos deben estar aprobados por el Ministerio de Protección social y con registro INVIMA para ello se anexara la correspondiente ficha técnica de cada producto.

Verificar el correcto funcionamiento del tanque una vez finalizada la labor de mantenimiento y limpieza.

EQUIPOS Y HERRAMIENTAS:

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

Para la limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua potable se realizará mediante cepillado y máquina hidrolavadora. Y disponer de andamios en caso de ser necesarios.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN							
	TITULO	INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN							
						Código: CT-FO-39		Página 8 de 35	
						Versión No. 02		Fecha:	
						11	02	2022	

PERSONAL:

- a. El contratista deberá suministrar el personal idóneo, capacitado, entrenado para realizar las tareas objeto del contrato; preferiblemente ante el SENA, la secretaria de salud y/o una entidad avalada.
- b. El personal que realizará estas laboras deberá utilizar todos y cada uno de los Elementos de Protección Personal para su bioseguridad e integridad durante el desempeño de sus funciones, Elementos que suministrara en perfectas condiciones para su uso; el contratista.

El personal que realizará las actividades de limpieza y mantenimiento de tanques de agua potable, aparte de cumplir con las demás especificaciones, deberá estar capacitado, entrenado y certificado vigente para el trabajo en alturas.

CONTROL MANEJO INTEGRAL DE PLAGAS EN CENTROS DE ABASTECIMIENTO Y DISTRIBUCIÓN CADs

- a. Inspeccionar el producto terminado almacenado en los diferentes Centros de Abastecimiento y Distribución –CAD- con el fin de asegurar la inocuidad y libre infestación.
- b. Punto 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).

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 <ul style="list-style-type: none"> • 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 descartar en un tiempo inferior a los ya establecidos. Dejar acta de la actividad realizada.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 9 de 35

Fecha:

11

02

2022



5	Contratista	Transcurridos los 7 días de control se realizará los siguientes pasos: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar Inspección del producto con el fin de validar su estado para despacho a clientes. • Dejar acta de la actividad realizada.
---	-------------	--

SERVICIOS REQUERIDOS Y UBICACIONES:

ITEM	SERVICIO	DESCRIPCIÓN	DIRECCIÓN	MUNICIPIO	CANT	AREA APROX
1	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BIGIR	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.	Batallón de Infantería N° 10 Atanasio Girardot	MEDELLÍN	1	1100 t2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
2	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BAJES	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.	Batallón de Artillería N° 4 Jorge Eduardo Sanchez R.	MEDELLÍN	1	178 mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
3	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BASER 4	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.	Batallón de ASPC N° 4 "yarigues" CUARTA BRIGADA	MEDELLÍN	1	60 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
4	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BIOSP	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.	Batallón de Ingenieros N° 4 Gr Pedro Nel Ospina	BELLO	1	984 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
5	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BIPEB	Incluye: *Acta de inspección previa a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	Batallón de infantería N° 32 Gr Pedro Justo Berrio	MEDELLÍN	1	40 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
6	Servicio de fumigación, desinsectación y	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre	Batallón de infantería N° 11 Cacique Nutibara	ANDES	1	CEBADERAS EN CADA UNIDAD



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 10 de 35

Fecha:

11

02

2022



	desratización. CATERING BINUT	otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.				
7	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING GMJCO	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.	Grupo Mecanizado N° 4 Juan del Corral	RIONEGRO	1	450 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
8	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BITER	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.	Batallón de Instrucción y Reentrenamiento N° 4 Fray Garnica Orjuela	LLANOS DE CUIVA	1	560 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
9	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BIAMA	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.	Batallón de infantería N° 12 BG Alfonso Manosalva Florez	QUIBDÓ	1	1.600 Mts2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
10	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BIJUL	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.	Batallón de Ingenieros N° 15 Gr. Julio Londoño	QUIBDÓ	1	120 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
11	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BASER17	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.	Batallón de Servicios N° 17 Clara Elisa Narvaez	URABÁ	1	60 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
12	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BIVEL	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.	Batallón de Infanterian°47 Francisco de Paula Velez	URABÁ	1	1000 t2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
13	Servicio de fumigación, desinsectación y	Incluye: *Acta de inspección previa a la ejecución donde se indica, entre	<i>Carrera 50 No.79 Sur 101, Bodegas Stock Sur Bodega</i>	LA ESTRELLA,	1	CEBADERAS EN CADA UNIDAD



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 11 de 35

Fecha:

11

02

2022



	desratización. CADS MEDELLÍN	otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.	<i>Interior188.</i>	ANTIOQ UIA		
14	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CADS URABÁ	Incluye: *Acta de inspección previa a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado	Batallón de Servicios N° 17 Clara Elisa Narvaez	URABÁ	1	435 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
15	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CADS BIAMA- QUIBDÓ	Incluye: *Acta de inspección previa a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado	Batallón de infantería N° 12 BG Alfonso Manosalva Florez	QUIBDÓ	1	450 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
16	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CADS PUERTO BERRIO	Incluye: *Acta de inspección previa a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado	Calle 50 #5-00 El Centro	PUERTO BERRIO	1	37 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
17	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. SEDE ADMINISTRATIV A	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.	<i>Carrera 50 No.79 Sur 101, Bodegas Stock Sur Bodega Interior 188.</i>	LA ESTREL LA, ANTIOQ UIA	1	CEBADERAS EN CADA UNIDAD
18	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CAMIÓN FURGÓN	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.	<i>Carrera 50 No.79 Sur 101, Bodegas Stock Sur Bodega Interior 188.</i>	LA ESTREL LA ANTIOQ UIA	2	Solo Fumigación y Desinsectación
19	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CAMIÓN FURGÓN	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.	Batallón de Servicios N° 17 Clara Elisa Narvaez	BASER 17 URABÁ	1	Solo Fumigación y Desinsectación
20	Servicio de fumigación, desinsectación y	Incluye: *Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre	Batallón de A.S.P.C. No. 14	PUERTO BERRIO	1	80 Mt2 CEBADERAS EN CADA



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 12 de 35

Fecha:

11

02

2022



	desratización. CATERING BASER 14	otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones. *Certificaciones por cada servicio realizado.				UNIDAD
21	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BARBULA No.3	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.	Batallón de Infantería No. 3 Batalla de Bárbula	PUERTO CALDERÓN	1	845 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
22	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING BOMBONA No.42	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.	Batallón de Infantería No. 42 Batalla de Bombona	GUACIMAL	1	600 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
23	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING CIMITARRA No.41	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.	Batallón de Infantería No. 41 "General Rafael Reyes prieto"	CIMITARRA	1	350 Mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD
24	Servicio de fumigación, desinsectación y desratización. CATERING CALIBIO No.16	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.	Batallón de Ingenieros No. 16 Batalla del Calibio	SANTANDER VEREDA CANTIMPLORA	1	600 mt2 CEBADERAS EN CADA UNIDAD

