PROCESO	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO: SOLICITUD MODIFICACIONES CONTRACTUALES	CÓDIGO: CT-FO-15			
		VERSIÓN Nº 01	Página 1 de 1		
		FECHA:	24	7	2024

SOLICITUD DE

ADICIÓN	☐	**PRÓRROGA**	☐	**SUPENSIÓN**	☐
MODIFICACIÓN	☑			**REINICIO**	☐

1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO

CONTRATO Nº:	010-051-2025
NOMBRE CONTRATISTA:	LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO
OBJETO CONTRACTUAL:	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE CARNES PROCESADAS FRÍAS EMPACADAS DIFERENTES PRESENTACIONES PARA APROVISIONAR LOS COMEDORES DE TROPAS LAS UNIDADES MILITARES Y UNIDADES DE NEGOCIOS POR LOS CUALES FUESE O LLEGARE A SER RESPONSABLE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE LOTE1
PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO	4 Meses
FECHA DE INICIO DEL CONTRATO	16 de septiembre de 2025
FECHA DE EJECUCIÓN INTERADMINISTRATIVO/CONVENIO/ ACTA DE ACUERDO	N/A
VALOR INICIAL DEL CONTRATO INTERADMINISTRATIVO/CONVENIO/ ACTA DE ACUERDO	N/A
VALOR CONTRATO	$ 320,000,000 (Trescientos Veinte Millones de pesos)
INTERVENTOR:	N/A
DEPENDENCIA SOLICITANTE	**Grupo Abastecimiento**
SUPERVISOR:	Angel David Padilla Cabarcas

2. PRORROGAS

PRORROGA NO.	TIEMPO (DÍAS CALENDARIO)	NUEVO PLAZO DE EJECUCIÓN

3. SUSPENSIONES / REINICIO

ACTAS DE SUSPENSION / REINICIO N°	TIEMPO (DIAS CALENDARIO)

FECHA ACTUAL DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO **30 de diciembre de 2025** (dd/mm/aaaa)

4. VALOR ADICIONES

ADICION NO.	VALOR ($)
	$

VALOR ACTUAL DEL CONTRATO $ 320.000.000

Menor de 50% valor contrato, excepto contratos de interventoría

5. OBJETO

El presente documento tiene por objeto solicitar al ordenador del Gasto del presente contrato una

ADICIÓN	☐	Al contrato citado por valor de	$ -
PRORROGA	☐	Al contrato citado de	
MODIFICACIÓN	☑	Al contrato citado de:	Inclusion de productos Cenas Navideña
SUSPENSIÓN	☐	Al contrato citado tiempo	
REINICIO	☐		

6. ESTADO FINANCIERO ☐

Valor actual del contrato	$ 320.000.000
Valor facturado	$ 207.629.754
Valor facturado reajustes	
Valor anticipo amortizado	
Valor anticipo por amortizar	

PROCESO	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	SOLICITUD MODIFICACIONES CONTRACTUALES	CÓDIGO: CT-FO-15		
			VERSIÓN Nº 01	Página 1 de 1	
			FECHA: 24	7	2024

7. JUSTIFICACION DE LA SOLICITUD

Lo anterior se indica, que en cumplimiento de los contratos interadministrativo antes mencionados, la Agencia Logistica de las Fuerzas Militares Regional Norte suscribió el Contrato N° 010-051-2025 con la firma LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO Propietaria del Establecimiento de Comercio "La Camila de la 29" cuyo objeto es CONTRATAR EL SUMINISTRO DE CARNES PROCESADAS FRÍAS EMPACADAS DIFERENTES PRESENTACIONES PARA APROVISIONAR LOS COMEDORES DE TROPAS LAS UNIDADES MILITARES Y UNIDADES DE NEGOCIOS POR LOS CUALES FUESE O LLEGARE A SER RESPONSABLE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE LOTE1."por un valor de Trescientos Veinte Millones de Pesos ($320.000.000) M/CTE con el respectivo registro Presupuestal No 83225 del 17 de septiembre de 2025; por lo cual se señala que el contrato 010-051-2025 a la fecha presenta una ejecución del 56.44%.

