286

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 001

Florencia Caquetá, 08 de abril del 2025

AL: Señor Coronel (RA),
JOHN FREDY DUQUE PATIÑO
Director Regional Amazonia

Con toda atención me permito enviar al señor (a) Coronel (RA), JOHN FREDY DUQUE PATIÑO, Director de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Amazonía, el informe de supervisión No. 001 del contrato No. 006-013-2025 correspondiente al periodo del 13 al 31 de marzo 2025, de acuerdo con la siguiente información:

1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO: (De acuerdo con la notificación enviada por la Agencia Logística, se deberán establecer los datos)

CONTRATO No. 006-013-2025

CONTRATISTA: AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S

OBJETO: SUMINISTRO DE POLLO PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA.

VALOR DEL CONTRATO: $92.527.500.00,00

PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO: 31 DE MARZO DEL 2025

MODIFICACIONES: SI ____ NO _X___

TIPO	
N/A	N/A

2. CONTROL OBLIGACIONES Y ENTREGABLES CONTRACTUALES:

DESCRIPCION			PLAZO EJECUCION											
NUMERAL	OBLIGACION	ENTREGABLE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	ENE
OBLIGACIONES GENERALES														
a.	Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, y presentar los documentos	Planilla	SI											

	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.	Certificación al inicio del contrato	SI											
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 Amazonía.	Certificación mensual (se adjunta en los tramites de pago)	SI											
d.	Enviar vía correo electrónico los primeros siete (07) días de cada mes al supervisor del contrato, la Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales y la Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales expedidas por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley anexando su tarjeta profesional y antecedentes actualizados expedidos por la junta central de contadores, o en su defecto firmadas por el representante legal; igualmente la planilla de pago de seguridad	Certificación mensual (se adjunta en los tramites de pago)	SI											

	social y parafiscales tanto de la empresa como del representante legal y/o contratista.													
e.	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.	Recibo Acta de Satisfacción	SI											
f.	Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, pliego, 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.	Se presume que el contratista es conocedor	N/A											
g.	Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.	Anexo a la póliza inicial	N/A											
h.	Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas por la entidad, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.	Recibo Acta de Satisfacción	SI											
i.	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.	Factura emitida por el proveedor en el momento de la entrega	SI											
j.	Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.	Correo electrónico (Cuando aplique)	N/A											
k.	Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la	Se presume que el contratista es	N/A											

	prestación del servicio.	conocedor												
l.	Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.	Recibo Acta de Satisfacción	SI											
m.	Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual, la cual será envía por el supervisor del contrato vía correo electrónico y esta deberá ser enviada con firma original del representante legal y/o contratista en un Lapso no superior a 24 horas.	Acta de satisfacción en el momento de la entrega de productos	SI											
n.	Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.	Acta de Liquidación contractual	N/A											
o.	Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.	Recibo Acta de Satisfacción	SI											
p.	Informar oportunamente a la Entidad y/o supervisor del contrato, cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.	Correo electrónico (Cuando aplique)	N/A											
q.	Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.	Se presume que el contratista es conocedor	N/A											
r.	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.	Póliza de cumplimiento Única vez	SI											
s.	Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II y SIIF, de su competencia.	Plataforma SECOP II y SIIF	SI											
t.	Acatar las instrucciones del supervisor del contrato.	Recibo Acta de Satisfacción	SI											
u.	Reportar e informar al supervisor del contrato todos los cambios que	Correo electrónico (Cuando	N/A											

288

	surjan en la información de los vehículos en los que se transporten los bienes contratados.	aplique)												
v.	Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.	Recibo Acta de Satisfacción	SI											
w.	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.	Certificado Cuenta Bancaria al inicio del contrato	SI											
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.	Recibido acta de satisfacción	SI											
b.	Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.	Correo electrónico (Cuando Aplique)	N/A											
c.	Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.	Recibido Acta de Satisfacción	SI											
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.	Se presume que el contratista es conocedor	N/A											
e.	Entregar los productos solicitados en un término no superior a 12 horas corrientes. Esto, sin perjuicio de que, por razones de cumplimiento de la misionalidad de la Entidad, y por situaciones imprevisibles, se	Recibido Acta de Satisfacción	SI											

	soliciten suministros con un término inferior al antes mencionado, para lo cual se concederá un término razonable, previamente concertado con el respectivo supervisor del contrato.													
f.	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, Lapso no superior a 2 horas: para las Unidades de Catering ubicadas en el Departamento de Caquetá Lapso no superior a 10 horas: para las Unidades de Catering ubicadas en el Departamento de Putumayo.	Informe por escrito correo electrónico (cuando aplique)	N/A											
g.	Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/ permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.	Recibido Acta de Satisfacción	SI											
h.	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.	Se presume que el contratista lleva un control	N/A											
i.	Corregir, a la mayor brevedad posible, cualquier deficiencia que se presente con el suministro, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.	Informe por escrito correo electrónico (cuando aplique)	N/A											
j.	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	Recibido Acta de Satisfacción	SI											

289

	en salud pública.													
k.	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.	PESV al inicio del contrato	SI											
l.	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.	Recibido Acta de Satisfacción	SI											

3. CUMPLIMIENTO DE LOS RIESGOS PREVISIBLES DEL CONTRATO.

Seguimiento y monitoreo de los riesgos establecidos para la etapa de ejecución del contrato:

N°	T IPO	DESCRIPCIÓN	TRATAMIENTO	RESPONSABLE	PERIODICIDAD
1	Económico	Demora y/o no pago de las obligaciones laborales a cargo del contratista	Verificar el pago de aportes para fiscales y solicitar garantía de pago de salarios prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	ALFM-CONTRATISTA	Durante la etapa de perfeccionamiento del contrato y su ejecución, especialmente para la procedencia de cada pago al que haya lugar
2	Operacional	Bloqueo de Vías De Acceso que imposibilitan el suministro del producto	Solicitud de establecimiento de comercio en la sede de la regional o existencia de vínculo comercial	ALFM-CONTRATISTA	En el momento en que ocurra

3	Económico	No proyección adecuada de costos al momento de presentar la oferta	Adecuado análisis de la oferta del bien y oferta presentada por los proponentes con el fin de evitar la presentación de precios artificialmente bajos	CONTRATISTA	Durante el término de evaluación
4	Operacional	Incumplimiento Total O Parcial De Las Obligaciones	Solicitud de Garantía De Cumplimiento y adecuado seguimiento a la ejecución del contrato	SUPERVISOR	Mensual
5	Operacional	Producto de mala calidad sin el cumplimiento de la ficha técnica , intoxicación de los consumidores	Solicitud estricta de requisitos técnicos, que garanticen en gran medida el cumplimiento de las especificaciones técnicas establecidas para cada producto, de modo que de forma temprana se identifique la calidad del producto a suministrar. Solicitud de garantía de calidad de los bienes. Verificación minuciosa por parte del supervisor del contrato de los productos recepcionados, con acompañamiento de la Ingeniera de la alimentos	CONTRATISTA - SUPERVISOR	Cada que efectúe el suministro
6	Operacional	Demora en la entrega del producto en los distintos sitios de entrega	Solicitud de pedidos de forma escrita a través de correo electrónico con una anterioridad de 12 horas	CONTRATISTA - SUPERVISOR	Cada vez que se solicite el suministro

4. NOVEDADES DE INCUMPLIMIENTO EN LA EJECUCION: (seguimiento técnico, administrativo, jurídico y financiero)

En el periodo entre el 13 al 31 de marzo, se realizó llamado de atención, el cual se adjunta al presente informe, los requerimientos fueron entregados en su totalidad, pero con bastantes novedades, razón por la cual, no se realizó adición alguna al contrato y por la premura del tiempo no se llegó a un incumplimiento.

Por último, es importante mencionar que se dejaron unas facturas de cierre pendientes por tramitar para su pago, las cuales fueron tramitadas en el mes de abril.

