AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

MEMORANDO

Florencia, 22 de Diciembre del 2025

N° 20251402402910**73** ALRAM-OL-AYS-14024

PARA: **P.D. Jhon Fredy Galindo Barrera**
Coordinador de Contratación, Regional Amazonia.

DE: **Yesica Lorena Olmos Enciso**
TASD Abastecimientos bienes y servicios, Regional Amazonia.

ASUNTO: Envío documentos para iniciar el proceso contractual de subasta inversa electrónica para el suministro de carnes frías.

Respetuosamente me permito enviar al coordinador de Contratación Jhon Fredy Galindo Barrera, Regional Amazonia, los documentos que a continuación se relacionan, para su respectiva revisión y estructuración del mismo, para adelantar proceso contractual cuyo objeto corresponde a: ***SUMINISTRO DE CARNES FRIAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.***

- Informe técnico
- Análisis del Sector.
- Pantallazo PAA.
- Anexo 4.

Cordialmente,

ADM. EMP. YESICA LORENA OLMOS ENCISO
TASD Abastecimientos, Bienes y Servicios, Regional Amazonia

Elaboró: Yesica Lorena Olmos Enciso
TASD. Abast., Bienes y Servicios

Revisó: TASD.William Andres Correa Velez
Coordinador de Abast., Bienes y Servicios (E.)

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

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

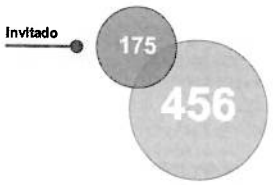
Proceso : SUMINISTRO DE CARNES FRIAS - SIP 006-046-2025 (id.CO1.BDOS.9063762)

EN ANÁLISIS

Solicitud de información a los Proveedores
SIP 006-046-2025 [En análisis]

Unidad de contratación REGIONAL AMAZONIA ALRM

PROVEEDORES



SUMINISTRO DE CARNES FRIAS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA.

(Zona horaria (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
Fecha de presentación de ofertas 11/11/2025 3:00 PM - **Fecha de publicación** 7/11/2025 4:18 PM

LÍNEA DE TIEMPO

Fecha de publicación de concurso	Plazo para solicitar aclaraciones	Presentación de ofertas
07/11/2025	11/11/2025	11/11/2025

LISTA DE OFERTAS

Opciones

Ver más »

EVALUACIÓN ECONÓMICA

Nuevo | Opciones

EVALUACIÓN

Opciones

OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES — Contestar

No tiene ninguna observación a los documentos del proceso

MENSAJES — Crear

Sin mensajes

TAREAS — Crear

Sin tareas

MODIFICACIONES / ADENDAS — Crear

No tiene ninguna modificación

PROVEEDORES SUSCRITOS

Sin proveedores interesados

ADMINISTRACIÓN DE EQUIPOS

Las modificaciones serán aplicadas solo en este proceso

Equipo: REGIONAL AMAZONIA / 7/11/2025 3:58 PM (UTC -5 horas)((UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

EVENTOS DEL PROCESO

El proceso CO1.BDOS.9063762 ha cambiado de Solicitud información publicada a En análisis.
Sistema
11/11/2025 3:00 PM

El proceso CO1.REQ.9227958cambiado de estado Solicitud información publicada a En análisis.
Sistema
11/11/2025 3:00 PM

Oportunidad CO1.OPDOS.28225901 fue consultado por el Proveedor AAC INGENIERIA SAS.
AAC INGENIERIA SAS
7/11/2025 7:31 PM

Oportunidad CO1.OPDOS.28225901 fue consultado por el Proveedor AAC INGENIERIA SAS.
AAC INGENIERIA SAS
7/11/2025 7:31 PM

Solicitud de información CO1.REQ.9227958 publicada
YESICA LORENA OLMOS ENCISO
7/11/2025 4:18 PM

Ver más »

Florencia, 12 Noviembre del 2025 de - **Suscrito Representante Legal, AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S**

CERTIFICA:

Yo, **CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA**, identificado con cedula de ciudadanía No.1.117.494.539, actuando en calidad de REPRESENTANTE LEGAL de **AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S**, mediante este documento envió la oferta del siguiente producto:

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO SIN IVA	IVA	VALOR IVA	VALOR CONTRATADO
1	SALCHICHA MANGUERA X 10 UND	Kilo	13,000.00	19%	2,071.00	$15,071.00
2	CARNE HAMBURGUESA RES X 10 UND	Kilo	15,000.00	19%	2,356.00	$17,356.00
3	MORTADELA	Kilo	16,000.00	5%	710.00	$16,710.00
4	SALCHICHA TIPO PERRO X 10 UND	Libra	13,000.00	19%	1,881.00	$14,881.00
5	CHORIZO MIXTO X 10 UND	Libra	12,000.00	19%	2,052.00	$14,052.00
6	SALCHICHON CERVECERO X 1000 GRS	Kilo	19,500.00	5%	910.00	$20,410.00
7	SALCHICHON CERVECERO X 500 GRS	Libra	13,000.00	5%	594.50	$13,594.50
8	JAMON	Kilo	18,000.00	19%	3,040.00	$21,040.00
9	COSTILLA AHUMADA CERDO O RES	Kilo	18,500.00	19%	2,137.50	$20,637.50
10	PAVO RELLENO	Kilo	34,500.00	19%	1,539.00	$36,039.00
11	PERNIL DE CERDO	Kilo	30,000.00	19%	1,539.00	$31,539.00

Para constancia de lo anterior se firma en Florencia, Caquetá a los 12 días del mes de Noviembre del 2025, la presente está dirigida para la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA.

CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA
C.C 1.117.494.539
AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S
NIT:901.249.274.1

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

Florencia, 07-11-2025

PARA: Señores proveedores

ASUNTO: Solicitud de cotización

CONDICIONES A TENER EN CUENTA PARA LA COTIZACIÒN

En la presente se especifican los datos básicos del proceso que adelantará la Entidad con el fin de contratar el suministro de los bienes que se relacionan más adelante, así como los respectivos gastos que deberá asumir el contratista en la ejecución de contrato y que se recomiendan tener en cuenta para la respectiva cotización, que permita efectuar análisis del mercado correspondiente.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Amazonía en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin apoyar a las Fuerzas Militares y las Entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas, requiere adquirir:

1. **OBJETO: "SUMINISTRO DE CARNES FRIAS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA."**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
1	SALCHICHA MANGUERA X 10 UND	Kilo
2	CARNE HAMBURGUESA RES X 10 UND	Kilo
3	MORTADELA	Kilo
4	SALCHICHA TIPO PERRO X 10 UND	Libra
5	CHORIZO MIXTO X 10 UND	Libra
6	SALCHICHON CERVECERO X 1000 GRS	Kilo
7	SALCHICHON CERVECERO X 500 GRS	Libra
8	JAMON	Kilo
9	COSTILLA AHUMADA CERDO O RES	Kilo
10	PAVO RELLENO	Kilo
11	PERNIL DE CERDO	Kilo

NOTA: No se estipulan cantidades, es de aclarar que la cotización requerida debe estar vigente por lo menos por 90 días en atención a que la selección, adjudicación y ejecución del presente proceso se llevara a cabo en la vigencia del 2026.