JUSTIFICACION

Que teniendo en cuenta que el menú concertado por la Unidad Militar, de la Segunda, Decima y Decimo primera Brigada, para el trimestre de noviembre, diciembre 2025 y enero 2026, quedó dentro del menú para la cena navideña el producto Pernil de Cerdo y/o pavo y /o Pollo Relleno de 14 porciones de 37.5Gramos o entre 500 a 600 Gramos en la presentación y este producto no se encuentra dentro del contrato 010-051-2025, razón por la cual se hace necesario realizar la inclusión al contrato del producto anteriormente señalado, con el fin de suplir la necesidad de este producto en menús establecidos en comedores. A la fecha el contrato No. 010-051-2025, tiene un saldo $139.406.388,00 y se puede garantizar la continuidad del suministro de los menús concertados en comedores. Esta modificación esta soportada bajos las condiciones contractuales.

CONCLUSION

Así las cosas, se requiere la inclusión del producto Pernil de Cerdo y/o pavo y /o Pollo Relleno de 14 porciones de 37.5Gramos o entre 500 a 600 Gramos en la presentación para cumplir con el menú concertado en comedores administrados por la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE.

Por lo anterior, se indica que se debe modificar la Cláusula tercera, del Contrato No. 010-051-2025, incluyendo los siguientes productos así: Pernil de Cerdo y/o pavo y /o Pollo Relleno de 14 porciones de 37.5Gramos o entre 500 a 600 Gramos en la presentación

8- DOCUMENTOS SOPORTE

1. Alcance a estudios previos	☑
2. Certificado Disponibilidad Presupuestal (Adiciones)	☐
3. Numero de Solicitud de pedido SAP (Adiciones)	☐
4. Solicitud contratista	☑

Para constancia de lo anterior, se firma en Malambo (Atlantixo). a los (15) días del mes de Diciembre 2025

Nota: la subdirección General de Contratación y/o coordinación de contratación tramitará las modificaciones mínimo con cinco (05) días hábiles de antelación a la fecha estimada para la entrada en vigencia de la modificación del contrato y previo al vencimiento del plazo del contrato.

Firma:	**Firma:** Ludys Ascanio
Supervisor: Angel David Padilla Cabarcas	**Sr. LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO**
Cargo: Supervisor del Contrato 010-051-2025	Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
Firma	**Firma**
Representante Legal Interventoría (Cuando Aplique)	**Ordenador del gasto ALFM TC(RA) Ricardo Jerez Soto**
Cargo	Cargo: Director Regional Norte

inclusión

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

MEMORANDO

Malambo, 10-12-2025

N° 2025140940279413 ALRNT-OL – AYS – 14094

PARA: Leonar Augusto Reales Reales
Coordinador de Contratos

DE: TSD. Ángel D. Padilla Cabarcas
Supervisor Adm.Contrato No. 010-051-2025

ASUNTO: Solicitud de inclusión al Contrato No. 010-051-2025.

Mediante el presente me permito remitir al señor PD. Leonor Augusto Reales Reales, Coordinación de Contratos de la Agencia logística de las Fuerzas Militares Regional Norte, el alcance al estudio y documentos previos que dieron origen al contrato No. 010-051-2025, con el fin de dar Cumplimiento con los compromisos y obligaciones adquiridos y establecidos mediante el contrato interadministrativo No. 050-DIADQ-DIPER-2025, celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional, y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares en el cual se debe garantizar la satisfacción de las necesidades del Sector Defensa y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en donde el contratista se obliga para con el Ministerio de Defensa Nacional, Ejército Nacional, al abastecimiento de estancias de alimentación, con destino al personal de soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional, de acuerdo al anexo N° 1 del contrato anteriormente señalado.

Por lo anterior se indica, que en cumplimiento de los contratos interadministrativo antes mencionados, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte suscribió el Contrato N° 010-051-2025 con la firma **LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO Propietaria del Establecimiento de Comercio "La Camila de la 29"** cuyo objeto es **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE CARNES PROCESADAS FRÍAS EMPACADAS DIFERENTES PRESENTACIONES PARA APROVISIONAR LOS COMEDORES DE TROPAS LAS UNIDADES MILITARES Y UNIDADES DE NEGOCIOS POR LOS CUALES FUESE O LLEGARE A SER RESPONSABLE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE LOTE1."**por un valor de **Trescientos Veinte Millones de Pesos** ($320.000.000) M/CTE con el respectivo registro Presupuestal No 83225 del 17 de septiembre de 2025; por lo cual se señala que el contrato 010-051-2025 a la fecha presenta una ejecución del 56.44%.

