Información de la Planilla Pagada

Nit de comercio Operador de Información	900089104-5
Razón Social del Operador de Información	ARUS (antes Enlace Operativo)
Descripción	Pago de Seguridad Social
Fecha	2020-02-19, 09:14:15 AM en horario extendido
Periodo de Cotización Otros Riesgos	febrero de 2020
Periodo de Cotización Para Salud	febrero de 2020
Empresa	OSMAN LEANDRO ACERO VARGAS
CEDULA CIUDADANIA	CC 74182703
Código Sucursal (Nombre)	( )
Referencia de Pago/ Número Planilla	8901272256 / 8932622970
Tipo de Planilla	I
Número Transacción Bancaria/ CUS	80838569
Banco	(1023) - BANCO DE OCCIDENTE
Valor	$ 469.200
Estado de la Transacción	Aprobada
Dirección IP de Origen	10.0.19.58

Nit	Código	Administradora	Número Afiliados	Valor sin Mora	Total Intéreses Mora
N900336004	25-14	COLPENSIONES	1	$ 242.600	$ 0
N901097473	EPS044	MEDIMAS EPS	1	$ 189.600	$ 0
N860011153	14-23	ARP - POSITIVA COMPANIA DE SEGUROS	1	$ 37.000	$ 0
		SubTotales:		$ 469.200	$ 0
		Total a Pagar:			$ 469.200

ARUS, Línea Expertos en PILA: Barranquilla: 385 24 44 - Bogotá: 485 4485 - Bucaramanga: 697 87 27 - Cali: 485 9444 - Cartagena: 693 77 27 - Pereira: 340 13 27 - Manizales: 892 80 27 - Medellín: 604 2727 - Desde otras ciudades: 018000 51 99 77. Línea Ética: 018000 517806.

ARUS (antes Enlace Operativo) no se hace responsable de las planillas y pagos realizados a través de otros operadores de información dado que no tiene medios para corroborar la veracidad de la misma, su alcance se limita a replicar la información suministrada directamente por el cliente.

Antes de imprimir, asegúrese que sea realmente necesario. Proteger el medio ambiente está en nuestras manos.

1. ASISTENCIAS FORMACIONES COMPLEMENTARIAS

Grupos

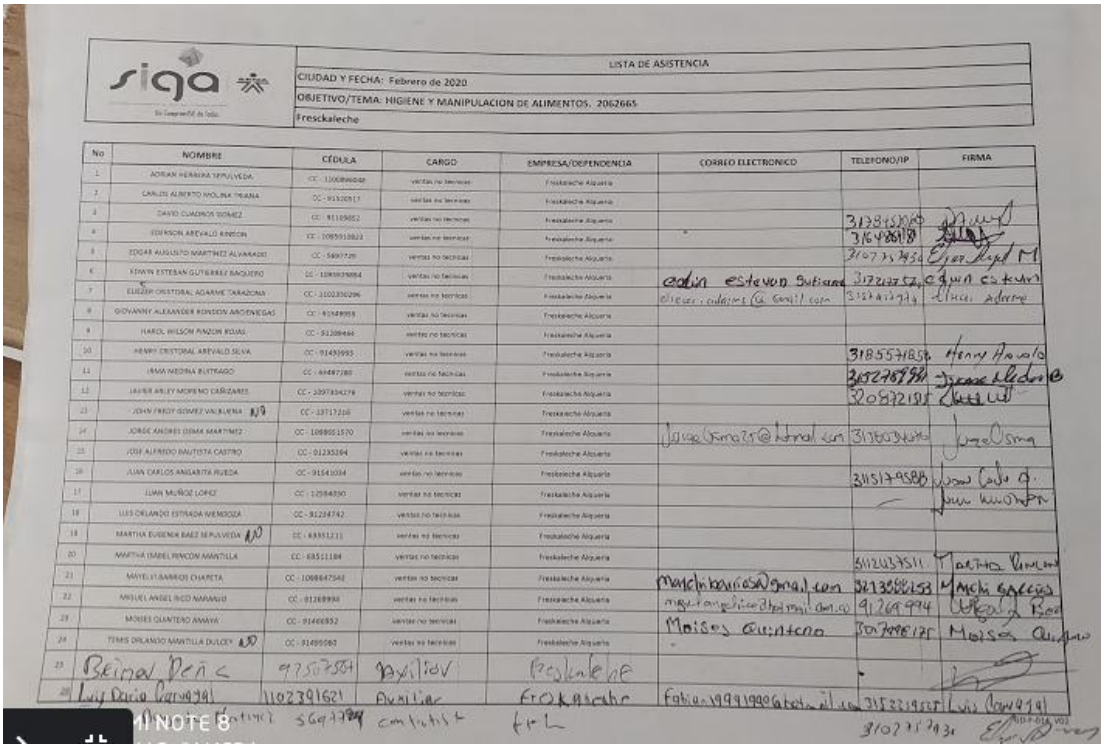
2062653, 2062663, 206265, 2062636

Atención Empresa *Freskaleche Alqueria*

Manejo de Productos Quimicos

2059966

Atención Empresa *Distribuciones Colombia*



siga

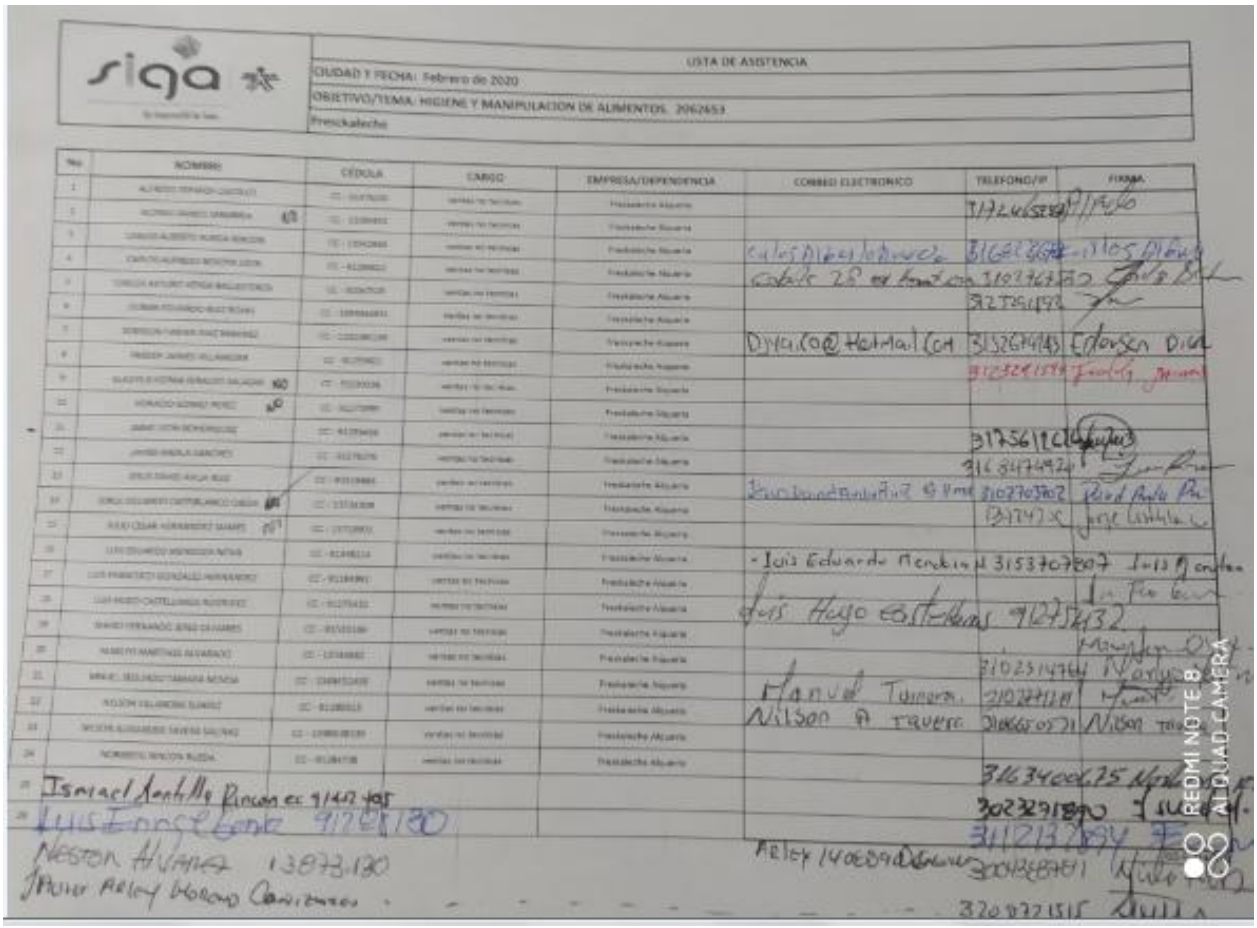
LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Febrero de 2020