2. **LUGAR DE EJECUCIÓN**: El CONTRATISTA deberá hacer entrega de los bienes objeto del contrato en las Unidades Militares que a continuación se relacionan:

Departamento Caquetá

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	SIGLA	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

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

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. 6	CACOM 6	Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes	Tres esquinas - Caquetá

Departamento Putumayo

ÍTEMS	BATALLÓN O UNIDAD	SIGLA	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 ítem 8 de la anterior tabla, 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: El futuro contratista debe ajustarse y cumplir los protocolos de seguridad que se hagan exigibles para el ingreso a las distintas unidades militares; igualmente 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.

3. **PLAZO DE EJECUCIÓN:** La ejecución estimada del contrato que resulte del proceso de selección corresponde a la vigencia 2026, dependiendo de la asignación presupuestal que se le asigne a la Regional, y a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato y/o hasta agotar el valor total de la misma, lo que primero ocurra.

NOTA: La adjudicación del proceso de selección se efectuará de forma TOTAL de los precios unitarios ofertados por el oferente seleccionado, que no podrá superar el presupuesto oficial que disponga la Entidad para la futura contratación.

4. **COSTOS:** El valor unitario a cotizar del producto, deberá considerar los siguientes costos adicionales, que implica la ejecución contractual:

a. Retefuente: 2.5%

b. **Rete Ica: 0.5%**
c. **Rete IVA: 15%**
d. **Estampilla pro desarrollo universidad de la Amazonía: 3%**
e. **Gastos de Transporte y Logística de Entrega.**
f. **Constitución de la garantía única.**
g. **Los demás costos e impuestos directos e indirectos que recaigan sobre los productos a cotizar.**

FICHAS TÉCNICAS: Anexos

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
"La unión de nuestras Fuerzas"

ANEXO

SALCHICHA MANGUERA

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA 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		SALCHICHA MANGUERA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000661 / SAP 200001542
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Parámetro*	Seleccionada	
	% mín	% máx
Proteína (N x 6,25), en fracción de masa	12	
Grasa, en fracción de masa		28
Humedad más grasa, en fracción de masa		88
Almidón, en fracción de masa		6
Proteína no cárnica, en fracción de masa		3

Requisitos composición y formulación para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada Tabla No 3 NTC 1325 (Quinta Versión)

Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Tabla 5. Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesófilos, UFC/g	3	---	300 000	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	< 100	-	-
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
Detección de Salmonella, /25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de Listeria monocytogenes, /25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de Escherichia Coli/g	3	< 10	-	-

en donde

n	=	número de muestras que se van a examinar
m	=	límite máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M	=	límite máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
c	=	número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados– NTC 1325 (quinta Versión)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Continua Ficha Técnica de Producto ...	**SALCHICHA MANGUERA**

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000661 / SAP 200001542 Por kilogramo de producto. El producto debe ser embalado: Producto empacado al vacío, Paquete x 1000 gr * 10 Und.
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus características microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. 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 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
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; 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). 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:		**MAYO DE 2023**
CONTROL DE CAMBIOS		

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
"La unión de nuestras Fuerzas"

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	– Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00 Se retira código SIC en donde se menciona, se realiza adición de letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium así: Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium MACRONUTRIENTE / PARAMETROS: PROMEDIO* / DESVIACIÓN Proteína (%) 15.5 ± 0.2 Humedad (%) 62.1 ± 0.4 Grasas (%) 16.1 ± 0.1 Carbohidratos (%) 11 – Calorías (kcal) 211 – En otras características de producto se relaciona Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En condiciones de transporte se adiciona "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013". Se adiciona Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En los requisitos de rotulado se adiciona" Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Los requisitos específicos se cambian por vida útil del producto: Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C), debe tener Mínimo 30 días de vida útil. En certificaciones y /o requisitos de cumplimiento del proveedor: Se adiciona requerimiento del proveedor Registro sanitario del producto. (Vigente).
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha seleccionada, en requisitos normativos se adiciona resolución 2674 de 2013 y la información "y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan", *Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.*
3	En requisitos específicos se ajusta información de la NTC 1325 Quinta versión, se retira la tabla de Requisitos Nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011. 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).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

HAMBURGUESA DE RES

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	CÓDIGO: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	VERSIÓN No. 02	Página 1 de 4		
		FECHA:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE		HAMBURGUESA DE RES
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001733 / SAP 200000341 / SAP 200002645
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado o picado o ambos, formado, sometido a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, proteína de soya, especias, sal, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio

Parámetro	Estándar	
	% Min	% Max
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		40
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón, en fracción de masa		8
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos - tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización)

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio			
		Requisitos	**n**	**m**	**M**	**c**
		Recuento de *staphylococcus* coagulasa positiva, UFC/g	3	100	300	1
		Recuento de esporas *clostridium sulfito* reductor UFC/g	3	100	300	1
		Detección *salmonella Spp. /25g*	3	Ausencia	--	- -
		Recuento de *Escherichia coli, /g*	3	100	400	1
		En donde: n: número de muestras que se van a examinar m:indice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad C: número de muestras permitidas con resultados entre m y M				
		Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados precocidos congelados o no - Tabla 7 - NTC 1325 (Quinta actualización actualización)				
	Requisitos Nutricionales	No Aplica				
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores				

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

		a: **Plomo 0,5 mg/kg Máximo**
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001733, El producto debe tener un peso mínimo de 100 gr SAP 200000341, Hamburguesa de Carne * Unidad x 200 gr SAP 200002645, Hamburguesa de Carne * Unidad 80gr Los productos deben venir embalado por 10 a 12 unidades de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque evitando la perdida de trazabilidad en el producto. 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		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C) Mínimo 30 días
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 capitulo 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)

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Continua Ficha Técnica de Producto ... **HAMBURGUESA DE RES**

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2024

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial *realizada por IMRC / Octubre 2021.*
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00 Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran codigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 100 gr Los requisitos fisicoquímicos se cambian así: Componentes / Valor: Proteina (N x 6,25) en fracción de masa 10 % min; Grasa, en fracción de masa . 28 % máx; Humedad más grasa, en fracción de masa 90 % máx; Almidón en fracción de masa 10 % máx; Proteína no cárnica, en fracción de masa 6 % máx a Parámetro / Estándar (% min / % máx) Se adicionan requisitos microbiológicos basado en la información NTC 1325 (última actualización) En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005 para Hamburguesa de Res (embutido) Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0,5 mg Kg maximo En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto
5	Se adiciona código 200000341 Hamburguesa de carne x unidad En contenido y presentacion se modifica dando un rango al gramaje de la unidad de producto. Se retira de certificaciones concepto técnico sanitario del vehiculo
6	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira información de contenido por nuevo formato y se adiciona a presentación, en el cual se amplía rango de 80 a 75 gr, además se adiciona información del código 200000341
7	En requisitos microbiológicos Se actualiza la tabla No 7 requisitos microbiológicos de la NTC 1325 a la Quinta Actualización Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización.) "Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 333 de 2011 En presentación del producto se retira el texto "SAP 200001733 El producto debe tener un peso mínimo entre 75 y 100 gr" y se deja el gramaje establecido en el SAP 200001733 de peso de 100 gr 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).
8	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 02. Se agrega en requisitos fisicoquímicos el texto "El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio". Y adicional a ello se actualiza tablas de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos lo anterior que se encontraban en forma de pantallazo Requisitos normativos se elimina la Resolución 333 de 2011 ya que fue derogada por Resolucion 810 de 2021 se agrega la Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Se agrega presentación de Hamburguesa de Carne * Unidad 80gr mediante código SAP 200002645 En requisitos de Rotulado se agrega Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen En certificaciones se agrega el texto "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". *Realizada por DASR 17/05/2024*

