AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

Florencia, 05 de septiembre de 2025

PROCESO DE CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA
No. 006-059-2025

En desarrollo del PROCESO DE CONTRATACIÓN DE MINIMA DE CUANTÍA No.006-059-2025, cuyo objeto es el ***"SUMINISTRO DE BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA"***, y en cumplimiento del deber de selección objetiva previsto en la normatividad vigente se verificó la documentación subsanada allegada por los proponentes con la oferta, así como se detalla a continuación:

DESCRIPCIÓN	OFERENTE No. 01 DIEGO FABIAN PUENTES
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE	***Subsano Correctamente***
CONCEPTO SANITARIO, ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y/O PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Formulario No. 10)	***Subsano Correctamente***
EDUCACION Y CAPACITACION DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS	***Subsano Correctamente***
CONCEPTO FINAL	**CUMPLE**

DESCRIPCIÓN	OFERENTE No. 02 OSPINA SANCHEZ HECTOR EDUARDO
CONCEPTO SANITARIO, ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y/O PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Formulario No. 10)	***No Subsano***
CONCEPTO FINAL	**NO CUMPLE**

DESCRIPCIÓN	OFERENTE No. 03 AVESUR SA ZOMAC
EXPERIENCIA DEL PROPONENTE	***Subsano Correctamente***
CONCEPTO SANITARIO, ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y/O PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Formulario No. 10)	***Subsano Correctamente***
ACTA DE INSPECCION SANITARIA DE VEHICULOS Y/O MEDIOS DE TRANSPORTE	***Subsano Correctamente***

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

EDUCACION Y CAPACITACION DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS	***Subsano Correctamente***
SEGURIDAD DE LA INFORMACION (Anexo No. 4)	***Subsano Correctamente***
CONCEPTO FINAL	**CUMPLE**

CONCLUSIÓN: Una vez verificados los requisitos técnicos habilitantes subsanados se indica lo siguiente:

EL OFERENTE No. 01 **DIEGO FABIAN PUENTES:** CUMPLE
EL OFERENTE No. 02 **OSPINA SANCHEZ HECTOR EDUARDO:** NO CUMPLE
EL OFERENTE No. 03 **AVESUR SA ZOMAC:** CUMPLE

Con los requisitos técnicos subsanados solicitados en la invitación publica del proceso MC 006-059-2025.

PD. DARLYN BOLAÑOS GARCÍA
Comité Técnico Evaluador

Revisó y Aprobó: Carlos Eduardo Gasca
Coordinador abastecimientos bienes y servicios

ANEXO 4-
ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD Y NO DIVULGACION CONTRATISTAS

PROCESO **GESTIÓN DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES**					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TITULO **ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD Y NO DIVULGACIÓN CONTRATISTAS**	CÓDIGO: **GTI-FO-01**			Grupo Social y Empresarial de la Defensa
		VERSIÓN No. **04**	Página **17** de **5**		
		FECHA:	**07**	**05**	**2025**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares (en adelante ALFM) y quien suscribe el presente documento: CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA, identificado(a) con cédula de ciudadanía No.1.117.494.539, expedida en Florencia-Caquetá, domiciliado(a) en Florencia-Caquetá, quien actúa en calidad de REPRESENTANTE LEGAL y presta sus servicios a la ALFM ya sea de manera directa, como contratista individual, o indirecta, a través de una sociedad o empresa tercerizada denominada AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S, identificada con NIT No. 901.249.274, suscriben el presente Acuerdo de Confidencialidad y No Divulgación en consideración a la relación contractual que se mantiene con la entidad. Este acuerdo se celebra en desarrollo de los principios consagrados en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, el Decreto 1082 de 2015 y demás normas que regulan la contratación pública en Colombia, y con ello se asume el compromiso de cumplir con las cláusulas que a continuación se detallan.

PRIMERA – Objeto: Como contratista de la entidad, me obligo a mantener estricta confidencialidad y a no divulgar directa e indirectamente, ni a través de ninguna otra persona, la información perteneciente a la ALFM, así como tampoco a utilizar dicha información en beneficio propio o de terceros.

Nota: "Información Confidencial" significa en el marco del presente Acuerdo, lo referente a los lugares, documentación e información suministrada para el uso y ejecución del contrato a ejercer con la entidad.

SEGUNDA – Alcance y duración: La información objeto del presente Acuerdo comprende toda aquella que sea entregada por la ALFM al contratista, para el desarrollo de sus actividades ya sea esta en forma oral, escrita, grabada en medios electrónicos/digitales o en cualquier otra forma tangible o intangible, así como la información que el personal externo en condición de contratista produzca, trate y transforme en el desarrollo de las tareas que le sean asignadas.

Este acuerdo tendrá una duración INDEFINIDA, respecto a la información que tiene a cargo la ALFM en sus bases de datos y la información suministrada, a partir de su suscripción, y sin perjuicio de la protección de la información que haya sido revelada con anterioridad a la firma del presente acuerdo.

TERCERA – Compromisos de Confidencialidad: El contratista, en los términos del presente acuerdo se compromete a:

1. Guardar estricta reserva y secreto en relación con la información que le sea suministrada por la ALFM y sobre los productos, tratamientos y transformaciones que se deriven de su relación con dicha información.
2. De ser necesario realizar visitas a las diferentes sedes o sucursales de la ALFM, los datos y/o información allí recolectada son propios de la ALFM y por lo tanto no podrán ser usados sino solamente para los fines dispuestos por la misma.

3. Hacer el uso adecuado de la infraestructura y tecnología que sea dispuesta para el manejo de la información.
4. Toda información referente a la plataforma tecnológica (marcas, referencias, usos, cantidad de dispositivos activos), topologías lógicas, arquitectura de red, topologías físicas, proveedores de servicio, coordenadas de ubicación de las sedes y las diferentes necesidades que sean expresadas y/o informadas por parte de la ALFM, no pueden ser usadas por parte del suscrito para fines diferentes a los dispuestos por la ALFM. Del mismo modo, no podrá conservar copia de dicha información, toda vez que corresponde a información sensible y privada de la ALFM.
5. Respetar y cumplir las disposiciones que sean indicadas para la seguridad de la información y su debido acceso.
6. Conservar la información a la que tenga acceso bajo las condiciones de seguridad necesarias para impedir su deterioro, adulteración, pérdida, consulta, uso o acceso no autorizado o fraudulento.
7. Manejar la información únicamente en los términos en que sean autorizados.
8. No publicar, ni disponer de la información puesta en conocimiento a través de la Internet, cuentas de correo personales, blogs, u otros medios de divulgación o comunicación masiva.
9. Los derechos de propiedad intelectual de la información suministrada por la ALFM o generada por la relación suscrita con ella, nunca perderán su calidad de propiedad de la ALFM, por el hecho de darla a conocer en el ejercicio de intercambio, presentación o sustentación de la misma ante el personal externo a la entidad en condición de contratista y la entidad que él representa.
10. No realizar copias ni reproducir, por ningún medio, la información que la ALFM haya clasificado como pública reservada o pública clasificada, conforme a lo dispuesto en los artículos 18 y 19 de la Ley 1712 de 2014.
11. Cuando sea pertinente, se debe devolver todos y cada uno de los documentos o medios tecnológicos facilitados en cualquier tipo de soporte, en su caso, las copias obtenidas de los mismos, que constituyan información amparada por el deber de confidencialidad, al finalizar el tiempo fijado para la realización de las actividades cobijadas por el acuerdo. Para el caso de la información digital, las copias entregadas o generadas deberán ser sometidas a un proceso de borrado seguro que garantice que no será posible hacer uso directo o forense de los mismos.
12. Una vez finalizado el proceso de estudio de mercado, cotización o contratación, la información suministrada por parte de la ALFM debe ser destruida al ser considerada información estrictamente confidencial, de tal manera que se garantice el principio ético de confidencialidad.
13. Este acuerdo exime a la ALFM, por el uso indebido de información suministrada al tercero, aun después de finalizar la relación entre las partes.

CUARTA – Prohibición: Mediante el suscrito acuerdo el funcionario externo a la entidad en condición de contratista, tiene la prohibición de vender, publicar, entregar a terceros, hacer uso indebido, inadecuada protección de la información suministrada y/o transformada en el ejercicio de las actividades que le sean designadas.

QUINTA – Obligaciones: El contratista, en los términos del presente acuerdo se obliga a:

1. Dar estricto cumplimiento a las pautas o lineamientos de seguridad de la información que disponga la ALFM, tomando las medidas administrativas, humanas, técnicas y/o físicas que sean necesarias para otorgar seguridad e impedir adulteración, pérdida, consulta, uso o acceso no autorizado o fraudulento a la información.
2. Adoptar los controles que consideren pertinentes en desarrollo del acuerdo de voluntades para la protección, seguridad, acceso y circulación restringida de datos a fin de mantener la confidencialidad de los mismos.
3. Proteger la documentación, software o cualquier otro medio que contenga la información brindada para el cumplimiento de las actividades que le sean asignadas, adoptando las medidas necesarias para que el uso de la información sea técnicamente controlable para brindar un acceso restringido

solo a los usuarios autorizados de su manejo y conocimiento, a quienes le es extensivo este acuerdo de confidencialidad.

4. Establecer junto con los procesos de Gestión Administrativa y Gestión de TIC de la ALFM, los mecanismos de control de acceso a la información tales como: métodos de acceso permitidos, uso de identificadores únicos de usuarios y contraseñas, proceso de autorización de accesos y privilegios de usuarios, lista de colaboradores autorizados para utilizar los servicios definiendo sus derechos y privilegios de uso. En todo caso las necesidades de acceso a la información por terceras partes deberán ser reportadas a la ALFM.
5. Se obliga a no copiar, reproducir, almacenar, replicar, revelar, divulgar, exhibir, mostrar, circular, compilar, sustraer, ofrecer, vender, intercambiar, captar, interceptar, modificar, almacenar, replicar, complementar o crear bases de datos con la información dada a conocer por la ALFM en función de las actividades a ejercer.
6. Abstenerse de adulterar o intentar cambiar información suministrada, sin la debida autorización por parte de la ALFM.
7. Dar aviso de manera inmediata a la ALFM, en caso de ocurrir algún evento que comprometa la información suministrada, como por ejemplo pérdida, filtración, fuga o modificación de datos.
8. El contratista se compromete a no utilizar la información, de ninguna forma que pudiera causar perjuicio directo o indirecto a la ALFM, o a los titulares de la información suministrada.
9. Mantener reserva y confidencialidad de las conversaciones, datos e información privada que le sea suministrada por parte de la ALFM para ser usada como insumo, de acuerdo a los estudios de mercado y/o cotizaciones y/o contrato en el cual participa.

SEXTA – Responsabilidades: En virtud de lo anterior, el contratista se hace responsable por:

1. El manejo de los datos y el uso que efectúe para su almacenamiento físico o virtual y su disposición en hardware y/o software, en especial en plataformas de la web; para lo cual deberá adoptar controles de protección física y virtual según sea el caso.
2. Todos los daños y perjuicios que eventualmente se puedan generar en detrimento de la ALFM y/o de terceros, que se deriven como consecuencia del incumplimiento doloso o culposo del presente compromiso y de las obligaciones que le asisten; y en consecuencia, le corresponderá resarcir plenamente los perjuicios que se llegaren a ocasionar, sin perjuicio de las demás acciones a que haya lugar.
3. La ALFM informará a cada uno de los representantes, que reciben información confidencial, de su naturaleza confidencial y de este Acuerdo, los cuales deben aceptar y adherir antes de recibirla. Además, instruirá a sus representantes para manejarla y utilizarla únicamente para el desarrollo de las actividades asignadas y será responsable por cualquier uso inadecuado de la información confidencial.
4. El compromiso que a través del presente documento asume el suscrito incluye además la obligación que asiste a los ejecutivos, empleados, consejeros, asesores, abogados, representantes o cualquier otra persona que actúe o intervenga en el proceso de información en nombre o en beneficio del suscrito o de la empresa que representa, compromiso que tiene el alcance que le es propio a la naturaleza y propósitos de la confidencialidad de la información.

SEPTIMA – Tratamiento de Datos Personales: El contratista se compromete a dar estricto cumplimiento a la normatividad vigente en materia de protección de datos personales, en especial a lo establecido en la Ley 1581 de 2012, sus decretos reglamentarios, y las disposiciones que emita la Superintendencia de Industria y Comercio o cualquier otra autoridad competente en la materia.

En virtud del presente acuerdo, el contratista se obliga a:

1. Tratar los datos personales únicamente para los fines autorizados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares – ALFM, y conforme a las instrucciones impartidas por la misma, absteniéndose de utilizarlos para propósitos distintos, propios o de terceros.
2. Implementar y mantener las medidas técnicas, humanas y administrativas necesarias para garantizar la seguridad de los datos personales a los que tenga acceso, evitando su adulteración, pérdida, consulta, uso o acceso no autorizado o fraudulento.
3. Abstenerse de divulgar, ceder o transferir, por cualquier medio, los datos personales tratados en virtud de la relación contractual, sin la autorización previa, expresa y por escrito de la ALFM.
4. Informar de manera inmediata a la ALFM sobre cualquier incidente de seguridad que comprometa la confidencialidad, integridad o disponibilidad de los datos personales tratados.
5. Garantizar que el tratamiento de los datos personales se realice respetando los principios de legalidad, finalidad, libertad, veracidad o calidad, transparencia, acceso y circulación restringida, seguridad y confidencialidad.

Adicionalmente, con la firma del presente acuerdo, el contratista autoriza de manera previa, expresa e informada a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares – ALFM, para que realice el tratamiento de sus datos personales recolectados con ocasión del vínculo contractual, de conformidad con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y demás normas aplicables. Esta autorización incluye la recolección, almacenamiento, uso, circulación, supresión y demás operaciones necesarias para el cumplimiento de las finalidades institucionales. La Política de Tratamiento de Datos Personales de la ALFM podrá ser consultada en el sitio web oficial www.agencialogistica.gov.co, la cual hace parte integral del presente acuerdo.

OCTAVA: La violación de la confidencialidad o el uso indebido de la información, dará lugar a las acciones legales respectivas.

ACEPTACIÓN DEL ACUERDO

El suscrito declara de manera libre, expresa e informada que ha leído, entendido y acepta en su totalidad los términos del presente Acuerdo de Confidencialidad y No Divulgación, comprometiéndose a dar cumplimiento a cada una de sus disposiciones. En este sentido, manifiesta que no cuenta con autorización para divulgar, utilizar o tratar la información confidencial proporcionada por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares – ALFM con fines distintos a los expresamente establecidos en este documento.

Asimismo, acepta que la ALFM se reserva el derecho de realizar, en cualquier momento y sin previo aviso, las verificaciones que considere necesarias para validar el cumplimiento de los compromisos adquiridos, especialmente en lo relacionado con la protección de la información confidencial y el tratamiento de datos personales.

El presente acuerdo se entiende perfeccionado con la firma del personal externo en condición de contratista, constituyéndose en prueba suficiente de la aceptación plena de sus términos y del compromiso adquirido frente a la confidencialidad y seguridad de la información suministrada.

FIRMADO EN FLORENCIA -CAQUETA A LOS DIAS 01 DEL MES DE SEPTIEMBRE DEL AÑO 2025

FIRMA  **C.C 1.117.494.539 DE FLORENCIA -CAQUETA**

Certificación Bancaria

Lunes, 25 de agosto de 2025

Señores:
A quien pueda interesar

BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que **AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC SAS** identificado(a) con NIT. **901249274** a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el Banco los siguientes productos:

Producto	No. Producto	Fecha Apertura	Estado
Cuenta de Ahorro	466-000543-68	2019/07/25	Activa

*Importante: Esta constancia sólo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia a los siguientes números: Medellín - Local: (57- 4) 510 90 00 - Bogotá - Local (57- 1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (57- 5) 361 88 88 - Cali - Local: (57- 2) 554 05 05 - Resto país 01800 09 12345. Sucursales Telefónicas en el exterior: España (34) 900 995 717 - Estados Unidos (1) 1 866 379 97 14.

Santiago Valencia Calderón
Líder Área de Conocimiento Autoservicios

Bancolombia

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA
BANCOLOMBIA S.A. Establecimiento Bancario.

FLORENCIA-CAQUETA 10 DICIEMBRE DEL 2023

AIDA MARIA OROZCO BERNAL

NIT: 40.773.449

YO, **AIDA MARIA OROZCO** BERNAL identificada con cedula de ciudadanía No.40. 773.449 , actuando como propietaria del establecimiento de comercio **EL IMPERIO DE LA GRANJA CAMPESINA**, CERTIFICO mediante este documento que celebre un contrato con la empresa **AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S** identificado con NIT:901.249.274 ubicado en la dirección LOTE 12 MZ 114Ciudadela Siglo XXI en la ciudad de Florencia -Caquetá, Teléfono 3202807550, con las siguientes condiciones del contrato:

CONTRATO No:20230515

OBJETO: SUMINISTRO DE BEBIDAS (GASEOSAS, JUGOS BOLSAS, PONY MALTA) HUEVOS Y OTROS.

FECHA DE INICIO: 01/04/2023

FECHA TERMINACION: 25/11/2023

VALOR DEL CONTRATO: Cien millones de pesos ($100.000.000)

CALIFICACION: A SATISFACCION, El contrato se finalizó de una manera oportuna y los productos fueron entregados a satisfacción.

La presente se firma para mayor constancia a los días 10 de Diciembre del 2023.

AIDA MARIA OROZCO BERNAL
C.C 40.773.449

DIRECCION: Calle 20 B #24-22 Barrio los Alpes Florencia-

Caqueta TELEFON0:3212903814

FORMULARIO No. 3

DATOS BASICOS BENEFICIARIO CUENTA SIIF

FORMATO APERTURA – CANCELACION DATOS TERCERO-

CUENTAS BANCARIAS SIIF NACION II

CIUDAD Florencia-Caqueta FECHA 01 Septiembre del 2025

Señores

AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA
Ciudad.-Florencia-Caqueta

Me permito certificar la siguiente información respecto de la:

Apertura ☐ o Cancelación ☐ en SIIF de cuenta bancaria registrada a mi nombre.

DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario). - **Persona Natural**

Nombre:_____ CC. No_____

Fecha de Expedición de la cedula de ciudadanía de ciudadanía

Dirección:_____
Teléfono:_____ Fax:_____

Cuenta Bancaria: Corriente ☐ Ahorro ☐

Entidad Bancaria_____No._____Ciudad:_____

Departamento:_____
Municipio:_____ Email:_____

DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario). **- Persona Jurídica**

Razón Social: AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S

NIT: 901.249.274

Dirección: Lote 12 mz 114 Ciudadela siglo XXI
Teléfono: 3202807550 Fax:

Cuenta Bancaria: Corriente ☐ Ahorro **X**

Entidad Bancaria BANCOLOMBIA No. 46600054368

Ciudad: FLORENCIA-CAQUETA Departamento: CAQUETA
Municipio: FLORENCIA

Email: carlitoscamo02@hotmail.com

Nombre Representante Legal: CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA C.C. No 1.117.494.539

Fecha de Expedición de la cedula de ciudadanía de 22 DE JULIO DE 2005 EXPEDIDA en Florencia-Caqueta

NOTA: LA INFORMACION RELACIONADA DE LA CUENTA BANCARIA (No. Tipo y Entidad) DEBE COINCIDIR CON LA CERTIFICACION BANCARIA.

CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA

C.C 1.117.494.539

REPRESENTANTE LEGAL

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.

REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO

FIRMA Y POSTFIRMA REPRESENTANTE LEGAL DEL OFERENTE

FORMULARIO No. 7 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El(los) suscrito(s) a saber: CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA , domiciliado en Florencia-Caquetá, identificado con Cedula de ciudadanía No. 1.117.494.539; quien obra en calidad de REPRESENTANTE LEGAL DE AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S, que en adelante se denominará EL PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, en el pliego de condiciones, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES adelanta un proceso de Selección, en desarrollo de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios, para la celebración de un contrato estatal, identificado así: 006-059-2025 CUYO OBJETO ES SUMNISTRO DE BEBIDAS NO ALCOHOLICAS, PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES , REGIONAL AMAZONIA.

SEGUNDO: Que es interés del PROPONENTE apoyar la acción del Estado colombiano, y de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: Que siendo del interés del PROPONENTE participar en el proceso de Selección aludido en el considerando primero, se encuentra dispuesto a suministrar, en caso de requerírsele, la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente COMPROMISO UNILATERAL DE ANTICORRUPCIÓN:

1.1. EL PROPONENTE se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y de la relación contractual que eventualmente se derive de este proceso de selección, de conformidad con las siguientes obligaciones:

a) No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que, por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta;

b) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

1.2. El PROPONENTE se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso de selección.

CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO

El PROPONENTE asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de selección, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de Florencia-Caqueta, a los 01 del mes de Septiembre de 2025.