SERVICIO LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE TANQUES DE AGUA

ITEM	SERVICIO	DESCRIPCIÓN	DIRECCIÓN	MUNICIPIO	CANT	No. TANQUES Y CAPACIDAD
25	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable. CATERING BASER4	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.	Batallón de ASPC N°.4 Cacique Yariguez.	MEDELLÍN	1	2 TANQUES - 1000 lts Aéreo



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **13** de **35**

Fecha:

11

02

2022



26	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable. CATERING BINUT	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.	Batallon de Infanteria Nº.11 Cacique Nutibara	ANDES	1	1 TANQUE - 2000 lts Aéreo
27	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable. CATERING BITER4	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.	Batallón de Instrucción y Reentrenamiento Nº.4 Fray Garnica Orjuela	LLANOS DE CUIVA	1	1 TANQUE - 2000 lts Aéreo
28	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable. CATERING BIVEL	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.	Batallón de Infantería Nº.47 General Francisco de Paula Vélez	URABÁ	1	1 TANQUE - 2000 lts Aéreo
29	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable. CATERING BASER 17	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.	Batallón de ASPC Nº.17 Clara Eliza Narváez	URABÁ	1	1 TANQUE - 2000 lts Aéreo
30	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable. CATERING BIAMA	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.	Batallón de Infantería Nº.12 Brigadier General Alfonso Manosalva Florez	QUIBDÓ	5	5 TANQUES - 1000 lts Aéreo
31	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable. CATERING BIJUL	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.	Batallón de Ingenieros Nº15 Julio Londoño	UNION PANAME RICANA CHOCÓ	1	1 TANQUE - 20000 lts Subterráneo.
32	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable. CATERING BASER 14	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.	Batallón de A.S.P.C. No. 14	PUERTO BERRIO	1	1 TANQUE - 2000 lts



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **14** de **35**

Fecha:

11

02

2022



33	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable CATERING BIBAR	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	Batallón de Infantería No. 3 Batalla de Bárbula	PUERTO CALDERÓN	1	4 TANQUES DE 500 lts
34	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable CATERING BIBOM	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	Batallón de Infantería No. 42 Bombona	GUACIMAL	2	2 TANQUES de 2000 lts
35	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable CATERING BIRREY	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	Batallón de Infantería No. 41 "General Rafael reyes prieto"	Cimitarra	2	1 (tanque 500 lts) 1 (10.000 lts)
36	Servicio de Lavado y desinfección de tanques de agua potable CATERING BICAB	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	Batallón de Ingenieros No. 16	Santander, Vereda Cantimplora	3	2 TANQUES (1000 lts) 1 TANQUE (2000 lts)

SERVICIO DE CONTROL DE PLAGAS CORRECTIVOS

SERVICIO	DESCRIPCION	DIRECCION	MUNICIPIO	CANTON	UNIDAD DE MEDIDA
Servicio de Gasificación con carpa para el control de plagas en granos harinas y demás productos almacenados en los CADs	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 detalle como mínimo (plaga encontrada, procedimiento, producto	CADS 01. MEDELLÍN CADS 02. URABÁ CADS 03. BIAMA CADS 04. PUERTO BERRIO	LA ESTRELLA URABÁ QUIBDO PUERTO BERRIO.	1	GLOBAL Entre 1 y 4 Estibas (según arrume recomendado en el producto)



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 15 de 35

Fecha:


11

02

2022



	utilizado y fotografías).				
Servicio de control de plagas AVES	<p>Incluye:</p> <p>*Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones.</p> <p>*Sistemas de prevención y protección diferentes a la instalación de ANGEOS.</p>	Todas las unidades de Negocio de la ALFM Regional Antioquia Chocó	N/A	1	GLOBAL De acuerdo a la Unidad de Negocio donde se detecte
Servicio de control de plagas mediante la instalación de Angeo y/o Malla para Mosquitos	<p>Incluye:</p> <p>*Angeo Mosquitero en fibra de vidrio, color Gris y bastidor para encaje en la zona requerida.</p> <p>+Sistemas de Acceso requeridos para la instalación en partes altas (Techos).</p>	Todas las unidades de Negocio de la ALFM Regional Antioquia Chocó	N/A	1	Metro Cuadrado
Servicio de control de Marsupiales	<p>Incluye:</p> <p>*Acta de inspección previo a la ejecución donde se indica, entre otros, situación problemática encontrada, solución propuesta y recomendaciones.</p> <p>*Sistemas de prevención y protección diferentes a la instalación de ANGEOS</p>	ARCHIVO BASER17 CAREPA – ANTIOQUIA	CAREP A	1	Metro Cuadrado

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO	Código: CT-FO-39		Página 16 de 35	
		Versión No. 02			
		Fecha:	11	02	2022

NOTA ACLARATORIA:

- Se les indica a los interesados que el CONTRATISTA que llegará a ser adjudicatario de este proceso, deberá prestar el **servicio de control de plagas correctivos** como una garantía al **SERVICIO DE FUMIGACIÓN Y DESINSECTACIÓN DE UNIDADES DE NEGOCIO sin costo alguno**. Por lo tanto este servicio no está contemplado dentro del estudio de mercado ya que hace parte del desarrollo normal del objeto del contrato.
- Se realizará las fumigaciones mensuales en las Unidades de negocio, no obstante, cuando se requieran hacer refuerzo en algunas de esta unidad se establecerá previo acuerdo con el oferente y coordinación con el supervisor del contrato, de acuerdo a lo estipulado en el Cronograma de los Servicios de Fumigación, desinfección de ambientes y de mantenimiento al inicio de la ejecución del contrato.
- La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó solicita en el requisito es que, si se llegare a presentar una situación que deba ser correctiva, este proceso deberá ser garantía de la prestación de servicio inicial que no fue eficaz por los motivos y causas que se analicen en el momento y lugar que se presente.

REQUERIMIENTOS CONFORME AL MANUAL SST Y AMBIENTAL PARA CONTRATISTAS:

- El contratista, subcontratista o proveedor que para la ejecución del contrato suscrito con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares requiera utilizar productos químicos, de cualquier naturaleza, debe contar con las hojas de seguridad o 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 del mismo, 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:
 - ⊕ Verificar, antes de utilizar cualquier producto químico, el estado del mismo, confirmando que se encuentre debidamente sellado e identificado.
 - ⊕ 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.
 - ⊕ 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.
 - ⊕ 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.
 - ⊕ 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 ALFM.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 17 de 35

Fecha:

11

02

2022





- ↓ 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.
- ↓ En caso de derrame, se debe proceder a 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.
- ↓ 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.

REQUERIMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL TRABAJO EN ALTURAS:

No obstante, a los requerimientos generales exigidos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuando el contratista, subcontratista, proveedor y sus trabajadores sean contratados para trabajar en alturas es necesario que se ejecuten en óptimas condiciones de seguridad y salud en el trabajo y estén los pagos de seguridad social al día. La puesta en práctica de las medidas preventivas, ayuda a eliminar situaciones que conlleven un riesgo para la salud de los trabajadores, para lo cual los contratistas, subcontratistas o proveedor deberán garantizar, lo siguiente:

Es obligación del contratista, subcontratistas o proveedor reportar cualquier evento que se presente durante el desarrollo de la labor en altura al interventor, supervisor del contrato, la coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares. y una vez concluya la jornada de trabajo, se debe dejar el área totalmente aseada y libre de elementos de trabajo utilizados:

- A. Es obligación del contratista, subcontratista o proveedor que desarrolle trabajos en alturas para la ALFM contar con un programa establecido de protección contra caídas que incluya la disponibilidad de los elementos y sistemas de protección, el plan de rescate y la competencia certificada del personal que desarrolla dichas actividades.
- B. Antes de ejecutar cualquier trabajo en altura es obligación del contratista, subcontratista o proveedor que sus trabajadores inspeccionen el área donde se va a realizar la labor para verificar que no existan condiciones de riesgo adicionales.
- C. Si el contratista, subcontratista o proveedor para ejecutar la labor supera una altura de 1.50 m sobre un nivel inferior, están en la obligación de tener implementado un programa de Trabajo en Alturas que cumplan con los parámetros establecidos en las normas vigentes al momento de desarrollar sus actividades.
- D. Todos los trabajadores que ejecuten trabajo en altura deben disponer de todos los elementos de protección personal certificados (EPP) y en perfecto estado, siendo obligación de los contratistas, subcontratistas o proveedor suministrar estos elementos a sus trabajadores, dando cumplimiento a la normatividad vigente en el tema.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TITULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39				
		Versión No. 02	Página 18 de 35			
		Fecha:	11	02	2022	

- E. Es obligación del contratista, subcontratistas o proveedor y sus trabajadores señalar y delimitar el área de realización del trabajo en altura, para evitar el paso o acercamiento de personal no autorizado al área de trabajo, lo anterior con el fin de evitar accidentes e incidentes en las instalaciones de las sede administrativa de la ALFM y unidades de negocio pertenecientes a la Regional Antioquia chocó.
- F. Es obligación del contratistas, subcontratistas o proveedor que sus trabajadores que realicen labores con una altura de más de 1.50 m de altura sobre un nivel inferior, cuenten con un certificado de competencia laboral vigente para protección contra caídas en trabajo en alturas, expedida por entidades acreditadas.
- G. Para ejecutar cualquier trabajo en alturas siempre será obligatorio que el trabajador este acompañado por un coordinador de alturas, que supervisará todas las actuaciones de dicha actividad.
- H. Los elementos de protección personal (EPP) así como las escaleras, andamios y demás elementos que se utilicen deben estar en óptimo estado. Es obligación del contratista, subcontratistas o proveedor verificar tal hecho antes de iniciar las labores.
- I. Es obligación del contratista, subcontratistas o proveedor verificar que sus trabajadores cuentan con el correspondiente permiso de trabajo en alturas antes de iniciar la labor y mantener dicho permiso diligenciado y firmado para facilitarlo cuando lo requieran al interventor, el supervisor del contrato, los coordinadores de trabajo en alturas y el coordinador de SST de la ALFM.
- J. Es obligación del contratista, subcontratistas o proveedor reportar cualquier evento que se presente durante el desarrollo de la labor en altura al interventor, supervisor del contrato, la coordinación de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y una vez concluya la jornada de trabajo, se debe dejar el área totalmente aseada y libre de elementos de trabajo utilizados.

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN/ SERVICIO A ADQUIRIR

Los oferentes interesados deben presentar los siguientes documentos junto con la oferta:

- **FICHAS TÉCNICAS Y HOJAS DE SEGURIDAD:** El oferente deberá presentar con la oferta Fichas Técnicas y Hojas de Seguridad de los productos 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



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 19 de 35

Fecha:

11

02

2022



- **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 Ambiental “INVIMA”.
- **CONCEPTO SANITARIO:** El oferente deberá entregar junto con la oferta, el acta de visita con concepto FAVORABLE por parte del ente territorial competente, donde se evidencie la autorización para realizar las actividades de aplicación de plaguicidas y que cumplan con el objeto contractual. En cumplimiento al Decreto 1843 de 1991, artículo 104.
- **TÉCNICOS FUMIGACIÓN:** El oferente deberá certificar que cuenta con mínimo dos (2) 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 específica al 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. (60 horas).
- **TÉCNICOS 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, por lo que se evaluará la siguiente información en el presente requisito:
 - Certificaciones laborales donde se validará mínimo un año de experiencia relacionada al lavado y desinfección de tanques de agua potable.
 - Certificación del lavado y desinfección de tanques para la reserva de agua potable.
 - Curso de trabajo seguro en alturas vigente (uno de los dos técnicos deberá contar con el certificado de coordinador para trabajo seguro en alturas).
- **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:** El oferente, persona natural o jurídica, deberá allegar junto con la oferta, certificación firmada por la persona encargada de la implementación del SG-SST, manifestando el cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo al Decreto 1072 de 2015 y la Resolución 0312 de 2019, este podrá ser auditado por la entidad por medio del responsable de SST previa autorización del contratista. Para el caso de proponentes plurales cada integrante deberá acreditar el cumplimiento de este requisito. Dicha certificación deberá contener mínimo lo siguiente:
 - Número de Trabajadores.
 - Nivel de Riesgo de la empresa.
 - Porcentaje de cumplimiento de los Estándares mínimos en SST (este porcentaje no podrá ser inferior al 60% Moderadamente Aceptable)

Nota: A efectos de obtener los indicadores conforme a lo establecido en el artículo 28 Resolución 0312 de 2019. En caso de que el resultado de la autoevaluación sea: menor al 60% (crítico), entre el 60% y 85% (moderadamente aceptable), mayor al 85% (aceptable)*.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 20 de 35

Fecha:

11

02

2022





Para la validación de este requisito adicional a la certificación anterior, el oferente deberá adjuntar la siguiente documentación, según el número de trabajadores y el Nivel de Riesgo de la empresa:

NUMERO DE TRABAJADORES	NIVEL DE RIESGO				
	I	II	III	IV	V
0 - 10 TRABAJADORES	<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título Tecnico (minimo) en SST o en alguna de sus areas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de 1 año de experiencia en la implementacion del SG-SST. 4. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual en SST. <p>Documentos Proponente</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL con maximo un mes de expedición. 6. Evaluación de Estandares Minimos en SST. 			<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título Profesional (minimo) en SST o en alguna de sus areas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual en SST. <p>Documentos Proponente</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL con maximo un mes de expedición. 5. Evaluación de Estandares Minimos en SST. 	
11 - 50 TRABAJADORES	<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título Tecnologo (minimo) en SST o en alguna de sus areas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de 2 años de experiencia en la implementacion del SG-SST. 4. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual en SST. <p>Documentos Proponente</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL con maximo un mes de expedición. 6. Evaluación de Estandares Minimos en SST. 			<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título Profesional (minimo) en SST o en alguna de sus areas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual en SST. <p>Documentos Proponente</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL con maximo un mes de expedición. 5. Evaluación de Estandares Minimos en SST. 	
MAS DE 50 TRABAJADORES	<p>Documentos Persona</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Certificación de Título Profesional (minimo) en SST o en alguna de sus areas. 2. Licencia vigente en SST. 3. Certificación de aprobación del curso de las 50 Horas de capacitación virtual en SST. <p>Documentos Proponente</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Certificado de Afiliación del proponente ante la ARL con maximo un mes de expedición. 5. Evaluación de Estandares Minimos en SST. 				