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Continua Ficha Técnica de Producto ... **HAMBURGUESA DE RES**

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	17 MAY 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	17 MAY 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	17 MAY 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	17 MAY 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	17 MAY 2024	

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

MORTADELA ESTANDAR

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **03**	Página **1** de **4**		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

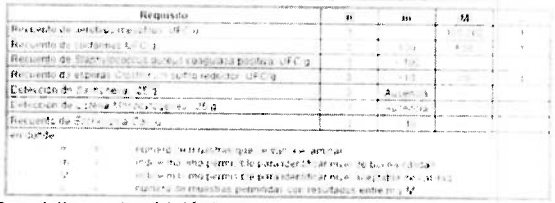
PRODUCTO / NOMBRE		**MORTADELA ESTANDAR**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001493 / SAP 200000805 / SAP 200000806/ SAP 200002817
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, homogeneizado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido. La mezcla se introduce en tripas naturales o artificiales aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80 mm. Puede ser adicionada o no grasa de cerdo. El producto debe poseer un olor y sabor característico del producto, textura blanda compacta, presentar color rosa pálido a intenso dependiendo de la especie utilizada. El producto debe estar libre de presencia de plagas, de olor y color característico de un producto en descomposición, o contaminación por deficiencia en su manipulación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de res, carne de cerdo, grasa de cerdo, sal, especias, aditivos en las cantidades autorizadas por las entidades sanitarias y demás sustancias de uso permitido.		
	Requisitos Fisicoquímicos	**PARAMETRO ***	**ESTANDAR**	
			% MINIMO	**% MAXIMO**
		Proteina (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
		Proteina no cárnica en fracción de masa		6
		Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados cocidos estándar- Tabla No 3 - NTC 1325 (Quinta actualización).		

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MORTADELA ESTANDAR**

	Requisitos Microbiológicos	 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Última actualización).
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0 5 mg Kg maximo
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, El producto debe cumplir con la NTC 1325 quinta Actualización, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021 y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001493 El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr. SAP 200000805 El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr. SAP 200000806 El producto debe tener un peso mínimo de 250 gr. **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:** SAP 200002817 mortadela paquete * 500 gr
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe venir empacado al vacío. El empaque debe ser una película de alta barrera termoformable que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica.
	Rotulado	El rotulado impreso en la bolsa, no adhesivo y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011, y debe garantizarse que por la acción de la humedad el mismo no se borrará del empaque, evitando la perdida de trazabilidad en el producto. 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		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

Certificate No.
LAT-0977

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MORTADELA ESTANDAR**

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 capitulo 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) 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:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste a formato versión 3
3	Se retira requerimiento de HACCP y se ajusta a inscripción y autorización sanitaria ante el INVIMA de los establecimientos acondicionadores (Decreto 1282 de 2016)
4	Se actualiza el contenido al nuevo formato PA-FO-75 Versión 00. Los códigos se actualizan, teniendo en cuenta los nuevos códigos en Sistema SAP y se retiran códigos SIC donde se mencionan. Se retira presentaciones y se deja presentación x 1000 gr. En requisitos fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye información de donde se extraen los parámetros. Se adiciona información nutricional, basado en la Tabla Nutricional del ICBF del 2005, para mortadela de Res (embutido). Se adiciona información en Otros requisitos: "El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: Plomo 0.5 mg·Kg maximo En Rotulado se adiciona: "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición". Se adiciona requisito en certificaciones, registro sanitario del producto.
5	Se adiciona códigos SAP 200000805, mortadela x mínimo 500 gr y Código SAP 200000806, mortadela x mínimo 250 gr.

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MORTADELA ESTANDAR**

6	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. En requisitos específicos se actualizan las tablas 3 y 5 de la NTC 1325 (Quinta Actualización). Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC 1325 quinta actualización. 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 furgon 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 caracter obligatorio; si lo tiene puede presentar: HACCP (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos).
7	Se actualiza Formato CODIGO: PA-FO-75 Versión 03 En item codigo se incluye material SAP 200002817 En presentacion de producto se agregan texto con los materiales así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente codigo: SAP 200002817 mortadela paquete * 500 gr". La inclusión de los codigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones especificas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

SALCHICHA TIPO PERRO

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **03**	Página **1** de **4**		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE	**SALCHICHA PERRO**

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000789 / SAP 200001766 / SAP 200002398 / SAP 200002647 / SAP 200002648/ SAP 200002815
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas, de diámetro máximo de 45 mm.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Seleccionada Parámetro / % min / % máx Proteína (Nx6.25), en fracción de masa: 12 / - Grasa, en fracción de masa: - / 28 Humedad más grasa, en fracción de masa: - / 88 Almidón, en fracción de masa: - / 6 Proteína no cárnica, en fracción de masa: - / 3 Requisitos de composición y formulación para producto cárnico procesado Tipo Seleccionada Tabla No 3 NTC 1325 (Quinta actualización)
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 5 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos

Requisito	n	m	M	C
Recuentos aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100.000	1
Recuento Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr	3	<100	-	-
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr	3	<10	100	1
Detección de Salmonella/ 25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de Escherichia Coli /gr	3	<10	-	-

Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados– NTC 1325 (quinta Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SALCHICHA PERRO**

	Otras caracteristicas del producto	Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1325 (última Actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolucion 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000789 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200001766 Salchicha Perro por 100 g. SAP 200002398 Salchicha perro unidad * 15 – 39 gr Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional SAP 200002648 El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. SAP 200002647 El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:** SAP 200002815 salchicha paquete x 10 und
	Empaque y/o Embalaje	Cada salchicha deberá ser empacada en película de celulosa o material de alta barrera apto para usar en la Industria de Alimentos, de primer uso, material grado alimenticio, inerte que no reaccionen con el producto o altere sus caracteristicas microbiológicas, físicas, químicas y organolépticas, que permita la adecuada conservación a lo largo de toda su vida útil. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, segun Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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 40 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 10 días de fabricado. Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C).
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura. El

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

	personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. 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 capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor deberá acreditar: • Registro sanitario 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. • 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:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75, Versión 00, Se retira código SIC de todas las partes donde se menciona, se realiza adición letra "o" en descripción de ingredientes, cambiando de: "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional" por "Producto elaborado a partir de la combinación de carne de res, carne de pollo y tocino, las tres al tiempo o solo dos de ellas, acompañadas de agua, almidón, proteína texturizada de soya, sal, especias y aditivos permitidos por la legislación sanitaria a nivel nacional", dando claridad a número de proteínas requeridas. Se determina requisitos nutricionales mediante Datos de tabla nutricional ICBF 2015 - Salchicha Premium así: Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Salchicha Premium PARAMETROS MACRONUTRIENTE / PROMEDIO / DESVIACION Proteína (%) / 15.5 / ± 0.2 Humedad (%) / ±2.1 / ± 0.4 Grasas (%) / 16.1 / ± 0.1 Carbohidratos (%) / 11 / - Calorías (kcal) / 211 / - En otras características de producto se realiza Adición Norma Niveles contaminantes y Aditivos; En contenido se retiran las presentaciones SIC, y solo se dejan las presentaciones por 500 gr, cada unidad debe pesar 50 gr, según códigos SAP creados. De los requisitos normativos se retira la condición "el producto deberá contar con registro sanitario vigente" ya que esta condición se pasa a las certificaciones requeridas; y se adiciona en normatividad Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015. En presentación se retiran códigos SIC, y solo se dejan SAP 200000789 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und. SAP 200001766 El producto debe ser empacado al vacío, Paquete de 500 gr * 10 Und., según códigos SAP creados. En condiciones de transporte se adiciona: "En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013." En condiciones de empaque se adiciona: "El cumplimiento de los matenales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.", en condiciones de rotulado se amplia la información acerca de las condiciones requeridas, así: "Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En certificaciones se adiciona requerimiento: Registro sanitario del producto. (Vigente), se hace claridad en certificación HACCP que