JUSTIFICACION

Que teniendo en cuenta que el menú concertado por la Unidad Militar, de la Segunda, Decima y Decimo primera Brigada, para el trimestre de noviembre, diciembre 2025 y enero 2026, quedó dentro del menú para la cena navideña el producto Pernil de Cerdo y/o pavo y /o Pollo Relleno de 14 porciones de 37.5Gramos o entre 500 a 600 Gramos en

se recibe
16-12-25
2:42 PM

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

la presentación y este producto no se encuentra dentro del contrato 010-051-2025, razón por la cual se hace necesario realizar la inclusión al contrato del producto anteriormente señalado, con el fin de suplir la necesidad de este producto en menús establecidos en comedores. A la fecha el contrato No. 010-051-2025, tiene un saldo $139.406.388,00 y se puede garantizar la continuidad del suministro de los menús concertados en comedores. Esta modificación esta soportada bajos las condiciones contractuales.

CONCLUSION

Así las cosas, se requiere la inclusión del producto Pernil de Cerdo y/o pavo y /o Pollo Relleno de 14 porciones de 37.5Gramos o entre 500 a 600 Gramos en la presentación para cumplir con el menú concertado en comedores administrados por la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE.

Por lo anterior, se indica que se debe modificar la Cláusula tercera, del Contrato No. 010-051-2025, incluyendo los siguientes productos así:

ITEM	Descripcion	Cantidad	Unidad	Precio
1	Pernil de Cerdo y/o pavo y /o Pollo Relleno de 14 porciones de 37.5Gramos o entre 500 a 600 Gramos en la presentación	1	UND	50,000,00

De igual forma incluir en el formulario No. 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS EXCLUYENTES los siguientes productos:

Pernil de Cerdo y/o pavo y /o Pollo Relleno de 14 porciones de 37.5Gramos o entre 500 a 600 Gramos en la presentación

ITEM	Descripcion	codigo
1	Pernil de Cerdo y/o pavo y /o Pollo Relleno de 14 porciones de 37.5Gramos o entre 500 a 600 Gramos en la presentación	200001627 / 200001688

Cordialmente,

ANGEL D PADILLA CABARCAS
Supervisor Contrato 010-051-2025

Elaboró: T. D Angel Padilla Cabarcas
Supervisor de Contrato N° 010-071-2025

Revisó: P. D Carol Santafé Ramón
Coordinadora de Abastecimientos

Aprobó: TC (RA) Ricardo Jerez Soto
Director Agencia Logística Regional Norte

MODIFICATORIO INCLUSION PRODUCTOS CENAS NAVIDEÑAS

Resumir este correo

Angel David Padilla Cabarcas <angel.padilla@agencialogistica.gov.co>
para Ludys, LUDYS, comercializadoracamila, Carol, Modesto

lun, 15 dic, 9:47 (hace 1 día)

Buen dia

sra Ludys

Adjunto el modificatorio para la solicitud de inclusión de los productos cenas navideñas Pernil de Cerdo y/o pavo y /o Pollo Relleno de 14 porciones de 37.5Gramos o entre 500 a 600 Gramos en la presentación que se requiere para las cenas navideñas del mes de diciembre a los comedores de la Brigada 2 y 10

Agradecemos por favor enviar el documento firmado en avanzada acompañado con la carta de aceptación

Atte.