OBJETIVO/TEMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 2062665

Freskaleche

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1	ADRIAN HERRERA SEPULVEDA	CC - 1006896060	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria			
2	CARLOS ALBERTO MOLINA TRIANA	CC - 91520813	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria			
3	DAVID CUADROS GOMEZ	CC - 91139052	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria		3138455[illegible]	
4	EDIRSON AREVALO RINCON	CC - 1095910823	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria		3164[illegible]	
5	EDGAR AUGUSTO MARTINEZ ALVARADO	CC - 5897729	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria		3107[illegible]	
6	EDWIN ESTEBAN GUTIERREZ BAQUERO	CC - 1095929084	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria	edwin estevan gutierrez	3122[illegible]	
7	ELIEZER CRISTOBAL AGAMEZ TARAZONA	CC - 1102350296	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria	eliezer.cristobal@gmail.com	3127[illegible]	
8	GIOVANNY ALEXANDER RONDON ARDEVEGAS	CC - 91548903	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria			
9	HAROL WILSON PINZON ROJAS	CC - 91208464	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria			
10	HENRY CRISTOBAL AREVALO SILVA	CC - 91493995	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria		3185571856	
11	IRMA MEDINA BUITRAGO	CC - 60487280	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria		3052[illegible]	
12	JAIRO ARLEY MORENO CAÑIZARES	CC - 1097834278	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria		3208[illegible]	
13	JOHN FREDY GOMEZ VALBUENA N/D	CC - 13717216	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria			
14	JORGE ANDRES OSMA MARTINEZ	CC - 1098851570	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria	[illegible]@hotmail.com	3176[illegible]	
15	JOSE ALFREDO BAUTISTA CASTRO	CC - 91235164	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria			
16	JUAN CARLOS ANGARITA RUEDA	CC - 91541034	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria		3115[illegible]	
17	JUAN MUÑOZ LOPEZ	CC - 12584890	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria			
18	LUIS ORLANDO ESTRADA MENDOZA	CC - 91234742	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria			
19	MARTHA EUGENIA BAEZ SEPULVEDA N/D	CC - 63551211	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria			
20	MARTHA ISABEL RINCON AMANTILLA	CC - 63511184	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria		3112[illegible]	
21	MAYELIS BARRIOS CHAPETA	CC - 1098647540	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria	marchabarrios@gmail.com	3123[illegible]	
22	MIGUEL ANGEL RICO NARANJO	CC - 91269994	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria	miguelangelrico3@hotmail.com	9126[illegible]	
23	MOISES QUINTERO AMAYA	CC - 91466852	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria	Moises quintero	3007[illegible]	
24	TEMIS ORLANDO MANTILLA DULCEY N/D	CC - 91495063	ventas no tecnicas	Freskaleche Alqueria			
25	Beimar Peña	9750[illegible]	Auxiliar	Freskaleche			
26	Luis Dario Carvajal	1102391621	Auxiliar	Freskaleche	Fabian19991990@hotmail.com	3152[illegible]	



siga

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Febrero de 2020

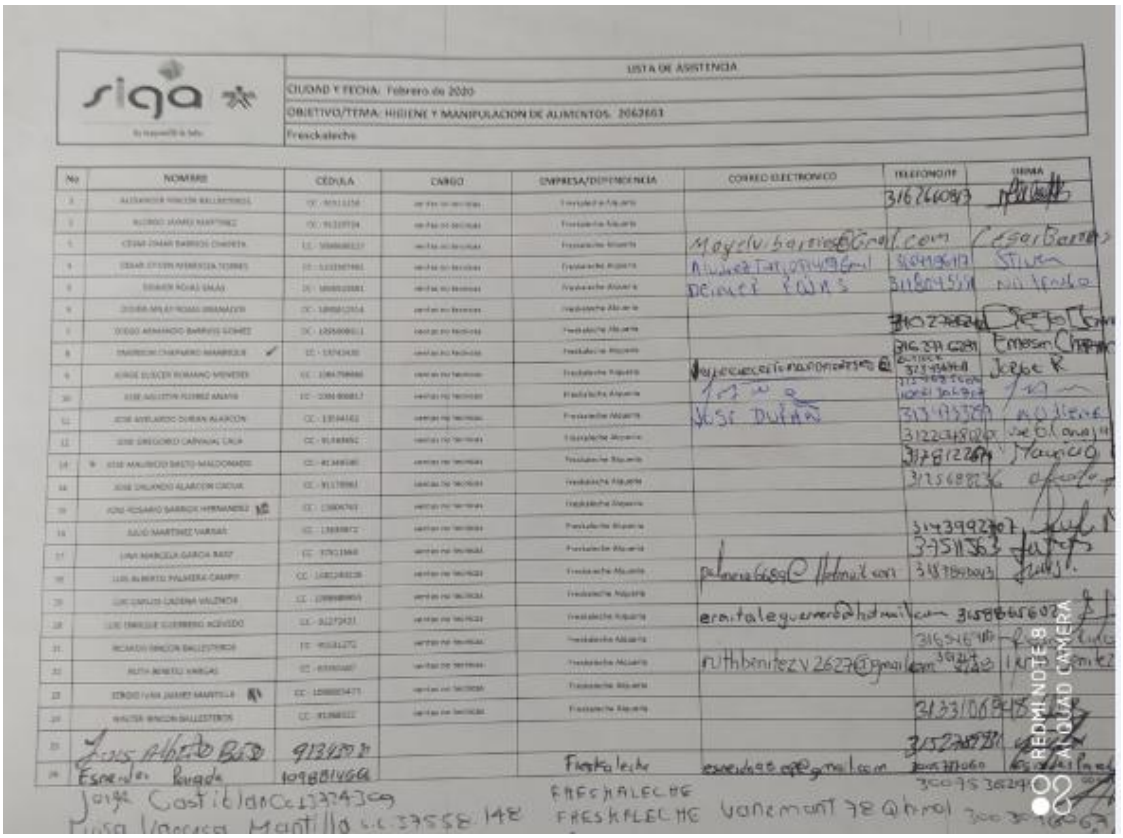
OBJETIVO/TEMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 2062653