NOTA: El oferente deberá tener en cuenta que la persona encargada de Seguridad y Salud en el Trabajo debe garantizar que el certificado del curso de las 50 horas de capacitación virtual en S.S.T este vigente, en caso de no estarlo debe soportar la respectiva actualización del mismo conforme a los lineamientos de la Circular No. 063 del 2020.



- **CERTIFICACIÓN DE GARANTÍA:** El oferente deberá presentar certificación firmada por el Representante Legal donde ofrece una garantía para los servicios prestados de fumigación durante los siguientes 30 días inmediatamente después de la prestación de los servicios y la aplicación de los refuerzos necesarios en caso de ser necesario, sin costo adicional para la entidad.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	Código: CT-FO-39			
		Versión No. 02		Página 21 de 35	
		Fecha:	11	02	2022
INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN					

- **CERTIFICADO DE APLICADORES:** El oferente deberá presentar una certificación donde relacione el personal autorizado para las labores de control de plagas y lavado de tanques y/o demás servicios requeridos por la Entidad donde se identifique el número de identificación, nombre, teléfono y carnet de aplicador con la fecha de su vigencia.
- **CARNET DE PLAGUICIDAS:**
El oferente deberá presentar y anexar los carnets de aplicadores de plaguicidas conforme a lo establecido en el Decreto-1843 de 1991 con la firma pertinente de la Autoridad Competente; según lo estipulado en los artículos 111 y 112 del Decreto en mención.
- **CERTIFICADO MANEJO AMBIENTAL:** El oferente deberá presentar certificación de capacitación en manejo ambiental y residuos peligrosos. Art. 86 Decreto 1843-1991.
- **CERTIFICADO DE RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN FINAL:** El oferente deberá presentar certificado de recolección y disposición final de envases, expedido por empresas autorizadas con una expedición no mayor a 30 días (Art.153.177 Decreto 1842/1991),
- Resolución 1675 del 02 Dic del 2013: Planes de devolución de productos pos consumos de plaguicidas para su retorno a la cadena de producción- importación-distribución-comercialización, con el fin de prevenir y controlar la degradación del ambiente y promover un manejo ambientalmente adecuado de dichos residuos o desechos.

NOTA ACLARATORIA: Todos los certificados y demás requisitos documentales para cumplir con las condiciones técnicas del servicio deben ser acreditadas cuando el proceso este apertura do y habilitado para presentar propuesta, ya que solo estamos realizando cotización del servicio para terminar de estructurar el proceso de contratación.

- **CERTIFICADO TIEMPOS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO:** El oferente deberá certificar mediante documento que cumplirá las fechas establecidas en los cronogramas de ejecución que enviará la supervisora del contrato, para lo cual como mínimo se establece que los servicios de fumigación y demás que se presenten en Medellín, el área metropolitana y en general unidades y áreas funcionales de la Brigada 4 se prestarán en un término no mayor 5 días, así mismo para los servicios de fumigación y demás que se presenten en Puerto Berrio Antioquia y en general unidades y áreas funcionales de la Brigada 14 se prestarán en un término no mayor 8 días, para los servicios de fumigación y demás que se presenten en Carepa Antioquia y en general unidades y áreas funcionales de la Brigada 17 se prestarán en un término no mayor 8 días y así mismo para los servicios de fumigación y demás que se presenten en Quibdó – Chocó, en general unidades y áreas funcionales de la Brigada 15 se prestarán en un término no mayor 8 días.

PROCESO			
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39	
		Versión No. 02	Página 22 de 35
		Fecha: 11 02 2022	
			

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

Se debe relacionar la normatividad especial que rige para el bien o servicio a adquirir las normas de obligatorio cumplimiento:

<i>Decreto 3075 de 1997 Art. 29; Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) – Plan de Saneamiento.</i>
<i>Ley 9 de 1979; Normas Generales que Sirven de Base a las Disposiciones y Reglamentaciones Necesarias para Preservar, Restaurar y Mejorar las Condiciones Sanitarias en lo que se Relaciona a la Salud Humana – Plaguicidas.</i>
<i>Decreto 775 de 1990; Art. 2 Uso y Manejo de Plaguicidas.</i>
<i>Decreto 1609 de 2002; Uso y Manejo de Plaguicidas.</i>
<i>Decreto 4741 del 30 de diciembre de 2005; Manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.</i>
<i>Decreto 1843 de 1991 “Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas”.</i>
<i>Decreto 1575 de 2007 “Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano”.</i>
<i>Resolución 2674 de 2013 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Por el cual se establecen 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 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.</i>
<i>Resolución 4353 de 2013 “Por el cual se autorizan laboratorios para la realización de análisis físicos, químicos y microbiológicos al agua para consumo humano”.</i>

NORMAS QUE DEBEN CONSULTARSE

<i>Decreto 3075 de 1997 Art. 29; Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) – Plan de Saneamiento.</i>
<i>Ley 9 de 1979; Normas Generales que Sirven de Base a las Disposiciones y Reglamentaciones Necesarias para Preservar, Restaurar y Mejorar las Condiciones Sanitarias en lo que se Relaciona a la Salud Humana – Plaguicidas.</i>
<i>Decreto 775 de 1990; Art. 2 Uso y Manejo de Plaguicidas.</i>
<i>Decreto 1609 de 2002; Uso y Manejo de Plaguicidas.</i>
<i>Decreto 4741 del 30 de diciembre de 2005; Manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.</i>
<i>Decreto 1843 de 1991 “Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la Ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas”.</i>
<i>Resolución 2674 de 2013 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Por el cual se establecen 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</i>



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 23 de 35

Fecha:

11

02

2022



alimentos y 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

EXPERIENCIA REQUERIDA

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

1. Para el caso de contratos ejecutados con el sector público, se debe anexar copia del contrato y acta de liquidación y/o certificación de contratos ejecutados.
2. Para efectos del sector privado, se debe anexar copia de factura(s) cambiaria(s) de compraventa donde conste el recibido a satisfacción por parte del contratante y/o copia del contrato y acta de liquidación y/o certificación de contratos ejecutados.

La experiencia se acreditará con la sumatoria sea igual o superior a (31) SMMLV del presupuesto oficial y el objeto corresponda al presente proceso.

En el evento que sea una certificación debe 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.

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.