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Continua Ficha Técnica de Producto ... **SALCHICHA PERRO**

	el proveedor puede presentar soporte de implementación de HACCP o Diagnóstico para HACCP; certificación emitida por el ente certificador de que se encuentra en el proceso de obtención de HACCP.
2	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Versión 01, se modifica nombre de la FTP de acuerdo a nombre de producto en SAP, se modifican requisitos fisicoquímicos de acuerdo al tipo de producto se cambia de tipo Premium a tipo seleccionado, los requisitos nutricionales se modifican de acuerdo a tipo de producto: salchicha perro seleccionado, *Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021.*
3	Se incluye presentación por unidad de producto por 15 - 39 gr se incluye *"Paquete con peso mínimo 500 g, de acuerdo a lo requerido por la Regional"*, con su correspondiente código SAP, por solicitud de la Regional Antioquia Chocó y de acuerdo a disponibilidad de esta presentación en el mercado. *Cambio realizado por JPMR Sept/2021*
4	En requisitos específicos se actualiza la información de la tabla 3 y Tabla No 5 de la NTC 1325 a la última Actualización y se eliminan los requisitos nutricionales ya que la tabla No 3 de la NTC 1325 contiene la información. En requisitos normativos se incluye la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011. 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	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se agregan los códigos SAP 200002648 El producto debe tener un peso mínimo de 450 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades. Y SAP 200002647 El producto debe tener un peso mínimo de 400 gr y debe contener entre 8 a 10 unidades, por manejo logístico del mercado y solicitud de la regional Caribe. En requisitos normativos y rotulado se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y se retira la resolución 333 de 2011. En condiciones de transporte se adiciona el texto no debe almacenarse ni transportarse con alimentos sustancias. Concepto sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial de salud Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se traslada el concepto sanitario del vehículo a las condiciones de transporte. *Cambios realizados por MCRG mayo 2024.*
6	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye material SAP 200002815 En presentación de producto se agregan texto con los materiales así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002815salchicha paquete x 10 und". La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

CHORIZO

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 03	Página 1 de 4			
		Fecha:	07	02	2025	

PRODUCTO / NOMBRE		CHORIZO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000803 / SAP 200000180/ SAP 200001769 / SAP 200001803 / SAP 200001800/ SAP 200001804 /SAP 200001767 /SAP 200001879/ SAP 200001809 / SAP 200002813
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, crudo fresco, obtenido por molido o picado, cocido o madurado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	El producto puede tener: carne de res, carne de cerdo o las dos al tiempo, grasa de animales de abasto, cebolla, sal, agua, nitritos, fosfatos, ascorbatos, especias, humo líquido y sabor.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Estándar	
	% min	% máx
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		40
Humedad más grasa, en fracción de masa		90
Almidón, en fracción de masa		8
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos- Tabla 6 - NTC 1325 (Quinta actualización).

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Tabla 7 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados crudos frescos

Requisito	n	m	M	C
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr	3	100	300	1
Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr	3	100	300	1
Detección de Salmonella/ 25 g	3	Ausencia	-	-
Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	3	Ausencia	-	-
Recuento de Escherichia Coli /gr	3	100	400	1

Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados tabla 7- NTC 1325 (quinta Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (última actualización), los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a:

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Continua Ficha Técnica de Producto ... **CHORIZO**

		Plomo 0 5 mg/Kg maximo
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El producto debe cumplir con la NTC 1325 (quinta actualización) y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000803 chorizo tipo coctel x 15 gr mínimo SAP 200000180 chorichuzo x 29 gr mínimo. SAP 200001769 chorizo x 40 gr SAP 200001803 chorizo de cerdo x 45 gr. SAP 200001800 chorizo x 50 gr SAP 200001804 chorizo mixto x 70 gr. SAP 200001767 chorizo x 80 gr SAP 200001879 chorizo de pollo Und * 100 gr. SAP 200001809 chorizo x 150 gr. Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 250gr, 300gr, 400 gr, 450 gr, 500gr, 700 gr, 800 gr, 1000gr, 2000gr y 5000gr conforme a requerimiento de la entidad, sin sobrepasar los 25 Kg. **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código** SAP 200002813 chorizo paquete x 8 und
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser embutido en fundas artificiales no comestibles, autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente deberá venir empacado al vacio, en material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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 ser requiere con una vida útil mínima de veinticinco (25) días.
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. • 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:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial, se unifican las fichas técnicas de productos cárnico procesado: chorizo de res, chorizo de cerdo, chorizo de pollo, chorizo mezcla de res y de cerdo estándar, chorizo español estándar, toda vez que los requisitos específicos y normativos aplican para todos los productos.
2	Se adiciona en presentación del producto, presentación 300 gramos, en condiciones de transporte y almacenamiento se retira del concepto técnico sanitario del vehículo "o favorable con requerimientos", se retira de certificaciones concepto técnico sanitario de vehículo.
3	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se adiciona códigos para Chorizo presentación tipo coctel, se retira requerimientos nutricionales ya que solo aplica para chorizo ahumado. De vida útil se retira tiempo máximo con el que se recibe el producto en la Entidad, En las certificaciones se adiciona "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento".
4	En ingredientes se retira carne de pollo. En requisitos específicos se actualiza la información de la NTC 1325 (quinta Versión) para la Tabla No 6 de composición y formulación para productos cárnicos procesados crudos frescos y la tabla No 7 Requisitos microbiológicos. En requisitos normativos se incluye la resolución 5109 de 2005, la resolución 333 de 2011 y la Resolución 2492 de 2022. En Presentación del Producto se incluye embalaje por 400 gr, 700 gr, 800 gr conforme a requerimiento de la entidad. 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	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En presentación del producto se incluye Los productos deben venir embalados por unidades en canastilla en presentaciones de 450 gr. En rotulado se incluye Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se retira el concepto sanitario del vehículo ya que se contempla en las condiciones de transporte. *Cambios realizados por MCRG mayo 2024.*
6	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye materiales SAP 200002813 En presentación de producto se agrega el texto con el material así: "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código SAP 200002813 chorizo paquete x 8 und" La inclusión del código son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitado por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

Continua Ficha Técnica de Producto ... CHORIZO

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

SALCHICHON CERVECERO

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 4		
		FECHA:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE	SALCHICHÓN CERVECERO SELECCIONADO

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001544 / SAP 200000670 / SAP 200000941 / SAP 200002650
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes

Producto cárnico procesado, embutido, cocido, que en su superficie de corte muestra trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm. Así mismo se le ha realizado un proceso molido, mezclado, emulsificador, embutido en barras, sometidos a cocción hasta lograr compactar el producto elaborado.