--

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

ANGEL DAVID PADILLA CABARCAS
Tecnico Catering
Direccion Regional Norte
Agencia Logistica de las Fuerzas Militares-
Regional Norte
Telefono: (605) 3761733
Calle 30 via Malambo al lado del Batallon Vergara
y Velasco-(Malambo, Atlantico)
www.agencialogistica.gov.co

Certificate No. LA1-0977

2024 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 Fuerzas Militares, divulgarla a personas a las cuales no se encuentre destinado este correo o reproducirla total o parcialmente, se encuentra prohibido en virtud de la legislación vigente. La Entidad no asumirá

COMERCIALIZADORA CAMILA
LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO
NIT. 49.774.270-1

Barranquilla, diciembre 16 de 2025

Señores
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FF. MM REGIONAL NORTE
Supervisor Ángel Padilla Cabarcas Contrato 010-051-2025
Malambo - Atlántico

REF: ACEPTO MODIFICACION INCLUSION PRODUCTOS CENA NAVIDEÑA DEL CONTRATO No. 010-051-2025 CARNES FRIAS.

En respuesta a su solicitud de fecha 15 de diciembre 2025, mediante el cual requieren la autorización para la modificación en la inclusión de productos para la cena navideña del contrato de la referencia, suscrito entre la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE y LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO. Con toda atención me permito manifestar que estoy de acuerdo con la modificación en la inclusión de productos para la cena navideña del contrato No. 010-051-2025, bajo las mismas condiciones pactadas en dicho contrato.

Atentamente,

Ludys Ascanio
LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO
NIT. 49.774.270-1

Anexo Formato solicitud adición y prorroga debidamente firmado

DISTRIBUIDORA
FULL SERVICE S.A.S.

Barranquilla, 28 de Noviembre 2025

Señores
Agencia Logística de las Fuerza Militares
Regional Norte
Atte. Ángel Padilla

Asunto: cotización Productos Cenas Navideña

• Pernil Artesano 8 porciones de 36 Gramos	$33.000
• Ancheta Navideña	$158.000
• Jamón Navideño	$33.000
• Pernil de Cerdo y Pollo Relleno x14 porciones De 37.5 Gr	$55.000
• Pollo Relleno pechuga de pollo x 10 porciones De 38 Gr	$35.000

Atentamente
Alfonso Hernando Escudero Beltrán



COMERCIALIZADORA CAMILA
LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO
NIT.49.774.270-1

Barranquilla, noviembre 26 2025

Señores:
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE.
Atte. Ángel Padilla

Referencia: Cotización Productos de la Cena Navideña:

- PERNIL DE CERDO Y POLLO RELLENO, 14 PORCIONES DE 37.5 GRAMOS	$ 50.000
- POLLO RELLENO PECHUGA DE POLLO, 10 PORCIONES DE 38 GRAMOS	$ 29.000
- PERNIL ARTESANO 8 PORCIONES DE 36.25 GRAMOS	$ 28.000
- SENSACION PAVO, 8 PORCIONES DE 36.25 GRAMOS	$ 33.000
- PERNIL PERA, 26 PORCIONES DE 38.46 GRAMOS	$ 124.000
- ANCHETA NAVIDEÑA	$ 153.000
- JAMON NAVIDEÑO DE CERDO 500 GRAMOS	$ 28.000

Atentamente

Ludys Esther Ascanio Ropero
Comercializadora Camila

NÚMERO DE CONTRATO	010-051-2025	Fecha del modificatorio No. 2: 16 de diciembre de 2025
ENTIDAD CONTRATANTE	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE, Establecimiento Público del orden Nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional	
NIT	800.117.188-1	
CONTRATISTA	LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO Propietaria del Establecimiento de Comercio "La Camila de la 29"	
Teléfono	3158984933	
Correo	comercializadoracamila@gmail.com; ascanioludys49@gmail.com	
NIT	49.774.270	
OBJETO DEL CONTRATO	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE CARNES PROCESADAS FRÍAS EMPACADAS DIFERENTES PRESENTACIONES PARA APROVISIONAR LOS COMEDORES DE TROPAS LAS UNIDADES MILITARES Y UNIDADES DE NEGOCIOS POR LOS CUALES FUESE O LLEGARE A SER RESPONSABLE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE LOTE 1.	
VALOR DEL CONTRATO	TRESCIENTOS VEINTE MILLONES DE PESOS MCTE ($320.000.000,00)	
VALOR ADICION	REDUCCIÓN DE SALDO POR $30.000.000 Y ADICIÓN POR VALOR DE $100.000.000 CON CARGO A VIGENCIAS FUTURAS RADICADO 2-2025-059032 DE 30 DE SEPTIEMBRE DE 2025	
VALOR TOTAL DEL CONTRATO	TRESCIENTOS NOVENTA MILLONES DE PESOS MCTE ($390.000.000,00)	
PLAZO DE EJECUCIÓN	30 DE DICIEMBRE DE 2025	
PRORROGA	31 DE MARZO DE 2026	