EL PROPONENTE:



Nombre: CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA
C.C 1.117.494.539
REPRESENTANTE LEGAL AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S
(Nombre, número del documento de identificación y firma del PROPONENTE o su representante y/o todos los integrantes del Consorcio o Unión Temporal)

FORMULARIO No. 10.

CALIDAD EN QUE SE ACTÚA

Señores
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA
Ciudad Florencia-Caqueta

El suscrito (Los suscritos) CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA actuando como REPRESENTANTE LEGAL DE AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S _, de conformidad con la condición técnica que se estipula en el pliego de condiciones correspondiente al proceso contractual MC 006- 059-2025:

CERTIFICO: Que para el proceso antes referenciado cuyo objeto corresponde al ***SUMINISTRO DE BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA,*** actúo en calidad de: *(señalar con una X):*

1. Productor o fabricante: ( )
2. Comercializador o distribuidor: (**X**)
3. Las dos anteriores: ( )
4. Pequeño Productor U Organización De Productores Agropecuarios ( )

Nota: En caso de presentarse bajo la tercera figura, anexar acta de inspección de la fábrica y del lugar del expendio o almacenamiento.

La presente se expide a los 01 días del mes de Septiembre del 2025.

Atentamente,



Firma del proponente
Nombre: CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA
C.C 1.117.494.539
REPRESENTANTE LEGAL
AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S

(Nombre, número del documento de identificación y firma del **PROPONENTE** o su representante y/o todos los integrantes del Consorcio o Unión Temporal)

PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÒN

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S NIT:901249274-1	PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÒN	Elaborado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
		Fecha de elaboración: 01/08/2025
	Código: PDCYE-001	
	Versión :001	Aprobado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS TP: 70254-355260

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCION..... 3

OBJETIVO GENERAL..... 3

ALCANCE..... 3

RESPONSABLES..... 3

DEFINICIONES..... 3

CAPACITACION..... 4

CRONOGRAMA..... 5

BIBLIOGRAFIA..... 10

FORMATOS DE VERIFICACION

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S NIT:901249274-1	PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÒN	Elaborado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
		Fecha de elaboración: 01/08/2025
	Código: PDCYE-001	
	Versión :001	Aprobado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS TP: 70254-355260

INTRODUCCION

Es importante que el manipulador tenga los conocimientos de las actividades que se realizan dentro del establecimiento, para llevar a cabo procesos y actividades propias de una manera que favorezca la seguridad e inocuidad del producto sin dejar a un lado la parte normativa y legal, de esta forma creando una serie de atributos tanto para el establecimiento como para el producto.

OBJETIVOS

- Conduce a una mayor rentabilidad.
- Mejora el talento humano.
- Mejora el conocimiento del puesto en todos los niveles.
- Crea mejor imagen del establecimiento.
- Se agiliza la toma de decisiones y la solución de problemas.
- Desarrolla un mayor sentido de pertenencia, lealtad y compromiso
- Cumplir con la resolución 2674 de 2013 para la estructuración del plan de saneamiento básico.

ALCANCE

El plan de educación y capacitación está diseñado y orientado para todo el personal manipulador de alimentos del establecimiento comercial AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S

DEFINICIONES

CAPACITACION: La capacitación es proceso continuo de enseñanza y aprendizaje, donde se obtiene conocimientos, habilidades y destrezas.

INSECTOS: Rastreros (cucarachas, hormigas, y gorgojos) generalmente comen de noche, voladores (moscas, avispas, y zancudos).

MEDIDA PREVENTIVA: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

FUMIGACION: Es la modalidad de combatir plagas por medio de un producto químico.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

CAPACITACIÓN

Los temas de capacitación al personal expendedor de alimentos se encuentran contenidos en la normatividad vigente y se mencionan en el cronograma de capacitación.

Normatividad vigente:

- Resolución 2674 de 2013, Condiciones sanitarias y de proceso.
- Resolución 5109 del 2005, rotulado.
- Decreto 1500 de 2007.

Personal a Capacitar:

Todos aquellos que tienen contacto directo e indirecto con las actividades de manipulación de alimentos dentro del establecimiento **AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S.**

- Operarios (manipuladores).
- Cajeros.
- Administrativos.
- Transportadores
- Otros.

Personal Capacitador:

Profesional capacitado e idóneo contratado.

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S NIT:901249274-1	PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÒN	Elaborado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
		Fecha de elaboración: 01/08/2025
	Código: PDCYE-001	
	Versión :001	Aprobado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS TP: 70254-355260

Metodología de capacitación:

De acuerdo a los requerimientos normativos y legales se hace necesario capacitar a todo el personal contratado por el establecimiento comercial **AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S.** en cuanto a condiciones sanitarias y de proceso, además de los diferentes temas contenidos en el cronograma ya estipulado a continuación, y estos apoyados bajo presentaciones que faciliten la comprensión de las capacitaciones orientadas.

Lugar donde se sugiere orientar la capacitación:

Instalaciones de **AVESUR FLORENCIA** (F/Caquetá).

Evaluación:

Posterior a las capacitaciones, se realiza una evaluación para verificar los resultados obtenidos, bajo una metodología escrita u oral, esta contiene los temas vistos y deben de participar todas aquellas personas que realizaron el taller.

NORMATIVIDAD	TEMAS	FECHA
Manipulación de alimentos y contaminación cruzada	Alimento, clasificación y características de calidad Qué es manipulador Higiene de los alimentos Seguridad y vida útil Importancia lavado de manos Hábitos higiénicos e higiene personal Importancia del uso de agua potable Tipos de contaminación cruzada Fuentes de contaminación	
BPM (Resolución 2674 de 2013)-	Localización y construcción Condiciones de pisos, paredes y drenajes Techos, Puertas, iluminación y ventilación Instalaciones Sanitaras Áreas de exhibición y venta Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios Superficies en contacto con el alimentó Estado de salud aparente Reconocimiento Medico	

Condiciones sanitarias y de Proceso y De acuerdo a Decreto 1500 de 2007	Practicas higiénicas y dotación Capacitación en manipulación de alimentos Suministro y Calidad del agua potable Residuos líquidos Residuos sólidos Control integral de plagas Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios Soportes documentales de saneamiento Condiciones de almacenamiento Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente Procedencia y requisitos legales.	**UNICA JORNADA 10 H.** **01/AGOSTO/ 2025** **De (7:00 am hasta 12:00 pm)** **(2:00 pm hasta 7:00 pm)**
Rotulado (Resolución 5109 del 2005).	Objetivos Aplica para Definiciones Requisitos legales Información del rotulado Rotulado general Clases de queso Rotulado Empaque Lista de ingredientes Contenido neto Identificación de lote Identificación de fecha de Vencimiento Instrucción de uso Rotulado de materias primas de alimentos Registro, permiso o notificación sanitaria Rotulado de alimentos fraccionados-rempacados- reenvasados	

Nombre del evento: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y CONTAMINACIÓN CRUZADA.

Justificación: Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) son uno de los problemas de salud pública que se presentan con mayor frecuencia en la población. Muchas de las ETAS, tienen su origen en la manipulación de los

alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria. Además del impacto en la salud pública, la contaminación de los alimentos tiene serios efectos económicos sobre los establecimientos dedicados al expendio de alimentos, por eso es de vital importancia para el personal expendedor adquirir los conocimientos en dichos temas de interés, para asi de esta forma cumplir las exigencias legales y mitigar el riesgo en salud pública y brindar un mejor servicio.

Objetivo: capacitar al personal contratado por **AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S** en manipulación de alimentos y contaminación cruzada.

Metodología:

Se realizará de forma presencial la capacitación.

Lugar: Instalaciones de **AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S**

Temas de capacitación:

Alimento, clasificación y características de calidad de un alimento.
Qué es manipulador
Higiene de los alimentos
Seguridad y vida útil
Importancia lavado de manos
Hábitos higiénicos e higiene personal
Importancia del uso de agua potable
Definición
tipos de contaminación cruzada
Fuentes de contaminación

Duración: El tiempo que se requiera, mínimo 3 horas.

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S NIT:901249274-1	PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÒN	Elaborado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
		Fecha de elaboración: 01/08/2025
	Código: PDCYE-001 Versión :001	Aprobado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS TP: 70254-355260

Personas a cargo: Profesional contratado.

Nombre del evento: BPM (RESOLUCIÓN 2674 DE 2013)- CONDICIONES SANITARIAS Y DE PROCESO.

Objetivo: Capacitar al personal contratado en **AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S** en BPM (Resolución 2674 de 2013)(Decreto 1500 de 2007) - Condiciones sanitarias y de proceso.

Metodología:

Se realizará de forma presencial la capacitación.

Lugar: Instalaciones de **AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S**

Temas de capacitación:

Localización y construcción
Condiciones de pisos, paredes y drenajes
Techos, Puertas, iluminación y ventilación
Instalaciones Sanitaras
Áreas de exhibición y venta
Capacidad, Diseño y funcionamiento de equipos y utensilios
Superficies en contacto con el alimento
Estado de salud aparente
Reconocimiento Medico
Practicas higiénicas y dotación
Capacitación en manipulación de alimentos
Suministro y Calidad del agua potable.
Residuos líquidos
Residuos sólidos
Control integral de plagas

Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios
Soportes documentales de saneamiento
Condiciones de almacenamiento
Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados
Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente
Procedencia y requisitos legales

Duración: El tiempo que se requiera, Mínimo 3 horas.

Personas a cargo: Profesional contratado.

Nombre del evento: ROTULADO (RESOLUCIÓN 5109 DEL 2005).

Objetivo: Capacitar a personal contratado en **AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S** en Rotulado (Resolución5109 del 2005).

Metodología:

Se realizará de forma presencial la capacitación.

Lugar: Instalaciones de **AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S**

Temas de capacitación:

Objetivos
Aplica para
Definiciones
Requisitos legales
Información del rotulado
Rotulado general
Clases de queso
Rotulado

Empaque
Lista de ingredientes
Contenido neto
Identificación de lote
Identificación de fecha de Vencimiento
Instrucción de uso
Rotulado de materias primas de alimentos
Registro, permiso o notificación sanitaria
Rotulado de alimentos fraccionados-rempacados- reenvasados

Duración: El tiempo que se requiera, Mínimo 4 horas.

Personas a cargo: Profesional contratado.

Sistema de evaluación de la capacitación de los tres eventos: Examen escrito u oral relacionado a los temas vistos.

BIBLIOGRAFIA

Ley 09 de 1979 por la cual se dictan las medidas sanitarias.

Resolución. 2674 del 2013, por la cual se reglamenta el artículo 126 del decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.

Decreto 1500 de 2007.

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S NIT:901249274-1	PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÒN	Elaborado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
		Fecha de elaboración: 01/08/2025
	Código: PDCYE-001	
	Versión :001	Aprobado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS TP: 70254-355260

CONTROL DE ASISTENCA A CAPACITACIONES AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S				
Fecha	Asistentes			Responsable capacitación
	Nombre	Cedula	Cargo	
				Nombre:
				Cedula:
				TP:
				Formación:
				Nombre de la capacitación:
				Temas tratados:
				Observaciones:
VERIFICADO POR:			APROBADO POR:	

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S NIT:901249274-1	PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÒN	Elaborado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
		Fecha de elaboración: 01/08/2025
	Código: PDCYE-001 Versión :001	Aprobado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS TP: 70254-355260

EVALUACION NORMATIVA Y LEGAL PARA PERSONAL MANIPULADOR DEALIMENTOS – AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S

1. **¿Porque es importante le correcto lavado y desinfección de manos?**
   a. Elimina grasas y microrganismos
   b. Evitar contaminación cruzada de alimentos
   c. Todas las anteriores
   d. Ninguna de las anteriores

2. **¿En qué condiciones deben encontrarse los pisos y paredes?**

a. Sin grietas, Sin rugosidades, no asperezas, no porosos y no absorbentes.
b. Con grietas, con asperezas, rústicos.
c. No lisos, con rugosidades.
d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿La iluminación debe contar con protección en caso de ruptura?**
a. SI.
b. No.

4. **¿Anualmente cuantas horas debe recibir de capacitación en buenas prácticas de manufactura, practicas higiénicas y temas acordes a la actividad que desempeña el establecimiento?**

   a. 6 Horas
   b. 4 Horas
   c. 10 horas

5. **¿Los refrigeradores o sistemas de congelación deberán estar equipados con termómetro?**

   a. Si
   b. No

6. **¿Los manipuladores de alimentos deben contar con certificados médicos donde certifique la aptitud para manipular alimentos?**

   a. Si

b. No

7. **¿Los alimentos que se encuentran empacados deben contar con la información-rotulado?**

   a. Si
   b. No

Nombre del asistente: _____

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S NIT:901249274-1	PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÒN	Elaborado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
		Fecha de elaboración: 01/08/2025
	Código: PDCYE-001	
	Versión :001	Aprobado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS TP: 70254-355260

CERTIFICA QUE:

MALENA MURILLO MELENDEZ
C.C. 1.117.884.537 FLORENCIA
CAQUETÁ

Asistió a capacitación de

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON UNA INTENSIDAD DE 10 HORAS DE ACUERDO AL CRONOGRAMA DE PLAN DE EDUCACION Y CAPACITACIÓN

En cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 del 2013 y Decreto 1500 de 2007

La temática tratada fue:

- Alimento, clasificación y características de calidad
- Qué es manipulador
- Higiene de los alimentos
- Seguridad y vida útil
- Importancia lavado de manos
- Hábitos higiénicos e higiene personal
- Importancia del uso de agua potable
- Tipos de contaminación cruzada
- Fuentes de contaminación
- Otros dos eventos-ver cronograma.

La capacitación se llevó a cabo en el día 01 de Agosto del 2025 de acuerdo a la programación en el cronograma del plan de capacitación y educación.
Orientado por el ingeniero Julio Cesar Rodríguez Arias.
Dado en Florencia, a los 01 días del mes de Agosto de 2025

JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
Ingeniero de Alimentos
T.P.: 70254-355260
Cel: 3227451441

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S NIT:901249274-1	PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÒN	Elaborado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
		Fecha de elaboración: 01/08/2025
	Código: PDCYE-001	
	Versión :001	Aprobado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS TP: 70254-355260

CERTIFICA QUE:

MARIA ALEJANDRA BOCANEGRA
C.C. 1.117.235.396 DE MILAN-CAQUETÁ

Asistió a capacitación de

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON UNA INTENSIDAD DE 10 HORAS DE ACUERDO AL CRONOGRAMA DE PLAN DE EDUCACION Y CAPACITACION

En cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 del 2013 y Decreto 1500 de 2007

La temática tratada fue:

- Alimento, clasificación y características de calidad
- Qué es manipulador
- Higiene de los alimentos
- Seguridad y vida útil
- Importancia lavado de manos
- Hábitos higiénicos e higiene personal
- Importancia del uso de agua potable
- Tipos de contaminación cruzada
- Fuentes de contaminación
- Otros dos eventos-ver cronograma.

La capacitación se llevó a cabo en el día 01 de Agosto del 2025 de acuerdo a la programación en el cronograma del plan de capacitación y educación.
Orientado por el ingeniero Julio Cesar Rodríguez Arias.
Dado en Florencia, a los 01 días del mes de Agosto de 2025

JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
Ingeniero de Alimentos
T.P.: 70254-355260
Cel: 3227451441

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S NIT:901249274-1	PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÒN	Elaborado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
		Fecha de elaboración: 01/08/2025
	Código: PDCYE-001 Versión :001	Aprobado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS TP: 70254-355260

CERTIFICA QUE:

ANDRES FELIPE SALINAS
C.C. 1.117.499.379 DE
FLORENCIA-CAQUETÁ

Asistió a capacitación de

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON UNA INTENSIDAD DE 10 HORAS DE ACUERDO AL CRONOGRAMA DE PLAN DE EDUCACION Y CAPACITACION

En cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 del 2013 y Decreto 1500 de 2007

La temática tratada fue:

- Alimento, clasificación y características de calidad
- Qué es manipulador
- Higiene de los alimentos
- Seguridad y vida útil
- Importancia lavado de manos
- Hábitos higiénicos e higiene personal
- Importancia del uso de agua potable
- Tipos de contaminación cruzada
- Fuentes de contaminación
- Otros dos eventos-ver cronograma.

La capacitación se llevó a cabo en el día 01 de Agosto del 2025 de acuerdo a la programación en el cronograma del plan de capacitación y educación.
Orientado por el ingeniero Julio Cesar Rodríguez Arias.
Dado en Florencia, a los 01 días del mes de Agosto de 2025

JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
Ingeniero de Alimentos
T.P.: 70254-355260
Cel: 3227451441

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S NIT:901249274-1	PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÒN	Elaborado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
		Fecha de elaboración: 01/08/2025
	Código: PDCYE-001	
	Versión :001	Aprobado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS TP: 70254-355260

CERTIFICA QUE:

LUIS FERNANDO OVIEDO
C.C. 1.083.899.318 DE
PITALITO-HUILA

Asistió a capacitación de

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CON UNA INTENSIDAD DE 10 HORAS DE ACUERDO AL CRONOGRAMA DE PLAN DE EDUCACION Y CAPACITACION

En cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 del 2013 y Decreto 1500 de 2007

La temática tratada fue:

- Alimento, clasificación y características de calidad
- Qué es manipulador
- Higiene de los alimentos
- Seguridad y vida útil
- Importancia lavado de manos
- Hábitos higiénicos e higiene personal
- Importancia del uso de agua potable
- Tipos de contaminación cruzada
- Fuentes de contaminación
- Otros dos eventos-ver cronograma.

La capacitación se llevó a cabo en el día 01 de Agosto del 2025 de acuerdo a la programación en el cronograma del plan de capacitación y educación.
Orientado por el ingeniero Julio Cesar Rodriguez Arias.
Dado en Florencia, a los 01 días del mes de Agosto de 2025

JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
Ingeniero de Alimentos
T.P.: 70254-355260
Cel: 3227451441

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S NIT:901249274-1	PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÒN	Elaborado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
		Fecha de elaboración: 01/08/2025
	Código: PDCYE-001 Versión :001	Aprobado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS TP: 70254-355260

CONTROL DE ASISTENCA A CAPACITACIONES AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S

Fecha	Asistentes			Responsable capacitación
	Nombre	Cedula	Cargo	Nombre: Julio Cesar Rodriguez
	Luis Fernando Oviedo	1083899318	Conductor	Cedula: 1117521344
	Andres Felipe Sierra	1117499379	Bodega Aux	TP: 70254-355260
	Maria Alejandra Bocanegra	1117.235396	Aux Ventas	Formación: Ing. Alimentos
	Duver Ferney Ardila	1118.023 669		Nombre de la capacitación: Ver Cronograma
01/08/2025	Malena Murillo M.	1117884537		Temas tratados: Ver Cronograma
				Observaciones:

VERIFICADO POR: Julio Cesar Rodriguez

APROBADO POR: Julio Cesar Rodriguez

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S NIT:901249274-1	PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÒN	Elaborado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
		Fecha de elaboración: 01/08/2025
	Código: PDCYE-001	
	Versión :001	Aprobado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS TP: 70254-355260

EVALUACION NORMATIVA Y LEGAL PARA PERSONAL MANIPULADOR DEALIMENTOS – AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S

1. **¿Porque es Importante le correcto lavado y desinfección de manos?**
   a. Elimina grasas y microrganismos
   b. Evitar contaminación cruzada de alimentos
   c. Todas las anteriores
   d. Ninguna de las anteriores

2. **¿En qué condiciones deben encontrarse los pisos y paredes?**

   a. Sin grietas, Sin rugosidades, no asperezas, no porosos y no absorbentes.
   b. Con grietas, con asperezas, rústicos.
   c. No lisos, con rugosidades.
   d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿La iluminación debe contar con protección en caso de ruptura?**
   a. Sl.
   b. No.

4. **¿Anualmente cuantas horas debe recibir de capacitación en buenas prácticas de manufactura, practicas higiénicas y temas acordes a la actividad que desempeña el establecimiento?**

   a. 6 Horas
   b. 4 Horas
   c. 10 horas

5. **¿Los refrigeradores o sistemas de congelación deberán estar equipados con termómetro?**

   a. Si
   b. No

6. **¿Los manipuladores de alimentos deben contar con certificados médicos donde certifique la aptitud para manipular alimentos?**

   a. Si

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S NIT:901249274-1	PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÒN	Elaborado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
		Fecha de elaboración: 01/08/2025
	Código: PDCYE-001	
	Versión :001	Aprobado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS TP: 70254-355260
	Página: 1	

b. No

7. **¿Los alimentos que se encuentran empacados deben contar con la información-rotulado?**

a. Si
b. No

Nombre del asistente: LUIS FERNADO QUIEDO

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S NIT:901249274-1	PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÒN	Elaborado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
		Fecha de elaboración: 01/08/2025
	Código: PDCYE-001	
	Versión :001	Aprobado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS TP: 70254-355260

EVALUACION NORMATIVA Y LEGAL PARA PERSONAL MANIPULADOR DEALIMENTOS – AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S

1. **¿Porque es importante le correcto lavado y desinfección de manos?**
   a. Elimina grasas y microrganismos
   b. Evitar contaminación cruzada de alimentos
   c. Todas las anteriores
   d. Ninguna de las anteriores

2. **¿En qué condiciones deben encontrarse los pisos y paredes?**

   a. Sin grietas, Sin rugosidades, no asperezas, no porosos y no absorbentes.
   b. Con grietas, con asperezas, rústicos.
   c. No lisos, con rugosidades.
   d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿La iluminación debe contar con protección en caso de ruptura?**
   a. Sl.
   b. No.