Requisitos Fisicoquímicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Parámetro	Estándar	
	% Min	% Max
Proteína (N x 6,25) en fracción de masa	20	
Grasa, en fracción de masa		48
Humedad más grasa, en fracción de masa		43
Almidón, en fracción de masa		10
Proteína no cárnica, en fracción de masa		2

Requisitos de composición y formulación para salchichón- Tabla 10 - NTC 1325 (Quinta actualización).

Requisitos Microbiológicos

El producto debe cumplir los siguientes parámetros que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos	n	m	M	c
Recuento de aerobios mesofilos UFC/g	3	--	100.00	1
Recuento de coliformes UFC/g	3	100	500	1
Recuento de *staphylococcus* coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	-
Recuento de esporas *clostridium sulfito* reductor UFC/g	3	<10	100	1
Detección *salmonella* Spp. /25g		Ausencia	-	-
Detección de *listeria monocytogenes*/25g		Ausencia	-	-
Recuento de *Escherichia coli*, /g		<10	-	-

En donde
n: número de muestras que se van a examinar
m: índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
M: índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
C: número de muestras permitidas con resultados entre m y M

Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos- Tabla 5 - NTC 1325 (Quinta actualización).

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe garantizar la inocuidad, solo se pueden agregar aditivos de uso permitido según la NTC 1325 (Quinta actualización). los productos cárnicos no deben contener metales pesados en cantidades superiores a: **Plomo 0,5 mg/Kg Maximo**
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, Resolución 2674 de 2013. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001544, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr SAP 200000670, El producto debe tener un peso mínimo de 1000 gr SAP 200000941, El producto debe tener un peso mínimo de 500 gr SAP 200002650, El producto debe tener un peso mínimo de 450gr.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en fundas artificiales no comestibles autorizadas, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. SAP 200001544 / SAP 200000670 Los productos deben venir embalado por 20 unidades en canasta plástica. SAP 200000941 / SAP 200002650 El producto debe venir embalado por 40 unidades en canasta plástica.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. 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		Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C) Mínimo 30 días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgon 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:	**MAYO 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC- 1325 quinta actualización. En Requisitos Normativos se incluye Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolucion 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)
3	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 02 En requisitos normativos se elimina la Resolución 333/2021 derogada por la Resolución 810 de 2021, se agrega Resolución 2508 de 2012, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye código SAP 200002650. El producto debe tener un peso mínimo de 450gr En rotulado se actualiza la normatividad eliminandose la Resolución 333 de 2011 ya que fue derogada por la Resolucion 810/2021y se agrega Resolución 2508 de 2012, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023, y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. En certificaciones se agrega el texto" 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" *Cambios realizados el 17/05/2024 por DASR.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	17 MAY 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	17 MAY 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	17 MAY 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	17 MAY 2024	

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

Continua Ficha Técnica de Producto **SALCHICHÓN CERVECERO**

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	17 MAY 2024
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	17 MAY 2024

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

JAMON

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: **PA-FO-75**			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. **03**	Página **1** de **6**		
		Fecha:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE		**JAMÓN**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001562 /SAP 200001476 /SAP 200001873 /SAP 200000760 /SAP 200001664 /SAP 200002153/ SAP 200002646/ SAP 200002818.
	Clasificación	Embutidos
	Descripción del Producto	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con musculo sea este entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido. Se excluyen los sistemas cárnicos homogeneizados y picados. El producto elaborado hace referencia a la especie animal empleada. Sometido a tratamiento térmico, ahumado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Producto elaborado a base de carne de cerdo magra, sal, especias, y demás sustancias de uso permitido por la legislación sanitaria a nivel nacional.
	Requisitos Fisicoquímicos	Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Estándar:

Parámetro	**Valor**	
	% min	**% máx**
Proteína (Nx6.25), en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		10
Humedad, en fracción de masa		90
Almidón, en fracción de masa		7
Proteína no cárnica, en fracción de masa		6

Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Jamón cocido estándar- Tabla 4 - NTC 1325 (Quinta actualización).

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Tabla 5 Requisitos microbiológicos para productos cárnicos procesados cocidos

Requisito	**n**	**m**	**M**	**c**
Recuento aerobios mesófilos, UFC/g	3	-	100.000	1

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Continua Ficha Técnica de Producto *JAMÓN*

		Recuento Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
		Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/gr	3	<100		
		Recuento de Esporas Clostridium Sulfito Reductor / UFC/gr	3	<10	100	1
		Detección de Salmonella/ 25 g	3	Ausencia		
		Detección de Listeria Monocytogenes/ 25 g	3	Ausencia		
		Recuento de Escherichia Coli /gr	3	<10		
		Requisitos microbiológicos para Productos cárnicos procesados- NTC 1325 (quinta Actualización)				
	Requisitos Nutricionales	No Aplica				
	Otras características del producto	Jamón que se ha sometido una cocción por medio del humo desprendido de la quema de maderas de poco contenido de resinas. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, asi como tambien de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.				
REQUISITOS NORMATIVOS		Decreto 1500 de 2007, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. El producto debe cumplir con la NTC 1325 Quinta Actualización y demás normas vigentes que le aplique.				
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200001476 / SAP 200001873**. El producto debe tener un peso minimo de 1000 gr. **SAP 200000760 / SAP 200001664** El producto debe tener un peso minimo de 500 gr. **SAP 200002646** El producto debe tener un peso minimo de 450 gr. **SAP 200002153** El producto debe tener un peso minimo de 400 gr y 20 tajadas. **En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:**				

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Continua Ficha Técnica de Producto — *JAMÓN*

		SAP 200002818 jamón * 500 gr
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en vacío. El empaque debe ser en película de alta barrera termo formable, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución Ministerio Protección Social 5109/2005. El rotulado debe venir en la funda artificial no comestibles, impreso, sin etiqueta. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. Debe ser impreso no adhesivo con tinta negra de fácil lectura y de tamaño proporcional al tamaño del producto, según Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. 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	Producto Refrigerado (Temperatura entre 0°C y 4°C): Mínimo 30 días.
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	• 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. • 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:	**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se agregan los códigos SAP 200000760 y 200001664 Jamón x 500 gramos.
3	Se ajusta al formato PA-FO-75 Versión 01. Se ajusta en requisitos fisicoquímicos el encabezado de la Tabla No 4 Requisitos de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres. Jamón cocido estándar y la versión de la NTC 1325. Se retiran los Requisitos Nutricionales toda vez que la información nutricional se encuentra contenida en el NTC 1325 quinta actualización. 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: Fabricacion de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos). cidos) y/o BPM (Alcance: Fabricación de productos cárnicos cocidos) Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se agregan los códigos SAP 200002646 Presentación por 450 gr y SAP 200002153 Presentación por 400 gramos con 20 lajadas, por manejo logístico del mercado y solicitud de la regional Caribe.
4	En requisitos normativos y rotulado se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen y se retira la resolución 333 de 2011. Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se retira el concepto sanitario del vehículo ya que se contempla en las condiciones de transporte. *Cambios realizados por MCRG mayo 2024*
5	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En ítem código se incluye material SAP 200002818 En presentación se agrega el texto "En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: SAP 200002818 Jamon * 500 gr" . La inclusión de los códigos son uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL *Cambios realizados por DASR, 23/05/2025*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	23/05/2025	Danery S