Entre los suscritos: **TC (RA) RICARDO JEREZ SOTO**, mayor de edad, vecino de Barranquilla, identificado con cédula de ciudadanía número **79.415.117** expedida en **Bogotá D.C.,** en su calidad de **DIRECTOR DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE,** establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante Resolución **No. 2225** del 30 de Octubre de 2017, debidamente facultado de acuerdo a la **Resolución No. 176** del 19 de febrero de 2019 y demás normas que la complementan, de una parte, quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA**, y por la otra la señora **LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO**, también mayor de edad, identificada con la cédula de ciudadanía **No. 49.774.270** Expedida en **Valledupar (Cesar)**, obrando en calidad de propietaria del establecimiento de comercio **"COMERCIALIZADORA CAMILA DE LA 29"** con **Nit 49.774.270-1**, quien en lo sucesivo se denominará el **CONTRATISTA** hemos convenido celebrar el presente Modificatorio No. 2 al contrato 010-051-2025, previa las siguientes consideraciones:

CONSIDERACIONES:

1. Que entre la **Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte** y la señora **Ludys Esther Ascanio Ropero**, se celebró el contrato **No.010-051-2025**, cuyo objeto es: **CONTRATAR EL SUMINISTRO DE CARNES PROCESADAS FRÍAS EMPACADAS DIFERENTES PRESENTACIONES PARA APROVISIONAR LOS COMEDORES DE TROPAS LAS UNIDADES MILITARES Y UNIDADES DE NEGOCIOS POR LOS CUALES FUESE O LLEGARE A SER RESPONSABLE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE LOTE 1.** con plazo de ejecución hasta el día 30 de diciembre de 2025 por valor de **TRECIENTOS**

VEINTE MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 320.000.000.00) conforme al estatuto tributario

2. Que el contrato inició ejecución el día dieciocho (18) de septiembre de 2025.

3. Que de conformidad con el artículo 14 de la Ley 80 de 1993, las Entidades Estatales tienen la Dirección General y la responsabilidad de ejercer el control y vigilancia de la ejecución del contrato, en virtud de la cual podrán introducir modificaciones a lo contratado, con el exclusivo objeto de evitar la paralización o la afectación grave de los servicios a su cargo y asegurar su inmediata, continua y adecuada prestación.

4. Que de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 40 de la Ley 80 de 1993, las entidades Estatales pueden celebrar acuerdos que se requieran para el cumplimiento de los fines Estatales.

5. Que mediante memorando interno No. **2025140940285153 ALRNT-OL-AYS-14094** del 16 de diciembre de 2025, el TASD. Ángel David Padilla Cabarcas en su calidad de supervisor con previa autorización y aprobación del ordenador del gasto solicita reducción de saldo por valor de **TREINTA MILLONES DE PESOS MCTE** ($30.000.000,00) y adicionar la suma de **CIEN MILLLONES DE PESOS M/L ($100.000.000.00)** con cargo a la vigencia futura bajo el radicado 2-2025-05932 de fecha 30 de septiembre de 2025**,** del mismo modo solicita que se prorrogue la ejecución del mismo contrato hasta el día 31 de marzo de 2026.

6. Que mediante correo electrónico de fecha 15 de diciembre de 2025, se le solicitó al contratista su manifestación expresa e irrevocable de aceptación de la presente modificación relacionada con una modificación No. 1, el cual mediante escrito del 16 de diciembre de 2025 comunicó su aceptación de suscribir la presente modificación al contrato.

7. Que mediante memorando interno No. **2025140940279413 ALRNT-OL-AYS-14094** del 10 de diciembre de 2025, el TASD. Ángel David Padilla Cabarcas en su calidad de supervisor con previa autorización y aprobación del ordenador del gasto solicita incluir en el contrato el producto pernil de cerdo y/o pavo y/o pollo relleno e 14 porciones de 37.5 gramos o entre 500 a 600 gramos.