Prestkalecho

No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/IP	FIRMA
1						3172465288	
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25	Ismael Santa Ma Rincon cc 9147495						
26	Luis Enrique Conde 9178130						
	Nestor Alvarez 13873.120						
	Jhonier Arley Moreno Contreras						

- Luis Eduardo Mendoza M 3153707807 1+13 Q cordoba
- Luis Hugo Estrellas 9127432
- Manuel Tuirera.
- Nilson A Tavera
- Arley 14068940 Gmail

REDMI NOTE 8
AI DUAL CAMERA



siga

LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Febrero de 2020

OBJETIVO/TEMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 2062653

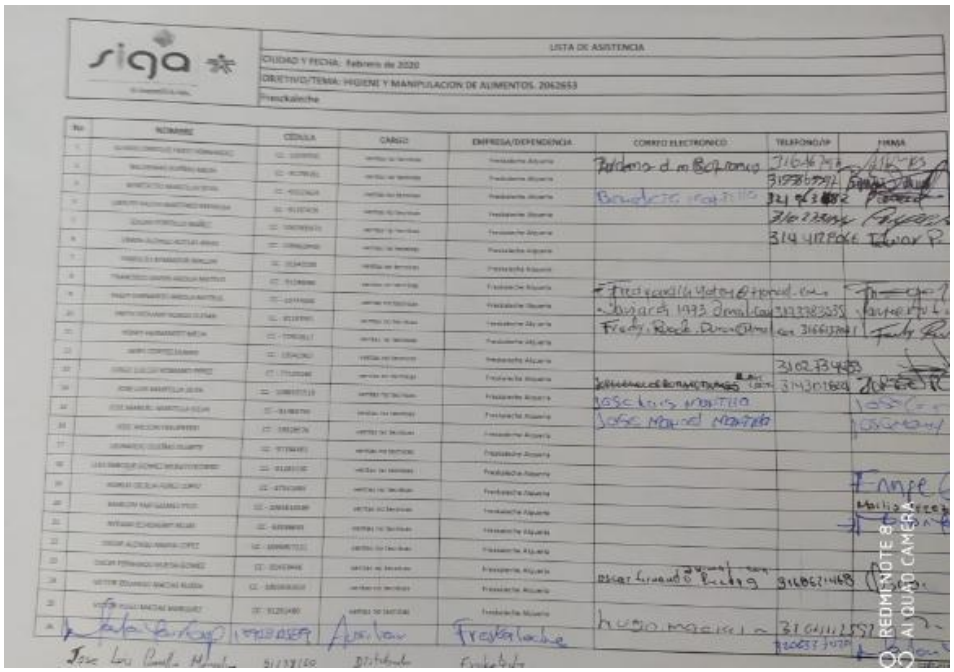
Freskaleche

No	NOMBRE	CEDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CP	FIRMA
1	ALEXANDER RINCON BALLESTEROS	CC - 91511378	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul		3162660843	
2	ALVARO JAIMES MARTINEZ	CC - 91.537.724	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul			
3	CESAR OMAR BARRIOS CHAPETA	CC - 1006080237	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul	Mayelv.barrios@Gmail.com	3104496107	Cesar Barrios
4	CESAR STEVEN AVENDAÑO TORRES	CC - 1122657491	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul	Alvaro2Tat1094@gmail.com	3104496107	Steven
5	DEIMER ROJAS SALAS	CC - 1006020081	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul	DEIMER ROJAS	3165945518	
6	DIGNA MILEY ROJAS GRANADOS	CC - 1006022014	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul		3102736244	
7	DIEGO ARMANDO BARRIOS GOMEZ	CC - 1006080113	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul		3165945518	
8	EMERSON CHAPARRO MARROQUIN	CC - 1070424230	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul		3165945518	Emerson Chaparro
9	JORGE ELIECER ROMANO MENESES	CC - 1084798880	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul	Mayeleviecer16@hotmail.com	3134992707	Jorge R
10	JOSE AGUSTIN FLOREZ ARIAS	CC - 1006 806817	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul	Jose Duran	3135511563	
11	JOSE AVELARDO DURAN ALARCON	CC - 13744142	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul		3122348026	Jose Duran
12	JOSE GREGORIO CARVAJAL CALA	CC - 91.518.992	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul		3178122694	Mauricio
13	JOSE MAURICIO SIXTO MALDONADO	CC - 91.498.680	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul		3175688836	
14	JOSE ORLANDO ALARCON CACUA	CC - 91.517.993	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul			
15	JOSE ROSARIO BARRIOS HERNANDEZ	CC - 13806763	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul			
16	JULIO MARTINEZ VARGAS	CC - 13838972	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul		3147992707	
17	LINA MARCELA GARCIA BAEZ	CC - 1070.21868	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul		3135511563	
18	LUIS ALBERTO PALMERA CAMPO	CC - 1082240228	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul	palmera6666@hotmail.com	3187860643	
19	LUIS CARLOS CALDERA VALENCIA	CC - 1098988903	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul			
20	LUIS ENRIQUE GUERRERO ACEVEDO	CC - 91273431	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul	eraitaleguevera2@hotmail.com	3158865602	
21	RICARDO RINCON BALLESTEROS	CC - 91511.270	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul		3165416	
22	RUTH BENITEZ VARGAS	CC - 63503487	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul	ruthbenitez v 2627@gmail.com	3102	
23	SERGIO IVAN JUAREZ MANTILLA	CC - 1098854471	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul			
24	WALTER RINCON BALLESTEROS	CC - 91.540.022	ventas no tecnicos	Freskaleche Aguazul		3133106945	
25	Luis Alberto Baez	91340708				3152385811	
26	Esperanza Rangel	1098801668		Freskaleche	esperanza@gmail.com	3007953829	