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	23/05/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	23/05/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	23/05/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	23/05/2025	

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

COSTILLA AHUMADA

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA 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		COSTILLA AHUMADA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000852 / SAP 200002314
	Clasificación	Carne Res o Cerdo
	Descripción del Producto	Corte de res o cerdo, formada por la estructura ósea de las costillas y los músculos intercostales internos y externos, serrato ventral y porción torácico, procesado con aroma natural humo y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)
Costilla de Res	56,6	23,3	17,1	73

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Res

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)
Costilla de Cerdo	59.4	22.5	18.7	77

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Cerdo

Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

Parámetro	Resultado
Recuento de *Coliformes Fecales* UFC/g	<3
Recuentos de *Staphylococcus* coagulasa UFC/g	<100
Detección de *Salmonella* /25g	Ausencia
Detección de *Listeria Monocytogenes* /25g	Ausencia

Referencia parámetros microbiológicos Productos cárnicos madurados o ahumados INVIMA

Requisitos Nutricionales	No Aplica
Otras características del producto	La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas y certificadas o en proceso de certificación, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, olor y color característicos de la carne de res fresca, color rojo intenso, textura consistente, firme al tacto y superficie sin babosidad.
REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir la Resolución Ministerio Protección Social No 5109/05, Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, Res. Min. Protección Social No. 240 de 2013, Decreto 1975 de 2019, Resolución Invima 2019049081 de 2019, Resolución 2674 de 2013. Decreto 2162 de 1983, resolución 333 de 2011.
EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	Unidad x 500 gramos.

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Continua Ficha Técnica de Producto ...		COSTILLA AHUMADA
ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	Se requiere el producto empacado en polietileno de baja densidad de grado alimentario de primer uso. Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad máxima de 25 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007. La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto y condiciones de conservación.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de cuarenta (40) días mínimo contados a partir de la fecha de empaque, conservando las condiciones de temperatura. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (10) días de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"; El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado 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) 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:		MAYO DE 2023

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Continua Ficha Técnica de Producto ... **COSTILLA AHUMADA**

2	Se ajusta información a Formato PA-FO- 75 versión 01, se ajusta vida útil del producto, se modifica de 6 meses a 40 días como mínimo, y se aclara que debe ser conservando las condiciones de temperatura y se retira Registro sanitario vigente, debido a la presentación del producto.
3	En requisitos fisicoquímicos se retira el cuadro Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2015

Parámetro	Valor	Desviación (+/-)
Humedad g/100 g	59,3	0,4
Grasa g/100 g	16,5	0,1
Proteína g /100 g	20,7	0,2

Se actualiza por las siguientes tablas: **Tabla de** composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Res así:

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)
Costilla de Res	56,6	23,3	**17,1**	73

Y *Tabla de composición alimentos ICBF 2018 Análisis Proximal Costilla Cerdo*

CORTE / PARAMETRO	HUMEDAD (g/100g)	LIPIDOS (g/100g)	PROTEINA (g/100g)	PARTE COMESTIBLE (%)
Costilla de Cerdo	59,4	22.5	18.7	77

En requisitos normativos se incluye el Decreto 2162 de 1983 y resolución 333 de 2011.
Se ajustan las Certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador: se incluye Registro sanitario del producto. (Vigente); para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento y se incluye el texto: 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).

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm.Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

PAVO RELLENO

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:
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:
	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

Parametro	Estandar	
	% min	%max
Proteína (Nx6,25), en fracción de masa	10	
Grasa, en fracción de masa		25
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

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 microbiologicos para productos carnicos procesados cocidos – NTC 1325

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Continua Ficha Técnica de Producto ... **Pavo Especial Navideño (Pavo Relleno)**

ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	El producto debe estar empacado en Bandeja PET autosoportable sencilla Pelicula BDF o Empaque elaborado a base de nylon y 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 Resolucion 5109 de 2005 Resolución 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe tambien declarar la existencia o no de alérgenos en su composicion
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 mas 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 capitulo VII de la Resolucion 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		El proveedor debera 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	Version Inicial
2	Ajuste a formato Version 3
3	Se ajusta la información a formato PA-FO-75 Version 01 se retiran los ingredientes especificos se referencian los requisitos fisicoquimicos se adicionan requisitos microbiologicos NTC 1325 el item otras caracteristicas del producto se modifica de

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

	acuerdo a requisitos establecidos en NTC 1325. la presentación del producto se modifica segun 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 certificacion ISO 9001 puede presentarse, mas 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 Tambien debe ser transportado en furgon 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: Fabricacion de productos cárnicos cocidos)
5	En requisitos normativos se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolucion 2492 de 2022 y reselucion 254 de 2023 En item 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 item 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 Logistica	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	

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

PERNIL DE CERDO

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 Parámetro / Estándar (% min / %máx) Proteína (N x6,25), en fracción de masa (10) Grasa, en fracción de masa (-, 28) Humedad, sin grasa, en fracción de masa (-, 80) 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 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) _ Max 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 ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001688 Por Kilogramo de producto
	Empaque y/o	El producto debe estar empacado en Bandeja PET autosoportable

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Continua Ficha Técnica de Producto ...		PERNIL DE CERDO
	Embalaje	sencilla; PEL, Pelicula 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 capitulo 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 Version 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*

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
"La unión de nuestras Fuerzas"

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PERNIL DE CERDO**

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 Tambien debe ser transportado en furgon 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 Fabricacion de productos cárnicos cocidos) y/o BPM (Alcance Fabricacion de productos cárnicos cocidos)
4	En requisitos normativos se incluyen Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 En item 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 Logistica	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	

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co

Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

MEMORANDO

Florencia, 22-12-2025

No. 2025140210291363 ALRAM-14021

PARA: Doctora MARTHA EUGENIA CORTES BAQUERO
Directora General Agencia Logística Fuerzas Militares (E)

DE: **CORONEL (RA) JOHN FREDY DUQUE PATIÑO**
Director del Sector Defensa Regional Amazonia

ASUNTO: ***Plan Anual de Adquisiciones VIGENCIA 2026***

Respetuosamente acuso memorando del asunto para solicitar a la Señora Directora General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares (E), Doctora MARTHA EUGENIA CORTES BAQUERO, su autorización para realizar actualización al Plan Anual de ***Adquisiciones 2026:*** de acuerdo con el siguiente detalle:

INCLUSIONES
N/A

NUEVAS ADQUISICIONES

DESCRIPCION ACTUAL	**JUSTIFICACIÓN**
SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA	Requerimiento para inicio de vigencia
SUMINISTRO DE PESCADO PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA	**Requerimiento para inicio de vigencia**
SUMINISTRO PRODUCTOS LACTEOS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA.	**Requerimiento para inicio de vigencia**
SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA.	**Requerimiento para inicio de vigencia**
SUMINISTRO DE TAMALES PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA.	**Requerimiento para inicio de vigencia**
SUMINISTRO DE CARNES FRIAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.	**Requerimiento para inicio de vigencia**
PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE BIENESTAR SOCIAL PARA EL PERSONAL DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA Y SUS FAMILIAS.	**Requerimiento para inicio de vigencia**