8. Que mediante correo electrónico de fecha 15 de diciembre de 2025, se le solicitó al contratista su manifestación expresa e irrevocable de aceptación de la presente modificación relacionada con una modificación No. 2, el cual mediante escrito del 16 de diciembre de 2025 comunicó su aceptación de suscribir la presente modificación al contrato.

9. Que la presente modificación se fundamenta en los siguientes:

ANTECEDENTES

1. La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento a los lineamientos del Ministerio de Defensa Nacional y demás entidades del orden nacional, requiere estar preparado para abastecer a las Fuerzas Militares en todo tiempo y lugar, demostrando la fortaleza y las relaciones de credibilidad y confianza, de capacidad en abastecimiento de bienes y servicios a nuestros clientes, promoviendo lo altos niveles de integración, con un recurso humano calificado, éticamente comprometido con el mejoramiento continuo.

2. Es por ello que, para garantizar la prestación del servicio a nuestras FFMM en las diferentes unidades de negocio administrados por la Agencia Logistica en cuanto al suministro del producto carnes frías diferentes presentaciones en sus comedores de tropa, se adelantó proceso de selección abreviada Subasta Inversa No. 010-054-2025 del cual se originó el contrato de suministro No 010-051-2025 suscrito el día 16 de septiembre de 2025, para atender el suministro de carne frías en diferentes presentaciones para los comedores administrados por la Regional Norte.

ITEM	Descripcion	Cantidad	Unidad	Precio
1	Pernil de Cerdo y/o pavo y /o Pollo Relleno de 14 porciones de 37.5Gramos o entre 500 a 600 Gramos en la presentación	1	UND	50,000,00

CLAUSULA SEGUNDA: Incluir al anexo técnico del contrato las siguientes especificaciones técnicas

ITEM	Descripcion	codigo
1	Pernil de Cerdo y/o pavo y /o Pollo Relleno de 14 porciones de 37.5Gramos o entre 500 a 600 Gramos en la presentación	200001627 / 200001688

CLAUSULA TERCERA REQUISITOS PARA SU PERFECCIONAMIENTO: la presente modificación quedará perfeccionada una vez sea suscrita y firmada por el Director de la Agencia Logística De Las Fuerzas Militares Regional Norte y el Contratista.

CLAUSULA CUARTA: Las partes acuerdan que las demás condiciones y cláusulas del Contrato continúan vigentes y con todo su vigor contenidas en el contrato No.010-051-2025 no mencionadas en este modificatorio.

Para constancia, se firma en el Municipio de Malambo Atlántico a los dieciséis (16) días del mes de diciembre de 2025.

Para constancia se firma en Malambo, a los dieciséis (16) días del mes de diciembre de 2025.

POR EL CONTRATISTA,

LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO
Representante legal

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA,

TC (RA) RICARDO JEREZ SOTO
Director Regional Norte

Elaboró: Luis Polo Acosta
PD de Contratos

Aprobó y Revisó: Leonar Reales Reales
P.D. Coordinador de Contratos

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE	**PERNIL DE CERDO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001688
	Clasificación	Carne de Cerdo
	Descripción del Producto	Especial cárnica de cerdo, procesadas con especias e ingredientes de uso permitido, embutido con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Carne de cerdo, agua, sal, material de cerdo, especias, modificadores de pH, emulsionantes, sabores artificiales; los ingredientes y aditivos deben cumplir con la normatividad legal vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Requisitos fisicoquímicos para productos cárnicos cocidos Estándar – NTC 1325
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos – NTC 1325
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	- La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. - Los productos cárnicos procesados deben conservarse en condiciones que garanticen su inocuidad, las cuales son establecidas por el productor, según las características del producto. - Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo (Pb) _ Máx. 0,5 mg/Kg

Parámetro	Estandar	
	% min	%máx
Proteína (Nx6,25), en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Requisito	Resultado
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	–
Recuento de Coliformes, UFC/g	100
Recuento de *Staphylococcus aureus coagulasa positiva*, UFC/g	<100
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	<10
Detección de *Salmonella*, /25 g	Ausencia
Detección de *Listeria Monocytogenes* , /25 g	Ausencia
Recuento de *Escherichia Coli* /g	<10