5. CONTROL DE PAGOS

Valor total de Contrato	**$92.527.500.00**			
No. Factura y/o Cuenta de cobro	**Fecha**	**Valor Facturado**	**Saldo por Ejecutar**	**Con cargo al Contrato Interadministrativo No. (SI APLICA)**
FACTURA FEAV-10650 GMRIN12 MIGO 5000763935	15/03/2025	3.287.500,00	89.240.000,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10651 BITER12 MIGO 5000764853	15/03/2025	1.937.000,00	87.303.000,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-

				DILOS-2024
FACTURA FEAV-10652 BIMEJ12 MIGO 5000763847	15/03/2025	2.174.500,00	85.128.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10653 BASCN2 MIGO 5000764072	15/03/2025	1.433.000,00	83.695.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10663 BICAZ36 MIGO 5000764169	17/03/2025	2.412.000,00	81.283.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10664 BASPC12 MIGO 5000763846	17/03/2025	3.502.000,00	77.781.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10665 BALOC27 MIGO 5000764799	17/03/2025	6.084.000,00	71.697.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10666 BASCN MIGO 5000764139	17/03/2025	6.360.000,00	65.337.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10667 CACOM6 MIGO 5000764655	17/03/2025	3.618.000,00	61.719.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10675 BITER12 MIGO 5000764870	18/03/2025	2.755.000,00	58.964.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10676 BICAZ36 MIGO 5000764855	18/03/2025	1.425.000,00	57.539.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10677 BASPC12 MIGO 5000764898	18/03/2025	5.736.000,00	51.803.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10683 BIMEJ12 MIGO 5000765397	20/03/2025	3.345.000,00	48.458.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10684 BIMEJ12 MIGO 5000764989	20/03/2025	2.552.000,00	45.906.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10685 BITER12 MIGO 5000765383	20/03/2025	1.792.000,00	44.114.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10689 BASCN2 MIGO 5000765828	22/03/2025	4.130.000,00	39.984.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10690 BITER12 MIGO 5000766363	22/03/2025	1.425.000,00	38.559.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10696 BASCN	22/03/2025	1.900.000,00	36.659.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024,

MIGO 5000765867				003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10698 BICAZ36 MIGO 5000766765	25/03/2025	2.412.000,00	34.247.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10699 GMRIN12 MIGO 5000766678	25/03/2025	1.970.000,00	32.277.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10700 BAPC12 MIGO 5000766740	25/03/2025	5.100.000,00	27.177.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10701 BITER12 MIGO 5000769304	25/03/2025	1.840.000,00	25.337.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10702 BALOC27 MIGO 5000766640	25/03/2025	2.284.000,00	23.053.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10703 BIROR25 MIGO 5000766039	25/03/2025	1.280.000,00	21.773.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10712 BASCN MIGO 5000766311	25/03/2025	5.410.000,00	16.363.500,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10713 BITER12 MIGO 5000767848	25/03/2025	4.594.400,00	11.769.100,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10714 BIMEJ12 MIGO 5000767136	25/03/2025	1.338.000,00	10.431.100,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10720 BASPC12 MIGO 5000768200	29/03/2025	1.879.000,00	8.552.100,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10721 GMRIN12 MIGO 5000768154	29/03/2025	332.500,00	8.219.600,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10722 CACOM6 MIGO 5000768294	29/03/2025	3.618.000,00	4.601.600,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10723 BIMEJ12 MIGO 5000768263	29/03/2025	1.115.000,00	3.486.600,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
FACTURA FEAV-10724 BITER12 MIGO 5000768208	29/03/2025	3.481.600,00	5.000,00	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024
Subtotal (por usos)		**$19.424.640,00**	**$5.000,00**	050-DIADQ-DIPER-2024, 003-ARC-JOLAN-2022, 185-00-A-COFAC-CODAF-

				2022, 261-00-COFAC-DILOS-2024

Porcentaje cumplimiento Avance **99.99%**

6. INFORMACIÓN FIDUCIAS (Cuando aplique)
N/A

7. INFORMACIÓN PERSONAL CONTRATADO (Cuando aplique)
N/A

8.INFORMACIÓN AIU (Cuando aplique)
N/A

9. DOCUMENTOS ANEXOS AL INFORME

- Se adjunta oficio llamado de atención, y oficio de respuesta por parte del contratista.

10. RECOMENDACIONES

- Todos los ítems estipulados en el contrato fueron ejecutados en su totalidad, quedando un saldo de $5.000,00 M/CTE, el cual se requiere sea devuelto debido a que no alcanza para adquirir ningún producto contratado, por tal motivo se requiere que el contrato sea reintegrado y liquidado.

Cordialmente,

TASD. ANA ISABEL PÉREZ ARIAS
Supervisor del contrato No. 006-013-2025

No. 181
Fecha: 08-Abr. 2025
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES
REGIONAL AMAZONIA
DE: Dirección Regional
PARA: Contratos
INSTRUCCIONES Y ÓRDENES:
Recibido - A pendiente de observaciones
Cumplimiento acorde a lo estipulado.
PLAZO:
Cordialmente
John Fredy Duque.
DIRECTOR

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

Florencia, 25 de marzo del 2025

No. 2025140240016171 ALRAM-OL-AYS-14024

AL: Señores,
CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA
Representante Legal **AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S**
Proveedor Suministro de Pollo
avesurflorenciazomac2019@outlook.es
Tel: 320 280 7550
Ciudad

ASUNTO: Llamado de atención por presuntos incumplimientos.

Amparada bajo la potestad legal que me asiste como supervisora del contrato número 006-013-2025 el cual tiene como objeto el SUMINISTRO DE POLLO PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA, y amparada en nuestra norma general de manera respetuosa me permito hacer el siguiente llamado de atención, a raíz de todos los inconvenientes presentados en la ejecución del presente contrato, en donde se han recibido distintos informes por parte de los administradores de los comedores de tropa, los cuales informa los siguiente:

1. La merma del peso al momento de descongelarse, principalmente el corte de PIERNA PERNIL, haciendo que este no cumpla con el peso establecido en el contrato, el cual debe ser de 350g.
2. Las condiciones en que los productos objeto del contrato son entregados, principalmente en el comedor CACOM6, ubicado en tres esquinas Caquetá, en donde se evidencia la falta de higiene con las cavas de icopor en donde son enviados los productos.
3. Así mismo las condiciones de entrega de la PECHUGA, la cual debe ser entregada en bolsa *10kg *25 porciones de 400g o bolsa *10kg *20 porciones de 500g., y esta está siendo entregada en tulas.

Para constancia de lo anteriormente plasmado, adjunto los siguiente correos e imágenes enviadas por cada uno de los administradores:

CACOM6:


REDMI 13C
16/03/2025 17:01


REDMI 13C
16/03/2025 17:01


REDMI 13C
16/03/2025 17:01


Supertank
16/03/2025 17:02

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

BASCN:

Responder Responder a todos Reenviar

Wilson Rojas Patiño <wilson.rojas@agencialogistica.gov.co>

INCOMBENIENTE CON EL POLLO QUE SE ESTA SUMINISTRANDO

Para Ana Isabel Perez Arias

WhatsApp Video 2025-03-18 at 10.55.39 AM.mp4
4 MB

Buenos días jefe ANA, comedidamente solicito de su ayuda, para que ponga en conocimiento al proveedor del producto pollo el inconformismo con el peso que llegando el pollo pernil, ya que esta llegando de buen peso pero cuando se descongela queda por la mitad del peso que venia embolsado.

es de resaltar que realice un video mostrándole con que peso llega el producto congelado (0,425 kl) por presa pierna pernil, y después de descongelado quedo con un peso de (0,255 kl).
al cocinarce y fritarse que da con un peso de (68, 80, 70) gramos la presa que se suministra al cliente

esto es lo que nos causa tanto inobediente con los suboficiales de alimentación por los partes que pasan los soldados
Es de resaltar que la presa debe pesar 0,125 kl después de procesado.
el día de hoy toco dar doble presa para poder cumplir con lo estipulado en el menú del comedor de tropa BASCN 1 que se encuentra a mi cargo.



GMRIN12:

Responder Responder a todos Reenviar

Kerly Johana Cuellar Sanmartin <kerly.cuellar@agencialogistica.gov.co>

INFORME

Para ana perez

Buenas tardes,

Respetuosamente me permito informar a la supervisora del contrato N° 006-013-2025 del CONTRATISTA: AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC SAS.

El producto pollo pierna pernil al momento de recibirlo cumple con el gramaje especificado de acuerdo a la ficha técnica el cual es de 175 gramos por porción en crudo la cual en la mayoría de los casos supera el gramaje exigido, la novedad que se presenta es después de confeccionado dicho producto, tiene una merma demasiado significativa quedando muy por debejo de lo establecido de acuerdo al contrato INTER.