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

SUMINISTRO DE DOTACIÓN PARA LOS FUNCIONARIOS DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA QUE TIENEN DERECHO POR NORMATIVIDAD	**Requerimiento para inicio de vigencia**
SUMINISTRO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN, SEGURIDAD PERSONAL PARA LOS FUNCIONARIOS DE PLANTA Y SOLDADOS AUXILIARES, QUE LABORAN EN LAS UNIDADES DE SERVICIO ADMINISTRADAS POR AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA.	**Requerimiento para inicio de vigencia**
PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA REALIZACIÓN DE EVALUACIONES MÉDICAS OCUPACIONALES DE INGRESO Y/O EGRESO, PERIÓDICOS, REINTEGRO, VACUNACIÓN PARA LOS FUNCIONARIOS DE LA ALFM REGIONAL AMAZONIA	**Requerimiento para inicio de vigencia**
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE MANEJO INTEGRAL Y CONTROL DE PLAGAS (FUMIGACIÓN, DESINFECCIÓN, INMUNIZACIÓN Y DESRATIZACIÓN), LAVADO Y DESINFECCIÓN DE TANQUES AGUA POTABLE, EN SEDE ADMINISTRATIVA, UNIDADES DE SERVICIO Y VEHICULOS DE ALFM R. AMAZONIA.	**Requerimiento para inicio de vigencia**
PRESTACION DE SERVICIO DE MANTENIMIENTO INTEGRAL A TODO COSTO CON COBERTURA TOTAL DE REPUESTOS, PARA EL SISTEMA DE AIRES ACONDICIONADOS PERTENECIENTES A LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA	**Requerimiento para inicio de vigencia**
PRESTACION DE SERVICIO DE MANTENIMIENTO INTEGRAL PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO; CON SUMINISTRO TOTAL DE REPUESTOS Y ACCESORIOS PARA LOS VEHICULOS QUE CONFORMAN EL PARQUE AUTOMOTOR PERTENECIENTE A LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA.	**Requerimiento para inicio de vigencia**
SUMINISTRO DE PRODUCTOS DELIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y BOLSAS PARA LAS UNIDADES DE NEGOCIODE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARESREGIONAL AMAZONIA.	**Requerimiento para inicio de vigencia**
PRESTACION DEL SERVICIO DE VIGILANCIA PRIVADA FIJA Y ARMADA, PERMANENTE, PARA LAS INSTALACIONES DE LA SEDE ADMINISTRATIVA Y DEL CAD&S AGLO FLORENCIA, PERTENECIENTES A LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA	**Requerimiento para inicio de vigencia**
PRESTACION DEL SERVICIO INTEGRAL DE ASEO Y CAFETERIA A TODO COSTO PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA	**Requerimiento para inicio de vigencia**
PRESTACIÓN DE SERVICIO DE MANTENIMIENTO INTEGRAL A TODO COSTO PARA LOS EQUIPOS DE CÓMPUTO, IMPRESORAS E INFRAESTRUCTURA TECNOLÓGICA DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA.	**Requerimiento para inicio de vigencia**
PRESTACION DE SERVICIO DE MANTENIMIENTO INTEGRAL PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO; CON SUMINISTRO TOTAL DE REPUESTOS PARA LA PLANTA ELECTRICA PERTENECIENTE A LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA.	**Requerimiento para inicio de vigencia**
CONTRATAR EL SERVICIO DE REVISIÓN TÉCNICO-MECÁNICA DE LOS VEHÍCULOS LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA	**Requerimiento para inicio de vigencia**
SUMINISTRO DE PAPELERÍA; ÚTILES DE ESCRITORIO Y OFICINA; PARA LAS DIFERENTES DEPENDENCIAS PERTENECIENTES A LA AGENCIA	**Requerimiento para inicio de vigencia**

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA	
SUMINISTRO DE CONSUMIBLES DE IMPRESIÓN; PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA.	**Requerimiento para inicio de vigencia**
PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE BIENESTAR SOCIAL PARA EL PERSONAL DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA Y SUS FAMILIAS.	**Requerimiento para inicio de vigencia**

MODIFICACIÓN

N/A

Así mismo, me permito informar que el archivo Excel (formato SECOP II), que contiene la totalidad de la información requerida para la actualización del Plan Anual de Adquisiciones, se envió al correo jaime.moron@agencialogistica.gov.co, el día 22-12-2025.

CORONEL (RA) JOHN FREDY DUQUE PATIÑO
Director del Sector Defensa Regional Amazonia Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Revisó y Aprobó:
Abg. Jhon Fredy Galindo Barrera
Coordinador Contratos

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Con el fin de proceder a completar las columnas: Código UNSPSC, Duración del contrato (intervalo: dias, meses, años), Modalidad de selección, Fuente de los recursos, ¿Se requieren vigencias futuras?, Estado de solicitud de vigencias futuras; vea la "Hoja de soporte" para saber cuáles son los códigos que aplican a cada colum

Código UNSPSC (cada código separado por ;)	Código UNSPSC parte 2	Consolidado Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada	Fecha estimada	Duración del contrato	Duración del contrato	Modalidad de selec	Fuente de	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	¿Se requieren vigen	Estado de solicitud de	Unidad de contratación (referenci	Ubicación	Nombre del responsable	Teléfono del responsable	Correo electrónico del responsable
50181900		50181900;	SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA	1	2	5	1	CCE-C	0	700.000.000 COP	700.000.000 COP	0	0	REGIONAL AI	CO-AMA	ANA ISABEL PEREZ ARIAS	3102446594	ana.perez@agencialogistica
50121500		50121500;	SUMINISTRO DE PESCADO PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA	1	2	5	1	CCE-C	0	300.000.000 COP	300.000.000 COP	0	0	REGIONAL AI	CO-AMA	ANA ISABEL PEREZ ARIAS	3102446594	ana.perez@agencialogistica
50131800;50131700		50131800;50131700;	SUMINISTRO PRODUCTOS LACTEOS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA.	1	2	5	1	CCE-C	0	280.000.000 COP	280.000.000 COP	0	0	REGIONAL AI	CO-AMA	ANA ISABEL PEREZ ARIAS	3102446594	ana.perez@agencialogistica
50401700;50401800;50401900;50402300;50402500;50403200;5040		50401700;50401800;5040	SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA.	1	2	5	1	CCE-C	0	900.000.000 COP	900.000.000 COP	0	0	REGIONAL AI	CO-AMA	ANA ISABEL PEREZ ARIAS	3102446594	ana.perez@agencialogistica
50192700		50192700;	SUMINISTRO DE TAMALES PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA.	1	2	5	1	CCE-C	0	360.000.000 COP	360.000.000 COP	0	0	REGIONAL AI	CO-AMA	WILLIAM ANDRES CORRE	3202455384	william.correa@agencialogis
50112000		50112000;	SUMINISTRO DE CARNES FRIAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.	1	2	5	1	CCE-C	0	240.000.000 COP	240.000.000 COP	0	0	REGIONAL AI	CO-AMA	ANA ISABEL PEREZ ARIAS	3102446594	ana.perez@agencialogistica
50202300		50202300;	SUMINISTRO DE BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.	1	2	5	1	CCE-C	0	300.000.000 COP	300.000.000 COP	0	0	REGIONAL AI	CO-AMA	ANA ISABEL PEREZ ARIAS	3102446594	ana.perez@agencialogistica

na.			
¿Este proceso es susceptible	¿Este proceso es susceptible	¿Debe cumplir con invertir	¿El contrato incluye el
1	0	0	0
1	0	0	0
1	0	0	0
1	0	0	0
1	0	0	0
1	0	0	0
1	0	0	0