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001688 Por Kilogramo de producto.
	Empaque y/o	El producto debe estar empacado en Bandeja PET autosoportable

	Embalaje	sencilla; PEL, Película BDF, o Empacado por unidad el bolsa de polietileno al vacio, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulo impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 60 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 20 días de fabricado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) - No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**NOVIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retiran los ingredientes específicos, se referencian los requisitos fisicoquímicos, se adicionan requisitos microbiológicos NTC 1325, el ítem otras características del producto se modifica de acuerdo a requisitos establecidos en NTC 1325, la presentación del producto se modifica según gramaje presentación en plataforma SAP, los requisitos de empaque son modificados, y en rotulado se adiciona requisitos en caso de presencia de alérgenos, la vida útil del producto se modifica a 60 días, en certificaciones se adiciona: Registro sanitario del producto vigente. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Se modifica que certificación ISO 9001 puede presentarse, más no es obligatoria. *Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.*

3	En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
4	En requisitos normativos se incluyen, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de certificaciones Se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodríguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	Código: **PA-FO-75**			
		Versión No. **01**	Página 1 de 4		
		Fecha:	**26**	**03**	**2021**

PRODUCTO / NOMBRE		**PAVO ESPECIAL NAVIDEÑO (PAVO RELLENO)**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001627
	Clasificación	Comidas Listas
	Descripción del Producto	Se define como especialidad cárnica pechuga de pavo ahumado, procesadas con especias e ingredientes de uso permitido, embutido en molde con tripa no comestible (malla) y sometidos a tratamiento térmico.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pechuga de pavo, pechuga de pollo, agua, sal, modificadores de pH, emulsionantes, sabores artificiales; los ingredientes y aditivos deben cumplir con la normatividad legal vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro	Estandar	
	% min	%máx
Proteína (Nx6,25), en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Requisitos fisicoquímicos para productos cárnicos cocidos Estándar – NTC 1325

Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	Resultado
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	–
Recuento de Coliformes, UFC/g	100
Recuento de *Staphylococcus aureus coagulasa positiva*, UFC/g	<100
Recuento de esporas *Clostridium* sulfito reductor, UFC/g	<10
Detección de *Salmonella*, /25 g	Ausencia
Detección de *Listeria Monocytogenes* , /25 g	Ausencia
Recuento de *Escherichia Coli* /g	<10

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos – NTC 1325

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Los productos cárnicos procesados deben conservarse en condiciones que garanticen su inocuidad, las cuales son establecidas por el productor, según las características del producto. Los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo (Pb): Máx. 0,5 mg/Kg
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1325 (Última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	SAP 200001627 Por kilogramo de producto

ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar empacado en Bandeja PET autosoportable sencilla Película BDF o Empaque elaborado a base de nylon y polietileno al vacío, sin presencia de hielo o agua, sangre, etc.
	Rotulado	Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulo impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución 5109 de 2005. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 60 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 20 días de fabricado.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • Concepto sanitario de vehículos de transporte expedido por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Registro sanitario del producto. (Vigente) • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**NOVIEMBRE DE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO**
1	Versión Inicial
2	Ajuste a formato Versión 3
3	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retiran los ingredientes específicos, se referencian los requisitos fisicoquímicos, se adicionan requisitos microbiológicos NTC 1325, el ítem otras características del producto se modifica de

	acuerdo a requisitos establecidos en NTC 1325, la presentación del producto se modifica según gramaje presentación en plataforma SAP, los requisitos de empaque son modificados, y en rotulado se adiciona requisitos en caso de presencia de alérgenos, la vida útil del producto se modifica a 60 días, en certificaciones se adiciona: Registro sanitario del producto vigente. Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Se modifica que certificación ISO 9001 puede presentarse, más no es obligatoria. *Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.*
4	En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se retira la frase También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado por no estar acorde a las exigencias normativas de trasporte de productos cárnicos comestibles. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se ajusta el texto así: No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
5	En requisitos normativos se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de certificaciones Se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	