Anexo foto del producto en crudo y después de confeccionado.



AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

BASCN2:

Responder Responder a todos Reenviar
sábado 15/03/2025 8:29 p. m.

Belcy Johanna Ruiz Rivera <belcy.ruiz@agencialogistica.gov.co>

NOVEDAD PEDIDO POLLO 15-03-2025

Para Ana Isabel Perez Arias

Buena noche

Cordial saludo,

De manera atenta y respetuosa me permito informar que el día de hoy 15 de marzo de 2025, se presentó un operario del contratista de los pollos y descarga en el comedor BASCNA 2 dos tulas de pollo sin dejar factura y sin dar tiempo de revisar.
Una vez destapado el pollo para guardar en el refrigerador, evidenciamos que la pechuga no viene empacada ni rotulada y encontramos 5 bolsas de perniles que no cumplen con el peso pactado siendo unas presas muy pequeñas.

Por lo anterior solicito cambio del producto

Adjunto evidencia fotográfica





BITER12:

Responder Responder a todos Reenviar
martes 25/03/2025 9:40 a. m.

Javier Manuel Sanchez Salgado <javier.sanchez@agencialogistica.gov.co>

NOVEDAD CON EL POLLO-PIERNA PERNIL BITER12

Para Ana Isabel Perez Arias

WhatsApp Image 2025-03-25 at 7.24.21 AM (1).jpeg 111 KB
WhatsApp Image 2025-03-25 at 7.24.21 AM (2).jpeg 116 KB
WhatsApp Image 2025-03-25 at 7.24.21 AM (3).jpeg 122 KB
WhatsApp Image 2025-03-25 at 7.24.21 AM (4).jpeg 122 KB
WhatsApp Image 2025-03-25 at 7.24.21 AM.jpeg 111 KB
WhatsApp Image 2025-03-25 at 7.24.22 AM.jpeg 127 KB
WhatsApp Image 2025-03-25 at 8.26.33 AM.jpeg
WhatsApp Image 2025-03-25 at 8.26.19 AM.jpeg

Buenos días Ana,

Cordial saludo, para informar que se vienen presentando incumplimientos en el gramaje de la pierna pernil, están llegando pierna perniles con peso menor a las 350 gramos como lo estipula la ficha técnica, solicito amablemente que le recalque al proveedor el cumplimiento de los gramajes de la pierna pernil, tengo reunido mas de 40 bolsas por 5 unidades que no están cumpliendo, se esta haciendo el ejercicio de pesar presa por presa, en la mayoría no cumple con el gramaje. notificar al proveedor que realice el respectivo cambio de las presas que no cumplen con el gramaje y me lleve de las que cumplan con el gramaje.

Anexo registro fotográfico

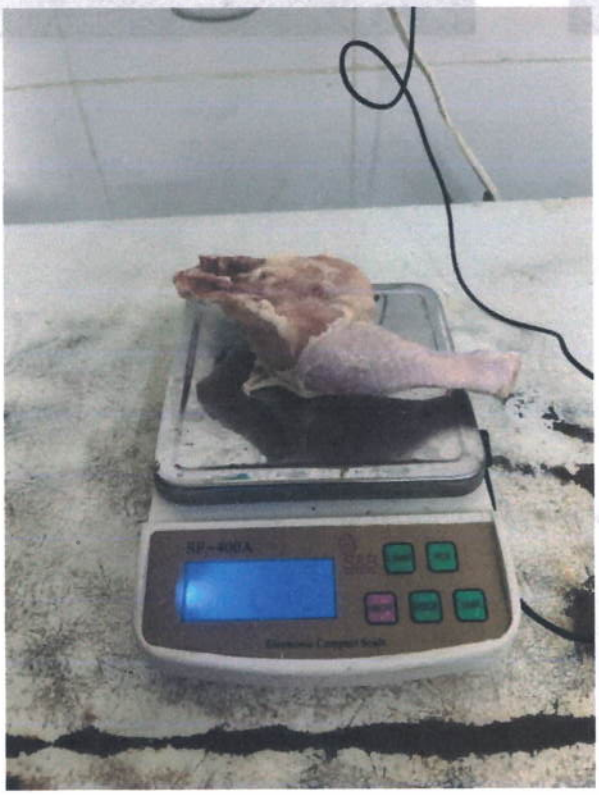
Cordialmente

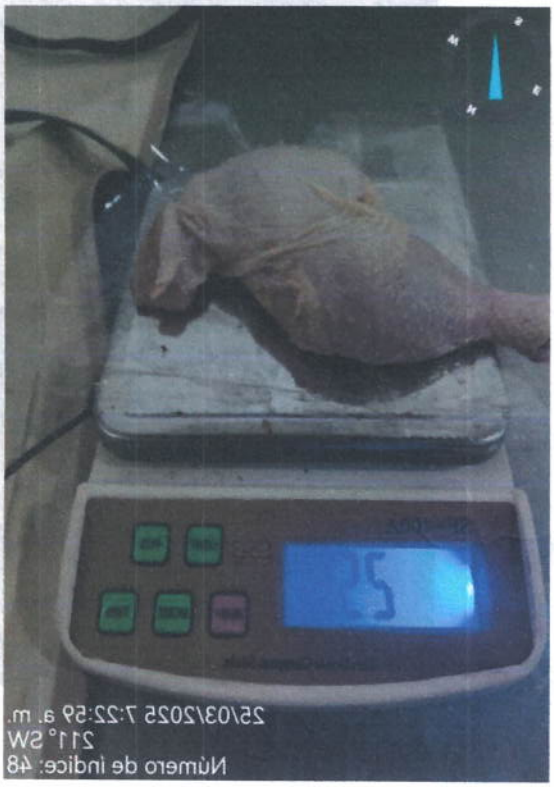
TS, Javier Manuel Sánchez Salgado
Administrador BITER12

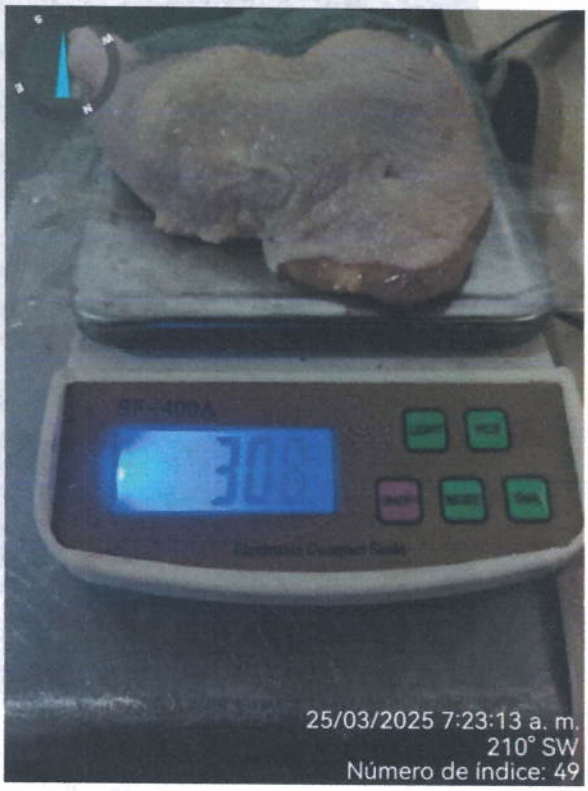
AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas











BASPC12:

Responder Responder a todos Reenviar

martes 25/03/2025 12:34 p. m.