4. **¿Anualmente cuantas horas debe recibir de capacitación en buenas prácticas de manufactura, practicas higiénicas y temas acordes a la actividad que desempeña el establecimiento?**

   a. 6 Horas
   b. 4 Horas
   c. 10 horas

5. **¿Los refrigeradores o sistemas de congelación deberán estar equipados con termómetro?**

   a. Si
   b. No

6. **¿Los manipuladores de alimentos deben contar con certificados médicos donde certifique la aptitud para manipular alimentos?**

   - a. Si

b. No

7. **¿Los alimentos que se encuentran empacados deben contar con la información-rotulado?**

a. ✓ Si
b. No

Nombre del asistente: Andres Felipe Salinas

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S NIT:901249274-1	PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÒN	Elaborado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
		Fecha de elaboración: 01/08/2025
	Código: PDCYE-001	
	Versión :001	Aprobado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS TP: 70254-355260

EVALUACION NORMATIVA Y LEGAL PARA PERSONAL MANIPULADOR DEALIMENTOS – AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S

1. **¿Porque es importante le correcto lavado y desinfección de manos?**
   a. Elimina grasas y microrganismos
   b. Evitar contaminación cruzada de alimentos
   c. Todas las anteriores
   d. Ninguna de las anteriores

2. **¿En qué condiciones deben encontrarse los pisos y paredes?**

   a. Sin grietas, Sin rugosidades, no asperezas, no porosos y no absorbentes.
   b. Con grietas, con asperezas, rústicos.
   c. No lisos, con rugosidades.
   d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿La iluminación debe contar con protección en caso de ruptura?**
   a. Sl.
   b. No.

4. **¿Anualmente cuantas horas debe recibir de capacitación en buenas prácticas de manufactura, practicas higiénicas y temas acordes a la actividad que desempeña el establecimiento?**

   a. 6 Horas
   b. 4 Horas
   c. 10 horas

5. **¿Los refrigeradores o sistemas de congelación deberán estar equipados con termómetro?**

   a. Si
   b. No

6. **¿Los manipuladores de alimentos deben contar con certificados médicos donde certifique la aptitud para manipular alimentos?**

   - Si

b. No

7. **¿Los alimentos que se encuentran empacados deben contar con la información-rotulado?**

a. Si
b. No

Nombre del asistente: María Alejandra Barragan

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S NIT:901249274-1	PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÒN	Elaborado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
		Fecha de elaboración: 01/08/2025
	Código: PDCYE-001	
	Versión :001	Aprobado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS TP: 70254-355260

EVALUACION NORMATIVA Y LEGAL PARA PERSONAL MANIPULADOR DEALIMENTOS – AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S

1. **¿Porque es importante le correcto lavado y desinfección de manos?**
   a. Elimina grasas y microrganismos
   b. Evitar contaminación cruzada de alimentos
   c. Todas las anteriores
   d. Ninguna de las anteriores

2. **¿En qué condiciones deben encontrarse los pisos y paredes?**

   a. Sin grietas, Sin rugosidades, no asperezas, no porosos y no absorbentes.
   b. Con grietas, con asperezas, rústicos.
   c. No lisos, con rugosidades.
   d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿La iluminación debe contar con protección en caso de ruptura?**
   a. Sl.
   b. No.

4. **¿Anualmente cuantas horas debe recibir de capacitación en buenas prácticas de manufactura, practicas higiénicas y temas acordes a la actividad que desempeña el establecimiento?**

   a. 6 Horas
   b. 4 Horas
   c. 10 horas

5. **¿Los refrigeradores o sistemas de congelación deberán estar equipados con termómetro?**

   a. Si
   b. No

6. **¿Los manipuladores de alimentos deben contar con certificados médicos donde certifique la aptitud para manipular alimentos?**

   a. Si

b. No

7. **¿Los alimentos que se encuentran empacados deben contar con la información-rotulado?**

   ◉ Si
   b. No

Nombre del asistente: Duber Forney Ardila

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S NIT:901249274-1	PLAN DE CAPACITACIÒN Y EDUCACIÒN	Elaborado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS
		Fecha de elaboración: 01/08/2025
	Código: PDCYE-001	
	Versión :001	Aprobado por: ING. JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS TP: 70254-355260

EVALUACION NORMATIVA Y LEGAL PARA PERSONAL MANIPULADOR DEALIMENTOS – AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S

1. **¿Porque es importante le correcto lavado y desinfección de manos?**
   a. Elimina grasas y microrganismos
   b. Evitar contaminación cruzada de alimentos
   c. Todas las anteriores
   d. Ninguna de las anteriores

2. **¿En qué condiciones deben encontrarse los pisos y paredes?**

   a. Sin grietas, Sin rugosidades, no asperezas, no porosos y no absorbentes.
   b. Con grietas, con asperezas, rústicos.
   c. No lisos, con rugosidades.
   d. Ninguna de las anteriores.

3. **¿La iluminación debe contar con protección en caso de ruptura?**
   a. Sl.
   b. No.

4. **¿Anualmente cuantas horas debe recibir de capacitación en buenas prácticas de manufactura, practicas higiénicas y temas acordes a la actividad que desempeña el establecimiento?**

   a. 6 Horas
   b. 4 Horas
   c. 10 horas

5. **¿Los refrigeradores o sistemas de congelación deberán estar equipados con termómetro?**

   a. Si
   b. No

6. **¿Los manipuladores de alimentos deben contar con certificados médicos donde certifique la aptitud para manipular alimentos?**

   - a. Si

b. No

7. **¿Los alimentos que se encuentran empacados deben contar con la información-rotulado?**

a. Si
b. No

Nombre del asistente: Mafora Murillo Hernandez

REPÚBLICA DE COLOMBIA

COPNIA

Consejo Profesional Nacional de Ingeniería

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE INGENIERÍA
COPNIA

EL DIRECTOR GENERAL

CERTIFICA:

1. Que JULIO CESAR RODRIGUEZ ARIAS, identificado(a) con CEDULA DE CIUDADANIA 1117521344, se encuentra inscrito(a) en el Registro Profesional Nacional que lleva esta entidad, en la profesión de INGENIERIA DE ALIMENTOS con MATRICULA PROFESIONAL 70254-355260 desde el 06 de Abril de 2017, otorgado(a) mediante Resolución Nacional 400.

2. Que el(la) MATRICULA PROFESIONAL es la autorización que expide el Estado para que el titular ejerza su profesión en todo el territorio de la República de Colombia, de conformidad con lo dispuesto en la Ley 842 de 2003.

3. Que el(la) referido(a) MATRICULA PROFESIONAL se encuentra **VIGENTE**

4. Que el profesional no tiene antecedentes disciplinarios ético-profesionales.

5. Que la presente certificación se expide en Bogotá, D.C., a los veintitres (23) días del mes de Julio del año dos mil veinticinco (2025).

Rubén Dario Ochoa Arbeláez

Firmal del titular (*)

(*)Con el fin de verificar que el titular autoriza su participación en procesos estatales de selección de contratistas. La falta de firma del titular no invalida el Certificado

El presente es un documento público expedido electrónicamente con firma digital que garantiza su plena validez jurídica y probatoria según lo establecido en la Ley 527 de 1999. Para verificar la firma digital, consulte las propiedades del documento original en formato .pdf.

Para verificar la integridad e inalterabilidad del presente documento consulte en el sitio web https://tramites.copnia.gov.co/Copnia_Microsite/CertificateOfGoodStanding/CertificateOfGoodStandingStart indicado el número del certificado que se encuentra en la esquina superior derecha de este documento.

invima	Secretaría de Salud Departamental del Caquetá	Código: FR-SLD-DSP-081		GOBERNACIÓN DE CAQUETÁ
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión: 001	Fecha:	

CIUDAD: El Paujil | FECHA: 06-06-2025 | ACTA N°:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Departamental del Caqueta

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Avesur Florencia SA.S

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] | Número de documento: 901249274

*PLACA DEL VEHÍCULO: TBL528 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: TBL528

TELÉFONOS: 3202807550

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: Carlitoscamo02@hotmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 21 12 82 Apto 2

*DEPARTAMENTO: Caqueta | *MUNICIPIO: Florencia

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [ ] Camión [ ] Moto [ ] Otro [X] Cuál: Furgon

*MARCA: Chevrolet | *MODELO: 2009 | *COLOR: Blanco Alto Blindaje

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Tamales, derivados cárnicos, alimentos y bebidas

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24 horas L - D | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	21/05/2024	FAVORABLE	X		94 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO	Especifique:				

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)*	(12)	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 368 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 993, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835*	12	(6)	0	Se evidencia estibas y canastillas con desgaste	

Powered by CamScanner

	de 2013.)					C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	CRÍTICO
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4	2	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	
4	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013 Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	15	7.5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	
5	**VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**	CRÍTICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 6, 7, 8 Art. 30. Parágrafo 1 y 2.)*	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013 Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)*	5	2.5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
94%	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se realiza inscripcion por cambio de propietario

Powered by CamScanner

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 06 del mes de 06 del año 2025 en la Ciudad de El Paujil.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Julio Cesar Rodriguez	NOMBRE:	
CÉDULA:	1118521344	CÉDULA:	
CARGO:	Prof Apoyo	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	S.S.D.C.	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	Carlos Alberto Cadena	FIRMA:	
NOMBRE:	Carlos Alberto Cadena	NOMBRE:	
CÉDULA:	1.117.494.539	CÉDULA:	
CARGO:	Conductor	CARGO:	

Powered by CamScanner

Invima	Secretaría de Salud Departamental del Caquetá	Código: FR-SLD-DSP-081		Gobernación de Caquetá
	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	Versión 001	Fecha:	

CIUDAD: El Paujil | FECHA: 06-06-2025 | ACTA N°:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud Departamental de Caquetá

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Avesur Florencia CA Zomac S.A.S

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] | Número de documento: 901249274

*PLACA DEL VEHÍCULO: 320287 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 320287

TELÉFONOS: 3202807550

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: Curtidoscumo02@hotmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Calle 21 12 82 Apto 2

*DEPARTAMENTO: Caquetá | *MUNICIPIO: Florencia

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Moto [ ] Otro [ ] Cuál:

*MARCA: Chevrolet | *MODELO: 2011 | *COLOR: Blanco Olimpico

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Tumulto derivados cárnicos, alimentos y bebidas

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24H/L-O | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	27/05/2024	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	94 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
OTRO		Especifique:			

EVALUACIÓN	CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

1	DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Diseño sanitario del vehículo. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.)*	(12)	0	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	crítico
2.1	Condiciones de los utensilios. *(Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 368 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)*	12	(0)	0	Se observa canastillos con roturas	C

Powered by CamScanner

CALIFICACIÓN DEL BLOQUE					La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS — CRÍTICO
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	13	6,5	0	C
3.2	Reconocimiento Médico *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	4	2	0	C
3.3	Prácticas higiénicas. *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)*	13	6,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	6	3	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS — CRÍTICO
4.1	Limpieza del vehículo. *(Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.)*	15	7,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta
5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS — CRÍTICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. *(Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373. Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.)*	20		0	C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. *(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)*	5	2,5	0	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
94	X FAVORABLE	90-100%	
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si | No X | Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Se realiza inscripcion por cambio de propietario

Por parte del establecimiento:

Powered by CamScanner

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 06 del mes de 06 del año 2025 en la Ciudad de El Paujil.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Julio Cesar Rodriguez	NOMBRE:
CÉDULA: 1117521344	CÉDULA:
CARGO: Prof Apoyo	CARGO:
INSTITUCIÓN: S.S.O.C.	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Carlos Alberto Cadena.	FIRMA:
NOMBRE: Carlos Alberto Cadena	NOMBRE:
CÉDULA: 1.117.494.539	CÉDULA:
CARGO: Conductor	CARGO:

Powered by CamScanner



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10032811304

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
SZO287	CHEVROLET	LUV D MAX	2011

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.499	BLANCO OLIMPICO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	550

NÚMERO DE MOTOR: 973526 — REG: N — VIN: 8LBDTF2L8B0091220

NÚMERO DE SERIE: 8LBDTF2L8B0091220 — REG: N — NÚMERO DE CHASIS: 8LBDTF2L8B0091220 — REG: N

PROPIETARIO. APELLIDO(S) Y NOMBRE(S): AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S

IDENTIFICACIÓN: NIT 901249274



RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE: ******

POTENCIA HP: 79

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 372011000001576

VE: I

FECHA IMPORT: 28/01/2011

PUERTAS: 2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD: ******

FECHA MATRÍCULA: 09/06/2011

FECHA EXP. LIC. TTO.: 20/09/2024

FECHA VENCIMIENTO: ******

ORGANISMO DE TRÁNSITO: STRIA TTOYTTE MCPAL FUNZA

LT07003404631

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 181634649

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA DEL CAQUETA LIMITADA

NIT: 900156521

No. de Certificado de Acreditación: 09-OIN-118-001

Fecha de expedición: 2025/06/07

Fecha de vencimiento: 2026/06/07

DATOS VEHÍCULO

PLACA: SZO287

CLASE: CAMIONETA

MARCA: CHEVROLET

MODELO: 2011

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: DIESEL

CILINDRAJE: 2499

NRO. MOTOR: 973526

NRO. CHASIS: 8LBDTF2L8B0091220

VIN: 8LBDTF2L8B0091220

LÍNEA: LUV D MAX

COLOR: BLANCO OLIMPICO

NOMBRE PROPIETARIO: AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S

FIRMA DEL RESPONSABLE

ALBA YURANY ROSAS ESCANDON

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

PREVISORA SEGURO

FECHA DE EXPEDICIÓN AÑO MES DÍA	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL AÑO MES DÍA	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL AÑO MES DÍA
2025-07-01	2025-07-02	2026-07-01

No. DE PÓLIZA.	PLACA No.	CLASE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
0708004251990000	SZO287	CAMPEROS O CAMIONE	PUBLICO	2499	2011

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
2	CHEVROLET	FURGON

LÍNEA VEHICULO: LUV D MAX

No. MOTOR	No. CHASIS ó No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
973526	8LBDTF2L8B0091220	8LBDTF2L8B0091220	0.55

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
CADENA MONTOYA, CARLOS ALBERTO	*******550	CC	1117494539	FLORENCIA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1324	7	99997	0	FLORENCIA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
222	$ 733400	$ 381300	$ 2400

TOTAL A PAGAR

$ 1117100

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRURGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13 [1]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	701,68 [2]	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	8,77	
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	HASTA 180 750	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES

[1] Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.

[2] Para las demás tarifas no citadas en (1).

RECUERDE QUE:

•Es obligatorio portar la póliza de SOAT sin importar el medio de entrega escogido ante La Previsora S.A.
•La autoridad de transito podrá requerir la póliza en cualquier momento, usted podrá presentarla en los siguientes medios: impresión física en papel de seguridad; impresión física en papel común tamaño carta con código QR; en formato PDF con código QR, el cual se puede descargar del correo electrónico y/o el mensaje de texto con el link de consulta, enviado por La Previsora S.A.
•En caso de tener inquietudes sobre el proceso, marque desde su teléfono móvil al #345, para recibir la asesoría necesaria.

Se debe imprimir la póliza, que se envía a su correo electrónico como respaldo a la información guardada en su teléfono móvil, esto con el fin de evitar inconvenientes con la autoridad de tránsito.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

•Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
•Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el cobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
•Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
•Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
•Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
•Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Clausula de Coexistencia de Pólizas:

En concordancia con lo dispuesto en la Circular Externa 021 de 2017, emitida por la Superintendencia Financiera de Colombia, LA PREVISORA S.A. podrá de manera unilateral y exclusivamente a favor del consumidor, modificar la vigencia de la póliza, cuando al momento de registrar la misma en el RUNT, se corrobore que existe una póliza vigente. En estos casos, LA PREVISORA S.A., modificará la vigencia en su fecha de inicio, teniendo como referente la fecha de vencimiento de la póliza que se encuentra vigente. Dicha modificación deberá ser informada por LA PREVISORA S.A. al tomador del seguro.

Habeas Data:

Declaro que de forma previa, al momento de la emisión de esta póliza, he autorizado a LA PREVISORA S.A. Compañía de seguros, para que consulte, almacene, administre, transfiera la información personal suministrada durante el proceso de emisión de esta póliza, directamente o por medio de terceros o aliados comerciales, para registrarme en sus bases de datos, informarme por medios escritos, correo electrónico, llamadas telefónicas, envío de mensajes de texto y/o utilizando aplicaciones de mensajería instantánea, todo lo relacionado con la emisión, modificación, o anulación de la(s) póliza(s) que he adquirido, todo lo relacionado con este contrato, para estudios estadísticos internos de la compañía de seguros, gestionar campañas de mercadeo y/o comerciales relacionados con la(s) póliza(s) que adquiero, así como de otros ramos de seguros que maneje LA PREVISORA S.A. enviarme información derivada de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes.
Declaro que se me ha informado que, como Titular de información tengo derecho a conocer, actualizar y rectificar mis datos personales, solicitar prueba de autorización que he otorgado para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos una vez al mes, que podré ejercerlos en la calle 57 # 9-07 en la ciudad de Bogotá, por medio del teléfono 3487555, y que para más información sobre el tratamiento de mis datos es posible acceder a la Política de Tratamiento de información en la página de internet www.previsora.gov.co

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10032801203

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
TBL528	CHEVROLET	NHR	2009

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.771	BLANCO ARCO BICAPA	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMION	FURGON	DIESEL	

NUMERO DE MOTOR	REG	VIN
647940	N	******

NUMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
9GDNHR5529B012592	N	9GDNHR5529B012592	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S	NIT 901249274

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	0

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	IE	FECHA IMPORT.	PUERTAS
	I		2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRICULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
17/06/2008	19/09/2024	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

INST TTOYTTE DPTAL HUILA/RIVERA

LT07003426367

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 179871894

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CDA DEL CAQUETA LIMITADA

NIT: 900156521

No. de Certificado de Acreditación: 09-OIN-118-001

Fecha de expedición: 2025/02/28

Fecha de vencimiento: 2026/02/28

DATOS VEHÍCULO

PLACA: TBL528

CLASE: CAMION

MARCA: CHEVROLET

MODELO: 2009

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: DIESEL

CILINDRAJE: 2771

NRO. MOTOR: 647940

NRO. CHASIS: 9GDNHR5529B012592

VIN:

LÍNEA: NHR

COLOR: BLANCO ARCO BICAPA

NOMBRE PROPIETARIO: AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S

FIRMA DEL RESPONSABLE

ALBA YURANY ROSAS ESCANDON

SOAT

PREVISORA SEGUROS

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL
2025-06-17	2025-06-18	2026-06-17

No. DE PÓLIZA	PLACA No	CLASE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
0708004250972000	TBL528	CARGA O MIXTO	PUBLICO	2771	2009

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	CHEVROLET	FURGON

LÍNEA VEHÍCULO: NHR

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
647940	9GDNHR5529B012592		2.00

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
AVESUR FLORECIA CA ZOMAC SAS	3202807550	NI	9012492741	FLORENCIA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	COD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1324	7	99997	0	FLORENCIA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
310	$ 580700	$ 301900	$ 2400

TOTAL A PAGAR: $ 885000

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	701,68[2]	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	8,77	
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
	750	

[1]Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.
[2]Para las demás tarifas no citadas en (1).

RECUERDE QUE:

•Es obligatorio portar la póliza de SOAT sin importar el medio de entrega escogido ante La Previsora S.A.
•La autoridad de tránsito podrá requerir la póliza en cualquier momento, usted podrá presentarla en los siguientes medios: impresión física en papel de seguridad; impresión física en papel común tamaño carta con código QR en formato PDF con código QR el cual se puede descargar del correo electrónico y/o el mensaje de texto con el link de consulta, enviado por La Previsora S.A.
•En caso de tener inquietudes sobre el proceso, marque desde su teléfono móvil al #345, para recibir la asesoría necesaria.