Jorge Castiblanco 1337309

Luisa Vanessa Martillo C.C 1375581481

FRESKALECHE FRESKALECHE vanemart78@hotmail



siga

LISTA DE ASISTENCIA

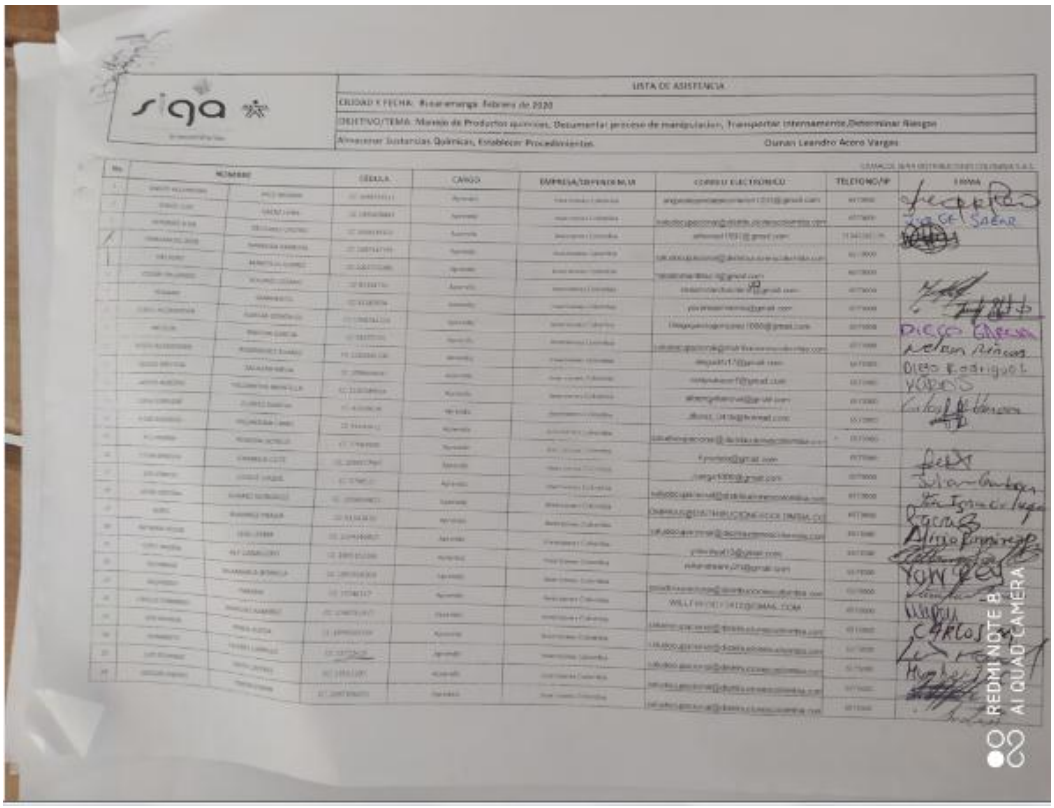
CIUDAD Y FECHA: Febrero de 2020

OBJETIVO/TEMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 2062653

Freskaleche

No	NOMBRE	CEDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CP	FIRMA
1					Robinson.d.m@hotmail.com	3166	
2					Benedicto.rodriguez	3157867942	
3						3143	
4						3102736244	
5						3144128406	Edwar P
6							
7							
8							
9					Freddy.rincon1993@hotmail.com		
10					Jhogarcia1993.jhon@gmail.com	3133383335	
11					Freddy.Rincon.Ramirez@gmail.com	3166339401	Freddy Rincon
12							
13						3102	
14						3143	
15					JOSE LUIS MARTILLO		
16					JOSE MANUEL MARTILLO		
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26					oscar.tirado@ecopetrol.com.co	3166211468	
27					hugo.macias@ecopetrol.com.co	3164112557	
28	Jose Luis Cruz Martillo	1098806669	Auxiliar	Freskaleche			

Jose Luis Cruz Martillo 91339169 Distribuidor Freskaleche



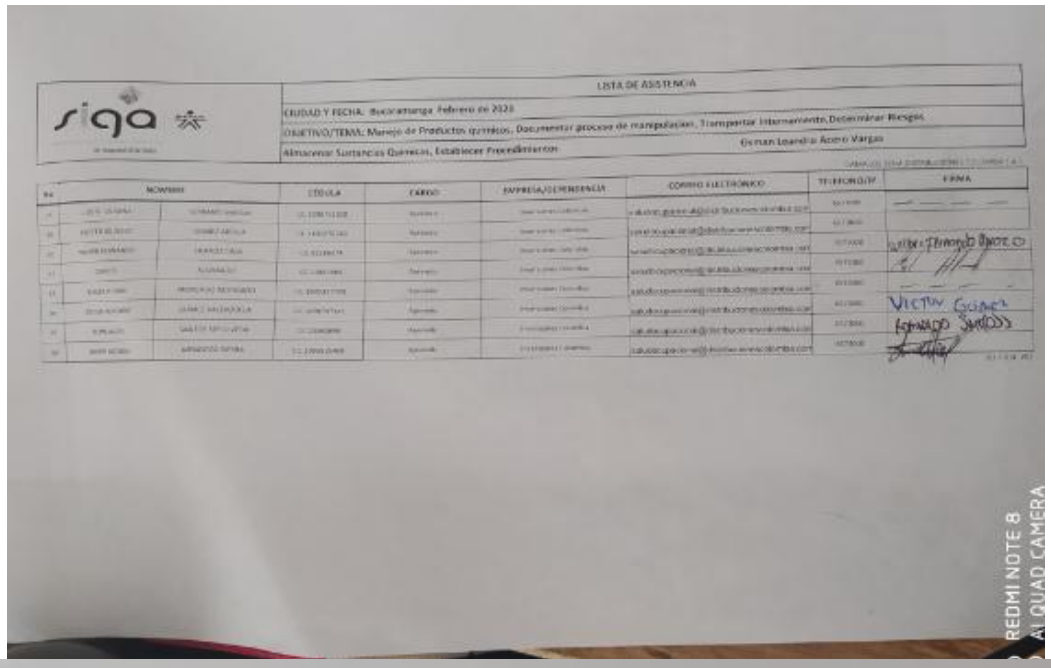
LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Bucaramanga, febrero de 2020

OBJETIVO/TEMA: Manejo de Productos químicos, Documentar proceso de manipulación, Transportar internamente,Determinar Riesgos Almacenar Sustancias Químicas, Establecer Procedimientos.

Osman Leandro Acero Vargas

No.	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CP	FIRMA
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
32							
33							
34							
35							
36							
37							
38							
39							
40							
41							
42							
43							
44							
45							
46							
47							
48							
49							
50							
51							
52							
53							
54							
55							
56							
57							
58							
59							
60							
61							
62							
63							
64							
65							
66							
67							
68							
69							
70							
71							
72							
73							
74							
75							
76							
77							
78							
79							
80							
81							
82							
83							
84							
85							
86							
87							
88							
89							
90							
91							
92							
93							
94							
95							
96							
97							
98							
99							
100							