Luis Fernando Parada Albarracin <luis.parada@agencialogistica.gov.co>

solucito me colaboren q no me yegue el pollo asi

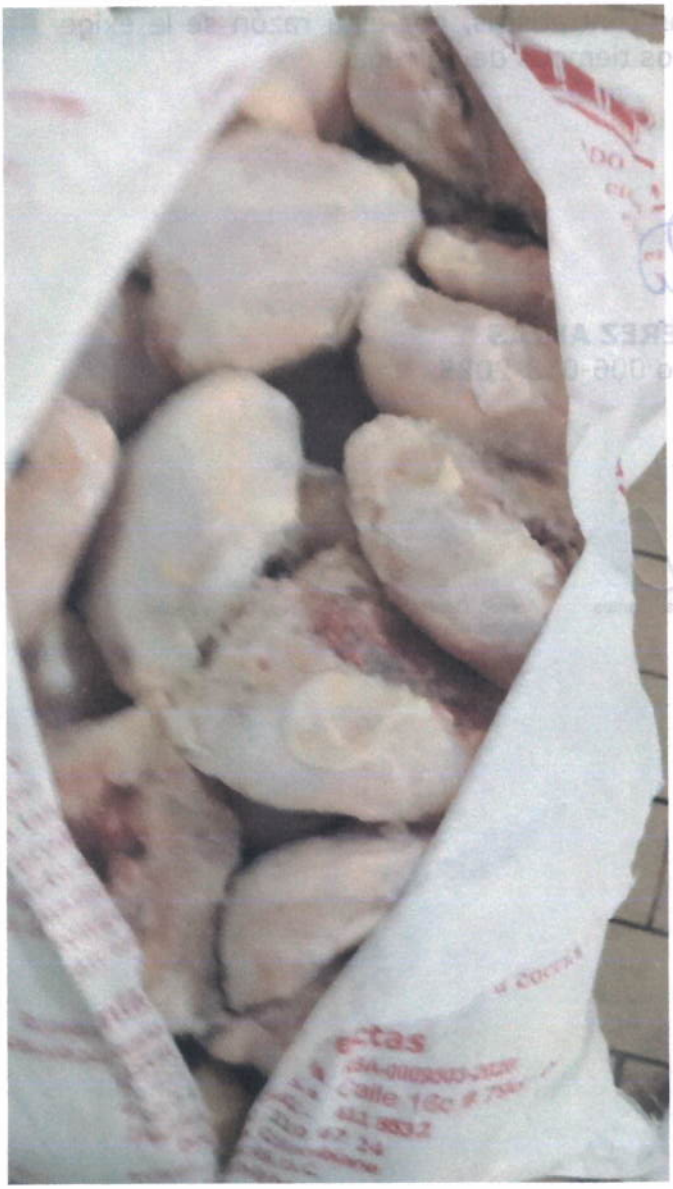
Para Ana Isabel Perez Arias

10efd3ca-395b-4794-875c-cc9f0f5c9210.jpg
57 KB

79a22d85-d319-4c95-8204-70c7ff2519fd.jpg
99 KB

se recibe por q al otro día tengo q hacer pechuga asada y no se puede de volver por ese motivo

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas





Por consiguiente, me permito realizar el siguiente llamado de atención por presunto incumplimiento, y la falta de inocuidad con los productos entregados.

Se le solicita y exige mejorar la calidad de los productos entregados, e igualmente mantener la higiene al momento de las entregas, para que estos actos no se repitan, puesto que nosotros como Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Amazonia, debemos dar total cumplimiento a las obligaciones pactadas en los contratos interadministrativos con las diferentes fuerzas y que no podemos incurrir

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

en incumplimientos por causa de nuestros contratistas, por esta razón se le exige compromiso, dando total cumplimiento a los tiempos de entrega.

Cordialmente,

ANA ISABEL PÉREZ ARIAS
Supervisora contrato 006-013-2025

Elaboró: Ana Isabel Pérez Arias
TASD. Abastecimientos, Bns y Serv.

Revisó: Carlos Eduardo Gasca Fuentes
Coor. de Abast. Bns y Serv.

Aprobó: Coronel (RA) John Fredy Duque Patiño
Director Regional Amazonia

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S
NIT: 901.249.274-1

FLORENCIA CAQUETÁ- 26-03-2025

DE: AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC SAS

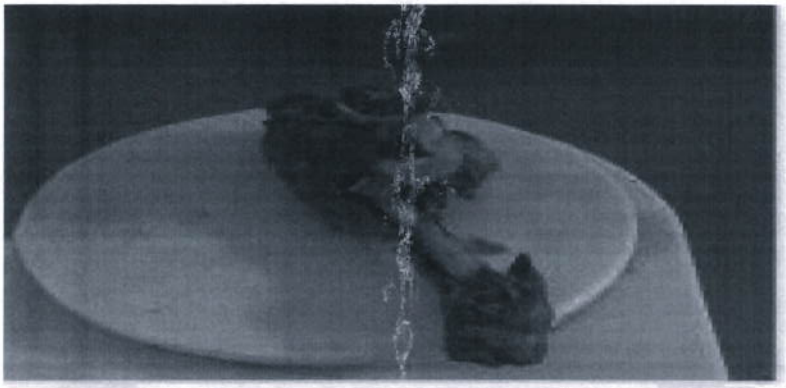
PARA: AGENCIA LOGISTICA DE LAS DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA

ASUNTO: RESPUESTA A LLAMADO DE ATENCIÓN POR PRESUNTOS INCUMPLIMIENTOS

Reciban ustedes un cordial saludo, el motivo de la presente es para responder el llamado de atención realizado a la empresa por el presunto incumplimiento, en este oficio diremos porque si estamos cumpliendo con lo acordado según el contrato numero 006-013-2025 SUMINISTRO DE POLLO PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA. A continuación, procederemos a enunciar las evidencias correspondientes.

- El en el primer requerimiento del llamado de atención dice: La merma del peso al momento de descongelarse, principalmente el corte de PIERNA PERNIL, haciendo que este no cumpla con el peso establecido en el contrato, el cual debe ser de 350 gr, pero citando el contrato textualmente en el **anexo** 1 **especificaciones técnicas**, la presentación del producto requiere **SAP 200002104 PIERNA PERNIL DE POLLO CON RABADILLA MARINADO** debe pesar mínimo a la hora de la entrega 350 gramos y como la supervisora del contrato ANA ISABEL PEREZ enuncia en el llamado de atención, el producto en crudo cumple con los requisitos de gramaje.
- Si el producto que requiere el contrato es la pierna pernil de pollo con rabadilla **MARINADO** se entiende que tiene que entregarse congelado y con un porcentaje máximo del veintiocho por ciento (28%) bajo la técnica del marinado en la cual se le incorpora, agua, sal y otros ingredientes que son de uso permitido según la resolución 402 del 2002 emitida por el ministerio de salud. Por la cual se establece los requisitos para la comercialización de aves beneficiadas, entera, despresadas y/o deshuesadas que se someten a la técnica del marinado,

- El producto marinado al ser congelado a la hora de descongelarse perderá peso, como se evidencia en la el rotulado de las bolsas que esta al 25%, por tanto se cumple al entregarse el producto.
- La empresa **POLLO FIESTA** quien es la que nos provee los productos del del contrato, pierna pernil de pollo con rabadilla marinado y la pechuga con piel y hueso, cumple con lo establecido, ya que según la ficha técnica de esta empresa su marinado es al veinticinco por ciento (25%) de la cual se anexará evidencia fotográfica.
- Las bolsas donde viene empacado la pierna pernil vienen por 5 unidades, así el producto según lo requerido de 350 gramos debe pesar, un kilo con setecientos cincuenta gramos (1.75 kg) en este orden de ideas el producto que se entrega, específicamente la pierna pernil cumple y sobrepasa los estándares de gramaje, las bolsas que se envían pesan mas de dos kilogramos a la hora de la entrega.
- Como no rompemos bolsas, para no manipular el producto, cabe la posibilidad que una cantidad mínima de perniles no cumplan con el peso, pero el contrato en las obligaciones especificas punto **F.** Dice lo siguiente.
    - Para cambiar los productos suministrados con algún tipo de observación posterior a su entrega por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, tenemos un lapso de dos horas para cambiar los productos para el Caquetá, lo cual lo venimos haciendo.
- En cuanto a el peso del producto después del proceso de cocción es algo que se nos sale de las manos, porque no hay forma de hacerle seguimiento, ya que la manipulación que se le da en los comederos es partir el producto en dos partes, lo que lleva a un difícil control de peso, cocinarlo y luego fritarlo, por lo tanto a la hora del consumo es imposible saber que peso tendrá y por ende es ajeno a nuestra responsabilidad, en la evidencia fotográfica enviada en el llamado de atención, hay diferentes probabilidades, las cuales podrían ser. una sobrecocción lo que llevaría a una perdida significativa de peso, también podría deshacerse el producto.