Se debe imprimir la póliza, que se envía a su correo electrónico como respaldo a la información guardada en su teléfono móvil, esto con el fin de evitar inconvenientes con la autoridad de tránsito.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

•Recuerde portar siempre su **SOAT**, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
•**Esté** atento al momento en que debe renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el cobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
•Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
•Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denunciar ante la Superintendencia Nacional de Salud.
•Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
•Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Cláusula de Coexistencia de Pólizas:

En concordancia con lo dispuesto en la Circular Externa 021 de 2017, emitida por la Superintendencia Financiera de Colombia, LA PREVISORA S.A. podrá de manera unilateral y exclusivamente a favor del consumidor, modificar la vigencia de la póliza, cuando al momento de registrar el mismo en el RUNT, se corrobore que existe una póliza vigente. En estos casos, LA PREVISORA S.A., modificará la vigencia en su fecha de inicio, tomando como referente la fecha de vencimiento de la póliza que se encuentra vigente. Dicha modificación deberá ser informada por LA PREVISORA S.A. al tomador del seguro.

Habeas Data:

Declaro que de forma previa, al momento de la emisión de esta póliza, he autorizado a LA PREVISORA S.A. Compañía de seguros, para que consulte, almacene, administre, transfiera la información personal suministrada durante el proceso de emisión de esta póliza, directamente o por medio de terceros o aliados comerciales, para registrarme en sus bases de datos, informarme por medios escritos, correo electrónico, llamadas telefónicas, envío de mensajes de texto y/o utilizando aplicaciones de mensajería instantánea, todo lo relacionado con la emisión, modificación, o anulación de la(s) póliza(s) que he adquirido, todo lo relacionado con este contrato, para estudios estadísticos informes de la compañía de seguros, gestionar campañas de mercadeo y/o comerciales relacionadas con la(s) póliza(s) que adquiero, así como de otros ramos de seguros que maneje LA PREVISORA S.A. enviarme información derivada de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes.
Declaro que se me ha informado que, como Titular de información tengo derecho a conocer, actualizar y rectificar mis datos personales, solicitar prueba de autorización que he otorgado para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos una vez al mes, que podré ejercerlos en la calle 57 # 9-07 en la ciudad de Bogotá, por medio del teléfono 3487555, y que para más información sobre el tratamiento de mis datos es posible acceder a la Política de Tratamiento de Información en la página de internet www.previsora.gov.co

LA PREVISORA S.A. Compañía de Seguros


REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NUMERO 17.690.969
PUENTES
APELLIDOS
DIEGO FABIAN
NOMBRES


FECHA DE NACIMIENTO 12-OCT-1985
FLORENCIA
(CAQUETA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.72
ESTATURA
O+
G.S. RH
M
SEXO
25-NOV-2003 FLORENCIA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN
REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA
INDICE DERECHO
A-4400100-00883247-M-0017690969-20170215
0053631380A 1
8084252145

ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO No. 006-019-2024

Contratante	: AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA
Contratista	: DIEGO FABIAN PUENTES Nit: 17.690.969-2
Unidad Ejecutora ***(si aplica)***	: GRUPO ABASTECIMIENTOS, BIENES Y SERVICIOS
Objeto	: SUMINISTRO DE BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZA MILITARES; REGIONAL AMAZONIA.
Valor Contrato Inicial	: $ 58.500.000,00
Valor Contrato Adicional ***(si aplica, relacione todos)***	: $ 29.250.000,00
Valor Total Contratado	: $ 87.750.000,00
Fecha de Perfeccionamiento	: 03 de mayo del 2024
Plazo de Ejecución inicial	: 15 de junio del 2024
(Si hubiere lugar, relacione las prórrogas)	:
Fecha Acta de Inicio ***(si aplica)***	: Se realizó Acta de coordinación el 03 de mayo de 2024 para aclarar estipulaciones, obligaciones y demás condiciones contractuales.
Fecha Final de Entrega	: 30 de mayo del 2024
Garantía Única	: No. 560-47-994000178244 y sus Anexos Modificatorios 01.

Responsabilidad Civil Extracontractual ***(si aplica)*** : No.(N/A) y sus Certificados Modificatorios *(si aplica)* (N/A)

Compañía Aseguradora : ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA

Amparos Constituidos y sus Vigencias ***(Los requeridos en el contrato)*** :

Nombre del Amparo	Desde	Hasta
CUMPLIMIENTO DE CONTRATO	02/05/2024	20/12/2024
CALIDAD DE LOS ELEMENTOS	02/05/2024	20/12/2024
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES LABORALES	02/05/2024	20/06/2027

Acta de Recibo a Satisfacción y/o Documento Equivalente ***(Fecha y quienes la suscriben)*** : Actas de entrega y/o recibo a satisfacción, suscritas en formato CT-FO-01 por el funcionario delegado de la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA como Supervisor del Contrato y el señor CRISTIAN ALBERTO ERAZO, Representante Legal de la empresa MAXIDISTRIBUCIONES DE COLOMBIA S.A.S. BIC.

Se relacionan las fechas de las Actas de entrega y/o recibo a satisfacción así: 07/05/2024-07/05/2024-07/05/2024-07/05/2024-07/05/2024-07/05/2024-08/05/2024-08/05/2024-09/05/2024-10/05/2024-10/05/2024-10/05/2024-11/05/2024-14/05/2024-14/05/2024-14/05/2024-07/05/2024-14/05/2024-22/05/2024-22/05/2024-22/05/2024-22/05/2024-07/05/2024-07/05/2024-09/05/2024-10/05/2024-12/05/2024-14/05/2024-14/05/2024-22/05/2024-22/05/2024-28/05/2024-22/05/2024-30/05/2024.

Las partes contratantes, **de común acuerdo,** proceden a liquidar el contrato No. **006-019-2024,** de conformidad con los artículos: 60 de la ley 80 de 1993 modificado por el artículo 11 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 217 del decreto 019 de 2012, teniendo en cuenta la ejecución y pagos realizados, así:

(Incluya las cantidades de pagos que se hallan efectuado - No aplica para contratos de Comisión)

No. Alta SAP (soporte anexo)	Comprobante de pago	Fecha de pago	Concepto	Valor facturado por el contratista	Valor Cancelado
5000683958	168196624	29/05/2024	FACT 14801	3.500.000,00	32.921.000,00
5000684911			FACT 14802	3.240.000,00	
5000682940			FACT 14803	510.000,00	
5000683702			FACT 14805	360.000,00	
5000682899			FACT 14808	3.990.000,00	
5000683014			FACT 14809	3.960.000,00	
5000684616			FACT 14825	1.600.000,00	
5000683688			FACT 14826	255.000,00	
5000684907			FACT 14847	2.800.000,00	
5000683823			FACT 14864	800.000,00	
5000683727			FACT 14865	270.000,00	
5000684643			FACT 14866	3.850.000,00	
5000684411			FACT 14897	2.280.000,00	
5000684353			FACT 14926	3.960.000,00	
5000684778			FACT 14928	640.000,00	
5000685114			FACT 14934	906.000,00	
5000686751	169721924	29/05/2024	FACT 14804	360.000,00	14.585.000,00
5000685647			FACT 14935	2.880.000,00	
5000686731			FACT 15069	4.900.000,00	
5000686281			FACT 15070	3.190.000,00	
5000686699			FACT 15072	2.450.000,00	
5000686370			FACT 15074	805.000,00	
5000688852	204385624	25/06/2024	FACT 14798	8.480.000,00	40.244.000,00
5000689424			FACT 14799	676.800,00	
5000689425			FACT 14844	810.000,00	
5000688868			FACT 14868	4.540.000,00	
5000688873			FACT 14898	2.700.000,00	
5000689423			FACT 14931	810.000,00	

5000688875		FACT 14933	4.000.000,00
5000688892		FACT 15068	7.562.400,00
5000689426		FACT 15071	720.000,00
5000689144		FACT 15170	960.000,00
5000689000		FACT 15073	8.800.000,00
5000688891		FACT 15206	184.800,00

(Diligenciar el siguiente cuadro si el contrato es de comisión)

REGIONAL	No. CUADRO LIQUIDACIÓN	NUMERO DE OPERACIÒN	VALOR DEL CUADRO	VALOR GIRADO
N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

COSTOS DE BOLSA GIRADOS

FACTURAS	VALOR
N/A	N/A

Por lo anterior, la liquidación se especifica en los siguientes términos:

Valor del contrato	$ 87.750.000,00	
Valor pagado al contratista		$ 87.750.000,00
Valor dejado de ejecutar (si aplica)		$ 00,00
Valor por ajuste al peso (si aplica)		
Sumas Iguales	**$ 87.750.000,00**	**$ 87.750.000,00**

De acuerdo con lo establecido en la normatividad vigente, el contratista certificó y efectuó el pago de las obligaciones frente a los aportes de salud, pensión, riesgos profesionales y aportes parafiscales (Caja de Compensación Familiar, Sena e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar), pago de salarios y prestaciones sociales a los trabajadores empleados en la ejecución del contrato y así mismo efectuó el pago de los contratos celebrados para el cumplimiento del objeto contractual durante la vigencia. **(Si aplica)**

Conforme lo precisa el Contrato, las partes expresan cumplidas las obligaciones recíprocas y con la suscripción de la presente Acta de Liquidación, se declaran a **PAZ Y SALVO** por todo concepto.

Para constancia se firma en la ciudad de Florencia, a los un días del mes de Noviembre de 2024.

FIRMA CONTRATISTA

DIEGO FABIAN PUENTES
Propietario
PRODUCTOS COMMAIZ

FIRMA ORDENADOR DEL GASTO

Adm. Púb. AMPARO ROJAS GARCIA
Encargada de las Funciones de la Dirección
Agencia Logística de las Fuerzas Militares-
Regional Amazonia

Elaboró: Adm Fin Gladys Uribe Correa
Tasd. Gestión de la Contratación

Revisó jurídico: Abog. Jhon Fredy Galindo Barrera.
P.D. Gestión de la Contratación

Elaboró y revisó: Cont. Púb. Ana Isabel Perez Arias
Tasd. Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios
Supervisor.

Revisión Financiera. Cont. Púb. Yuri Andrea Torres.
P.D. Coordinadora Financiera

Florencia, 02 de mayo de 2024

Señor,
DIEGO FABIÁN PUENTES
Nit: 1 7 6 9 0 9 6 9 - 2
Establecimiento de comercio PRODUCTOS COMMAIZ
Dirección: CR 1 NRO. 22 241 BRR CUNDUY
Teléfono: 3 1 2 5 9 5 3 2 4 0
E-mail: productoscommaiz@hotmail.com
Florencia, Caquetá

ASUNTO: Comunicación de aceptación de la oferta, Sub sección 5 articulo 2.2.1.2.1.5.2.del Decreto 1082 de 2015 y Art. 94 del 1474 de 2011.

Por medio de la presente y de acuerdo al asunto, me permito comunicarle la aceptación de oferta de manera expresa e incondicional presentada por usted:

PROCESO: Contratación de Mínima Cuantía No. 006-023 de 2024.

Contrato de Suministro No. 006-019-2024

OBJETO: SUMINISTRO DE BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA.

1. **DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** La obligación que contrae la **AGENCIA LOGÍSTICA** está respaldada con el certificado de disponibilidad presupuestal **No. 6624 DEL 23 DE ABRIL DE 2024, POR VALOR DE CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($58.500.000), EXPEDIDO POR EL GRUPO PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2024,** con la siguiente IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL:

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-004	BEBIDAS	$58.500.000,00

2. **PLAZO DE EJECUCIÓN:** El CONTRATISTA realizará la entrega de los bienes hasta el **15 de Junio del 2024**, el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, incluida la reunión de coordinación para aclarar estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones contractuales, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

3. **PLAZO DE DURACIÓN DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA:** Para todos los efectos legales la duración de la presente comunicación de aceptación de oferta será la del plazo de ejecución y hasta cuatro (4) meses más.

4. **LUGAR DE EJECUCIÓN:** El CONTRATISTA realizara la ejecución del contrato en las unidades militares que a continuación se relacionan, previa solicitud efectuada por parte del supervisor del contrato:

Unidades del Caquetá

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE APOYOS Y SERVICIOS PARA EL COMBATE NO12 "GENERAL FERNANDO SERRANO"	BASPC 12	Calle 16 No. 16-00 centro Florencia	Florencia Caquetá
2	BATALLÓN DE INGENIEROS NO 12 "GENERAL LIBORIO MEJÍA"	BIMEJ 12	Venecia-Caquetá	Venecia-Caquetá
3	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO	BASCN	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste	Larandia – Caquetá
4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia - Caquetá
5	GRUPO DE CABALLERIA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"	GMRIN 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandia – Caquetá
6	BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12	BITER 12	Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste	Larandia – Caquetá
7	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 36 CAZADORES	BICAZ 36	Kilómetro 9 VIA LA SIBERIA San Vicente del Caguan – Caquetá	San Vicente del Caguan- Caquetá
8	COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 8	CACOM 8	Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes	Tres esquinas - Caquetá

Unidades del putumayo

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	CATERING	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 25 "GENERAL ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ-	BIROR 25	Vereda el Porvenir en Villa Garzón.	Villa garzón-putumayo
2	BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO 27 GENERAL LUIS ERNESTO ORDOÑEZ CASTILLO	BALOC 27	Kilómetro 11 en la vía que conduce a Puerto Asís en el corregimiento de Santana.	Santana-putumayo

NOTA 1: La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el item 8 de las Unidades del Caquetá, estará supeditada a la efectiva disponibilidad de vuelo por parte de la Fuerza Aérea, para el traslado de los mismos a la base de Tres Esquinas, de modo que, en la eventualidad de que se efectúe la solicitud del suministro y por condiciones ajenas a la Entidad no exista salida de vuelo para el traslado de los alimentos, el contratista debe recepcionar nuevamente los bienes objeto de suministro y almacenarlos, toda vez que, la entidad no cuenta con dicha capacidad; y efectuar entrega de los mismos una vez sean solicitados.

NOTA 2: contratista debe coordinar con el supervisor las fechas y horas de entrega, de modo que no se presenten traumatismos en el cumplimiento de los suministros por no observarse las horas establecidas para tal fin.

NOTA 3: La Regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales mediante la celebración de actas modificatorias suscritas por las partes.

5. **VALOR ACEPTADO:** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor de la presente comunicación de aceptación de oferta asciende hasta por la suma de **CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE ($58.500.000),** incluido IVA.

CUADRO DE PRECIOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR IVA	VALOR UNITARIO CON IVA
1	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA 200 ml	UNIDAD	1	$672	$128	$800
2	JUGO O REFRESCO DE FRUTA TETRAPACK 200 ml	UNIDAD	1	$1.225	$233	$1.458
3	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA 400ml	UNIDAD	1	$1.512	$288	$1.800
4	BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA 250ml	UNIDAD	1	$1.344	$256	$1.600
5	BEBIDA MALTA 330 ml	UNIDAD	1	$1.932	$368	$2.300
6	BEBIDA MALTA 200 ml	UNIDAD	1	$1.428	$272	$1.700
VALOR TOTAL DE LA OFERTA						$8.113
VALOR IVA 19%						$1.545
VALOR TOTAL OFERTA INCLUIDO IVA						$9.658
VALOR TOTAL ADJUDICADO INCLUIDO IVA						$58.500.000

NOTA: EL SEÑOR DIEGO FABIÁN PUENTES PERTENECE A REGIMEN ORDINARIO.

6. **FORMA DE PAGO:**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción, correspondiente a los suministros efectivamente realizados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los ***treinta (30) días hábiles*** siguientes a la correspondiente facturación, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y al cumplimiento de los siguientes requisitos:

A cargo del contratista:

a. Factura o documento equivalente con el cumplimiento de los requisitos señalados en los Artículos 621 y 774 del Código de Comercio y Artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional. De conformidad con el Decreto 1929 de 2007 por el cual se reglamenta el artículo 616-1 del Estatuto Tributario y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan, el contratista generará y pondrá a disposición de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares las facturas electrónicas junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma. De igual manera el contratista debe cargar cada una de las facturas generadas por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato. Esta condición será de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución.

b. Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de ***personas jurídicas***, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.

c. Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de ***personas jurídicas***, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.

d. Planilla de pago seguridad social y parafiscales; por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar.

e. Documentos por parte del contratista de no aplicación de retención en la fuente para trabajadores independientes.

A cargo del supervisor del contrato:

a. Formato vigente Trámite pago parcial y/o total.
b. Cuadro control de pagos firmado.
c. Acta de entrega y recibo a satisfacción del objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor y el contratista.
d. Alta de almacén.

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

a. Endoso Factura o equivalente.
b. Memorando tramite de endoso por parte de la Coordinación de Contratos de la Regional.
c. Aceptación endoso por parte del contratista y en los casos de UT o Consorcio por cada uno de los integrantes.
d. Documento Autorización endoso / Cesiones por parte del beneficiario.

NOTA 1: Los documentos y requisitos señalados en los anteriores literales deberán acreditarse para la procedencia de cada uno de los pagos a que haya lugar durante el término de ejecución del contrato.

NOTA 2: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonia no se responsabilizará por la mora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por razones o causas imputables al mismo.

PARAGRAFO: Para efectos de giro electrónico se abonará a la siguiente cuenta bancaria:

- Nombre: DIEGO FABIAN PUENTES
- Nit: 17690969
- Entidad Financiera: BANCO CAJA SOCIAL
- Número de Cuenta: 24019883205
- Tipo de Cuenta: AHORRO

Si el contratista cambia de cuenta bancaria, solicitará a la entidad bancaria, certificación bancaria actualizada, la cual deberá presentar dentro de los diez (10) días anteriores al respectivo giro.

7. **GARANTIAS:** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta y publicación de la misma en el SECOP, el **CONTRATISTA**, debe constituir una Garantía a favor de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA con NIT:800117190-7 de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento y obtener su aprobación por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**, garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los siguientes amparos y valores:

7.1. **CUMPLIMIENTO**: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **ONCE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($11.700.000)**, equivalente al VEINTE por ciento (20%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.

7.2. **CALIDAD DEL BIEN**: Por la suma de **ONCE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($11.700.000)**, equivalente al VEINTE por ciento (20%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.

7.3. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES**: Por la suma de **DOS MILLONES NOVECIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS M/CTE ($2.925.000)**, equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total de la presente comunicación de aceptación de oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas a que hubiere lugar y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento.

PARÁGRAFO: En la garantía y/o respectivo clausulado debe constar que se ampara el cumplimiento de la comunicación de aceptación de la oferta, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenidas.

8. **OBLIGACIONES:** Las estipuladas en el Anexo No. 2 Obligaciones del **CONTRATISTA** y Especificaciones técnicas de la Contratación de mínima cuantía No. 006-023 de 2024.

Además de las previstas en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y normas reglamentarias inherentes a la naturaleza del contrato, a las obligaciones derivadas de las disposiciones legales vigentes que regulan su actividad y las contenidas en los documentos previos del proceso de selección, el contratista debe cumplir con las siguientes obligaciones:

Obligaciones Generales:

a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de

2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.

b. Dar cumplimiento a lo estipulado en el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Contratistas, Subcontratistas y Proveedores de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

c. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonia.

d. Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.

e. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, proyecto de pliego, pliego de condiciones definitivo, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.

f. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.

g. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.

h. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir con los requisitos legales correspondientes, como los precios ofertados en el contrato.

i. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonia establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.

j. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y el Acta de Liquidación del Contrato.

k. Informar oportunamente a la Entidad y/o supervisor del contrato, cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.

l. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.

m. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II y SIIF, de su competencia.

n. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

Obligaciones Específicas:

a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando el suministro contratado de acuerdo con los documentos que soportan el proceso contractual y la propuesta presentada,

especialmente con lo dispuesto en las especificaciones y fichas técnicas establecidas por la Entidad.

b. Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.

c. Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.

d. Dar observancia durante la ejecución del contrato a la Resolución 2674 de 2013, y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicionen.

e. Cambiar los bienes suministrados que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, en un *lapso no superior a 2 horas* para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Caquetá y en un *lapso no superior a 10 horas* para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Putumayo.

f. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/o permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.

g. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.

h. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato, igualmente que cuenten con Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, según riesgo en salud pública.

l. Garantizar la implementación del Plan Estratégico de Seguridad Vial de acuerdo a lo indicado en la Ley 1503/20211, Ley 2050/2020, Decreto 1552/2021 y demás que regulen la materia.

j. Los contratistas, subcontratistas o proveedores deben garantizar el suministro de ropa de seguridad conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente. La cual debe ser adecuada para las actividades que van a realizar, garantizando que sus trabajadores usarán los elementos de Protección Personal (EPP) y la ropa de seguridad que se les ha suministrado. Adicionalmente, deberá controlar el uso adecuado, inspeccionar y realizar periódicamente las reposiciones de los EPP y ropa de seguridad para asegurar sus óptimas condiciones; y entrenar a su personal en el uso adecuado y cuidado de los EPP.