LISTA DE ASISTENCIA

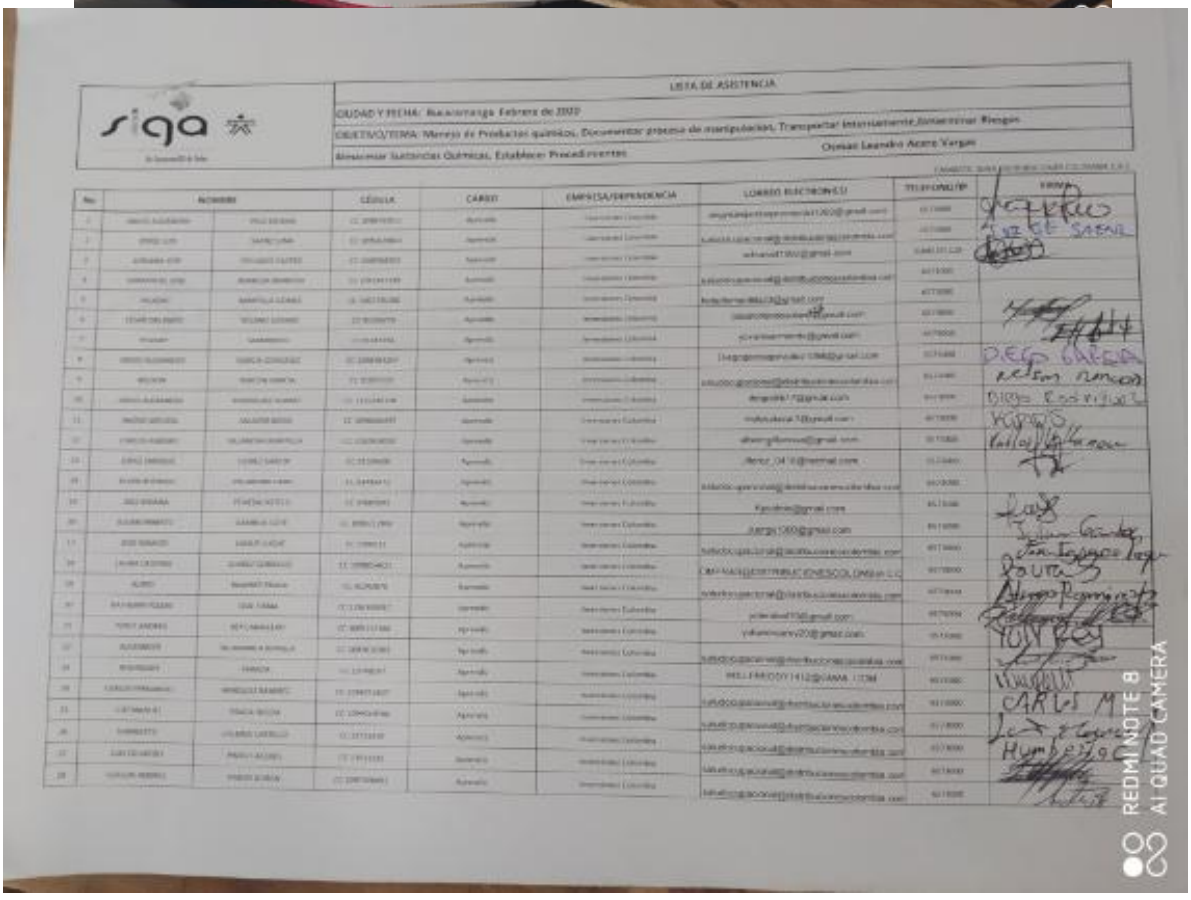
CIUDAD Y FECHA: Bucaramanga Febrero de 2023

OBJETIVO/TEMA: Manejo de Productos químicos, Documentar proceso de manipulacion, Transportar Internamente,Determinar Riesgos

Almacenar Sustancias Quimicas, Establecer Procedimientos

Osman Leandro Acero Vargas

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CP	FIRMA
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							



LISTA DE ASISTENCIA

CIUDAD Y FECHA: Bucaramanga Febrero de 2023

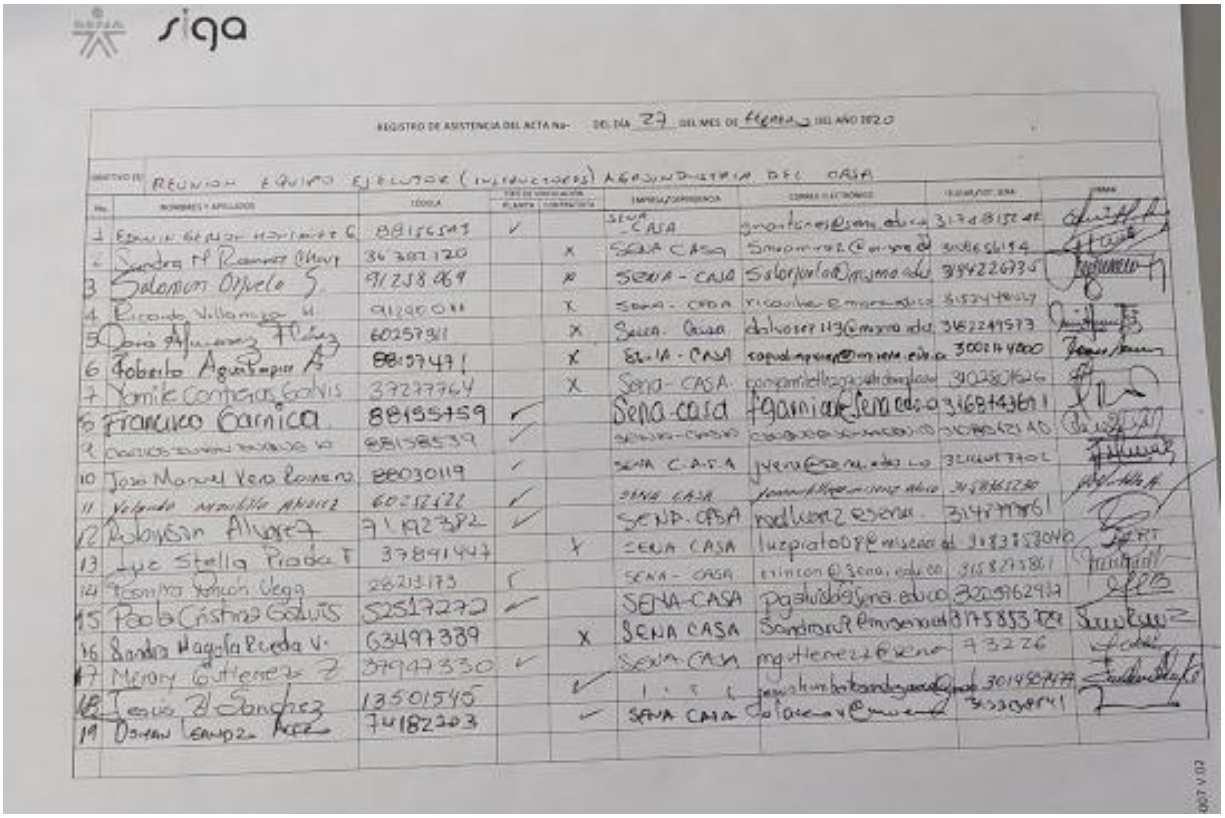
OBJETIVO/TEMA: Manejo de Productos químicos, Documentar proceso de manipulacion, Transportar Internamente,Determinar Riesgos

Almacenar Sustancias Quimicas, Establecer Procedimientos

Osman Leandro Acero Vargas

No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CP	FIRMA
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							