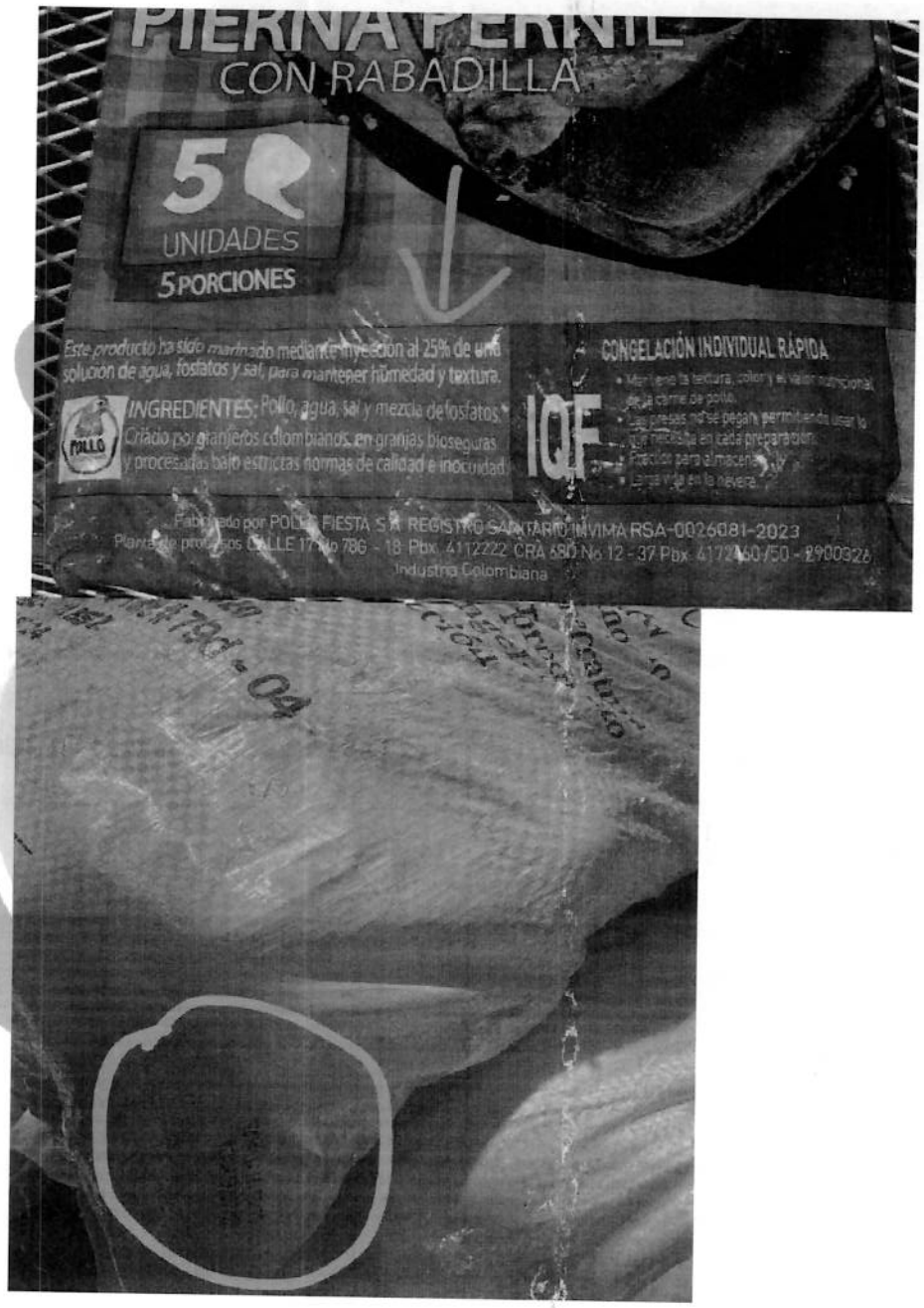


- Los requisitos en cuanto a la pechuga marinada el embalaje se ha corregido en comparación a la primera entrega realizada, por un acuerdo verbal entre dos partes. La agencia logística de las fuerzas militares regional amazonia y la empresa Avesur Florencia ca zomac sas de permitir que la entrega se hiciera como se evidencia en las fotos anexadas en el llamado de atención, por la necesidad que presentaba la entidad de suministra el pollo, que requerían que fuera, en el menor tiempo posible, a lo que contestamos que se podía hacer pero bajo las condiciones de entregar el producto en tulas y con el rotulado en ellas, en lo que estuvieron de acuerdo; claro está que la lona cumple con los estándares de, fecha de vencimiento, lote de fabricación, de empaque

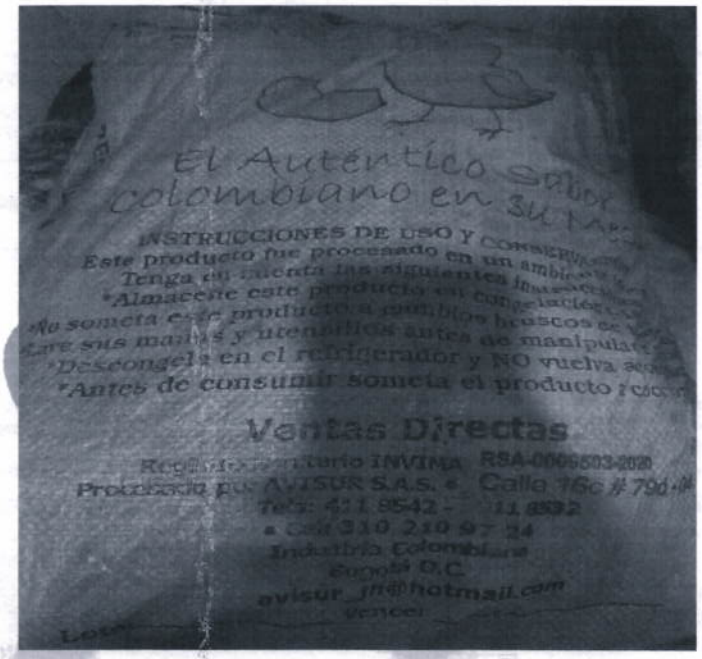
- En cuanto a las CAVAS DE ICOPOR que se envían al CACOM 6 nos comprometemos a mejorar el estado y/o cambiarlos para superar este impase y evitar algún inconveniente.

  - Conclusión. Por lo mencionado en el llamado de atención donde dice que hay presuntos incumplimientos; en este oficio se puede evidenciar que realmente estamos cumplidos con las obligaciones contractuales y la normatividad vigente.

- **EVIDENCIA FOTOGRAFICA**



LT.12 MZ 114 Barrio la Ciudadela Siglo XXI / Florencia – Caquetá.
Teléfono: 322 268 71 36 – 320 563 11 44



LT.12 MZ 114 Barrio la Ciudadela Siglo XXI / Florencia – Caquetá.
Teléfono: 322 268 71 36 – 320 563 11 44

	MERCADEO Y VENTAS				
	FICHA TÉCNICA POLLO EN CANAL Y SUS CORTES				
	Fecha de emisión 21/05/2024	Fecha de Actualización N.A	Versión 01	Código: FT MV- 90	N° Páginas 1 de 1

NOMBRE DEL PRODUCTO:	**PIERNA PERNIL CON RABADILLA CON PIEL MARINADO**
IMAGEN	
IDENTIFICACIÓN:	Se obtiene al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal de la tibia y el perone con la articulación del femur y la extremidad distal de la tibia con la articulación del metatarso y con corte en la ultima vertebra torácica y hacia atras en la unión del femur con el sinsacro. (NTC3644-3).Con piel. Este producto ha sido marinado mediante inyeccion al 25% de una solucion de agua,proteina vegetal (ligante), fosforo y sal.(Resolucion 402/02).
PROCEDENCIA:	Granjas de pollo de engorde ,bioseguras; ubicadas en el Departamento de Cundinamarca con procesamiento en la planta de beneficio de Pollo Fiesta S.A.
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	12 dias de almacenamiento a temperatura de - 4 °C a 0°C para productos refrigerados 6 meses de almacenamiento a temperatura de -18°C para productos congelados
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Mantener refrigerado entre - 4 °C a 0 °C, o mantener congelado a -18°C Prepárese y consúmase en el menor tiempo posible Maneje el producto higienicamente durante el proceso de distribución y Comercialización Almacenelo separado de otros productos carnicos
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	En cualquier forma de preparación que garantice que se cocine a una temperatura de 75°C aproximadamente. Producto dirigido al pública en general, de preferencia en los niños mayores de los 6 meses de edad
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Producto de color rosado pálido, olor y color característico, textura consistente, firme al tacto.
REGISTRO SANITARIO No	RSA-0026081-2023

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

REQUISITO	RESOLUCIÓN 402 DE 2002
HUMEDAD MAXIMA	72%
PROTEINA MINIMA	16%
FOSFORO	0,3%

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

MICROORGANISMO	RESOLUCIÓN 402 DE 2002			
	n	m	M	c
NMP Coliformes fecales	3	500	1100	1
Recuento de Staphylococus aereus coagulasa positiva, UFC/g	3	100	1000	1
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	3	100	1000	1

n= Número de muestras por examinar
m= Índice máximo permisible para identificarnivel de buena calidad
M= Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M



Este alimento es un cárnico crudo, el cual posee una carga microbiana importante,por tanto el consumidor debe aplicar medidas de control como:
1. Cocinar completamente a temperaturas superiores a 63°C por mas de 20 minutos, para destruir la carga microbiana presente en el producto crudo.
2. Usar utensilios limpios para la preparacion.
3. Usar tablas y cuchillos exclusivos para su manejo.
4. Lavar manos y guantes antes y despues de su manipulacion.
5. Lavar y desinfectar utensilios y superficies despues de cortar o picar este producto.