9. **SUPERVISIÓN:** En aplicación del artículo 83 de la ley 1474 de 2011, el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo del técnico para apoyo seguridad y defensa del Grupo Gestión del Abastecimiento, Bienes y Servicios y/o quien haga susveces, y/o quien designe el ordenador del gasto y por conducto de éste, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo de la presente comunicación de aceptación de oferta y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal vigente.

PARÁGRAFO – LIMITACIÓN DEL SUPERVISOR: El supervisor no está facultado, en ningún momento, para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en la presente comunicación de aceptación de oferta, las cuales

únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación a la misma.

10. **CESIONES: El CONTRATISTA** no podrá ceder la presente comunicación de aceptación de oferta a persona alguna natural o jurídica, sin la previa y expresa autorización escrita de la AGENCIA LOGÍSTICA pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciere sin el lleno de este requisito, siendo causal de terminación de la misma.

La celebración de cesiones no exonera de las responsabilidades que asume en virtud de la presente comunicación de aceptación de oferta, la **AGENCIA LOGÍSTICA** no adquirirá relación alguna con estos.

Las condiciones generales de la garantía de cumplimiento, deben señalar que en el evento en que por incumplimiento del **CONTRATISTA** garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del objeto del proceso contractual y la **AGENCIA LOGÍSTICA** estuviese de acuerdo con ello, el mismo aceptará desde el momento de la contratación de la póliza la cesión de la misma a favor del asegurador.

En éste caso el asegurador cesionario debe constituir una nueva garantía para amparar el cumplimiento de las obligaciones que ha asumido por virtud de la cesión.

11. **CONFIDENCIALIDAD**: El **CONTRATISTA** y el supervisor se obligan a no divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas, en relación con el objeto del proceso contractual, ni de lugares que llegare a conocer por ser considerados de seguridad nacional, a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.

12. **INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES**: El **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad de juramento que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción) y demás normas concordantes, que si llegare a sobrevenir alguna, actuará conforme a lo dispuesto en ellas.

13. **EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL:** La presente comunicación de aceptación por su naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y el **CONTRATISTA**, ni entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y las personas con las que el mismo cuente para la ejecución del objeto del proceso contractual.

14. **SANCIONES**: Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan las siguientes multas:

- **MULTAS**: En caso de retardo o incumplimiento parcial o total de alguna de las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta por causas imputables a **EL CONTRATISTA**, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer a **EL CONTRATISTA** multas cuyo valor se liquidará con base en el uno por ciento (1%) del valor del objeto contractual dejado de ejecutar, por cada día de retraso y hasta por treinta (30) días hábiles.

- **MULTAS POR INCUMPLIMIENTO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES**: En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones frente al Sistema

de Seguridad Social y Parafiscales, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer a **EL CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto dos por ciento (0.2%) del valor de la presente comunicación de aceptación de oferta, por cada día de retardo en la presentación de la certificación y soportes que evidencie el cumplimiento de la presente obligación y hasta su cumplimiento.

Estas sanciones se reportarán a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en la normatividad vigente.

El pago, deducción o compensación de las multas no exonerará al **CONTRATISTA** del cumplimiento de las obligaciones emanadas de la presente comunicación de aceptación de oferta.

En caso de que la falta o incumplimiento se vuelva a presentar y que originalmente ya hubiera sido penalizada con multa, será susceptible de una decisión adecuada y proporcional al incumplimiento, bien a través de nuevas multas o de otras medidas tendientes a conminar o castigar al **CONTRATISTA.**

15. **PENAL PECUNIARIA:** Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan la exigibilidad de la pena pecuniaria en caso de mora, declaratoria de incumplimiento parcial, total o caducidad de las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, evento en el cual EL CONTRATISTA pagará a la AGENCIA LOGÍSTICA, a título de pena pecuniaria y no de indemnización, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del mismo.

En caso que el simple retardo se presente sobre una parte de la obligación principal, el porcentaje pactado a título de pena pecuniaria se aplicará sobre el valor de la comunicación de aceptación de oferta por ejecutar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 1.596 del Código Civil.

PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA** renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1.594 del Código Civil.

No obstante, la **AGENCIA LOGÍSTICA** se reserva el derecho de cobrar los perjuicios por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten.

16. **PAGO MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones antes descritas, el **CONTRATISTA** dispondrá dentro de los quince (15) días hábiles siguientes para proceder de manera voluntaria a su pago; en caso de no efectuarse, el **CONTRATISTA** autoriza a la **AGENCIA LOGÍSTICA** a descontar de las sumas que se le adeuden. De no existir tales saldos a su favor o de no resultar suficientes para cubrir la totalidad del valor de la sanción, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá obtener el pago de la multa y de la pena pecuniaria mediante una reclamación ante la compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía, y si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva.

PARÁGRAFO: Las multas y la pena pecuniaria, no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida.

Lo anterior, con fundamento en el principio de autonomía de la voluntad de las partes.

17. **PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS:** La declaración e imposición de multas y pena pecuniaria se harán cumpliendo el procedimiento establecido en las leyes 1150 de 2007 artículo 17, 1474 del 2011 artículo 86 y demás normatividad vigente.

18. **CADUCIDAD ADMINISTRATIVA:** Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA** que afecte grave y directamente la ejecución de la presente comunicación de aceptación de oferta y evidencie que puede conducir a su paralización, la **AGENCIA LOGÍSTICA** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con el artículo 18 de la Ley 80 de 1993.

Ejecutoriada la resolución de caducidad, la presente comunicación de aceptación de oferta, quedará definitivamente terminada y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna.

La **AGENCIA LOGÍSTICA**, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la pena pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **AGENCIA LOGÍSTICA** los dineros que hubiere recibido por concepto de este documento, previa deducción del valor de los bienes entregados por aquel y recibidos a satisfacción por la **AGENCIA LOGÍSTICA** conforme al objeto del proceso contractual. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo del **CONTRATISTA**, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.

19. **INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES:** Las partes intervinientes convienen incorporar en esta comunicación de aceptación de oferta los principios de interpretación, modificación y terminación unilaterales y caducidad administrativa previstos en los artículos 15, 16, 17 y 18 respectivamente de la Ley 80 de 1993; la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas.

20. **FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO:** Las partes no serán responsables ni se considera que han incurrido en incumplimiento de sus obligaciones recíprocamente adquiridas, si se presentaren durante la ejecución de la comunicación de aceptación de oferta, circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, de conformidad con las definiciones del artículo 1°. de la Ley 95 de 1890 y lo establecido para el efecto por la Ley Civil. El **CONTRATISTA** se obliga a notificar por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA** las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito acompañando la exposición de los motivos correspondientes la cual se presentará dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de las posibles causas de la demora cuando esto sea posible.

Así mismo, el **CONTRATISTA acompañará** a la mencionada notificación todos los documentos soporte, debidamente aceptado por el supervisor que acrediten o justifiquen la demora ocasionada por la fuerza mayor o el caso fortuito, manifestando el tiempo dentro del cual cumplirá su obligación.

En caso de persistencia de la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, el **CONTRATISTA** informará por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dicha circunstancia o circunstancias cada quince (15) días hábiles hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá dar por terminado la presente comunicación de forma unilateral, por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será notificado al mismo sin que haya lugar a sanción alguna para éste.

Cuando las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobadas no excedieren de sesenta (60) días, se levantará un acta suscrita por las partes contratantes con el fin de suspender los términos de ésta comunicación y desaparecida la causal de fuerza mayor o caso fortuito se reiniciará la ejecución del mismo, mediante acta suscrita entre las partes.

Evento en el cual el **CONTRATISTA**, se obliga a prorrogar igualmente la vigencia de la garantía que ampara el objeto del proceso contractual.

21. **SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Conforme al artículo 68 de la Ley 80 de 1993, las partes podrán utilizar los mecanismos de solución previstos en la mencionada Ley, excepto la cláusula compromisoria, habida consideración que el artículo 70 de la Ley 80/93 fue derogado por el artículo 118 de la Ley 1563/12.

22. **ACTA DE LIQUIDACIÓN DE LA COMUNICACIÓN**: La liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha del último pago de la presente comunicación de aceptación de oferta.

23. **APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES:** Esta comunicación se regula, además de sus estipulaciones, por las Leyes Civiles y Mercantiles Colombianas que correspondan a su esencia y naturaleza, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las potestades previstas en el artículo 14 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1474 de 2011.

24. **RÉGIMEN LEGAL:** Esta comunicación se regirá por el Estatuto General de la Contratación de la Administración Pública – EGCAP vigente y sus Decretos Reglamentarios, las Leyes de Presupuesto y en general las normas Civiles y Comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos de la presente comunicación de aceptación de oferta y las disposiciones Ministeriales que apliquen.

25. **REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN:** Para la ejecución del presente contrato, se requiere de:

25.1. Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la AGENCIA LOGÍSTICA

25.2. Registro presupuestal.

25.3. Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el parágrafo segundo del Artículo 1 de la ley 828 de 2003, el CONTRATISTA, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal.

26. JURISDICCIÓN Y DOMICILIO: Las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, quedan sometidas a la jurisdicción competente, siendo el domicilio la ciudad de Florencia Caquetá.

Atentamente,

MY JAVIER ORLANDO ÁVILA BOHORQUEZ
Director Regional Amazonia Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Elaboró: Abog. Paola Andrea Rosas Torres
P.D. Gestión de la Contratación

Revisó: Cont. Púb. Carmenza Vanegas Muñoz
P.D. Grupo Gestión Financiera
Económico Evaluador

Revisó: Adm. Emp. Carlos Eduardo Gasca Fuentes
Coordinador Grupo Abastecimientos B.S.
Técnico Evaluador

Revisó y Aprobó: Abog. Jhon Fredy Galindo Barrera
Coord. Gestión de la Contratación

Revisó: Cont. Púb. Yuri Andrea Torres Audor
Coordinadora Grupo Gestión Financiera

Revisó Adm. Emp. Juan Manuel Robledo Marin
Tasd Gestion de la Contratación
Jurídico evaluador

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

JUGO O REFERESCO DE FRUTA EN BOLSA

PROCESO: PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 1 de 2		
		Fecha: 12	07	2018	

PRODUCTO / NOMBRE	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA

REQUISITOS GENERALES	Código	200000333 / 200000394 / 200001738 / 200001631
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro	Mínimo	Máximo
°Brix	10	-
pH a 20°C	-	4
Acidez como Acido Cítrico	0,1	-

Requisitos Fisicoquímicos refrescos de fruta - Resolución 7992 de 1991.

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	n	m	M	c
Recuento microorganismos mesófilos/cm³	3	1000	3000	1
NMP - Coliformes Totales/cm³	3	9	29	1
NMP - Coliformes fecales/cm³	3	<3	-	0
RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³	3	410	-	0
Recuento Hongos y levaduras/cm³	3	100	200	1

Características microbiológicas refrescos con duración máxima de 30 días - Resolución 7992 de 1991

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa.
	Contenido	SAP 200000333 debe contener un peso neto mínimo de 150 ml. SAP 200000394 / SAP 200001738 debe contener un peso neto mínimo de 175 a 200 ml. SAP 200001631 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml
	Requisitos Normativos	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	El producto deberá ser embalado en canastillas limpias
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el Ente Territorial de Salud. El transporte debe estar dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura, asegurando la conservación del producto. El personal

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 00	Página 2 de 2		
		Fecha:	12	07	2018

		debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura de refrigeración entre 0°C y 4°C se deberá conservar la cadena de frio.
	Empaque	El producto se debe empacar en recipientes aláxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las caracteristicas fisicoquimicas, organolépticas y microbiológicas, que se conserve clara y fresca durante el transporte y almacenamiento. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser bolsa de polietileno de baja densidad de primer uso y de grado alimentario.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje.
	Vida Útil	El producto debe tener una vida útil mínima de veinte (20) días al momento de la entrega.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro sanitario vigente. Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable (FV) o Favorable con condiciones.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MAYO 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Adm. Inés Miryam Rivera Cardona	08-May-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I.	Adm. Rose Mary Enciso Malo	08. May. 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	08 Mayo 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	08 MAY. 20	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	08 MAY 2020	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

JUGO O REFRESCO DE FRUTA TETRAPACK

PROCESO: PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-76	
		Versión No. 00	Página 1 de 2
		Fecha: 12 / 07 / 2018	

PRODUCTO / NOMBRE		JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN TETRAPACK
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001632 / SAP 200001801 / SAP 200002359
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro	Mínimo	Máximo
°Brix	10	-
pH a 20°C	-	4
Acidez como Acido Cítrico	0,1	-

Requisitos fisicoquímicos refrescos de fruta - Resolución 7992 de 1991 -

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	n	m	M	c
Recuento microorganismos mesofilos/cm³	3	100	300	1
NMP - Coliformes Totales/cm³	3	<3	-	0
NMP - Coliformes fecales/cm³	3	<3	-	0
RTO - Esporas Clostridium Sulfito reductor/cm³	3	<10	-	1
Recuento Hongos y levaduras/cm³	3	10	100	1

Características microbiológicas refrescos con duración mayor a 30 días - Resolución 7992 de 1991

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosas. La caja debe contener sabores surtidos.
	Contenido	SAP 200001632 debe contener un peso neto mínimo de 200 ml SAP 200001801 debe contener un peso neto mínimo de 250 ml SAP 200002359 debe contener un peso neto mínimo de 1000 ml
	Requisitos Normativos	Resolución 7992 de 1991, Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001632 / SAP 200001801 Unidad de 200 o 250 ml embalado en termo encogido x 24 unidades SAP 200002359 Unidad de 1000 ml embalado en termo encogido x 3 unidades.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido

		por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
	Empaque	El producto debe ser empacado en tetra pack de grado alimentario y primer uso. El empaque no puede presentar fugas o defecto de sellado.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109/2005, tanto en el empaque como en el embalaje
	Vida Útil	El producto requiere una vida útil de 10 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de fabricado.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con condiciones.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO DE 2021

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se modifica clasificación, se retira códigos SIC, se incluye referencia requisitos fisicoquímicos y se incluyen requisitos microbiológicos referenciados por Resolución 7992 de 1991, se ajusta información transporte y almacenamiento

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	12 MAR	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	12-03-21	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	12 mar 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	12 mar 2021	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	12 mar 2021	

BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA

PROCESO: PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha. 26 / 03 / 2021	

PRODUCTO / NOMBRE		BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA
REQUISITOS GENERALES	Código	200001792, 200000314, 200001731, 200000323, 200001794, 200000316, 200001793, 200000769, 200000306, 200002443, 200000307, 200000308, 200000312, 200000313, 200002317, 200001606,
	Clasificación	Bebidas
	Descripción del Producto	Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO_2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo, adicionada o no de edulcorantes naturales, artificiales o ambos, concentrados y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Bebida Gaseosa que Contiene: Agua carbonatada, azúcar, colorante, ácido fosfónico como acidulante, saborizantes y/o cafeína
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Bebidas gaseosas o carbonatadas	
	Mínimo	Máximo
Grados Brix (sólidos solubles)		14
Volumen de carbonatación	1.5	5
pH	2.3	3.5
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en % en fracción en masa		0.5

Tabla 1 Requisitos fisicoquímicos para las bebidas gaseosas o carbonatadas NTC 2740 2020

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, los cuales se reportan en el análisis de laboratorio:

Requisitos	m	M
Bebidas sin pasteurizar		
Recuento de mohos UFC/Ml	10	50
Recuento de levaduras UF/mL	10	25
Recuento de *E. coli* en UFC/mL	<10	-
Bebidas pasteurizadas	0	
Recuento de mohos en UFC/mL	0	<10
Recuento de Levaduras en UFC/mL	<10	<10
Recuento de *E. coli* en UFC/mL		-

Requisitos microbiológicos para bebidas gaseosas o carbonatadas - NTC 2740 2020- Tabla 3

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Deben presentar aspecto limpio, libre de cuerpos extraños y sin sedimentos ni materiales en suspensión que no correspondan a las características de diseño del producto, así mismo no deben presentar color, sabor y olor extraños a las características propias

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA**

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 2740:2020. Resolución 2674 de 2013
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001792 Bebida Carbonatada * 250 ml SAP 200000314 / SAP 200001731 Bebida Carbonatada * 300 ml SAP 200000323 / SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml SAP 200000316 Bebida Carbonatada * 500 ml SAP 200001793 Bebida Carbonatada * 600 ml SAP 200000769 Bebida Carbonatada * 1000 ml SAP 200000306 Bebida Carbonatada * 1500 ml SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml SAP 200000307 Bebida Carbonatada * 2000 ml SAP 200000308 Bebida Carbonatada * 2500 ml SAP 200000312 Bebida Carbonatada * 3000 ml SAP 200001606 Gaseosa *3000 ml SAP 200000313 Bebida Carbonatada * 3125 ml SAP 200002317 Bebida Carbonatada * 3125 ml
	Empaque y/o Embalaje	Envasado en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto y asegure la protección del producto durante el almacenamiento, con cierre que impida la contaminación y adulteración El producto debe ser embalado en pre pack (termoencogible).
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No 5109/2005 y la Resolución del Ministerio de Protección Social No 333/2011
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto debe tener una vida útil mínima de 90 días
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013 Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable o Favorable con requerimientos para sitio de producción expedido por INVIMA Puede Presentar: • Certificado ISO 22000-1, FSSC 22000 o BPM.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**Octubre de 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se incluye la presentación SIC 6114 / SAP 200000323 Bebida Carbonatada * 400 ml
3	Se actualiza información al formato version PA-FO-75 Version 00 Se retira Codigo SIC en donde se menciona Se incluye la presentación SAP200000317 Presentacion 600 ml

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BEBIDA GASEOSA O CARBONATADA**

	Se cambia clasificacion de Producto de "Bebida" a "Bebidas" segun clasificacion SAP actual. En Descripción de producto se actualiza basado en NTC 2740 (Tercera Actualización), se cambia de "bebida que contiene acido carbonico que, al ser inestable, se descompone fácilmente en agua y dioxido de carbono, el cual sale en forma de burbujas cuando la bebida se 'despresuriza'" a "Bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbonico (CO2) en agua tratada, lista para el consumo humano directo adicionada o no de edulcorantes naturales artificiales o ambos" En los requisitos fisicoquimicos y microbiológicos se adiciona descripción de donde sale información de las tablas En Contenido se adiciona SAP 200000317 Bebida Carbonatada x 500ml. En Normatividad se adiciona Resolucion 2674 de 2013
4	Se incluye en las certificaciones del Proveedor el Registro, permiso o notificacion sanitaria del producto vigente Se adicionan aspectos complementarios de almacenamiento y empaque del producto
5	Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos del producto de acuerdo a la NTC 2740 2020 En rotulado se modifica el año de la Resolución 333 de 2011, por error de digitación se encontraba el año 2012 Se incluye la exigencia de presentar Certificado ISO 22002-1 o FSSC 22000 y BPM
6	Se incluye código 200000123 /200002317, se incluye en condiciones de transporte y almacenamiento El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013" y en certificaciones se incluye en concepto sanitario para sitio de producción "o favorable con requerimientos"
7	Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01 Se modifica código 200000311 por 200001792 Bebida gaseosa o carbonatada x 250ml Se modifica código 200000317 por 200001793 Bebida Gaseosa o carbonatada x 600ml Se adiciona código SAP 200001731 Bebida Gaseosa o carbonatada x 300ml Se adiciona código SAP 200001794 Bebida Carbonatada * 400 ml Se adiciona código SAP 200001606 Gaseosa *Cambios realizados por IMRC / Mayo 2021*
8	Se incluye presentación SAP 200002443 Bebida Carbonatada * 1700 ml solicitado para bolsas de morral *Cambio realizado por JPMR/ Octubre 2021*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Adm. Jenny Patricia Motta Romero	27 OCT	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I, encargada de las funciones de la Subdirección General de Abastecimientos y Servicios	Adm. Rosa Mary Encino Mota		
	Subdirector General de Contratacion	MSc Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	28 OCT 2021	
Aprobó	Secretario (E) General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	28 OCT	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda

BEBIDA MALTA

PROCESO: PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 1 de 3	
		Fecha: 12	07	2018

PRODUCTO / NOMBRE		**BEBIDA MALTA**
REQUISITOS GENERALES	**Código**	200000871- 200001095 200002064
	Clasificación	Bebida
	Descripción del Producto	Es la bebida carbonatada no alcohólica, elaborada a partir de cebada de malteada adicionada o no de: otros cereales, lúpulo, acidulantes, aromatizantes, edulcorantes, color caramelo y suplementos aditivos.
REQUISITOS ESPECIFICOS	**Ingredientes**	Bebida de malta sin alcohol, enriquecida con vitaminas
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisito	Especificación
Extracto total expresado como plato o % m/m, mínimo	7.5
CO_2, mínimo, expresado como: Volumen de CO_2 g$Co2$/ cm^3	2.0 4.0
Proteína expresada como % m/v, mínimo	0.2
Plomo, expresado como Pb (mg/dm^3) máximo.	0.1
Cobre, expresado como Cu (mg/dm^3) máximo.	1.0
Zinc, expresado como ZN (mg/dm^3) máximo.	1.0
Arsénico, expresado como As (mg/dm^3) máximo.	0.1

Requisitos fisicoquímicos de la malta, NTC 4474

| | **Requisitos Microbiológicos** | |

Microorganismo	NMP	Filtración por membrana (UFC)	Siembra en placa profunda (UFC)
Coliformes	<3/ cm3	0/100 cm3	0/ cm3
Recuento total de mesófilos	-	≤ 100/100 cm3	≤ 100/ cm3
Recuento total de levaduras	-	≤ 10/100 cm3	≤ 10/ cm3

Requisitos microbiológicos de la malta, NTC 4474.

	Requisitos Nutricionales	N/A
	Otras características del producto	N/A
	Contenido	SAP 200000871 bebida malta * 1.5 L. SAP 200001095 bebida malta * 200 ml. SAP 200002064 bebida malta * 330 ml.
	Requisitos Normativos	El producto debe cumplir con la, Res 2674 de 2013, Res 2115 de 2007, Res 2505 de 2004 del Ministerio de Salud y Protección Social.
EMPAQUE Y ROTULADO	**Presentación del Producto**	SAP 200000871 bebida malta * 1.5 L. SAP 200001095 bebida malta * 200 ml. SAP 200002064 bebida malta * 330 ml.

PROCESO: PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 09	Página 2 de 3
		Fecha: 12 07 2018	

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario favorable (FV), expedido por la entidad territorial correspondiente. El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Res. 2674 de 2013.
	Empaque	Envase en PET no retornable de uso alimentario de primer uso, que garantice la conservación del producto.
	Rotulado	El producto debe cumplir con la Res 5109 de 2005 del Min de Salud y protección Social, y todas las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.
	Vida Útil	El producto debe tener vida útil de 90 días.

CERTIFICACIONES Proveedor y Maquilador/ Comercializador	Concepto sanitario de la planta de producción Favorable o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA o entidad territorial correspondiente. Registro sanitario del producto (vigente). Certificado HACCP o certificado BPM.
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión inicial
2	Actualización de ficha técnica a formato PA – FO 75. Se retiran códigos SIC por no estar en uso por la entidad. Se actualizan requisitos microbiológicos de acuerdo a la NTC 4474. Se completan requisitos normativos, y condiciones de transporte.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Mic. Ind. Adriana Carolina Agudelo Mendoza	25 NOV 2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rosa Mary Enciso Meto	25 NOV 2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	25 NOV 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	25 NOV 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	25 NOV 2020	

NOTA 1: Canal de Comunicación para solicitud de entrega:

El contratista en el acta de coordinación para el inicio del contrato que resulte del proceso de selección, informará al respectivo supervisor del contrato el canal de comunicación con el cual dispone para la solicitud de entrega del producto, garantizando la accesibilidad y consulta al mismo, de modo que, no se presenten dificultades en el suministro por tal motivo.

NOTA 2: Transporte Especial:

Para los suministros a efectuarse en el COMANDO AÉREO DE COMBATE No. 6, los productos deberán transportarse y entregarse para su traslado en CANASTILLAS PLASTICAS LIMPIAS, DESINFECTADAS, EN BUEN ESTADO, debidamente acomodados, de modo que se garantice la presentación de los productos y la inocuidad de los mismos.

Cordialmente,

MY JAVIER ORLANDO ÁVILA BOHORQUEZ
Director Regional Amazonia Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Elaboró: Abog. Paola Andrea Rosas Torres
P.D. Gestión de la Contratación

Revisó y Aprobó: Abog. Jhon Fredy Galindo Barrera
Coord. Gestión de la Contratación

Revisó: Cont. Púb. Carmenza Vanegas Muñoz
P.D. Grupo Gestión Financiera
Económico Evaluador

Revisó: Cont. Púb. Prof. Andrea Torres Audor
Coordinadora Grupo Gestión Financiera

Revisó: Adm. Emp. Carlos Eduardo Gasca Fuentes
Coordinador Grupo Abastecimientos B.S.
Técnico Evaluador

Revisó: Adm. Emp. Juan Manuel Robledo Marin
Tasd Gestión de la Contratación
Jurídico evaluador

Florencia Caquetá

EL SUSCRITO REPRESENTANTE LEGAL DE BOLPLAST CAQUETA

Por medio de la presente certifica que:

El señor DIEGO FABIAN PUENTES con C.C. 17.690.969 (PRODUCTOS COMMAIZ carrera 1 n° 22-241 b/ cunduy 3125953240) suscribió el contrato número 003-2021 de suministro de BEBIDAS NO ALCOHOLICAS por un valor de $ 150.000.000 (ciento cincuenta millones de pesos) dando inicio el día 12 de enero de 2021 hasta el día 20 de julio de 2022.

Contratado que se cumplió a satisfacción.

Dada en Florencia Caquetá a los 23 días del mes de enero de 2024.

Cordialmente.



FABER GONZALODUEÑAS DONCEL
C.C 1117.513.555 de Florencia Caquetá
Propietario de BOLPLAST CAQUETA
Dirección: CARRERA 14 CALLE 20 ESQ B/ CONSOLATA
CONTACTO: 3123700484
CORREO: bolplast06@hotmail.com

FORMULARIO No.6
ENCUESTA ANTICORRUPCIÓN

Fecha: 01-09-2025 Proceso No MC 006-059-2025

Nombre: DIEGO FABIAN PUENTES
Cargo: PROPIETARIO
Empresa a la que representa: PRODUCTOS COMMAIZ

Estimado Usuario:

El Director General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares está convencido y comprometido en dar la batalla frontal de manera contundente y permanente a la corrupción. Se pretende identificar posibles actos de corrupción en la ALFM, a partir del conocimiento que usted pueda tener sobre hechos de presunta corrupción.

Es por eso que se solicita de su valiosa colaboración para que destine un par de minutos en responder la siguiente encuesta, por lo que agradecemos diligenciarla y devolverla por este mismo medio o en su defecto descargarla y enviarla al correo electrónico interactuaalfm@agencialogistica.gov.co para poder contar con insumos e identificar posibles fallas, con el fin de brindar un mejor servicio por parte de la entidad.

Seleccione con una X la respuesta a la pregunta.

1. ¿Le han solicitado dadivas, sobornos y/o propinas a cambio de la realización de un trámite en la Entidad?

A. SI	
B. NO	X

Si su respuesta es afirmativa por favor diga quién la solicitó

_____

2. Considera usted que los procedimientos contractuales de la Agencia son:

A. Transparentes y altamente confiables	X
B. Poco transparentes y poco confiables	
C. Nada transparentes y nada confiables	

Cuéntenos, ¿por qué? CREO PLENAMENTE EN LA HONESTIDAD DE LOS FUNCIONARIOS DE LA AGENCIA LOGISTICA

3. ¿Le han solicitado algún tipo de prebenda para la adjudicación de un contrato o ha tenido conocimiento sobre un hecho similar?

A. SI	
B. NO	X
C. No tiene conocimiento	

Si la respuesta anterior fue "SI" coméntenos de que se trató:

4. ¿Ha tenido conocimiento sobre hechos de corrupción en la Agencia Logística?

A. SI	
B. No	X
C. No tiene conocimiento	

Si la respuesta es "SI" coméntenos de que se trató:

5. Considera usted que, en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, el fenómeno de la corrupción es:

A. Frecuente	
B. Ocasional	
C. Rara vez se ha presentado	
D. No existe	X

Si eligió la opción A, B o C, Indíquenos, ¿Por qué?

6. De acuerdo a su experiencia con la entidad, ¿cuál nivel de la organización puede llegar a influir en mayor medida en la corrupción?

A.	Nivel Directivo	
B.	Nivel Profesional	
C.	Nivel Técnico	
D.	Nivel Asistencial	
E.	Ninguno	X
F.	Todos	

¿Por qué? CONSIDERO QUE TODOS ESTAN COMPROMETIDOS CON SU TRABAJO Y NO REQUIEREN LLEGAR A ESE TERMINO DE CORRUPCION

7. ¿Cómo percibe usted el interés de la entidad por combatir la corrupción?

A. Muy interesada	X
B. Poco Interesada	
C. Nada Interesada	
D. No tiene conocimiento	

¿Por qué? PORQUE SIMPRE ESTA PIDIENDO NUESTRA OPINION POR MEDIO DE ESTA ENCUENTA PARA ASI ESTAR ALERTA.

8. Siente que la entidad en desarrollo de los diferentes procesos contractuales ha vulnerado sus derechos.

A. SI	
B. NO	X

¿En qué momento?

_____

9. Considera que las respuestas a las observaciones, o inquietudes y sugerencias, son dadas bajo el principio de objetividad:

A. SI	X
B. NO	
C. No tiene conocimiento	

Si eligió la opción B, ¿Por qué?

_____

10. Las solicitudes presentadas por usted a la Agencia Logística han sido atendidas

A. SI	X
B. NO	

Si ha contestado "NO" descríbanos cuál fue la solicitud y a través de qué medio la realizó.

_____

CONCLUSIONES FINALES

_____

_____

_____

_____

Recuerde que puede hacer llegar sus manifestaciones de irregularidades a través de los correos: denuncie@agencialogistica.gov.co y contáctenos@agencialogistica.gov.co o si lo prefiere a través del Módulo PQR del portal institucional y Centro de Atención Telefónico en los siguientes números:

En Bogotá: A Nivel Nacional:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares está comprometida con la transparencia y la legalidad contractual.



DIEGO FABIAN PUENTES
CC. 17.690.969 DE FLORENCIA CAQUETÁ
PROPIETARIO PRODUCTOS COMMAIZ
CONTACTO: 3125953240

CORREO: productoscommaiz@hotmail.com

FORMULARIO No. 10.

CALIDAD EN QUE SE ACTÚA

Señores
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA
Ciudad

El suscrito (Los suscritos) DIEGO FABIAN PUENTES actuando como PERSONA NATURAL PROPIETARIO DE PRODUCTOS COMMAIZ, de conformidad con la condición técnica que se estipula en el pliego de condiciones correspondiente al proceso contractual MC 006- 059-2025:

CERTIFICO: Que para el proceso antes referenciado cuyo objeto corresponde al ***SUMINISTRO DE BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA,*** actúo en calidad de: *(señalar con una X):*

1. Productor o fabricante: ( )
2. Comercializador o distribuidor: (X)
3. Las dos anteriores: ( )
4. Pequeño Productor U Organización De Productores Agropecuarios ( )

Nota: En caso de presentarse bajo la tercera figura, anexar acta de inspección de la fábrica y del lugar del expendio o almacenamiento.

La presente se expide a los 01 días del mes de SEPTIEMBRE del 2025.

Atentamente,



DIEGO FABIAN PUENTES
CC. 17.690.969 DE FLORENCIA CAQUETÁ
PROPIETARIO PRODUCTOS COMMAIZ
DIRECCION: CARRERA 1 # 22-241 B/ CUNDUY
CONTACTO: 3125953240
CORREO: productoscommaiz@hotmail.com

IndAli
Asesoria e Ingenieria

MIRDALIA MOLINA MAZABEL
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P. 70254-426437 TLM

En cumplimiento de lo establecido en la resolución 2674 de 2013 Art. 12
Plan de capacitación continuo y permanente

HACE CONSTAR QUE:

KATHERINE ARAGON GALLO

Identificado con el C.C 1.117.541.93

Ha realizado la capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura Y Prácticas Higiénicas en Manipulación de Alimentos.

El cual tuvo una duración de diez (10) horas. En los siguientes ejes temáticos:

Unidad 1. Buenas Prácticas de Manufactura Conceptos Básicos
Unidad 2. Condiciones Locativas de Equipos.
Unidad 3. Saneamiento básico.
Unidad 4. Recepción de la materia prima
Unidad 5 Vehículos transportadores de alimentos.

En testimonio de lo anterior se firma en Florencia Caquetá a los 24 días del mes de Julio de dos mil veinticinco(2025)

Vigencia De Un (1)
Año De Capacitación

MIRDALIA MOLINA MAZABEL
IngenieraDe Alimentos
T.P 70254-426437 TLM

Powered by CamScan

IndAli
Asesoría e Ingeniería

MIRDALIA MOLINA MAZABEL
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P. 70254-426437 TLM

En cumplimiento de lo establecido en la resolución 2674 de 2013 Art. 12
Plan de capacitación continuo y permanente

HACE CONSTAR QUE:

DIEGO FABIAN PUENTES

Identificado con el C.C 17.690.969

Ha realizado la capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura Y Prácticas Higiénicas en Manipulación de Alimentos.

El cual tuvo una duración de diez (10) horas. En los siguientes ejes temáticos:

Unidad 1. Buenas Prácticas de Manufactura Conceptos Básicos
Unidad 2. Condiciones Locativas de Equipos.
Unidad 3. Saneamiento básico.
Unidad 4. Recepción de la materia prima
Unidad 5 Vehículos transportadores de alimentos.

En testimonio de lo anterior se firma en Florencia Caquetá a los 24 días del mes de Julio de dos mil veinticinco(2025)

Vigencia De Un (1)
Año De Capacitación

MIRDALIA MOLINA MAZABEL
IngenieraDe Alimentos
T.P 70254-426437 TLM

Powered by CamScan

IndAli
Asesoria e Ingenieria

MIRDALIA MOLINA MAZABEL
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P. 70254-426437 TLM

En cumplimiento de lo establecido en la resolución 2674 de 2013 Art. 12
Plan de capacitación continuo y permanente

HACE CONSTAR QUE:

ELIAS SANCHES BELLO

Identificado con el C.C 1.117.548.422

Ha realizado la capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura Y Prácticas Higiénicas en Manipulación de Alimentos.

El cual tuvo una duración de diez (10) horas. En los siguientes ejes temáticos:

Unidad 1. Buenas Prácticas de Manufactura Conceptos Básicos
Unidad 2. Condiciones Locativas de Equipos.
Unidad 3. Saneamiento básico.
Unidad 4. Recepción de la materia prima
Unidad 5 Vehículos transportadores de alimentos.

En testimonio de lo anterior se firma en Florencia Caquetá a los 24 días del mes de Julio de dos mil veinticinco(2025)

Vigencia De Un (1)
Año De Capacitación

MIRDALIA MOLINA MAZABEL
IngenieraDe Alimentos
T.P 70254-426437 TLM

Powered by CamScanner

IndAli
Asesoría e Ingeniería

MIRDALIA MOLINA MAZABEL
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P. 70254-426437 TLM

En cumplimiento de lo establecido en la resolución 2674 de 2013 Art. 12
Plan de capacitación continuo y permanente

HACE CONSTAR QUE:

JERSON CADENA RESTREPO

Identificado con el C.C 1.117.523.773.
Ha realizado la capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura Y Prácticas Higiénicas en Manipulación de Alimentos.

El cual tuvo una duración de diez (10) horas. En los siguientes ejes temáticos:

Unidad 1. Buenas Prácticas de Manufactura Conceptos Básicos
Unidad 2. Condiciones Locativas de Equipos.
Unidad 3. Saneamiento básico.
Unidad 4. Recepción de la materia prima
Unidad 5 Vehículos transportadores de alimentos.

En testimonio de lo anterior se firma en Florencia Caquetá a los 24 días del mes de Julio de dos mil veinticinco(2025)

Vigencia De Un (1)
Año De Capacitación

MIRDALIA MOLINA MAZABEL
IngenieraDe Alimentos
T.P 70254-426437 TLM

Powered by CamScan

IndAli
Asesoria e Ingenieria

MIRDALIA MOLINA MAZABEL
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P. 70254-426437 TLM

En cumplimiento de lo establecido en la resolución 2674 de 2013 Art. 12
Plan de capacitación continuo y permanente

HACE CONSTAR QUE:

ARBEY DAVID TREJOS GOMEZ

Identificado con el C.C 1.114.061253

Ha realizado la capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura Y Prácticas Higiénicas en Manipulación de Alimentos.

El cual tuvo una duración de diez (10) horas. En los siguientes ejes temáticos:

Unidad 1. Buenas Prácticas de Manufactura Conceptos Básicos
Unidad 2. Condiciones Locativas de Equipos.
Unidad 3. Saneamiento básico.
Unidad 4. Recepción de la materia prima
Unidad 5 Vehículos transportadores de alimentos.

En testimonio de lo anterior se firma en Florencia Caquetá a los 24 días del mes de Julio de dos mil veinticinco(2025)

Vigencia De Un (1)
Año De Capacitación

MIRDALIA MOLINA MAZABEL
IngenieraDe Alimentos
T.P 70254-426437 TLM

Powered by CamScanner

IndAli
Asesoria e Ingenieria

MIRDALIA MOLINA MAZABEL
INGENIERA DE ALIMENTOS
T.P. 70254-426437 TLM

En cumplimiento de lo establecido en la resolución 2674 de 2013 Art. 12
Plan de capacitación continuo y permanente

HACE CONSTAR QUE:

YANCARLOS SABOGAL

Identificado con el C.C 1.006.029.965

Ha realizado la capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura Y Prácticas Higiénicas en Manipulación de Alimentos.

El cual tuvo una duración de diez (10) horas. En los siguientes ejes temáticos:

Unidad 1. Buenas Prácticas de Manufactura Conceptos Básicos
Unidad 2. Condiciones Locativas de Equipos.
Unidad 3. Saneamiento básico.
Unidad 4. Recepción de la materia prima
Unidad 5 Vehículos transportadores de alimentos.

En testimonio de lo anterior se firma en Florencia Caquetá a los 24 días del mes de Julio de dos mil veinticinco(2025)

Vigencia De Un (1)
Año De Capacitación

MIRDALIA MOLINA MAZABEL
IngenieraDe Alimentos
T.P 70254-426437 TLM

Powered by CamScan

			**CRONOGRAMA PROGRAMA DE CAPACITACIÓN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 2025**		**Fecha:** 07/01/25		
					Elaboro: Mirdalia Molina, Ing de alimentos		
					Aprobó: Diego Fabián puentes		
Mes	**Día**	**Duración**	**Tema de capacitación**	**Responsable**	**Cumplido Sí**	**No**	**Registros**
Enero	09/01/25	1 hora con 15 minutos	Acciones de limpieza y desinfección en equipos e instalaciones, concentración y dosificación.	**Nombre:** Mirdalia Molina **Cargo:** Inge Alimentos	x		Fotográfico Asistencia Taller educativo o evaluación
Febrero	11/02/25	1 hora con 15 minutos	Condiciones óptimas de temperaturas en preparación y almacenamiento	Nombre: Mirdalia Molina Cargo: Inge Alimentos	X		Fotográfico Asistencia Taller educativo o evaluación
Marzo	07/03/25	1 hora con 15 minutos	Requisitos higiénicos de fabricación, condiciones óptimas de recepción de materias primas e insumos.	Nombre: Cargo: Mirdalia Molina Cargo: Inge Alimentos	X		Fotográfico Asistencia Taller educativo o evaluación

Abril	30/04/25	1 hora con 15 minutos	Contaminación cruzada, prevención en fabricación, almacenamiento y distribución.	Nombre: Cargo: Mirdalia Molina Cargo: Inge Alimentos	X		Fotográfico Asistencia Taller educativo o evaluación
mayo	07/05/25	1 hora con 15 minutos	Saneamiento básico, manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos.	Nombre: Mirdalia Molina Cargo: Inge Alimentos Cargo:	X		Fotográfico Asistencia Taller educativo o evaluación
Junio	27/06/25	1 hora con 15 minutos	Saneamiento básico, manejo y control en prevención de las plagas en todas las áreas de la empresa.	Nombre: Mirdalia Molina Cargo: Inge Alimentos Cargo:	x		Fotográfico Asistencia Taller educativo o evaluación
Julio	02/07/25	1 hora con 15 minutos	Condiciones óptimas de almacenamiento y distribución de los productos elaborados en la empresa productos commaiz.	Nombre: Mirdalia Molina Cargo: Inge Alimentos Cargo:	x		Fotográfico Asistencia Taller educativo o evaluación
Agosto	05/08/25	1 hora con 15 minutos	Transporte; condiciones óptimas de los vehículos de	Nombre: Mirdalia Molina Cargo: Inge Alimentos Cargo:	x		Fotográfico Asistencia

			transporte de alimentos, utensilios y equipos, prácticas higiénicas.				Taller educativo o evaluación
Septiembre	02/09/25	1 hora con 15 minutos	Operaciones de optimas y envasado embalado, trazabilidad.	Nombre: Cargo:			Fotográfico Asistencia Taller educativo o evaluación
Octubre	07/10/25	1 hora con 15 minutos	Condiciones y obligaciones del personal manipulador. Condiciones higiénicas, indumentaria y responsabilidades.	Nombre: Cargo:			Fotográfico Asistencia Taller educativo o evaluación
Noviembre	04/11/25	1 hora con 15 minutos	Aseguramiento de la calidad, seguimiento y fortalecer la implementación de cada uno de los programas- formatos.	Nombre: Cargo:			Fotográfico Asistencia Taller educativo o evaluación
Diciembre	03/12/25	1 hora con 15 minutos	Mejoras, o recomendaciones por acciones de implementar las acuerdo a necesidades presentadas.	Nombre: Cargo:			Fotográfico Asistencia Taller educativo o evaluación

Observaciones: La empresa Productos Commaiz se compromete a velar por el óptimo cumplimiento de la educación y capacitación del personal manipulador de alimentos, con el fin de garantizar la

seguridad y calidad de nuestros productos. Para ello, cada capacitación se documentará y se adjuntarán los debidos registros y soportes al Plan de Capacitación en Manipulación de Alimentos, este se revisará y actualizará periódicamente para garantizar su eficacia y cumplimiento con la normativa vigente.