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES

Jhon Fredy Galindo Barrera <jhon.galindo@agencialogistica.gov.co>

(sin asunto)

1 mensaje

Jhon Fredy Galindo Barrera <jhon.galindo@agencialogistica.gov.co>
Para: Martha Eugenia Cortes Baquero <martha.cortez@agencialogistica.gov.co>, Luis Evelio Alvarez Ardila <luis.alvarez@agencialogistica.gov.co>
Cc: Jaime Rafael Moron Barros <jaime.moron@agencialogistica.gov.co>, John Fredy Duque Patino <john.duque@agencialogistica.gov.co>, Amparo Rojas Garcia <amparo.rojas@agencialogis
<carlos.gasca@agencialogistica.gov.co>, Diana Lorena Vargas Diaz <diana.vargas@agencialogistica.gov.co>



No. 2025140210291363 ALRAM-14021

PARA: Doctora MARTHA EUGENIA CORTES BAQUERO
Directora General Agencia Logística Fuerzas Militares (E)

DE: **CORONEL (RA) JOHN FREDY DUQUE PATIÑO**
Director del Sector Defensa Regional Amazonia

ASUNTO: ***Plan Anual de Adquisiciones VIGENCIA 2026***

Respetuosamente acuso memorando del asunto para solicitar a la Señora Directora General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares (E), Doctora MARTHA E
realizar actualización al Plan Anual de ***Adquisiciones 2026;*** de acuerdo con el siguiente detalle:

INCLUSIONES
N/A

NUEVAS ADQUISICIONES

DESCRIPCION ACTUAL	JUSTIFICACIÓN
SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA	
SUMINISTRO DE PESCADO PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA	
SUMINISTRO PRODUCTOS LACTEOS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA.	
SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA.	
SUMINISTRO DE TAMALES PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA.	
SUMINISTRO DE CARNES FRIAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.	
PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE BIENESTAR SOCIAL PARA EL PERSONAL DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES;	
SUMINISTRO DE DOTACIÓN PARA LOS FUNCIONARIOS DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA QUE TIENEN DERECHO POR NORMATIVIDAD	
SUMINISTRO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN, SEGURIDAD PERSONAL PARA LOS FUNCIONARIOS DE PLANTA Y SOLDADOS AUXILIARES, QUE LABORAN EN LAS UNIDADES DE SE LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA.	

PRESTACIÓN DE SERVICIOS PARA LA REALIZACIÓN DE EVALUACIONES MÉDICAS OCUPACIONALES DE INGRESO Y/O EGRESO, PERIÓDICOS, REINTEGRO, VACUNACIÓN PARA LOS F AMAZONIA
PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE MANEJO INTEGRAL Y CONTROL DE PLAGAS (FUMIGACIÓN, DESINFECCIÓN, INMUNIZACIÓN Y DESRATIZACIÓN), LAVADO Y DESINFECCIÓN DE ADMINISTRATIVA, UNIDADES DE SERVICIO Y VEHICULOS DE ALFM R. AMAZONIA.
PRESTACION DE SERVICIO DE MANTENIMIENTO INTEGRAL A TODO COSTO CON COBERTURA TOTAL DE REPUESTOS, PARA EL SISTEMA DE AIRES ACONDICIONADOS PERTENECIEN FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA
PRESTACION DE SERVICIO DE MANTENIMIENTO INTEGRAL PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO; CON SUMINISTRO TOTAL DE REPUESTOS Y ACCESORIOS PARA LOS VEHI AUTOMOTOR PERTENECIENTE A LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA.
SUMINISTRO DE PRODUCTOS DELIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y BOLSAS PARA LAS UNIDADES DE NEGOCIODE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARESREGIONAL AMAZONIA.
PRESTACION DEL SERVICIO DE VIGILANCIA PRIVADA FIJA Y ARMADA, PERMANENTE, PARA LAS INSTALACIONES DE LA SEDE ADMINISTRATIVA Y DEL CAD&S AGLO FLORENCIA, PERTEN LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA
PRESTACION DEL SERVICIO INTEGRAL DE ASEO Y CAFETERIA A TODO COSTO PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA
PRESTACIÓN DE SERVICIO DE MANTENIMIENTO INTEGRAL A TODO COSTO PARA LOS EQUIPOS DE CÓMPUTO, IMPRESORAS E INFRAESTRUCTURA TECNOLÓGICA DE LA AGENCIA L REGIONAL AMAZONIA.
PRESTACION DE SERVICIO DE MANTENIMIENTO INTEGRAL PREVENTIVO Y CORRECTIVO A TODO COSTO; CON SUMINISTRO TOTAL DE REPUESTOS PARA LA PLANTA ELECTRICA PERTE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA.
CONTRATAR EL SERVICIO DE REVISIÓN TÉCNICO-MECÁNICA DE LOS VEHÍCULOS LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA
SUMINISTRO DE PAPELERÍA; ÚTILES DE ESCRITORIO Y OFICINA; PARA LAS DIFERENTES DEPENDENCIAS PERTENECIENTES A LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGI
SUMINISTRO DE CONSUMIBLES DE IMPRESIÓN; PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA.
PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA EL DESARROLLO DEL PROGRAMA DE BIENESTAR SOCIAL PARA EL PERSONAL DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; R

MODIFICACIÓN

N/A

Así mismo, me permito informar que el archivo Excel (formato SECOP II), que contiene la totalidad de la información requerida para la actualización del jaime.moron@agencialogistica.gov.co, el día 22-12-2025.

CORONEL (RA) JOHN FREDY DUQUE PATIÑO
Director del Sector Defensa Regional Amazonia Agencia Logística de las Fuerzas Militares

3 adjuntos

ALFM_AMAZONIA_251222_161545.pdf
188K

PAA I 2026.xlsx
15K

PAA II 2026.xlsm
1608K

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

Jhon Fredy Galindo Barrera <jhon.galindo@agencialogistica.gov.co>

URGENTE UNIDA ASESORA - SUMINISTRO DE CARNES FRIAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA

1 mensaje

Jhon Fredy Galindo Barrera <jhon.galindo@agencialogistica.gov.co> 22 de diciembre de 2025 a las 16:23
Para: Yesica Lorena Olmos Enciso <yesica.olmos@agencialogistica.gov.co>, Yuri Andrea Torres Audor <yuri.torres@agencialogistica.gov.co>, William Andres Correa Velez <william.correa@agencialogistica.gov.co>, John Fredy Duque Patino <john.duque@agencialogistica.gov.co>, Diana Lorena Vargas Diaz <diana.vargas@agencialogistica.gov.co>, Carmenza Vanegas Munoz <carmenza.vanegas@agencialogistica.gov.co>, Angie Pola Ojeda Orobio <angie.ojeda@agencialogistica.gov.co>

Miembros del Comité Estructurador e integrantes de unidad asesora de contratación.

En atención a que el área de abastecimientos, bienes y servicios presenta la necesidad de contratar para la regional Amazonia, el ***SUMINISTRO DE*** CARNES FRIAS ***PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.***se cita conforme al manual de contratación y dada la necesidad de los bienes, en la siguiente fecha y hora

Fecha: 24 de diciembre de 2025
Hora: 08:00 :horas