Esto evita la contaminacion cruzada de alimentos antes, durante y despues de la preparacion.

NORMATIVIDAD APLICABLE	Decreto 1500 de 2007, Resolución 242 de 2013, Normas Tecnicas Colombianas (3644-2 - 3644-3), Resolución 5109 del 2005, Resolución 2892 de 2015, Resolución 402 de 2002, Resolucion 4506 de 2013, Resolucion 2906 de 2007, Resolucion 1382 de 2013, Resolucion 810 de 2021, Resolucion 2492 de 2022.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	**EMPACADO** * Bolsa capuchón polietileno de baja densidad por 15 kilos * Canasta polietileno de alta densidad:HA7260
ALMACENAMIENTO	El producto es mantenido de - 4 °C a 0 °C y es almacenado en cuato frios para productos refrigerados o mantenerlo a - 18°C y es almacenado en cuato frios para productos congelados
DISTRIBUCIÓN	El producto es distribuido en vehiculos con unidades de frio.

POLLO FIESTA S.A. Nit 860 032450-9 | Carrera 68 D N° 12-37 | Telefono 4172450- 4112222

COPIA CONTROLADA

De ante mano agradecemos la atención prestada y esperamos haber dado una acertada respuesta a lo dispuesto en el llamado de atención.

Atentamente:

Carlos Alberto Cadena Montoya
Representante legal
CC.1.117.494.539 de Florencia Caquetá

300

Ana Isabel Perez Arias

De: Notificaciones Judiciales <notificacionesjudiciales@segurosmundial.com.co>
Enviado el: martes, 25 de marzo de 2025 3:10 p. m.
Para: Ana Isabel Perez Arias
Asunto: Respuesta automática: LLAMADO DE ATENCIÓN POR PRESUNTOS INCUMPLIMIENTOS

¡Gracias por comunicarte con Seguros Mundial!

Por este buzón atenderemos y daremos trámite únicamente a estos asuntos:

1. Citaciones a audiencias de conciliaciones judiciales y extrajudiciales.
2. Notificación de demandas.
3. Requerimientos de entidades judiciales y administrativas.

En caso de que su solicitud sea diferente y con el fin de que pueda ser atendida y solucionada oportunamente, puede dirigirse al siguiente enlace https://sf.segurosmundial.com.co/fspq/s/ y radicar formalmente la solicitud.

Para cualquier información se puede comunicar con nuestra línea gratuita de servicio al cliente 018000111935 o fija 3274712 - 3274713 en la ciudad de Bogotá en las opciones 2-1.

Importante: A partir del 1 de agosto de 2024, te informamos que el correo mundial@segurosmundial.com.co ya no estará activo, por lo cual deberás enviar tus requerimientos judiciales al correo notificacionesjudiciales@segurosmundial.com.co, habilitado únicamente para temas judiciales.

Seguros mundial es el responsable del tratamiento de tus datos personales, los cuales son recolectados para la atención de tus requerimientos y para las finalidades dispuestas en la política de tratamiento de datos personales; la cuál puedes consultar en el siguiente enlace: www.segurosmundial.com.co/legal/. No estás en la obligación de otorgar tus datos personales sensibles, o los relacionados a niños, niñas y adolescentes.

Para trámite de requerimientos relacionados con solicitud de información general, radicación de inconformidades o presentar una felicitación ingresa al enlace https://www.segurosmundial.com.co/servicio-al-cliente/

Para radicar reclamaciones de SOAT, consulta la información necesaria para que realices tu reporte con éxito ingresando a Trámites SOAT | Soat mundial Remarketing y envía la información a través del correo seguros.mundialsc@iq-online.com o dirígete a las instalaciones de IQ en la Calle 28 No 13 – 22 Edificio Palma Real Torre C Privada en Bogotá D.C.

Si eres una ENTIDAD DE SALUD y tienes alguna consulta con relación a cartera o solicitud de citas de conciliación, por favor ingresa al enlace https://www.segurosmundial.com.co/servicio-al-cliente/

Si requieres reportar la atención en salud brindada a víctimas de accidentes de tránsito, puedes realizar a través de la página web www.siras.com.co de acuerdo a la Circular Externa No. 000005 del Ministerio de Salud y Protección Social del 30/01/2017.

Si presentas dudas adicionales, contáctanos a nuestras líneas desde Bogotá (601) 3274712 - 13, Celular #935 (operadores Tigo, Claro y Movistar), nuestra línea gratuita nacional para otras ciudades 018000111935

Cordialmente,

Sistema de Atención al Consumidor Financiero

Antes de imprimir este mail, piensa bien si es necesario hacerlo. ¡El planeta te lo agradecerá!



Ana Isabel Perez Arias

De: avesur florencia zomac <avesurflorenciazomac2019@outlook.es>
Enviado el: miércoles, 26 de marzo de 2025 10:18 a. m.
Para: Ana Isabel Perez Arias
Asunto: RE: LLAMADO DE ATENCIÓN POR PRESUNTOS INCUMPLIMIENTOS
Datos adjuntos: RTA LLAMADO DE ATENCION AGENCIA.pdf

Buenos días, envió respuesta al llamado de atención enviado el día 25 de marzo del 2025 por posibles incumplimientos al contrato numero 006-013-2025 suministro de pollo para la agencia logística de las fuerzas militares Regional Amazonia.

CORDIALMENTE.

CARLOS ALBETO CADENA MONTOYA
REPRESENTANTE LEGAL DE AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC SAS
NIT:901249274

De: Ana Isabel Perez Arias <ana.perez@agencialogistica.gov.co>
Enviado: martes, 25 de marzo de 2025 15:08
Para: 'avesur florencia zomac' <avesurflorenciazomac2019@outlook.es>
Cc: MUNDIAL@SEGUROSMUNDIAL.COM.CO <MUNDIAL@SEGUROSMUNDIAL.COM.CO>
Asunto: LLAMADO DE ATENCIÓN POR PRESUNTOS INCUMPLIMIENTOS

Buenas tardes, envío copia del llamado de atención por presunto incumplimiento al contrato número 006-013-2025 SUMINISTRO DE POLLO PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA el cual se encuentra amparado bajo la póliza **N° CCA-100026292** y certificado **N° 340055573** expedida por la empresa COMPAÑÍA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.

De antemano mil gracias.