VERSIÓN 1.0	ASISTENCIA DE POBLACIÓN ATENDIDA	PÁGINA: 1 de 1

DEPENDENCIA: Productos Commar.

ACTIVIDAD REALIZADA: Contaminación cruzada, Prevención en fabricación, almacenamiento + distribución

RESPONSABLE: Mirdalia Nahmam - Ing Alimentos.

FECHA: 15 de abril de 2025

LUGAR: Productos commar - Area Social

ITEM	NOMBRES	IDENTIFICACION	EDAD	SEXO	POBLACIÓN						ZONA		DIRECCIÓN	CELULAR	FIRMA
					DISC	VICT	REINS	AFRO	INDIG	LGBTI	RUR	URB			
1	Katherine Arayón	1117541393	29	F									Buenos Aires	3125235741	Keith A
2	Jorson Cadena Restrepo	1117523773	33	M									Barrio Palmeras	3118237548	
3	Alberto Cuadrado	1114661253	34	M									Montel	3114911774	
4	Ruben Dario Polonoyo V.	1.133.164.018	38	M									Puerto Arv.	3125555	
5	Yancarlos Sabogal	1006029965	25	M									Corazo	3135903971	Yancarlos.
6	EDIS SANCHEZ	1117548172	27	M									CIUDADELA	1631	
7	DIEGO FABIAN PUENTES	17.690.469	39	M									BUENOS AIRES	3108073574	DIEGO R.
8															
9															
10															
11															
12															
13															

Powered by CamScan

Productos	CODIGO M1.P01.F01	PRODUCTOS COMMAIZ	FECHA DE EMISIÓN 06/01/2024
	VERSIÓN 1.0	ASISTENCIA DE POBLACIÓN ATENDIDA	FECHA DE ACTUALIZACIÓN 27/03/2024
			PÁGINA: 1 de 1

DEPENDENCIA: Proceso RESPONSABLE: Mirdalia Molina Ing Alimen

ACTIVIDAD REALIZADA: Capacitación en Solución desinfectantes - Limpieza y Desinfección

FECHA: 09-01-25 LUGAR: Planta productos Commaiz.

ITEM	NOMBRES	IDENTIFICACION	EDAD	SEXO	POBLACIÓN						ZONA		DIRECCIÓN	CELULAR	FIRMA
					DISC	VICT	REINS	AFRO	INDIG	LGBTI	RUR	URB			
1	Ruben D. Botero Yo V.	1.133164dc	37	M.						X		X	commaiz	3125056	
2	Yancarlos Sabogui	1006029965	25	M						X		X	commaiz	3135903061	Yancarlos.
3	Aubay David Arroyo	1114062753	32	M								y	Commaiz	3114917477	
4	ELIAS SANCHEZ BELLO	1143508472	27	M								X	COMMAIZ	3208711631	
5	Katherine Arroyo	1117541213	29	F								X	commaiz	3125235141	Kath A.
6	Diego F. Puentes	17690969	39	M								y	commaiz	3125955 24	
7	DIEGO YALBUENA	TI+549119	27	M						.		x	COMMAIZ.		
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															

Powered by CamScan

DEPENDENCIA: Productos commaiz RESPONSABLE: Marcela molina Ing Alimentos

ACTIVIDAD REALIZADA: Condiciones optimas temperatura refrigeracion - congelacion

FECHA: 11 Febrero 2025 LUGAR: Productos commaiz.

ITEM	NOMBRES	IDENTIFICACION	EDAD	SEXO	POBLACIÓN						ZONA		DIRECCIÓN	CELULAR	FIRMA
					DISC	VICT	REINS	AFRO	INDIG	LGBTI	RUR	URB			
1	Katharine Aragón Gallo	1117541393	29	F								X	Buenos Aires	3125235741	Kath
2	Diego fabian Puente	1769096[illegible]	29	M								X	Buenos Aires	3108073527	
3	Ruben Dario Betancourt	1.153.640.[illegible]	37	M.										3125[illegible]	
4	Yancarlos Sabogal Vicuc	1006029965	25	M									Yopal	3135903065	Yancarlos
5	Aidan David Arguello	1114061253	33	M								X	Tauramena	3116619429	
6	Edwin Sanchez	1117541227	27	M								X	Buenavista	3208711831	
7															
8															
9															
10															
11															
12															

DEPENDENCIA: Producto comman RESPONSABLE: Mirdala Molina Ing. Alimento

ACTIVIDAD REALIZADA: Capacitación transporte condiciones optimas de los vehiculos

FECHA: 05/08/25 LUGAR: Producto comun

ITEM	NOMBRES	IDENTIFICACION	EDAD	SEXO	POBLACIÓN						ZONA		DIRECCIÓN	CELULAR	FIRMA
					DISC	VICT	REINS	AFRO	INDIG	LGBTI	RUR	URB			
1	Aibon Deudtmyos16	1114861253	34	M									troncal	3119917447	
2	Yancarlos Sabogal	1006029965	25	M									Yoraso	3135903074	Yancarlos
3	Katherine Aragón	1119341303	29	F									Buenos Aires.	3125835741	Kathe A
4	Dieg Fabian Puentes	17690969	39	M									Buenos Aires	3108373727	Kath A.
5	Eons Sanchez	1175	28	M									CIUDADELA	3204444876	
6	Jerson Cadena R	111A52378	33	M									Las Palmeras	3118237542	Jerson CR
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															
15															

	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE	**CÓDIGO: CMA-01**
		FECHA: 08/04/2024
	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	**VERSIÓN 0.1**
	ELABORADO: ING. MIRDALIA MOLINA MAZABEL	

1. INTRODUCCIÓN

El presente Programa de Capacitación, ha sido diseñado para el Manipulador de Alimentos directo e indirecto que labora en las diferentes áreas de la planta PRODUCTOS COMMAIZ, de acuerdo con los requerimientos exigidos por las autoridades sanitarias nacionales y contempla diferentes temas relacionados con las Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, conceptos básicos de sistemas de inocuidad y protección al medio ambiente, entre otros.

2. REFERENTE NORMATIVO

Resolución 2674 de Julio 22 del 2013; Capítulo III Personal Manipulador De Alimentos.

Artículo 12 de la resolución 2674 de 2013

Educación y capacitación, Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principio básico de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. (MSPS, 2013)

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. **Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales**, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución.

Artículo 13 de la resolución 2674

Plan de capacitación, el manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo (MSPS, 2013)

Aprobado	DIEGO FABIAN PUENTES.
Elaborado	**ING. ALIMENTOS MIRDALIA MOLINA MAZABEL** T.P 70254-426437 TLM Celular 3203487717 Mazabel-molina@hotmail.com

3. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar e implementar un plan de capacitación dirigido para el personal manipulador para la planta PRODUCTOS COMMAIZ.

3.1 Objetivos específicos

Mantener, proporcionar y mejorar los conocimientos, habilidades y competencias necesarias de los manipuladores de alimentos directos e indirectos de la planta PRODUCTOS COMMAIZ. En cuanto a las buenas prácticas de manufactura y así garantizar el continuo cumplimiento que exige la Resolución vigente 2674 del 2013, con el fin de que se encuentren en la capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para el aseguramiento de la inocuidad.

4. CAMPO DE APLICACIÓN

El alcance del programa de capacitación continuo y permanente aplica para todo el personal desde el momento de su contratación en la PLANTA PRODUCTOS COMMAIZ.

5. DEFINICIONES

5.1 Alimento

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que es ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia (Resolución 2674 de 2013).

5.2 Alimento Adulterado:

Es aquel:

Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes reemplazándolos o no por otras sustancias. Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas.

Que haya sido sometido a tratamientos que disminuyan u oculten sus condiciones originales.

Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimulados u ocultados en forma fraudulenta. (Resolución 2674 de 2013).

5.3 Alimento Alterado

Alimento que sufre modificaciones o degradación, parcial o total de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a.
El cual se encuentre por fuera de su vida útil.

No está siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

5.4 Alimento Contaminado

Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas por las normas nacionales o en su defecto normas reconocidas internacionalmente.

5.5 Alimento de Mayor riesgo en salud pública

Los alimentos que puedan contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Aprobado	DIEGO FABIAN PUENTES.
Elaborado	**ING. ALIMENTOS MIRDALIA MOLINA MAZABEL** T.P 70254-426437 TLM Celular 3203487717 Mazabel-molina@hotmail.com

5.6 Alimento de menor riesgo en salud pública.

Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos.

5.7 Autoridades Sanitarias Competentes

Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA- y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimientos para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

5.8 Inocuidad de los Alimentos

Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso a que se destina.

5.9 Limpieza.

Es todo proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

5.10 Manipulador de Alimentos.

Es toda persona que interviene directamente en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos

5.10.1 Plaga.

Cualquier animal, incluyendo, pero no limitando a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

Aprobado	DIEGO FABIAN PUENTES.
Elaborado	**ING. ALIMENTOS MIRDALIA MOLINA MAZABEL** T.P 70254-426437 TLM Celular 3203487717 Mazabel-molina@hotmail.com

5.10.2 Sustancia peligrosa.

Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas. (Minsalud, 2013)

5.10.3 Seguridad alimentaria y nutricional

Es la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa.

5.10.4 Buenas prácticas de manufactura (BPM)

Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción (Ministerio de Salud, 1997).

5.10.5 Contaminante

Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

5.10.6 Higiene de los alimentos

Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo (Ministerio de Salud, 1997).

Aprobado	DIEGO FABIAN PUENTES.
Elaborado	**ING. ALIMENTOS MIRDALIA MOLINA MAZABEL** T.P 70254-426437 TLM Celular 3203487717 Mazabel-molina@hotmail.com

5.10.7 Distribución de alimentos

Conjunto de actividades de intermediación que hay entre los productores de alimentos y el consumidor final. En la mayoría de los casos, estas tareas las realizan los mayoristas y los minoristas. Los primeros aglutinan la oferta de los proveedores para acercarla a los minoristas; mientras, que los minoristas venden los alimentos al detalle; al consumidor final.

5.10.8 Transporte de alimentos

Es una operación muy compleja, en la cual los productos frescos o procesados son movilizados ya sea en bruto o elaborados, para su consumo directo o para ser usados como materias primas o ingredientes en procesos de manufactura o preparación de alimentos u otros productos no alimenticios.

6. RESPONSIBLE

El plan de capacitación continuo y permanente estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.

El responsable del programa será el representante legal y/o propietario, que de no tener el perfil para realizar las actividades deberá contratar los servicios de un profesional para realizar la labor. Es responsable por brindar los recursos necesarios para cumplir con los procedimientos de las jornadas de capacitación de sus empleados. También es el responsable de dirigir el plan de capacitación, el cual es ejecutado por profesionales en el área de manejo de alimentos, componentes encargados de la dirección, coordinación, control y seguimiento del correcto desarrollo del plan de capacitación.

7. PERFIL DEL CAPACITADOR

Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos,

Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

La persona que capacite al personal deberá tener el perfil para realizar la actividad el cual puede ser Ingeniero de alimentos, profesional en sistema de aseguramiento de la inocuidad, quien demuestre y certifique su competencia.

8. PERSONAL A CAPACITAR

Todas las personas que se encuentran laborando en la PLANTA PRODUCTOS COMMAIZ, deben recibir las capacitaciones programadas en la tabla u cronograma (**CMA-01**).

8.1 PERSONAL ANTIGUO.

El personal antiguo debe recibir las capacitaciones de acuerdo a lo programado, si por algún motivo el personal comete una falla de manipulación, o no cumple con los requisitos expuestos en la Resolución 2674 de 2013, deberá recibir obligatoriamente una charla, taller u actividad alusiva al error que cometió.

8.2 PERSONAL NUEVO

Cuando ingrese personal nuevo a laborar en PLANTA PRODUCTOS COMMAIZ; este deberá recibir una capacitación en buenas prácticas de manufactura mucho antes de ingresar, deberá ser evaluado para medir el conocimiento que adquirió, igualmente recibirá la dotación adecuada para laborar en el establecimiento; quien a su vez deberá seguir recibiendo las capacitaciones programadas. (**CMA-01**).

9. METODOLOGÍA UTILIZADA PARA CAPACITAR AL PERSONAL.

- Las capacitaciones deberán ser dictadas de acuerdo al orden de la tabla de programación y cronograma (**CMA-01**).

Aprobado	DIEGO FABIAN PUENTES.
Elaborado	**ING. ALIMENTOS MIRDALIA MOLINA MAZABEL** T.P 70254-426437 TLM Celular 3203487717 Mazabel-molina@hotmail.com

- Las capacitaciones podrán ser dictadas de forma oral impartida por personas que cumplan con el perfil anteriormente expuesto en el numeral 5.
- Cabe resaltar que el expositor deberá evidenciar de manera escrita que se realizó la capacitación.
- El método evaluativo será obligatorio, el cual ya dependerá del expositor.

conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

El proceso de inducción, la actualización y el reforzamiento en los conocimientos hacen que la totalidad del personal desarrolle sus labores desde su vinculación, bajo una misma metodología y con un objetivo claro.

10.1 Proceso de inducción

La inducción tiene como finalidad que los nuevos trabajadores conozcan la información básica sobre Buenas Prácticas de Manufactura BPM, la información que necesitan para realizar sus actividades de manera satisfactoria, reuniendo las condiciones sanitarias que se requieren para la comercialización de alimentos seguros. El proceso de inducción aplica para PLANTA PRODUCTOS COMMAIZ que tenga que contratar personal.

10.2 Duración

La duración de las capacitaciones sobre cada unidad se estima un tiempo aproximado de 2 horas y un tiempo de 30 minutos para resolver las respectivas evaluaciones o talleres al finalizar cada unidad. De tal manera que sumarían 10 horas de capacitación.

11. TEMÁTICA

La temática a impartir durante la capacitación será en 5 unidades divididas así:

Aprobado	DIEGO FABIAN PUENTES.
Elaborado	**ING. ALIMENTOS MIRDALIA MOLINA MAZABEL** T.P 70254-426437 TLM Celular 3203487717 Mazabel-molina@hotmail.com

11.1 Unidad 1 Manipulación Higiénica de los Alimentos

Tema 1. Conceptos y terminología resolución 2674 de 2013

Tema 2. Higiene alimentaria

Tema 3. Enfermedades transmitidas por los alimentos ETAS

Tema 4. Contaminación cruzada

Tema 5. Medidas higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos

Tema 6. Factores de temperaturas y humedad

Tema 7. Transportador de alimentos

11.2 Unidad 2 personal manipulador de alimentos

Tema 1. Estado de salud

Tema 2. Obligaciones y deberes del manipulador de alimentos

Tema 3. Condiciones locativas

Tema 4. Prácticas higiénicas y medidas de protección

Tema 5. Procedimiento lavado de manos

11.3 Unidad 3 Saneamiento

Tema 1. Plan de saneamiento

Tema 2. Importancia de la limpieza y desinfección, edificación e instalaciones, equipos y utensilios

Tema 3. Disposición adecuada de residuos sólidos

Aprobado	DIEGO FABIAN PUENTES.
Elaborado	**ING. ALIMENTOS MIRDALIA MOLINA MAZABEL** T.P 70254-426437 TLM Celular 3203487717 Mazabel-molina@hotmail.com

Tema 4. Importancia del control y monitoreo de las plagas

Tema 5. Importancia de agua potable



11.4 Unidad 4 Recepción de materia prima

Tema 1. Trazabilidad

Tema 2. Almacenamiento

Tema 3. Prevención de la contaminación cruzada

Tema 4. Etiqueta y Rotulado

Tema 5. Temperaturas de almacenamiento

Tema 6. Condiciones locativas de almacenamiento

11.5 Unidad 5 vehículos transportadores de alimentos

Tema 1. Condiciones generales de la unidad de transporte

Tema 2. Condiciones de limpieza y desinfección

Tema 3. Equipos y utensilios

Tema 4. Diseño sanitario del vehículo

12. CRONOGRAMA

Las capacitaciones deberán ser dictadas de acuerdo al orden de la tabla de programación y cronograma (**CMA-01**).

13. VERIFICACIÓN Y VIGILANCIA

Para constar que la capacitación fue dictada esta deberá ser registrada en el registro (**CMA-01**). La cual va acompañada de la toma de asistencia, nombre de

la capacitación e intensidad de horas, evaluaciones u talleres y registro fotográfico.

PLAN DE CAPACITACIÓN MANIPULADOR DE

Aprobado	DIEGO FABIAN PUENTES.
Elaborado	**ING. ALIMENTOS MIRDALIA MOLINA MAZABEL** T.P 70254-426437 TLM Celular 3203487717 Mazabel-molina@hotmail.com

	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE	**CÓDIGO: CMA-01**
		FECHA: 08/04/2024
	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	**VERSIÓN 0.1**
	ELABORADO: ING. MIRDALIA MOLINA MAZABEL	

ALIMENTOS DISEÑADO PARA PRODUCTOS COMMAIZ

CÓDIGO: CMA-01

Registro fotográfico

Unidad 1. Manipulación higiénica de los alimentos.