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

La ejecución del objeto a contratar se llevará a cabo en la Regional Antioquia-Chocó, instalaciones de Catering, CADs y sede Administrativa, como se especifica a continuación:

Ítem	UNIDAD DE NEGOCIO	DIRECCIÓN	CIUDAD
1	Catering BINUT	Municipio de Andes-Antioquia, Batallón de Infantería N°.11 "Cacique Nutibara"	Andes
2	Catering BIOPS	Avenida 30 59-135 barrio Niquia, Batallón de Ingenieros N°.4 "Gr. Pedro Nel Ospina"	Bello
3	Catering GMJC	Vereda las plagas - Vía Rionegro-Antioquia, Grupo Mecanizado N°.4 "Juan del Corral"	Rionegro
4	Catering BITER 4	Vía Llarumal, Llanos de cuiva	Yarumal
5	CADS Medellín	Carrera 50 No.79 Sur 101 Bodegas StockSur interior 188.	La Estrella, Antioquia.
6	Catering BAJES	Carrera 45 18-85 barrio buenos aires, Batallón	Medellín



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 24 de 35

Fecha:

11

02

2022



Ítem	UNIDAD DE NEGOCIO	DIRECCIÓN	CIUDAD
		de Artillería N°.4 "Jorge Eduardo Sánchez R."	
7	Catering BASER 4	Calle 50 76-126 barrio los Colores, Batallón de ASPC N°.4 "Yariguies", BR-4	Medellín
8	Catering BIGIR	Calle 66 E 39-84 barrio villa hermosa, Batallón de infantería N°.10 "Atanasio Girardot"	Medellín
9	Catering BIPEB	Carrera 70 1-50 barrio belén las playas, Batallón de infantería N°.32 "Gr. Pedro Justo Berrio"	Medellín
10	Sede Medellín	Carrera 50 No.79 Sur 101 Bodegas StockSur interior 188.	La Estrella, Antioquia.
11	Vehículo (Camión)	Carrera 50 No.79 Sur 101 Bodegas StockSur interior 188.	La Estrella, Antioquia.
12	Vehículo (Camión)	Kilómetro 3 vía al mar, Carepa-Antioquia Batallón de Servicios N°.17 "Clara Elisa Narváez"	Carepa
13	Catering BIJUL	Vereda las ánimas, municipio de la unión panamericana – Chocó, Batallón de Ingenieros N°.15 "Gr. Julio Londoño"	Quibdó
14	CADS Quibdó	Batallón de infantería N°.12 "BG Alfonso Manosalva Flórez"	Quibdó
15	Catering BIAMA	Kilometro 5 vía Pacurita-Quibdó-chocó Batallón de infantería N°.12 "BG Alfonso Manosalva Flórez"	Quibdó
16	CADS Carepa	Kilometro 3 vía al mar, Carepa-Antioquia Batallón de Servicios N°.17 "Clara Elisa Narváez"	Carepa
17	Catering BASER 17	Kilometro 3 vía al mar, Carepa-Antioquia Batallón de Servicios N°.17 "Clara Elisa Narváez"	Carepa
18	Catering BIVEL	Kilómetro 2 vía Turbo, San Pedro de Urabá, Batallón de Infantería N°.47 "Francisco de Paula Vélez"	San Pedro de Urabá
19	Batallón de A.S.P.C. No. 14	Calle 50, Cra 4 esquina frente al parque	Puerto Berrio
20	Batallón de Infantería No. 3 Batalla de Bárbula	Vereda Calderón	Puerto Calderón
21	Batallón de Infantería No. 42 Batalla de Bombona	Batallón de Infantería No. 42 Batalla de Bombona	Guacimal
22	Batallón de Infantería No. 41 "General Rafael reyes prieto"	Cimitarra Hacienda San Martin Salida Corregimiento La India	Cimitarra
23	Batallón de Ingenieros	Cantimplora – Santander vereda cantimplora	Cantimplora

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página 25 de 35

Fecha:

11

02

2022



Ítem	UNIDAD DE NEGOCIO	DIRECCIÓN	CIUDAD
	No. 16 Batalla del Calibo		
24	CADS y Oficinas	Calle 50 #5-00 El Centro	Puerto Berrio



SERVICIO LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE TANQUES DE AGUA

Ítem	Unidad de negocio	Dirección	Ciudad
1	Batallón de ASPC N°.4 Cacique Yariguez (BASER4)	Calle 50 N°. 76-126 Barrio los Colores	Medellín
2	Batallon de Infanteria N°.11 Cacique Nutibara (BINUT)	Andes Antioquia	Andes
3	Batallón de Instrucción y Reentrenamiento N°.4 Fray Garnica Orjuela (BITER4)	Llanos de Cuivá, vía a Yarumal	Yarumal
4	Batallón de Infantería N°.47 General Francisco de Paula Vélez (BIVEL)	Km 2 vía Turbo, San Pedro de Uraba	San Pedro de Uraba
5	Batallón de ASPC N°.17 Clara Eliza Narváez (BASER17)	Km 43 vía al mar Carepa Antioquia	Carepa
6	Batallón de Infantería N°.12 Brigadier General Alfonso Manosalva Florez (BIAMA)	Kilometro 5 vía Pacurita- Quibdó, Batallón de infantería N°.12 "BG Alfonso Manosalva Flórez	Quibdó
7	Batallon de Ingenieros N°15 Julio Londoño	Vereda las ánimas, municipio de la unión panamericana	Chocó
8	Batallón de A.S.P.C. No. 14	Calle 50, Cra 4 esquina frente al parque	Puerto Berrio
9	Batallón de Infantería No. 3 Batalla de Bárbula	Vereda Calderón	Puerto Calderón
10	Batallón de Infantería No. 42 Batalla de Bombona	Batallón de Infantería No. 42 Batalla de Bombona	Guacimal
11	Batallón de Infantería No. 41 "General Rafael reyes prieto"	Cimitarra Hacienda San Martin Salida Corregimiento La India	Cimitarra
12	Batallón de Ingenieros No. 16 Batalla del Calibo	Cantimplora – Santander vereda cantimplora	Cantimplora

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución será desde la suscripción del contrato y hasta el 30 de Noviembre del 2022.

PRESUPUESTO CONTENIDO EN EL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

PROCESO				GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN		Código: CT-FO-39			
				Versión No. 02		Página 26 de 35	
				Fecha:	11	02	2022

La Regional Antioquia chocó cuenta con los Certificados de Disponibilidad Presupuestal No. 6522 del 20-01-2022 por valor de SESENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS QUINCE MIL PESOS (61.315.000) los cuales se verán efectuados así en el siguiente rubro:

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
FUMCADS FUMIGACIÓN CADS	A-05-01-02-009-004	SERVICIOS DE ALCANTARILLADO, RECOLECCIÓN, TRATAMIENTO Y DISPOSICION DE DESECHOS Y OTROS SERVICIOS DE SANEAMIENTO AMBIENTAL.	\$3.000.000

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
FUMICOM FUMIGACIÓN COMEDORES	A-05-01-02-009-004	SERVICIOS DE ALCANTARILLADO, RECOLECCIÓN, TRATAMIENTO Y DISPOSICION DE DESECHOS Y OTROS SERVICIOS DE SANEAMIENTO AMBIENTAL.	\$55.150.000

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
FUM SEDAD FUMIGACIÓN SEDE ADMINISTRATIVA	A-02-02-02-009-004	SERVICIOS DE ALCANTARILLADO, RECOLECCIÓN, TRATAMIENTO Y DISPOSICION DE DESECHOS Y OTROS SERVICIOS DE SANEAMIENTO AMBIENTAL.	\$3.165.000



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 27 de 35

Fecha:

11

02

2022





Nota: La futura contratación se realizará por consumo, por tal razón las cantidades pueden variar de acuerdo a necesidades de la entidad, previa solicitud del supervisor del contrato, de igual forma La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó, adjudicará el contrato por el valor total del presupuesto oficial y a medida que la entidad requiera los servicios para sus unidades de negocio, estos valores se debitaran del valor contratado hasta agotar los recursos y/o antes del 30 de Noviembre de 2021, lo primero que ocurra. Cabe resaltar que la única persona autorizada para realizar la solicitud de los servicios contratados es el supervisor designado por la entidad para el presente contrato.

FORMA DE PAGO PROPUESTA

El valor del contrato se cancelará de forma parcial, de acuerdo a requerimientos dentro de los cuarenta y cinco días (45) días siguientes a la radicación de los documentos para pago en las instalaciones de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó, los cuales son:

1. Acta de recibo parcial a satisfacción del objeto contractual, debidamente firmada por el supervisor del contrato y el CONTRATISTA o su delegado, debidamente autorizado mediante oficio, donde constará la conformidad de las condiciones en las que se hace la entrega, la cantidad, la fecha en la que se recibe y su valor.
2. Certificado y/o planilla de pago a los sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Profesionales) y Aportes Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) y obligaciones laborales para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal.
3. Factura Comercial y/o factura electrónica según sea el caso y la exigencia de la DIAN para cada oferente, cumpliendo los requisitos establecidos en el Estatuto Tributario y demás normas vigentes en la materia, así
 - 3.1. Denominación expresa como factura de venta.
 - 3.2. Razón social y NIT del CONTRATISTA y AGENCIA LOGÍSTICA con la discriminación del IVA.
 - 3.3. Número que corresponda a un sistema de numeración consecutivo de factura de venta.
 - 3.4. Fecha de expedición de la factura.
 - 3.5. Descripción genérica o específica del objeto contractual.
 - 3.6. Valor total de la operación.
 - 3.7. Indicar la calidad de retenedor sobre el impuesto sobre las ventas
 - 3.8. Razón social y el NIT del impresor de la factura.

Al momento de la expedición de la factura los requisitos de los numerales 3.1, 3.2, 3.3 y 3.8, deben estar previamente impresos a través de medios litográficos, tipográficos o de técnicas industriales de carácter similar. Cuando el contribuyente utilice un sistema de

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	Código: CT-FO-39				
		Informe Técnico para Contratación		Versión No. 02	Página 28 de 35	
		Fecha:	11	02	2022	

facturación por computador o máquinas registradoras, con la impresión efectuada por tales medios se entienden cumplidos los requisitos de impresión previa. El sistema de facturación debe estar numerado en forma consecutiva y proveer los medios necesarios para su verificación y auditoría. Una vez la Regional Antioquia-Choco de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, autorice el cupo el proveedor debe elaborar factura debidamente firmada con nombre legible de quien recibe el objeto del presente contrato.



NOTA 1: La Regional Antioquia-Choco de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, no se responsabilizará por la demora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por encontrarse incompleta la documentación que sirva de soporte para el trámite y no se ajuste a los requisitos establecidos en el artículo 617 del estatuto tributario

NOTA 2: Que el adjudicatario del presente proceso de selección, es decir, el futuro Contratista se compromete con la Entidad ha adelantar todas las gestiones necesarias para la actualización y reporte correspondiente en los sistemas del SECOP II y OLIMPIA a fin de realizar la gestión efectiva de la facturación y posterior pago.

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

OBLIGACIONES GENERALES:

1. Prestar los servicios en la calidad y características de conformidad con las especificaciones técnicas, de acuerdo a su funcionalidad, en las condiciones y plazos establecidos.
2. EL CONTRATISTA debe presentar las facturas del servicio, cumpliendo con los requisitos que exige el artículo 615 del Estatuto Tributario, en original y dos copias.
3. El CONTRATISTA deberá Proveer a su costo, todos los bienes o servicios necesarios para el cumplimiento de los objetivos y funcionalidades requeridas en el presente contrato.
4. No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; además a esto obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas en el cumplimiento del objeto contractual.
5. Atender en forma inmediata cualquier cambio que se presente en la prestación del servicio, por lo cual realizará las gestiones necesarias para efectuar dichos cambios, los cuales son específicamente de fecha de entrega, lugar de entrega, dentro de los plazos requeridos por la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, sin ningún tipo de penalidad económica que afecte el presupuesto del contrato.
6. Cumplir con el objeto contratado dentro del plazo y en las condiciones acordadas.
7. Una vez iniciada la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, deberá obtener la ampliación, renovación o restablecer el valor de la garantía u otorgar una nueva garantía que ampare el cumplimiento de las obligaciones que surjan por razón de la celebración, ejecución y liquidación del contrato. La AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES podrá declarar la caducidad del mismo, de no obtener esta actuación por parte del CONTRATISTA.
8. El contratista deberá mantener actualizado el aplicativo SECOP II, en atención a las aprobaciones, modificaciones, cargue de facturación, solicitudes del supervisor del contrato, liquidación contractual y cualquier otra actividad que se derive en el aplicativo SECOP II.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO	Código: CT-FO-39			
		Versión No. 02		Página 29 de 35	
		Fecha:	11	02	2022
					

9. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

1. El CONTRATISTA en acuerdo con el supervisor del contrato debe elaborar Cronograma de los Servicios de Fumigación y Mantenimiento y limpieza de tanques. 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 y estos deberán estar debidamente rotulados con sus etiquetas. 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.

2. **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.



3. **El CONTRATISTA**, una vez realizado el primer ciclo de fumigación, desinfección de ambientes y desratización en todas las unidades de negocio contratadas, **DEBERÁ PRESENTAR UN DIAGNÓSTICO** (Informe escrito) donde se contemple los métodos físicos, químicos y demás a utilizar en la prestación del servicio. Este diagnóstico deberá contener como mínimo lo siguiente:

- ✓ Mapa o croquis de la unidad de negocio donde señale la zona en donde fue instalada las cebaderas para el control de roedores.
- ✓ Zonas críticas, incluidas las zonas externas.
- ✓ Tipos de plagas que afectan las instalaciones.
- ✓ Tratamiento o métodos a emplear.
- ✓ Recomendaciones.

4. Todos y cada uno de los productos de fumigación, desinfección de ambientes y desratización y de mantenimiento y limpieza de tanques, 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).

5. **El CONTRATISTA** deberá realizar desratización, cada vez que se requiera el Servicio de fumigación y desinsectación en una unidad de negocio, mediante los mecanismos necesarios y los productos autorizados con el fin de evitar presencia de roedores en cada una de las zonas de las unidades de negocio.

6. **El CONTRATISTA** deberá de realizar control de ofidios, quirópteros y Apis melífera. (serpientes y murciélagos y abejas), debe de garantizar la supervivencia de la fauna como responsabilidad ambiental. Cuando se presenten deberá de contactar con los entes encargos de flora y fauna de cada ciudad y/o municipio con el fin de darles un nuevo asilo a las especies encontradas.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TÍTULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39			
		Versión No. 02	Página 30 de 35		
		Fecha:	11	02	2022

7. **EL CONTRATISTA** deberá suministrar bajo su costo los Elementos de Protección Personal para el personal Operativo que ejecute la labor, así como el equipo de protección individual y permisos de trabajo, necesarios para trabajo en alturas en el lavado y desinfección de los tanques de agua potable cuando se requiera.

8. Realizar 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.

9. **EL CONTRATISTA** deberá realizar limpieza (lavado) y/o desinfección de los tanques de almacenamiento de agua de las Unidades de Negocio de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, sin causar algún tipo de contaminación al agua, deberá de entregar informe con las fotografías, evidencia de la realización de la actividad de lavado de tanques.

10. **EL CONTRATISTA** debe utilizar equipos que permitan hacer fumigaciones a larga distancia hasta 12.5 metros lo cual facilita las labores en áreas de difícil acceso, con dispositivos ULV (Maquina moto mochila UVL) 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 aspersión más efectiva.

11. **EL CONTRATISTA** deberá de contar con disponibilidad inmediata en la prestación del servicio, de acuerdo a los requerimientos que genere la Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuando se presenta un brote inesperado de plagas en alguna unidad de negocio.

12. **EL CONTRATISTA** debe presentar un informe cuatrimestral 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 de Seguridad y Salud en el trabajo

13. **EL CONTRATISTA** deberá de presentar certificado de la fumigación una vez finalice el servicio en cada unidad de negocio haciendo entrega de original al Administrador (supervisor técnico) emitiendo una copia firmada por éste a la supervisora principal del contrato en un término no mayor a (8) ocho días hábiles.

14. **EL CONTRATISTA** deberá prestar el servicio al termino del cese de las actividades, ya que en los Catering administrados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares- Regional Antioquia Chocó se dedica a la distribución de comida caliente, alimentos preparados y no se pueden interrumpir dichas actividades.

15. **EL CONTRATISTA** deberá instalar las cajas cebaderas para los roedores dentro y fuera de la instalación (donde sea necesario), cumpliendo con la normatividad vigente, en tipo de material, ubicación y señalización de las mismas.

16. **EL CONTRATISTA** debe presentar los productos a aplicar en su envase original debidamente sellado con su respectiva resolución y hoja de seguridad. (NO es permitido re envasar los productos al momento de la ejecución del contrato). No obstante, durante la ejecución de la fumigación se deberá realizar la mezcla del producto a aplicar en presencia del Supervisor Principal o Supervisor técnico de acuerdo al sitio; haciendo claridad que NO será permitido que el oferente envíe con sus técnicos los productos ya listos para su aplicación).

17. **EL CONTRATISTA** debe cumplir con el Protocolo Ambiental y de Manejo de Residuos y Sustancias Peligrosas, que abarca desde su generación hasta la disposición final y que



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página **31** de **35**

Fecha:

11

02

2022



comprende hacer uso total de las sustancias peligrosas trasladadas a las áreas de la ALFM, evitando su vertimiento. Presentar durante la vigencia por lo menos 1 certificación de la disposición final de los residuos peligrosos, ante la sede principal de la Entidad. No depositar, ni almacenar en las áreas de la entidad sustancias, residuos peligrosos, sus envases o embalajes al interior de las instalaciones de la ALFM.

18. **EI CONTRATISTA** debe realizar la fumigación, 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 de ambientes y de mantenimiento y limpieza de tanques.

19. **EI CONTRATISTA** deberá entregar junto con la factura el Certificado y Planilla de pago a los Sistemas de Seguridad Social Integral (salud, pensiones y riesgos profesionales) y Aportes Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) de conformidad con la normatividad vigente y certificación o constancia del cumplimiento de las obligaciones laborales con el personal utilizado en la ejecución del objeto contractual. (Si aplica).

20. **EI CONTRATISTA** deberá brindar dos (02) sensibilizaciones sobre prevención de plagas y del "SGA" Sistema Globalmente Armonizado de los productos químicos a utilizar, de mínimo 2 horas cada una al personal de funcionarios que designe la entidad como método de control de plagas en cualquiera de los CADS de la Regional Antioquia-Chocó.

21. **EL CONTRATISTA** deberá estar en contacto permanente con el supervisor del contrato con el fin de verificar la ejecución del contrato y por lo tanto cuando este se encuentre ejecutado en un 80%, deberá comunicar a la entidad, ya que de llegar a suministrar productos sin respaldo presupuestal la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó no se hará responsable.

22. **EI 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 y 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 y mantenimiento y limpieza de tanques.

23. **EI CONTRATISTA** debe comprometerse a que durante el tiempo de ejecución del contrato los sitios intervenidos estarán libres de plagas durante el lapso entre fumigaciones (jornadas de fumigación y desinfección), 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.

24. **EI CONTRATISTA** debe certificar que en caso de presentarse un servicio extra en los comedores de tropa de la BR4 deberá realizarse en un plazo máximo a (24 horas) a la solicitud hecha por el Supervisor principal, y en caso de presentarse algún servicio en la BR14, 15 Y 17 en un plazo de 48 horas para dar solución pronta a la necesidad del servicio.

25. **EI CONTRATISTA** debe presentar al supervisor del contrato que los productos que se requirieron para el control de plagas vengán totalmente etiquetados según normatividad Sistema Globalmente Armonizado "SGA" para productos químicos con su respectiva simbología y precauciones dentro de la etiqueta en cada producto.



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 32 de 35

Fecha:

11

02

2022



26. **EL CONTRATISTA** deberá otorgarle a la Entidad como valor agregado a la prestación de sus servicios el cubrimiento del mes de enero del 2023, teniendo en cuenta que los contratos de control de plagas se estarían suscribiendo para febrero. Lo que dejaría en el mes de enero sin cubrimiento alguno y con el riesgo de una proliferación de plagas perdiéndose todo el trabajo realizado durante esta vigencia.

27. **EL CONTRATISTA** se obliga para con la Agencia Logística a realizar las publicaciones y/o aprobaciones que le corresponden, en la página de contratación estatal SECOP II, en cuanto a pólizas, facturación y demás documentos propios del proceso, en los tiempos establecidos para ello y de acuerdo a los lineamientos establecido por Colombia Compra Eficiente.