Cordialmente,

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

Cont. Pub. Ana Isabel Pérez Arias
TASD. Abastecimientos, Bienes y Servicios Clase III
Regional Amazonia
Móvil: 3102446594
Cll 14 Sur 11 - 295 Barrio el Progreso Florencia
www.agencialogistica.gov.co

2016 TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS
Este documento es propiedad de Agencia Logística de las Fuerzas Militares, puede contener información privilegiada o confidencial. Por tanto, usar esta información y sus anexos para propósitos ajenos a los de Agencia Logística de las

AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S
NIT: 901.249.274-1

FLORENCIA CAQUETÁ- 26-03-2025

DE: AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC SAS

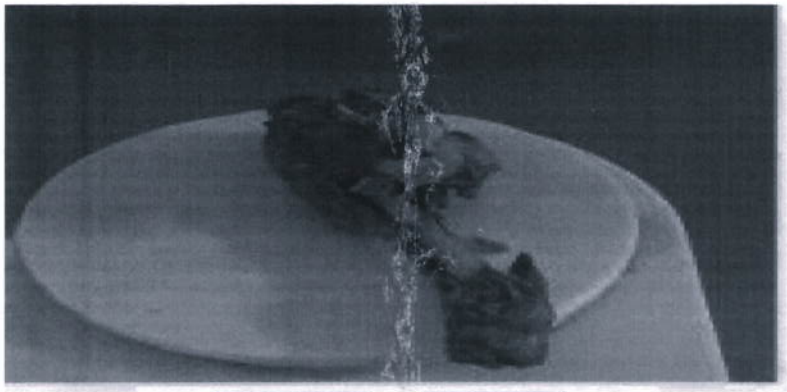
PARA: AGENCIA LOGISTICA DE LAS DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA

ASUNTO: RESPUESTA A LLAMADO DE ATENCIÓN POR PRESUNTOS INCUMPLIMIENTOS

Reciban ustedes un cordial saludo, el motivo de la presente es para responder el llamado de atención realizado a la empresa por el presunto incumplimiento, en este oficio diremos porque si estamos cumpliendo con lo acordado según el contrato numero 006-013-2025 SUMINISTRO DE POLLO PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA. A continuación, procederemos a enunciar las evidencias correspondientes.

- El en el primer requerimiento del llamado de atención dice: La merma del peso al momento de descongelarse, principalmente el corte de PIERNA PERNIL, haciendo que este no cumpla con el peso establecido en el contrato, el cual debe ser de 350 gr, pero citando el contrato textualmente en el **anexo 1 especificaciones técnicas**, la presentación del producto requiere **SAP 200002104 PIERNA PERNIL DE POLLO CON RABADILLA MARINADO** debe pesar mínimo a la hora de la entrega 350 gramos y como la supervisora del contrato ANA ISABEL PEREZ enuncia en el llamado de atención, el producto en crudo cumple con los requisitos de gramaje.
- Si el producto que requiere el contrato es la pierna pernil de pollo con rabadilla **MARINADO** se entiende que tiene que entregarse congelado y con un porcentaje máximo del veintiocho por ciento (28%) bajo la técnica del marinado en la cual se le incorpora, agua, sal y otros ingredientes que son de uso permitido según la resolución 402 del 2002 emitida por el ministerio de salud. Por la cual se establece los requisitos para la comercialización de aves beneficiadas, entera, despresadas y/o deshuesadas que se someten a la técnica del marinado,

- El producto marinado al ser congelado a la hora de descongelarse perderá peso, como se evidencia en la el rotulado de las bolsas que esta al 25%, por tanto se cumple al entregarse el producto.
- La empresa **POLLO FIESTA** quien es la que nos provee los productos del del contrato, pierna pernil de pollo con rabadilla marinado y la pechuga con piel y hueso, cumple con lo establecido, ya que según la ficha técnica de esta empresa su marinado es al veinticinco por ciento (25%) de la cual se anexará evidencia fotográfica.
- Las bolsas donde viene empacado la pierna pernil vienen por 5 unidades, así el producto según lo requerido de 350 gramos debe pesar, un kilo con setecientos cincuenta gramos (1.75 kg) en este orden de ideas el producto que se entrega, específicamente la pierna pernil cumple y sobrepasa los estándares de gramaje, las bolsas que se envían pesan mas de dos kilogramos a la hora de la entrega.
- Como no rompemos bolsas, para no manipular el producto, cabe la posibilidad que una cantidad mínima de perniles no cumplan con el peso, pero el contrato en las obligaciones especificas punto **F.** Dice lo siguiente.
    - Para cambiar los productos suministrados con algún tipo de observación posterior a su entrega por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, tenemos un lapso de dos horas para cambiar los productos para el Caquetá, lo cual lo venimos haciendo.
- En cuanto a el peso del producto después del proceso de cocción es algo que se nos sale de las manos, porque no hay forma de hacerle seguimiento, ya que la manipulación que se le da en los comederos es partir el producto en dos partes, lo que lleva a un difícil control de peso, cocinarlo y luego fritarlo, por lo tanto a la hora del consumo es imposible saber que peso tendrá y por ende es ajeno a nuestra responsabilidad, en la evidencia fotográfica enviada en el llamado de atención, hay diferentes probabilidades, las cuales podrían ser. una sobrecocción lo que llevaría a una perdida significativa de peso, también podría deshacerse el producto.

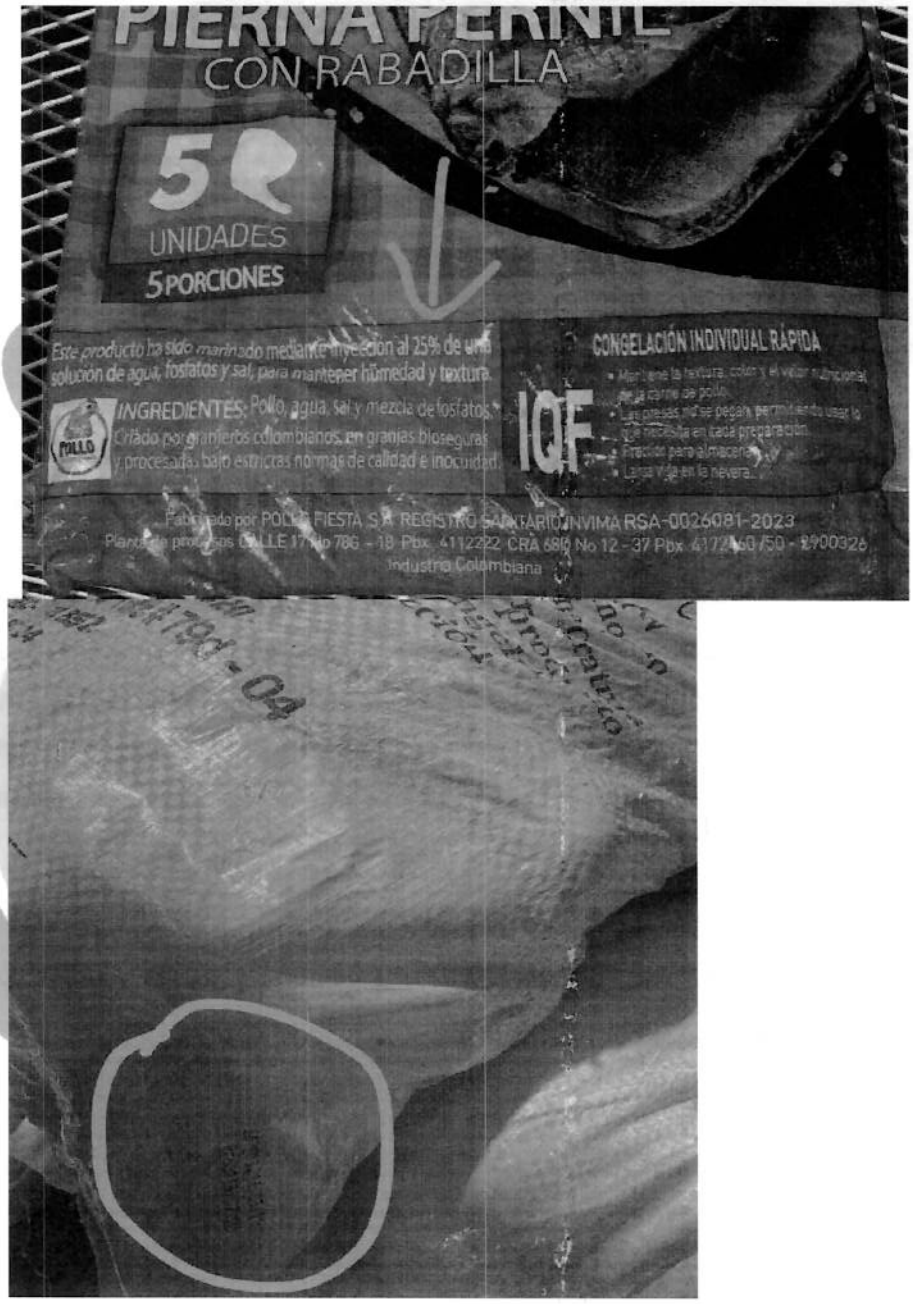


- Los requisitos en cuanto a la pechuga marinada el embalaje se ha corregido en comparación a la primera entrega realizada, por un acuerdo verbal entre dos partes. La agencia logística de las fuerzas militares regional amazonia y la empresa Avesur Florencia ca zomac sas de permitir que la entrega se hiciera como se evidencia en las fotos anexadas en el llamado de atención, por la necesidad que presentaba la entidad de suministra el pollo, que requerían que fuera, en el menor tiempo posible, a lo que contestamos que se podía hacer pero bajo las condiciones de entregar el producto en tulas y con el rotulado en ellas, en lo que estuvieron de acuerdo; claro está que la lona cumple con los estándares de, fecha de vencimiento, lote de fabricación, de empaque