Aprobado	DIEGO FABIAN PUENTES.
Elaborado	**ING. ALIMENTOS MIRDALIA MOLINA MAZABEL** T.P 70254-426437 TLM Celular 3203487717 Mazabel-molina@hotmail.com

	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE	**CÓDIGO: CMA-01**
		FECHA: 08/04/2024
	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	**VERSIÓN 0.1**
	ELABORADO: ING. MIRDALIA MOLINA MAZABEL	





Duración: 2 horas con 30 minutos
Registro: taller, asistencia y fotográfico

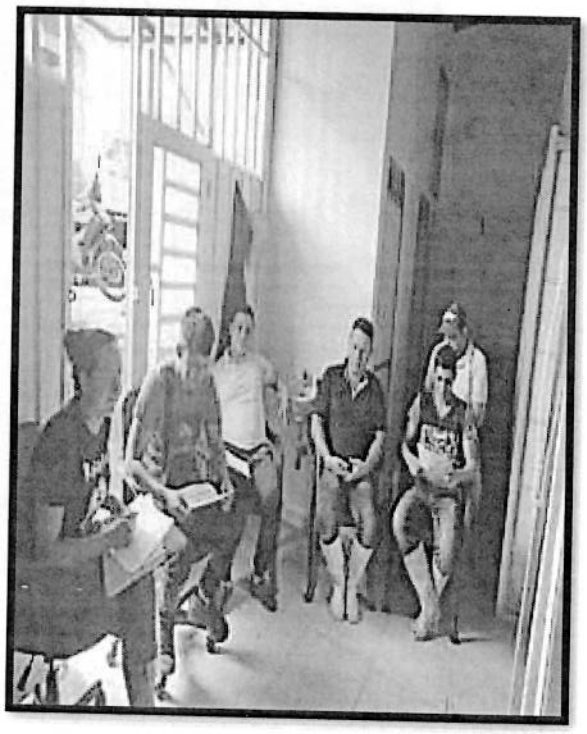
Registro fotográfico

Aprobado	DIEGO FABIAN PUENTES.
Elaborado	**ING. ALIMENTOS MIRDALIA MOLINA MAZABEL** T.P 70254-426437 TLM Celular 3203487717 Mazabel-molina@hotmail.com

	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE	**CÓDIGO: CMA-01**
		FECHA: 08/04/2024
	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	**VERSIÓN 0.1**
	ELABORADO: ING. MIRDALIA MOLINA MAZABEL	

Unidad 2. Personal manipulador de alimentos





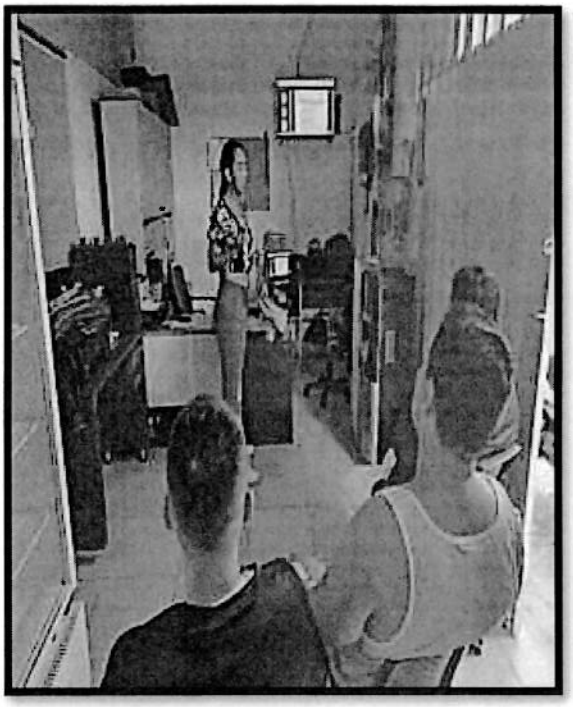
Duración: 2 horas con 30 minutos
Registro: taller, asistencia y fotográfico

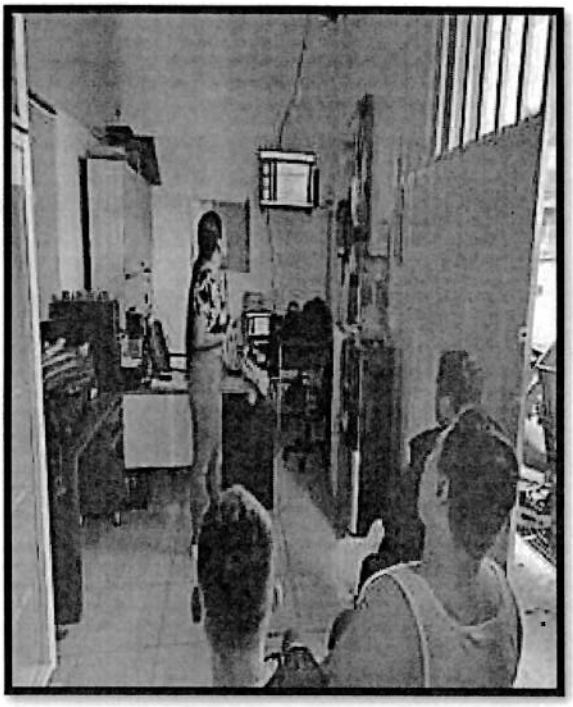
Aprobado	DIEGO FABIAN PUENTES.
Elaborado	**ING. ALIMENTOS MIRDALIA MOLINA MAZABEL** T.P 70254-426437 TLM Celular 3203487717 Mazabel-molina@hotmail.com

	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE	**CÓDIGO: CMA-01**
		FECHA: 08/04/2024
	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	**VERSIÓN 0.1**
	ELABORADO: ING. MIRDALIA MOLINA MAZABEL	

Registro fotográfico

Unidad 3. Saneamiento básico





Aprobado	DIEGO FABIAN PUENTES.
Elaborado	**ING. ALIMENTOS MIRDALIA MOLINA MAZABEL** T.P 70254-426437 TLM Celular 3203487717 Mazabel-molina@hotmail.com

	PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUO Y PERMANENTE	**CÓDIGO: CMA-01**
		FECHA: 08/04/2024
	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	**VERSIÓN 0.1**
	ELABORADO: ING. MIRDALIA MOLINA MAZABEL	

Duración: 2 horas con 30 minutos
Registro: taller, asistencia y fotográfico

Registro fotográfico

Unidad 4. Recepción de la materia prima

Aprobado	DIEGO FABIAN PUENTES.
Elaborado	**ING. ALIMENTOS MIRDALIA MOLINA MAZABEL** T.P 70254-426437 TLM Celular 3203487717 Mazabel-molina@hotmail.com

VERSION 1.0

ASISTENCIA DE POBLACION ATENDIDA

Pagina: 1 de 1

DEPENDENCIA: Productos commaiz. **RESPONSABLE:** Myrdala Molina Ing. Alimentos

ACTIVIDAD REALIZADA: Saneamiento basico, manejo adecuado de residuos solido y liquido.

FECHA: 07 de mayo de 2025 **LUGAR:** Productos commaiz.

ITEM	NOMBRES	IDENTIFICACION	EDAD	SEXO	POBLACIÓN						ZONA		DIRECCIÓN	CELULAR	FIRMA
					DISC	VICT	REINS	AFRO	INDIG	LGBTI	RUR	URB			
1	Katherine Argüín	1117541393	29	F									Buenos Aires	3125235701	Katha
2	ECHO SANCHEZ	1143581172	27	M									CIUDADELA	3228411631	
3	Yancarlos Sabogal	1006029965	25	M									Yopal	3135903071	Yancarlos S.
4	Albey David Tejada G	1114062753	34	M									Yopal Col	3114417496	
5	Roberto Patarroyo V.	1.133.640.12	38	M									Puerto Lunada	3125055038	
6	Jeysen Cadena Restrepo	1117523773	33	M									Barrio Palmeras	3118237542	
7	DIEGO FABIAN PUENTES	17690969	39	M									BUENOS AIRES	3100073527	DIEGO P.
8															
9															
10															
11															

eraciones:

Que el 02
Amazonia
019-2024
SUMINIS
LAS FU

2. Que s
del c
ago
en

VERSION 1.0

ASISTENCIA DE POBLACION ATENDIDA

PAGINA: 1 de 1

DEPENDENCIA: Productos comaiz

RESPONSABLE: Mirdaly molina ing. Ambiental

ACTIVIDAD REALIZADA: condiciones optimas de almacenamiento y distribucion de los productos en la empresa

FECHA: 22/07/25

LUGAR: Empresa Productos comaiz.

ITEM	NOMBRES	IDENTIFICACION	EDAD	SEXO	POBLACIÓN						ZONA		DIRECCIÓN	CELULAR	FIRMA
					DISC	VICT	REINS	AFRO	INDIG	LGBTI	RUR	URB			
1	Yancarlos sabogal	1006029965	25	M									Yoraso	3135903071	Yancarlos.
2	Ricardo Martinez	1114065253	34	M									troncal	3114914444	
3	Diego Fabian Rentes	17.690.419	39	M									Buenos Aires	3108073527	Diego Rentes
4	Jerson Cadena R	1117523773	33	M									Las Palmeras	3112335542	Jerson CR
5	Kathenne Araujo	1117541503	29	F									Buenos Aires	3125235241	Kath A.
6	Edwin Sanchez	1117348422	28	M									CIUDADELA	3204444256	
7															
8															
9															
10															
11															

VERSION 1.0

ASISTENCIA DE POBLACION ATENDIDA

PAGINA: 1 de 1

DEPENDENCIA: Productos comaiz

RESPONSABLE: Mirdaly molina - Ing. Alimentos

ACTIVIDAD REALIZADA: condiciones optimas de almacenamiento y distribución de los productos en la empresa

FECHA: 22/07/25

LUGAR: Empresa Productos comaiz.

ITEM	NOMBRES	IDENTIFICACION	EDAD	SEXO	POBLACIÓN						ZONA		DIRECCIÓN	CELULAR	FIRMA
					DISC	VICT	REINS	AFRO	INDIG	LGBTI	RUR	URB			
1	Yancarlos sabogal	1006029965	25	M									Yorasco	3135903071	Yancarlos.
2	Adrian Pacheco	1114062553	34	M									Troncal	3114917444	
3	Diego Fabian Rentes	17690919	39	M									Buenos Aires	3108073527	Diego Fabian Rentes
4	Jerson Cadena R	1117523773	33	M									Las Palmeras	3116233542	Jerson CR
5	Kathenne Araujo	1117541303	29	F									Buenos Aires	3125235241	Kath A.
6	Edwin Sanchez	1117348422	28	M									CIUDADELA	3204444356	
7															
8															
9															
10															
11															

VERSION 1.0

ASISTENCIA DE POBLACIÓN ATENDIDA

PÁGINA 1 de 1

RESPONSABLE: Nardalia molina Ing. Alimentos

DEPENDENCIA: Producto comprar

ACTIVIDAD REALIZADA: Capacitación en tratamiento básico, Control y Prevención de Plagas.

LUGAR: Producto comprar - Empresa

FECHA: 25/06/25

ITEM	NOMBRES	IDENTIFICACION	EDAD	S EXO	POBLACIÓN						ZONA		DIRECCIÓN	CELULAR	FIRMA
					DISC	VICT	REINS	A.FRO	INDIG	LGBTI	RUR	URB			
1	Yancarlos Sabogal	1006029965	25	M									Torasso	3135903071	Yancarlos.
2	Katherine Arroyo	1175413613	29	F									Buenos Aires	3125235241	Kath A.
3	Abel David Argote	1116861753	34	M									Arroyo	3149474417	
4	Diego Fabian Pertes	17.690.969	39	M									Buenos Aires	3108073527	Diego F Pertes
5	Jerson Cadena R	1117523773	33	M									Las palmeras	3118237542	Jerson CR
6	Elias Aucette Bello	1175484722	28	M									CIUDADELA	3208114619	
7															
8															
9															
10															
11															
12															
13															
14															

Productos	CÓDIGO M1.P01.F01	PRODUCTOS COMMAIZ	FECHA DE EMISIÓN 09/01/2024
	VERSIÓN 1.0	ASISTENCIA DE POBLACIÓN ATENDIDA	FECHA DE ACTUALIZACIÓN 27/03/2024
			PÁGINA: 1 de 1

DEPENDENCIA: Productos commaiz RESPONSABLE: Mirdalia molina Ing Alimentos

ACTIVIDAD REALIZADA: Registro asistencia de fabricación, condiciones optimas de M.P. & insumos

FECHA: 07-marzo-2025 LUGAR: Productos commaiz

ITEM	NOMBRES	IDENTIFICACION	EDAD	SEXO	POBLACIÓN						ZONA		DIRECCIÓN	CELULAR	FIRMA
					DISC	VICT	REINS	AFRO	INDIG	LGBTI	RUR	URB			
1	Katherine Aragón	1117341393	29	F									Buenos Aires	3125235741	Kath A
2	Ruben Dario Patiño Rojo	1164-164-012	38	M.									Paraiso Guarzeria	3125055038	
3	Yancarlos Sabogal	1006029965	25	M									Torasso	3135903071	Yancarlos
4	Arbey Revelo	1114061255	33	M								1	Troncal	3149174977	
5	Jerson Cadena R.	1A523773	32	M									Las Palmeras	3182375428	Jerson Cad
6	DIEGO FABIAN PUENTES	17690.969	39	M									BUENOS AIRES	3108073527	DIEGO P.
7	Elios Sanchez Bello			M											Elios S. B.
8															
9															
10															
11															
12															
13															

LUGAR Y FECHA: Florencia, 05 de Septiembre de 2025

PROCESO No. MC 006-059-2025

OBJETO: **"OBJETO: *SUMINISTRO DE BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA*"**

ANTECEDENTES:

- Necesidad presentada por el Grupo de Abastecimientos Bienes y Servicios de la Regional en cumplimiento a los Convenios No. 050-DIADQ-DIPER-2024 celebrado entre el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - EJERCITO NACIONAL; No. 0002-ARC-JOLAN-2023 celebrado entre el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - FUERZA AÉREA COLOMBIANA; y No. 185-00-A-COFAC-CODAF-2022 celebrado entre el MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL - ARMADA NACIONAL.

- Presupuesto: **NOVENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS VEINTISIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE. ($92.527.500,00)**, incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).

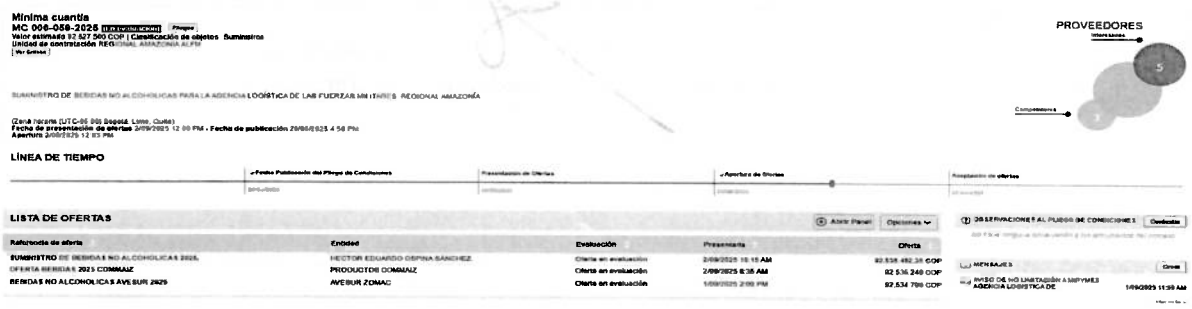
- Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 13025 del 26 de agosto de 2025, expedido por la Profesional de Defensa del Grupo de Presupuesto y cartera de la Agencia Logística de la Fuerzas Militares Regional Amazonia.

- Apertura: 28 de agosto de 2025.

- Cierre: 02 de septiembre de 2025.

- Plazo Ejecución: El plazo de ejecución del contrato que surja del proceso de selección será ***hasta el 31 de diciembre de 2025*** el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, incluida la reunión de coordinación para aclarar estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones contractuales, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

OFERTAS PRESENTADAS:



VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

REQUISITOS	***DIEGO FABIAN PUENTES/****COMMAIZ*	*CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA****/AVESUR***
Verificación De No Inclusión En El Boletín De Responsables Fiscales	CUMPLE	CUMPLE
Verificación del SIRI (Sistema de Registro de Sanciones Inhabilidades)	CUMPLE	CUMPLE
Verificación De Antecedentes Judiciales – Policía Nacional	CUMPLE	CUMPLE
Verificación del Registro Nacional de Medidas Correctivas	CUMPLE	CUMPLE
Fotocopia De La Cedula de Ciudadanía del Representante Legal y de la Persona Natural	CUMPLE	CUMPLE
Certificación Bancaria Formulario N° 03	CUMPLE	CUMPLE
Compromiso Anticorrupción Formulario No 07	*CUMPLE*	*CUMPLE*

CONCLUSIÓN:

Una vez verificados los requisitos jurídicos habilitantes aportado por el proponente que se presentó al proceso de selección, se tiene que:

PROPONENTE	**HABILITADO / NO HABILITADO**
DIEGO FABIAN PUENTES/*COMMAIZ*	HABILITADO
HECTOR EDUARDO OSPINA SANZHEZ / *DISTRIBUCIONES &PRODUCTOS CAQUETA*	**HABILITADO**
*CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA****/AVESUR***	**HABILITADO**

COMITÉ JURÍDICO EVALUADOR

Abg. JHON FREDY GALINDO BARRERA
Coordinador Grupo Gestión de la Contratación

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy viernes 05 de septiembre de 2025, a las 11:31:38, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	17690969
Código de Verificación	17690969250905113138

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 279884003

PIB
11:32:48

Bogotá DC, 05 de septiembre del 2025

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) DIEGO FABIAN PUENTES identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 17690969:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

OLGA LUCIA TIBOCHA CORTES
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (E)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 11:33:27 AM horas del 05/09/2025, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **17690969**

Apellidos y Nombres: **PUENTES DIEGO FABIAN**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano:
5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Presidencia de la República
Ministerio de Defensa Nacional
Portal Único de Contratación
GOV.CO
Todos los derechos reservados.


REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA
NUMERO 17.690.969
PUENTES
APELLIDOS
DIEGO FABIAN
NOMBRES


FECHA DE NACIMIENTO 12-OCT-1985
FLORENCIA
(CAQUETA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.72
ESTATURA
O+
G.S. RH
M
SEXO
25-NOV-2003 FLORENCIA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN
REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA
INDICE DERECHO
A-4400100-00883247-M-0017690969-20170215
0053631380A 1
8084252145

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 05/09/2025 11:34:41 a. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **17690969** y Nombre: **DIEGO FABIAN PUENTES .**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **122767309** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

FORMULARIO No. 3
DATOS BASICOS BENEFICIARIO CUENTA SIIF
FORMATO APERTURA – CANCELACION DATOS TERCERO-
CUENTAS BANCARIAS SIIF NACION II

CIUDAD Florencia-Caqueta FECHA 01 Septiembre del 2025

Señores

AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA
Ciudad.-Florencia-Caqueta

Me permito certificar la siguiente información respecto de la:

Apertura ☐ o Cancelación ☐ en SIIF de cuenta bancaria registrada a mi nombre.

DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario). - **Persona Natural**

Nombre:_____ CC. No_____

Fecha de Expedición de la cedula de ciudadanía de ciudadanía

Dirección:_____
Teléfono:_____ Fax:_____

Cuenta Bancaria: Corriente ☐ Ahorro ☐

Entidad Bancaria_____No._____Ciudad:_____

Departamento:_____
Municipio:_____ Email:_____

DATOS ENTIDAD INFORMANTE (Beneficiario). - **Persona Jurídica**

Razón Social: AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S

NIT: 901.249.274

Dirección: Lote 12 mz 114 Ciudadela siglo XXI
Teléfono: 3202807550 Fax:

Cuenta Bancaria: Corriente ☐ Ahorro **X**

Entidad Bancaria BANCOLOMBIA No. 46600054368

Ciudad: FLORENCIA-CAQUETA Departamento: CAQUETA
Municipio: FLORENCIA

Email: carlitoscamo02@hotmail.com

Nombre Representante Legal: CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA C.C. No 1.117.494.539

Fecha de Expedición de la cedula de ciudadanía de 22 DE JULIO DE 2005 EXPEDIDA en Florencia-Caqueta

NOTA: LA INFORMACION RELACIONADA DE LA CUENTA BANCARIA (No. Tipo y Entidad) DEBE COINCIDIR CON LA CERTIFICACION BANCARIA.

CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA

C.C 1.117.494.539

REPRESENTANTE LEGAL

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.

REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO

FIRMA Y POSTFIRMA REPRESENTANTE LEGAL DEL OFERENTE

FORMULARIO No. 7 COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

El(los) suscrito(s) a saber: CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA , domiciliado en Florencia-Caquetá, identificado con Cedula de ciudadanía No. 1.117.494.539; quien obra en calidad de REPRESENTANTE LEGAL DE AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S, que en adelante se denominará EL PROPONENTE, manifiesta(n) su voluntad de asumir, de manera unilateral, en el pliego de condiciones, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES adelanta un proceso de Selección, en desarrollo de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus decretos reglamentarios, para la celebración de un contrato estatal, identificado así: 006-059-2025 CUYO OBJETO ES SUMNISTRO DE BEBIDAS NO ALCOHOLICAS, PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES , REGIONAL AMAZONIA.

SEGUNDO: Que es interés del PROPONENTE apoyar la acción del Estado colombiano, y de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES para fortalecer la transparencia en los procesos de contratación, y la responsabilidad de rendir cuentas;

TERCERO: Que siendo del interés del PROPONENTE participar en el proceso de Selección aludido en el considerando primero, se encuentra dispuesto a suministrar, en caso de requerírsele, la información propia que resulte necesaria para aportar transparencia al proceso, y en tal sentido suscribe el presente COMPROMISO UNILATERAL DE ANTICORRUPCIÓN:

1.1. EL PROPONENTE se compromete formalmente a impartir instrucciones a todos sus empleados, agentes y asesores, y a cualesquiera otros representantes suyos, exigiéndoles el cumplimiento en todo momento de las leyes de la República de Colombia, especialmente de aquellas que rigen el presente proceso de selección y de la relación contractual que eventualmente se derive de este proceso de selección, de conformidad con las siguientes obligaciones:

a) No ofrecer o pagar sobornos o cualquier halago a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, ni a cualquier otro servidor público o privado que pueda influir en la adjudicación de la propuesta, bien sea directa o indirectamente, ni a terceras personas que, por su influencia sobre funcionarios públicos, puedan influir sobre la aceptación de la propuesta;

b) No ofrecer pagos o halagos a los funcionarios de la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES durante el desarrollo del contrato que se suscriba si llegase a ser aceptada su propuesta.

1.2. El PROPONENTE se compromete formalmente a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o como efecto la colusión en el presente proceso de selección.

CONSECUENCIAS DEL INCUMPLIMIENTO

El PROPONENTE asume a través de la suscripción del presente compromiso, las consecuencias previstas en la solicitud de oferta del proceso de selección, si se verificare el incumplimiento de los compromisos anticorrupción.

En constancia de lo anterior, y como manifestación de la aceptación de los compromisos unilaterales incorporados en el presente documento, se firma el mismo en la ciudad de Florencia-Caqueta, a los 01 del mes de Septiembre de 2025.

EL PROPONENTE:



Nombre: CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA
C.C 1.117.494.539
REPRESENTANTE LEGAL AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S
(Nombre, número del documento de identificación y firma del PROPONENTE o su representante y/o todos los integrantes del Consorcio o Unión Temporal)