RIESGOS TÉCNICOS (Matriz de Riesgos)

Para establecer los riesgos técnicos se debe utilizar el "MANUAL PARA LA IDENTIFICACION Y COBERTURA DEL RIESGO", publicado por Colombia Compra Eficiente.

ITEM	Clase	Fuente	Etapo	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A qué se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento				¿Afecta la ejecución del contrato?	Responsable por implementar el tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el tratamiento	Verificar y revisar	
													Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Frecuencia
1	GENERAL	PROCESO	PROCESO DE SELECCIÓN	PROCESO DE SELECCIÓN	No existir ofertas para el proceso de selección	Declaratoria del desierta del proceso de selección	1	1	1	BAJO	ALTA	Desarrollar un adecuado análisis de la oferta de sector	2	5	2	ALTO	SI	AGENCIARIO	Desde la estructuración del proceso	Publicación de proceso	Análisis de adecuación del mercado de modo que se clarifique claramente los posibles riesgos	Continúa la estructuración del proceso
2	GENERAL	PROCESO	PROCESO DE SELECCIÓN	PROCESO DE SELECCIÓN	Falta de calificación de empresas contratistas	Deficiencia y falta calificación de los licitantes que recibe la entidad en cumplimiento del contrato	1	1	6	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de cumplimiento de requisitos	3	5	1	EXTRORDINARIO	SI	SUPERVISOR	Desde el plazo de ejecución	Vigencia de la garantía de calificación	Verificación de cumplimiento de las especificaciones técnicas	En el evento
3	GENERAL	PROCESO	PROCESO DE SELECCIÓN	PROCESO DE SELECCIÓN	Indicaciones de las especificaciones técnicas	Deficiencia en el cumplimiento del contrato	1	4	5	BAJO	CONTRATISTA	Realizar seguimiento continuo al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contractuales	1	4	1	ALTO	SI	SUPERVISOR			Verificación por parte de la entidad al momento de recibir las mercancías contratadas	En el evento
4	GENERAL	PROCESO	PROCESO DE SELECCIÓN	PROCESO DE SELECCIÓN	Incumplimiento de las obligaciones contractuales	Incumplimiento 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			Informe de supervisor	Verificar
5	ESPECÍFICO	PROCESO	PROCESO DE SELECCIÓN	PROCESO DE SELECCIÓN	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones	Incumplimiento de los objetivos contractuales	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de cumplimiento	2	2	1	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisor	En el evento



TITULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: CT-FO-39

Versión No. 02

Página 33 de 35

Fecha:

11

02

2022



RIESGOS DE LA ETAPA CONTRACTUAL

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

Tipo de riesgo	Amparos exigibles	Cobertura
Riesgos Económicos Riesgos Operacionales Riesgos Financieros Riesgos de la Naturaleza Riesgos Ambientales Riesgos Tecnológicos	Suficiencia de cumplimiento del contrato	Por un valor equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más contados a partir de la fecha de la entrega total de los bienes
Riesgos Económicos Riesgos Operacionales Riesgos Financieros Riesgos de la Naturaleza Riesgos Ambientales Riesgos Tecnológicos	Suficiencia de calidad	Por un valor equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y cuatro (4) meses más contados a partir de la fecha de la entrega total de los bienes
Riesgos Operacionales Riesgos Financieros	Suficiencia del pago de salarios y prestaciones sociales	Por un valor igual al 5% del valor total del mismo, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más

ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATISTA (CUANDO APLIQUE)
 (De conformidad con la guía de evaluación, selección seguimiento del desempeño y reevaluación de proveedores publicada en la Suite Visión)

INSPECCIONES:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE
mensual	Fecha por definir	Por definir	Supervisor del Contrato

AUDITORIAS DE SEGUNDA PARTE:

CANTIDAD	FECHA	LUGAR	RESPONSABLE
Como mínimo 1 durante la ejecución contractual	Fecha por definir	Lugares acreditados por parte del contratista	Supervisor del Contrato

PROCESO

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO

INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN

Código: **CT-FO-39**

Versión No. **02**

Página 34 de 35

Fecha:

11

02

2022



INTEGRACIÓN COMITÉS ESTRUCTURADORES Y EVALUADORES (TECNICOS) Y SUPERVISOR



Comités estructuradores Técnico	Nombre	Cargo
	Leidy Johanna Garzón Herrera	Responsable de SST

Comités Evaluadores Técnico	Nombre	Cargo
	PD Dora Alba Muñeton Zapata	Coordinadora Administrativa
PD. Leidy Johanna Garzón Herrera	Responsable de SST	

	NOMBRE	CARGO
Supervisor Principal (es)	Leidy Johanna Garzón Herrera	Responsable de SST
Supervisores Técnicos	Fabián Ojeda	Administrador CADs La Estrella
Supervisores Técnicos	Valeria Osorio	Administrador CADs Puerto Berrio
Supervisores Técnicos	Katy Guisao	Administrador CADs Urabá
Supervisores Técnicos	Walter Jair Gómez Mosquera	Administrador CADs Quibdó
Supervisores Técnicos	Omitido	Administradores de los 17 Catering pertenecientes a la Regional Antioquia Chocó.

Que para efectos del certificado del servicio prestado lo suscribirán los siguientes servidores públicos, así:

NOMBRE	CARGO
Fabián Ojeda	Administrador CADs La Estrella
Valeria Osorio	Administrador CADs Puerto Berrio
Katy Guisao	Administrador CADs Urabá
Walter Jair Gómez Mosquera	Administrador CADs Quibdó
Omitido	Administradores de los 17 Catering pertenecientes a la Regional Antioquia Chocó.

PROCESO		GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN			
	TITULO INFORME TÉCNICO PARA CONTRATACIÓN	Código: CT-FO-39		Página 35 de 35	
		Versión No. 02			
		Fecha:	11	02	2022
					

ANEXOS DEL INFORME TÉCNICO

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

No. Solicitud de Pedido de SAP _____ **0800002296**

OBRAS/MANTENIMIENTO

Diseños actualizados, revisados y aprobados

Licencias

Permisos Ambientales

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

VIVERES FRESCOS Y SECOS

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas

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

COMBUSTIBLES

Fichas técnicas de productos aprobadas y actualizadas

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

OTROS BIENES /SERVICIOS

Fichas técnicas (si aplica)

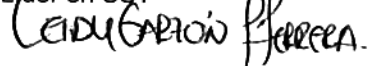
Copia Contrato Interadministrativo/ Convenio/Acta Acuerdo (Si aplica)

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

Elaboro: Leidy Johanna Garzón H.

Nombre: Leidy Johanna Garzón H.

Cargo: Líder en SST

Firma: 

Aprobó: Dora Alba Muñeton Zapata

Nombre: Dora Alba Muñeton Zapata

Cargo: Coordinadora Administrativa

Firma: 