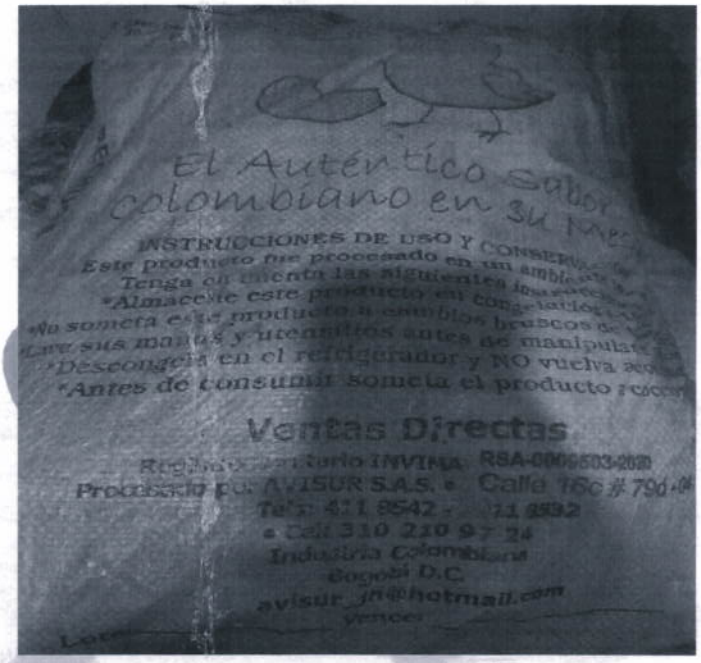
- En cuanto a las CAVAS DE ICOPOR que se envían al CACOM 6 nos comprometemos a mejorar el estado y/o cambiarlos para superar este impase y evitar algún inconveniente.

  - Conclusión. Por lo mencionado en el llamado de atención donde dice que hay presuntos incumplimientos; en este oficio se puede evidenciar que realmente estamos cumplidos con las obligaciones contractuales y la normatividad vigente.

- **EVIDENCIA FOTOGRAFICA**



LT.12 MZ 114 Barrio la Ciudadela Siglo XXI / Florencia – Caquetá.
Teléfono: 322 268 71 36 – 320 563 11 44


El Auténtico Sabor
colombiano en su
INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERV
Este producto fue procesado en un ambi
Tenga en cuenta las siguientes
*Almacene este producto en congelador
*No someta este producto a cambios bruscos
*Lave sus manos y utensilios antes de manipul
*Descongele en el refrigerador y NO vuelva a
*Antes de consumir someta el producto
Ventas Directas
Registro Sanitario INVIMA RSA-0006503-2020
Procesado por: AVISUR S.A.S. • Calle 16c # 79d-0
Tels: 4 1 8542 - 11 8892
• Cel: 310 210 9 7 24
Industria Colombiana
Bogotá D.C.
avisur_jn@hotmail.com

	MERCADEO Y VENTAS				
	FICHA TÉCNICA POLLO EN CANAL Y SUS CORTES				
	Fecha de emisión: 21/05/2024	Fecha de Actualización: N.A.	Versión: 01	Código: FT MV- 90	N° Páginas: 1 de 1

NOMBRE DEL PRODUCTO:	**PIERNA PERNIL CON RABADILLA CON PIEL MARINADO**
IMAGEN	 
IDENTIFICACIÓN:	Se obtiene al realizar el corte a nivel de la extremidad proximal de la tibia y el perone con la articulación del femur y la extremidad distal de la tibia con la articulación del metatarso y con corte en la ultima vertebra torasica y hacia atras en la unión del femur con el sinsacro. (NTC3644-3).Con piel. Este producto ha sido marinado mediante inyeccion al 25% de una solucion de agua,proteina vegetal (ligante), fosforo y sal.(Resolucion 402/02).
PROCEDENCIA:	Granjas de pollo de engorde ,bioseguras; ubicadas en el Departamento de Cundinamarca con procesamiento en la planta de beneficio de Pollo Fiesta S.A.
VIDA UTIL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	12 días de almacenamiento a temperatura de - 4 °C a 0°C para productos refrigerados 6 meses de almacenamiento a temperatura de -18°C para productos congelados
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Mantener refrigerado entre - 4 °C a 0 °C, o mantener congelado a -18°C Prepárese y consúmase en el menor tiempo posible Maneje el producto higienicamente durante el proceso de distribución y Comercialización Almacenelo separado de otros productos cárnicos
FORMA DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	En cualquier forma de preparación que garantice que se cocine a una temperatura de 75°C aproximadamente. Producto dirigido al público en general, de preferencia en los niños mayores de los 6 meses de edad
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Producto de color rosado pálido, olor y color característico, textura consistente, firme al tacto.
REGISTRO SANITARIO No	RSA-0026081-2023

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

REQUISITO	RESOLUCIÓN 402 DE 2002
HUMEDAD MAXIMA	72%
PROTEINA MINIMA	16%
FOSFORO	0,3%

CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

MICROORGANISMO	RESOLUCIÓN 402 DE 2002			
	n	m	M	c
NMP Coliformes fecales	3	500	1100	1
Recuento de Staphylococus aereus coagulasa positiva, UFC/g	3	100	1000	1
Recuento Esporas Clostridium Sulfito Reductor	3	100	1000	1

n= Número de muestras por examinar
m= Índice máximo permisible para identificarnivel de buena calidad
M= Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c= Número máximo de muestras permisibles con resultados entre m y M

	Este alimento es un cárnico crudo, el cual posee una carga microbiana importante,por tanto el consumidor debe aplicar medidas de control como: 1. Cocinar completamente a temperaturas superiores a 63°C por mas de 20 minutos, para destruir la carga microbiana presente en el producto crudo. 2. Usar utensilios limpios para la preparacion. 3. Usar tablas y cuchillos exclusivos para su manejo. 4. Lavar manos y guantes antes y despues de su manipulacion. 5. Lavar y desinfectar utensilios y superficies despues de cortar o picar este producto. Esto evita la contaminacion cruzada de alimentos antes, durante y despues de la preparacion.
NORMATIVIDAD APLICABLE	Decreto 1500 de 2007, Resolución 242 de 2013, Normas Tecnicas Colombianas (3644-2 - 3644-3), Resolución 5109 del 2005, Resolución 2680 de 2015, Resolución 402 de 2002, Resolucion 4506 de 2013, Resolucion 2906 de 2007, Resolucion 1382 de 2013, Resolucion 810 de 2021, Resolucion 2492 de 2022.
PRESENTACIÓN COMERCIAL	**EMPACADO** * Bolsa capuchón polietileno de baja densidad por 15 kilos * Canasta polietileno de alta densidad:HA7260
ALMACENAMIENTO	El producto es mantenido de - 4 °C a 0 °C y es almacenado en cuarto fríos para productos refrigerados o mantenerlo a - 18°C y es almacenado en cuarto fríos para productos congelados
DISTRIBUCIÓN	El producto es distribuido en vehículos con unidades de frío.

POLLO FIESTA S.A. Nit 860 032450-9 | Carrera 68 D N° 12-37 | Teléfono 4172450- 4112222

COPIA CONTROLADA

De ante mano agradecemos la atención prestada y esperamos haber dado una acertada respuesta a lo dispuesto en el llamado de atención.

Atentamente:

Carlos Alberto Cadena Montoya
Representante legal
CC.1.117.494.539 de Florencia Caquetá

LT.12 MZ 114 Barrio la Ciudadela Siglo XXI / Florencia – Caquetá.
Teléfono: 322 268 71 36 – 320 563 11 44