2. REUNIÓN EQUIPO EJECUTOR ALIMENTOS CASA FEBRERO



siga

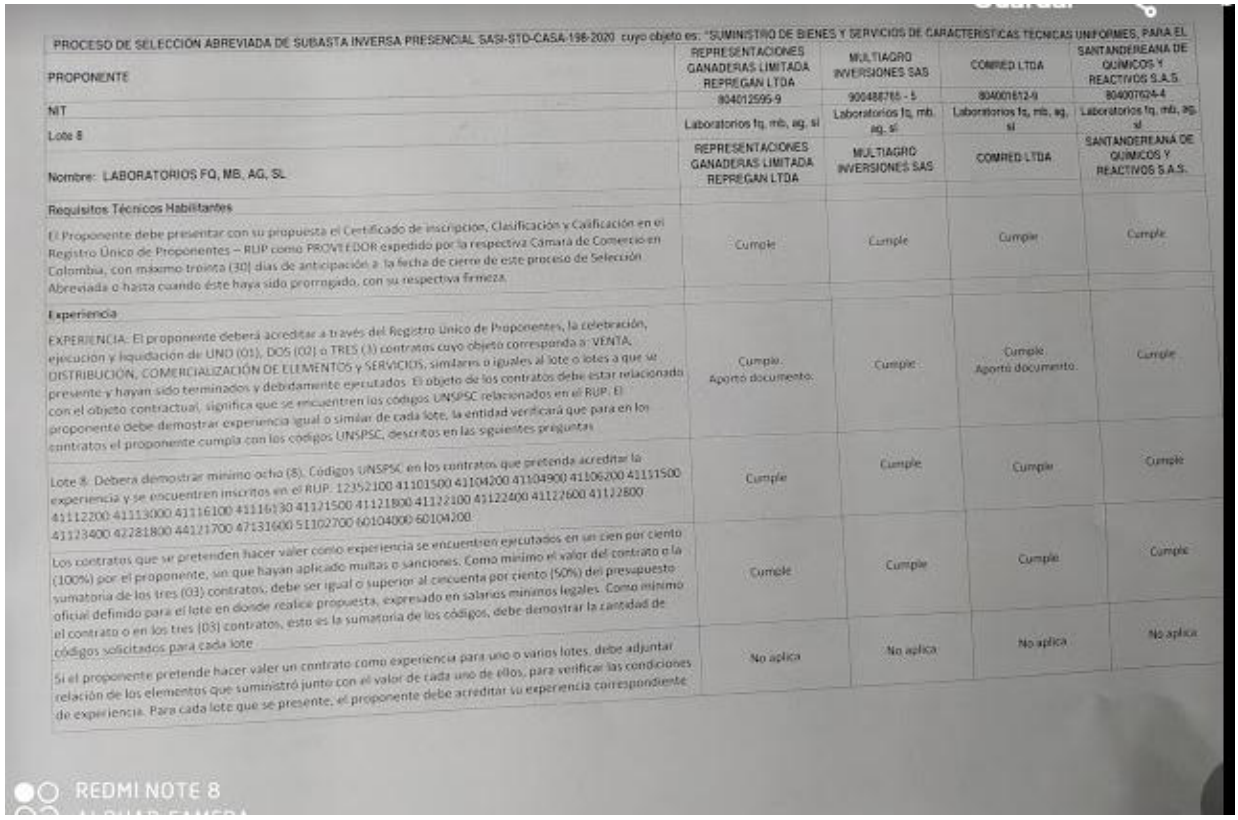
REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No- DEL DÍA 27 DEL MES DE Febrero DEL AÑO 2020

OBJETIVO DE: REUNION EQUIPO EJECUTOR (INSTRUCTORES) AGROINDUSTRIA DEL CASA

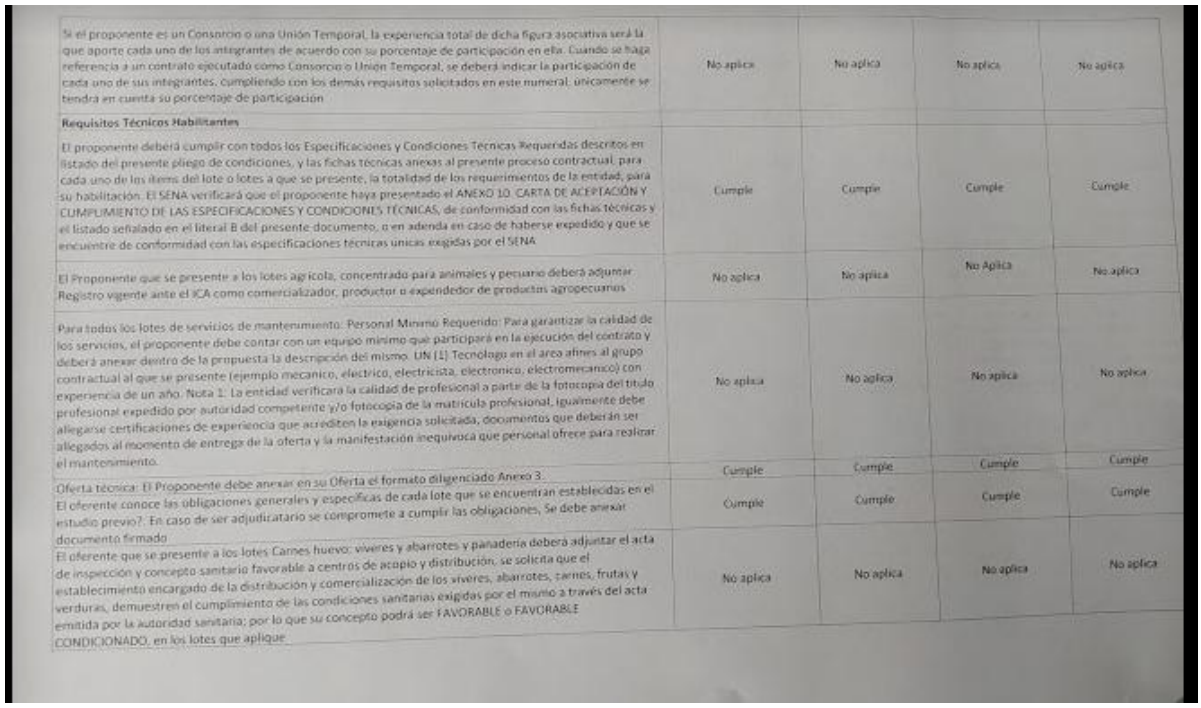
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	FECHA DE VENCIMIENTO DE LA ACTA	CONTRATISTA	EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRONICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
1	Edwin Geovanny Hernandez C.	88156543	✓		SENA -CASA	gnantacre@sena.edu.co	317 8152 48	
2	Sandra M Ramos Olaya	36 307 120		X	SENA CASA	Smramos2@misena.edu	3116561 94	
3	Salomon Ojeda S.	91 258 869		X	SENA - CASA	Salorjorlo@misena.edu	3184226735	
4	Ricardo Villamizar H.	91290 011		X	SENA - CASA	Ricardovillamizar@misena.edu	3152498647	
5	Doris Alfonso Pulido	60257911		X	Sena. Casa	dalvarez113@misena.edu	3182249573	
6	Roberto Agudelo A.	88107471		X	SENA - CASA	roquelagudelo@misena.edu.co	3002149800	
7	Yamile Contreras Galvis	37277764		X	Sena - CASA	yamilecontreras@misena.edu	3023801626	
8	Francisco Garnica.	88155459	✓		Sena casa	fgarnica@sena.edu.co	3168743691	
9	[illegible]	88138539	✓		[illegible]	[illegible]	[illegible]	
10	Jose Manuel Vera Romero	88030119	✓		SENA C.A.S.A	jvera@sena.edu.co	3214173401	
11	Yolanda Arevalo Alvarez	60252422	✓		SENA CASA	[illegible]	3147779861	
12	Nelson Alvarez	71 192 382	✓		SENA-CASA	nalvarez@sena.edu.co	3183153040	
13	Lyc Stella Prada T.	37891447		X	SENA CASA	luzpiatoo@misena.edu.co	3158273861	
14	Yasmira Yanes Vega	28213173	✓		SENA - CASA	[illegible]	[illegible]	
15	Paola Cristina Galvis	52517272	✓		SENA-CASA	Pgalvis@sena.edu.co	3209162979	
16	Sandra Magola Pineda V.	63497389		X	SENA CASA	Sandramp@misena.edu.co	3175853729	
17	Mercy Gutierrez Z.	37947330	✓		SENA CASA	mgutierrez@sena.edu.co	93226	
18	Jesus D. Sanchez	13501545		✓	I. T. L	jesushumbertosanchezgarcia@gmail.com	3014587479	
19	Dorian Campos Perez	74182203		✓	SENA CASA	dcamposp@misena.edu.co	3133048941	

007 V 03

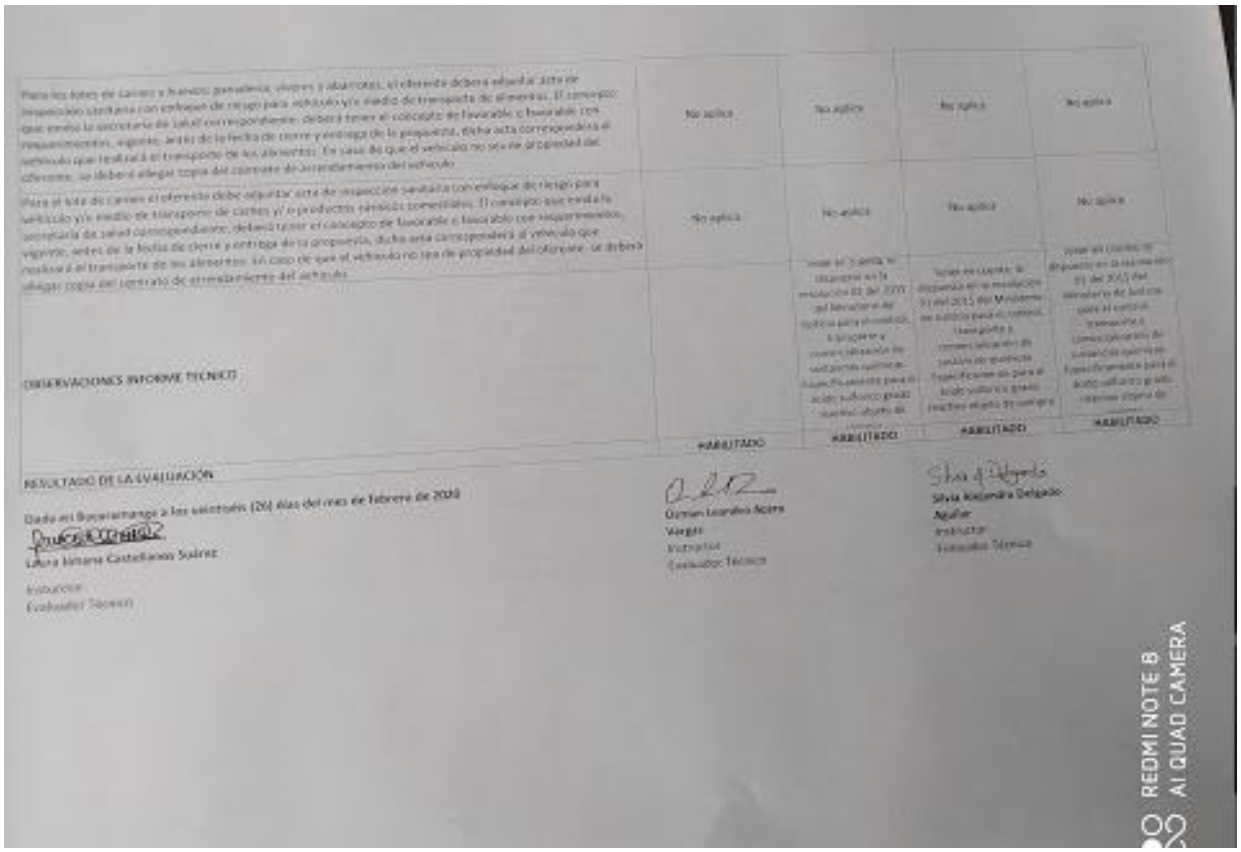
3. EVALUACIÓN PROCESO DE COMPRA



PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA DE SUBASTA INVERSA PRESENCIAL SASI-STD-CASA-198-2020 cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE BIENES Y SERVICIOS DE CARACTERISTICAS TÉCNICAS UNIFORMES, PARA EL				
PROPONENTE	REPRESENTACIONES GANADERAS LIMITADA REPREGAN LTDA	MULTIAGRO INVERSIONES SAS	COMRED LTDA	SANTANDEREANA DE QUIMICOS Y REACTIVOS S.A.S.
NIT	804012595-9	900488765 - 5	804001612-9	804007624-4
Lote 8	Laboratorios fq, mb, ag, sl	Laboratorios fq, mb, ag, sl	Laboratorios fq, mb, ag, sl	Laboratorios fq, mb, ag, sl
Nombre: LABORATORIOS FQ, MB, AG, SL	REPRESENTACIONES GANADERAS LIMITADA REPREGAN LTDA	MULTIAGRO INVERSIONES SAS	COMRED LTDA	SANTANDEREANA DE QUIMICOS Y REACTIVOS S.A.S.
Requisitos Técnicos Habilitantes				
El Proponente debe presentar con su propuesta el Certificado de inscripcion, Clasificación y Calificación en el Registro Único de Proponentes – RUP como PROVEEDOR expedido por la respectiva Cámara de Comercio en Colombia, con máximo treinta (30) días de anticipación a la fecha de cierre de este proceso de Selección Abreviada o hasta cuando éste haya sido prorrogado, con su respectiva firmeza.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Experiencia				
EXPERIENCIA: El proponente deberá acreditar a través del Registro Único de Proponentes, la celebración, ejecución y liquidación de UNO (01), DOS (02) o TRES (3) contratos cuyo objeto corresponda a: VENTA, DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN DE ELEMENTOS y SERVICIOS, similares o iguales al lote o lotes a que se presente y hayan sido terminados y debidamente ejecutados. El objeto de los contratos debe estar relacionado con el objeto contractual, significa que se encuentren los códigos UNSPSC relacionados en el RUP. El proponente debe demostrar experiencia igual o similar de cada lote, la entidad verificará que para en los contratos el proponente cumpla con los codigos UNSPSC, descritos en las siguientes preguntas	Cumple. Aporto documento.	Cumple	Cumple. Aporto documento.	Cumple
Lote 8. Debera demostrar minimo ocho (8), Códigos UNSPSC en los contratos que pretenda acreditar la experiencia y se encuentren inscritos en el RUP. 12352100 41101500 41104200 41104900 41106200 41111500 41112200 41113000 41116100 41116130 41121500 41121800 41122100 41122400 41122600 41122800 41123400 42281800 44121700 47131600 51102700 60104000 60104200	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Los contratos que se pretenden hacer valer como experiencia se encuentren ejecutados en un cien por ciento (100%) por el proponente, sin que hayan aplicado multas o sanciones. Como mínimo el valor del contrato o la sumatoria de los tres (03) contratos, debe ser igual o superior al cincuenta por ciento (50%) del presupuesto oficial definido para el lote en donde realice propuesta, expresado en salarios mínimos legales. Como mínimo el contrato o en los tres (03) contratos, esto es la sumatoria de los códigos, debe demostrar la cantidad de códigos solicitados para cada lote	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Si el proponente pretende hacer valer un contrato como experiencia para uno o varios lotes, debe adjuntar relación de los elementos que suministró junto con el valor de cada uno de ellos, para verificar las condiciones de experiencia. Para cada lote que se presente, el proponente debe acreditar su experiencia correspondiente	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica



Si el proponente es un Consorcio o una Unión Temporal, la experiencia total de dicha figura asociativa será la que aporte cada uno de los integrantes de acuerdo con su porcentaje de participación en ella. Cuando se haga referencia a un contrato ejecutado como Consorcio o Unión Temporal, se deberá indicar la participación de cada uno de sus integrantes, cumpliendo con los demás requisitos solicitados en este numeral, únicamente se tendrá en cuenta su porcentaje de participación	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Requisitos Técnicos Habilitantes				
El proponente deberá cumplir con todos los Especificaciones y Condiciones Técnicas Requeridas descritos en listado del presente pliego de condiciones, y las fichas técnicas anexas al presente proceso contractual, para cada uno de los ítems del lote o lotes a que se presente, la totalidad de los requerimientos de la entidad, para su habilitación. El SENA verificará que el proponente haya presentado el ANEXO 10. CARTA DE ACEPTACIÓN Y CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS, de conformidad con las fichas técnicas y el listado señalado en el literal B del presente documento, o en adenda en caso de haberse expedido y que se encuentre de conformidad con las especificaciones técnicas unicas exigidas por el SENA	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
El Proponente que se presente a los lotes agricola, concentrado para animales y pecuario deberá adjuntar Registro vigente ante el ICA como comercializador, productor o expendedor de productos agropecuarios	No aplica	No aplica	No Aplica	No aplica
Para todos los lotes de servicios de mantenimiento: Personal Mínimo Requerido: Para garantizar la calidad de los servicios, el proponente debe contar con un equipo mínimo que participará en la ejecución del contrato y deberá anexar dentro de la propuesta la descripción del mismo. UN (1) Tecnólogo en el area afines al grupo contractual al que se presente (ejemplo mecanico, electrico, electricista, electronico, electromecanico) con experiencia de un año. Nota 1: La entidad verificará la calidad de profesional a parte de la fotocopia del título profesional expedido por autoridad competente y/o fotocopia de la matrícula profesional, igualmente debe allegarse certificaciones de experiencia que acrediten la exigencia solicitada, documentos que deberán ser allegados al momento de entrega de la oferta y la manifestación inequívoca que personal ofrece para realizar el mantenimiento.	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Oferta técnica: El Proponente debe anexar en su Oferta el formato diligenciado Anexo 3.	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
El oferente conoce las obligaciones generales y específicas de cada lote que se encuentran establecidas en el estudio previo?. En caso de ser adjudicatario se compromete a cumplir las obligaciones, Se debe anexar documento firmado	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
El oferente que se presente a los lotes Carnes huevo: víveres y abarrotes y panadería deberá adjuntar el acta de inspección y concepto sanitario favorable a centros de acopio y distribución, se solicita que el establecimiento encargado de la distribución y comercialización de los víveres, abarrotes, carnes, frutas y verduras, demuestren el cumplimiento de las condiciones sanitarias exigidas por el mismo a través del acta emitida por la autoridad sanitaria; por lo que su concepto podrá ser FAVORABLE o FAVORABLE CONDICIONADO, en los lotes que aplique	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica



Para los tipos de carnes y huevos: panadería, viveres y abarrotes), el oferente deberá adjuntar acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículo y/o medio de transporte de alimentos. El concepto que emita la secretaría de salud correspondiente, deberá tener el concepto de favorable o favorable con requerimientos, vigente, antes de la fecha de cierre y entrega de la propuesta, dicha acta corresponderá al vehículo que realizará el transporte de los alimentos. En caso de que el vehículo no sea de propiedad del oferente, se deberá allegar copia del contrato de arrendamiento del vehículo	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Para el ítem de Carnes el oferente debe adjuntar acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículo y/o medio de transporte de carnes y/ o productos cárnicos comestibles. El concepto que emita la secretaría de salud correspondiente, deberá tener el concepto de favorable o favorable con requerimientos, vigente, antes de la fecha de cierre y entrega de la propuesta, dicha acta corresponderá al vehículo que realizará el transporte de los alimentos. En caso de que el vehículo no sea de propiedad del oferente, se deberá allegar copia del contrato de arrendamiento del vehículo	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
OBSERVACIONES INFORME TECNICO		Dado en el numeral 10 del artículo 2.2.1.2.1.5 del Decreto 1082 de 2015 el presente proceso de selección se encuentra en la modalidad de selección abreviada de menor cuantía, la cual se caracteriza por la celeridad en la etapa precontractual, por lo anterior y teniendo en cuenta que el presente proceso se encuentra en la etapa de evaluación, se solicita a los oferentes subsanar los documentos habilitantes requeridos en el informe preliminar de evaluación, en el término establecido en el cronograma del proceso.	Dado en el numeral 10 del artículo 2.2.1.2.1.5 del Decreto 1082 de 2015 del Ministerio de Educación para el sector, la modalidad a contratación de menor cuantía. Especificamente para el ítem solicitado grado noches alguna observación	Dado en el numeral 10 del artículo 2.2.1.2.1.5 del Decreto 1082 de 2015 del Ministerio de Educación para el sector, la modalidad a contratación de menor cuantía. Especificamente para el ítem solicitado grado noches alguna observación
		HABILITADO	HABILITADO	HABILITADO

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN

Dada en Bucaramanga a los veintiún (26) días del mes de febrero de 2020

Laura Tatiana Castellanos Suárez
Instructor
Evaluador Técnico

Carmen Leonardo Ibáñez Vargas
Instructor
Evaluador Técnico

Silvia Katherine Delgado Aguilar
Instructor
Evaluador Técnico

REDMI NOTE 8
AI QUAD CAMERA

4. EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS









Osman Leandro Acero Vargas

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OSMAN LEANDRO ACERO VARGAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 01/02/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 29/02/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2062663 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2059966 - MANEJO DE PRODUCTOS QUIMICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR PRODUCTOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON SU NATURALEZA.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALMACENAR LOS PRODUCTOS QUÍMICOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

DETERMINAR LOS RIESGOS EN LA MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS DE ACUERDO CON LA NATURALEZA DEL PRODUCTO QUÍMICO, LA INTERACCIÓN CON OTROS COMPUESTOS Y EL ENTORNO

DOCUMENTAR EL PROCESO DE MANIPULACIÓN CON BASE EN EL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA ORGANIZACIÓN

ESTABLECER LOS PROCEDIMIENTOS PARA LA PREVENCIÓN DE LOS RIESGOS ASOCIADOS A LA MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS QUÍMICOS CON BASE EN LOS PARÁMETROS TÉCNICOS REQUERIDOS.

TRANSPORTAR INTERNAMENTE EL PRODUCTO QUÍMICO DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2062653 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2062665 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2062636 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,70

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 158,70

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
10/02/2020	10/02/2020	OTROS	5,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	5,00

INSTRUCTOR: OSMAN LEANDRO ACERO VARGAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO