AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

23-12-2025
11:20

MEMORANDO

Florencia, 23 de Diciembre del 2025

N° **20251402402922S3** ALRAM-OL-AYS-14024

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

DE: **William Andres Correa Velez**
TASD Abastecimientos bienes y servicios, Regional Amazonia.

ASUNTO: Envío documentos para iniciar el proceso contractual de subasta inversa electrónica para el suministro de productos de Panadería.

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 PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.***

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

Cordialmente,

ADM. EMP. WILLIAM ANDRES CORREA VELEZ
TASD Abastecimientos, Bienes y Servicios, Regional Amazonia

Elaboró: TASD.William Andres Correa Velez
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

Certificate No.
LAT-0977


Procesos
Contratos
Proveedores
Procesos SECOP
Menú
Ir a
Buscar
Expediente
Volver
Opciones
Proceso : SUMINISTRO PRODUCTOS DE PANADERIA - SIP 006-041-2025 (id.CO1.BDOS.9041357)
EN ANÁLISIS
Solicitud de información a los Proveedores
SIP 006-041-2025
Pliegos
Unidad de contratación REGIONAL AMAZONIA ALFM
Ver Enlace
PROVEEDORES
130
2
494
SUMINISTRO PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA
Fecha de presentación de ofertas 7/11/2025 12:00 PM - Fecha de publicación 3/11/2025 12:51 PM
LÍNEA DE TIEMPO
Fecha de publicación de concurso
Plazo para solicitar aclaraciones
Presentación de ofertas
LISTA DE OFERTAS
Opciones
Ver mas »
EVALUACIÓN ECONÓMICA
Opciones
EVALUACIÓN
Opciones
OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES
Contestar
MENSAJES
Crear
TAREAS
Crear

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

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 cual debe tener una vigencia de 60 días calendario.

1. CARACTERÍSTICAS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A COTIZAR.

OBJETO: SUMINISTRO PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.

1.1. DESCRIPCIÓN:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES (1)	VALOR IVA INCLUIDO
1	PAN CORRIENTE X 60 GR.	UNIDAD	1	
2	PAN CROISSANT X 120GR.	UNIDAD	1	
3	PAN ROSCON X 80 GR.	UNIDAD	1	
4	PAN DE COCO X 60 GR.	UNIDAD	1	
5	PAN LIBERAL X 80 GR.	UNIDAD	1	
6	GALLETA NEGRA TIPO CUCA X 80 GR.	UNIDAD	1	
7	MANTECADA X 80 GR.	UNIDAD	1	
8	PAN PERA X 80 GR.	UNIDAD	1	
9	PALITO DE QUESO X 100 GR.	UNIDAD	1	
10	GALLETA SALADA TIPO SODA 3 UNIDADES X 24 GR PAQUETE	BOLSA X 9 PAQUETES	1	
11	PAN HAMBURGUESA X 80 GR. (2 Und)	UNIDAD	1	
12	PAN TAJADO X 500 GR. 24 REBANADAS	PAQUETE X 24 UND	1	

NOTA: No se estipulan cantidades, teniendo en cuenta que las solicitudes de suministro se efectuaran de acuerdo a la necesidad de la Entidad.

1. **PLAZO DE EJECUCIÓN:** 06 de junio de ***2026.***

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.

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

2. **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. Timbre 1%

f. Gastos de Transporte y Logística de Entrega

g. Constitución de la garantía única

Los demás costos e impuestos directos e indirectos que recaigan sobre los productos a cotizar.

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

Unidades del Caquetá

ÍTEMS	CATERING	BATALLÓN O UNIDAD	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BASPC 12	BATALLÓN DE APOYOS Y SERVICIOS PARA EL COMBATE NO. 12 "GENERAL FERNANDO SERRANO"	CALLE 16 NO. 16–00 CENTRO FLORENCIA.	FLORENCIA CAQUETÁ
2	BIMEJ 12	BATALLÓN DE INGENIEROS NO. 12 "GENERAL LIBORIO MEJÍA"	VENECIA -CAQUETÁ	VENECIA-CAQUETÁ
3	BASCN	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO	FUERTE MILITAR LARANDIA CAQUETÁ UBICADO A CUATRO KILÓMETROS AL SURESTE.	LARANDIA - CAQUETÁ
4	GMRIN 12	BATALLÓN DE CABALLERIA MECANIZADO NO. 12 "GRL RINCON QUIÑONEZ"	FUERTE MILITAR LARANDIA CAQUETÁ UBICADO A CUATRO KILÓMETROS AL SURESTE.	LARANDIA - CAQUETÁ
5	BITER 12	BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12	FUERTE MILITAR LARANDIA CAQUETÁ UBICADO A CUATRO KILÓMETROS AL SURESTE	LARANDIA - CAQUETÁ
6	BICAZ 36	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 36 "CAZADORES"	KILÓMETRO 9 VIA LA SIBERIA SAN VICENTE DEL CAGUAN – CAQUETÁ	SAN VICENTE DEL CAGUAN
7	BASCN 2	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO "2"	FUERTE MILITAR LARANDIA CAQUETÁ UBICADO A CUATRO KILÓMETROS AL SURESTE.	LARANDIA - CAQUETÁ
8	CACOM 6	COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6	AEROPUERTO GUSTAVO ARTUNDUAGA PAREDES	TRES ESQUINAS CAQUETÁ

Unidades del Putumayo

COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015 GLOBAL
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

ÍTEMS	CATERING	BATALLÓN O UNIDAD	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BIROR 25	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 25 "GENERAL ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ"	VEREDA EL PORVENIR	VILLA GARZÓN-PUTUMAYO
2	BALOC 27	BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO. 27 "GENERAL LUIS ERNESTO ORDOÑEZ CASTILLO"	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 las Unidades del Caquetá 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 deberá 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: La Regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales mediante la celebración de actas modificatorias suscritas por las partes.

4. **FORMA DE ENTREGA:** Deberá efectuarse de acuerdo a las solicitudes que realiza el supervisor del contrato y entregarse en los sitios antes señalados con las condiciones y especificaciones técnicas de los bienes.

5. **TIEMPO DE ENTREGA COTIZACION**: El oferente puede hacer llegar la respectiva propuesta de acuerdo a lo estipulado, en un plazo no mayor a tres (03) días hábiles, una vez recibida la comunicación.

6. **ENTREGA DE COTIZACION**: La respectiva cotización deberá ser allegada por medio de la plataforma del Sistema Electrónica De Contratación Pública (SECOP II) en el término antes indicado.

7. **FICHAS TÉCNICAS:** Ver los anexos

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

ANEXOS

PAN CORRIENTE

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

PRODUCTO / NOMBRE	PAN CORRIENTE

REQUISITOS GENERALES	Código	200001768 / 200002050
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, sal, azúcar, levadura, sal y conservantes, el uso de los ingredientes y aditivos deben cumplir con la legislación sanitaria vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20	40
pH	4,8	6
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	–

Requisitos fisicoquímicos pan corriente – NTC 1363 (Última Actualización)

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos microbiológicos	Límite por g			
	n	c	m	M
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, en UFC/g	5	2	5 000	10 000
Recuento de mohos y levaduras, en UFC/g	5	2	100	200
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, en UFC/g	5	0	< 100	-
Detección de *Salmonella* spp. UFC/25g	5	0	Ausencia	-
Recuento de *Bacillus cereus*, en UFC/g	5	2	10	100

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

Requisitos Nutricionales: El aporte nutricional mínimo del producto en 100g debe ser:

MACRONUTRIENTE	PARAMETROS	
	PROMEDIO	DESVIACION
Humedad (%)	14,8	± 0.4
Grasas (%)	2,2	–
Carbohidratos (%)	72,9	–
Calorías (kcal)	347	–

Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Pan

	Otras características del producto	El olor y sabor deben ser los característicos a su formulación y acordes con su clasificación. El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
	Contenido	SAP 200001768 Debe tener un peso entre 60 y 125 gramos. SAP 200002050 Debe contener un peso mínimo de 65 gramos
	Requisitos Normativos	NTC 1363 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013.

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

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

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Lamina poliprpileno biorentado. Empaque individual y/o Bolsa polietileno de alta densidad o polipropileno biorentado.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente) o certificación de no obligatoriedad de notificación sanitaria. Concepto sanitaria de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos)

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	MARZO 2020

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se incluye clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos basados en NTC 1363 (última actualización), En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	04 Marzo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04-mar-2020	
	Subdirector General. de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04/MAR/2020	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR-2020	
Aprobó	Secretario General.	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar 2020	

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

PAN CROISSANT

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75			
		Versión No. 02	Página 1 de 3		
		Fecha:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE		PAN CROISSANT
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001725 / SAP 200002142 / SAP 200002316
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal El producto es de textura suave y crujiente Según lo requerido por la regional, debe contar con relleno de queso y bocadillo, queso o sin relleno.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, polvo de hornear, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto. Cuando el producto se requiere relleno con bocadillo y queso, o queso, el relleno deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos 8,3 productos panadería salada, galletas y bizcochos Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PAN CROISSANT**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001725 UNIDAD *150 G SAP 200002142 UNIDAD *120 G SAP 200002316 UNIDAD *20 G MINIMO EN PAQUETE POR 18 UND
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario, embalado en canastilla limpias y desinfectadas garantizando la protección del producto.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan modifiquen o adicionen
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 5 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) día de fabricado empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, permiso o notificación Sanitaria 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) • 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
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00. se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los codigos SAP porque actualmente los códigos son generados por este sistema de informacion. Se cambia la clasificacion basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiologicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega además debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto tecnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
3	Se ajusta informacion a Formato PA-FO-75 Versión 01 se incluye codigo SAP 200002316 segun listado de materiales enviado por Tecnologia y validado por SGOL, se retira solicitud certificación vehículos ya que se encuentras implicito en requisitos transporte. *Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021*
4	Se actualiza a version PA-FO-75 V2 Se retiran los requisitos fisicoquimicos de pan hojaldre– NTC 1363 (Ultima Actualización) Requisitos / Minimo / Maximo Se actualizan requisitos microbiologicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Ultima Actualización)

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PAN CROISSANT**

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021 Resolucion 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen
En presentacion de producto se actualiza de acuerdo al gramaje considerado en la creación para los materiales y se retira el texto "El producto debe tener un peso de 65 gramos a 120 gramos, como se requiere en pliego de condiciones"
En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento" Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolucion 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen " Se incluye el texto" embalado en canastilla limpias y desinfectadas garantizando la protección del producto "
En vida útil se retira el texto "El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) dias desde su fecha de elaboracion y al momento de su entrega " y se incluye el texto "El producto requiere una vida util de 5 dias contados a partir de la fecha de fabricacion Al momento de la entrega, el producto no debe tener mas de un (1) dia de fabricado empacado"
En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013"
En certificaciones se incluye registro, permiso o notificación Sanitaria del producto y 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 por MCRG octubre 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	18 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	18 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	18 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	18 OCT 2024	

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACION ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

PAN ROSCON

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

PRODUCTO / NOMBRE		PAN ROSCON
REQUISITOS GENERALES	Código	200001760 200002138
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneo del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca el relleno del mismo, en todo caso este relleno, deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:
	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
	Contenido	SAP 200001760 El producto debe tener un peso entre 60 a 120 gramos. Según como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones. SAP 200002138 El producto debe tener un peso neto de 80 gramos
	Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades

Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g			
	n	c	m	M
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0
Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0
Salmonella en 25g	3	0	0	---
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10^2	10^3
Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10^2

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

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

	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación Sanitaria 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).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

	CARGO	**NOMBRE**	**FECHA**	**FIRMA**
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04 Marzo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04 marzo 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MAR 2020	
	Subdirector General. de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04 MAR 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04 Mar 2020	

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

PAN COCO

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

PRODUCTO / NOMBRE	PAN DE COCO

REQUISITOS GENERALES	Código	200001750 / 200000503
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g			
	n	c	m	M
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0
Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0
Salmonella en 25g	3	0	0	---
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10^2	10^3
Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10^2

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
	Contenido	El producto debe tener un peso entre 60 gr y 100gr.
	Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

		FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Registro, permiso o notificación Sanitaria 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).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "El producto debe tener un peso de entre 60 gramos a 100 gr" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y. . . En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	04-Marzo-2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04-03-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MARZO 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar 2020	

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

PAN LIBERAL

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

PRODUCTO / NOMBRE		PAN LIBERAL
REQUISITOS GENERALES	Código	200001742
	Clasificación	Panadería
	Descripción del Producto	Producto redondo de color rojo en la superficie cubierto de azúcar que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, azúcar, huevo, leche que posteriormente es sometida a proceso de horneo.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, leche, color vegetal rojo, esencia de anís. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, las materias primas son sugeridas, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Requisitos fisicoquímicos pan de un solo horneo – NTC 1363 (Última Actualización)
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave y esponjosa en el interior, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza.
	Contenido	El producto debe contener un peso mínimo 80 gramos
	Requisitos Normativos	Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades
	Condiciones de	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20	40
pH	4,8	6
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9	–

Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	Límite por g			
	n	c	m	M
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0
Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0
Salmonella en 25g	3	0	0	---
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10^2	10^3
Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10^2

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

	Transporte y Almacenamiento	condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.
	Empaque	El producto deber entregarse en bolsa de polietileno de baja densidad por 15 unidades.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho días

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	– Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos a planta de proceso o sitio de fabricación del producto. – Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año. El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto.

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. En ingredientes se adiciona: "las materias primas son sugeridas, es necesario garantizar las condiciones características del producto". Se incluye clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos basados en NTC 1363 (última actualización). En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim Inés Miryam Rivera Cardona	04 MARZO 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm Rose Mary Enciso Melo	04-mar-2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	04 MAR 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR-2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar 2020	

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACION ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGISTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

GALLETA NEGRA TIPO CUCA

PROCESO					
	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 03	Página 1 de 4		
		FECHA:	07	02	2025

PRODUCTO / NOMBRE		**GALLETA NEGRA TIPO CUCA**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001726 / SAP 200000229
	Clasificación	PANADERIA
	Descripción del Producto	Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato sin conservantes, de color café oscuro y de contextura blanda.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: Debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1241 productos de molineria. Galletas. Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109/2005. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
	Presentación del Producto	SAP 200001726 Unidad *80 g Galleta - Pan Cuca SAP 200000229 Unidad Cuca de 50 a 75 g

	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli (1)	5	0	<10 ufc/g	
Staphylococcus coagulasa positiva (25)	5	0	$<10^2$ ufc/g	---
Salmonella spp. (26)	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes (27)	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos 8,2 Productos panadería dulce, galletas y bizcochos a base de cereales para niños menores 3, Res 1407 de 2022

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA NEGRA TIPO CUCA**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en bolsas de polietileno, material de primer uso, que proteja el mismo de grado alimentario. Paquete con 12 unidades. El producto debe entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón u otro embalaje que asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. 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 capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro sanitario del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente 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
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**AGOSTO 2025.**

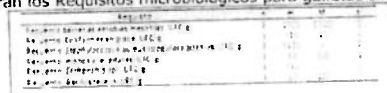
CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP. Los Requisitos fisicoquímicos se agregan para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "*El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr*" En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.
3	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2

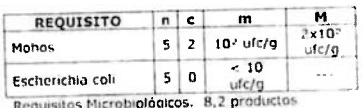
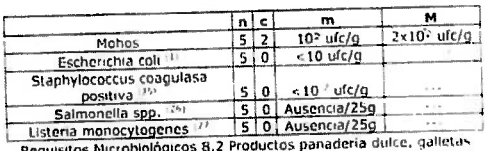
GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGISTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA NEGRA TIPO CUCA**

	Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2.  Requisitos Microbiologicos. 8,2 productos panaderia dulce, galletas y bizcochos. Resolucion 1407 de 2022 En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolucion 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Se retiran Res. Min. Protección Social 333 de 2011. En presentación del producto se actualizan de acuerdo al gramaje contemplado en la creación del material en SAP, retirando el texto El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr. En rotulado se retira el texto "Se debe indicar como mínimo lo siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento." Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen." Se amplia la vida útil mínima de cuatro a cinco días. En certificaciones se incluye 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 por MCRG, octubre 2024.*

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---

4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 Se modifican requisitos microbiológicos teniendo en cuenta que este producto es galleta tipo cuca y es dulce por lo cual le aplica la tabla en mención "tabla 8,2 de la resolución 1407/2022" sin embargo los parámetros corresponden a la tabla 8,1 pan, por ende, se corrige tabla. Antes:  Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panaderia dulce, galletas y bizcochos. Resolucion 1407 de 2022 Después:  Requisitos Microbiológicos 8,2 Productos panaderia dulce, galletas y bizcochos a base de cereales para niños menores 3, Res 1407 de 2022 En presentación se corrige la presentación del código SAP 200001726 Unidad *80 g Galleta - Pan Cuca. Dado que internamente se solicitó la corrección de acuerdo al contrato interadministrativo por solicitud regional amazonia

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	08/08/2025	
	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	08/08/2025	

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACION ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA NEGRA TIPO CUCA**

Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	John Jairo Herrera Weeber	08/08/2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ronald Oswaldo Duarte Rodriguez	08/08/2025	
	Director de Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	08/08/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	08/08/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	08/08/2025	

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

MANTECADA

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	CÓDIGO: PA-FO-75			
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 5		
		FECHA:	23	04	2024

PRODUCTO / NOMBRE		MANTECADA
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000443 / SAP 200001745
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. Producto alimenticio natural obtenido mediante el batido y cremado de ingredientes que le dan la textura y sabor característicos al producto luego del horneo. Producto de textura suave y esponjosa
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, Harina de Maiz o Maicena, azúcar, levadura, huevos, sal, bicarbonato de sodio, esencias. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panaderia dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022

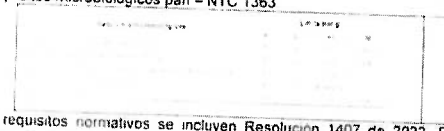
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, NTC 1363, Resolución 1407 de 2022, 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 200000443 Unidad Con Peso Mínimo De 80 G SAP 200001745 Unidad Con Peso Mínimo De 80 G
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. Canastilla por 30 unidades
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de cinco (5) días contado a partir de la fecha de fabricación, Al momento de la entrega no deberá tener más de un (1) día desde su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS 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	• Registro sanitario del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente 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
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los codigos SAP, porque actualmente los codigos son generados por este sistema de información Se cambia la clasificacion basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiologicos. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega además debe ser transportado en furgon y/o vehiculo cerrado con concepto tecnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS Expedido por el Ente territorial de salud
3	Se actualiza a version PA-FO-75 V2 Se actualizan requisitos microbiologicos incluyendo resolucion 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Requisitos microbiologicos pan – NTC 1363  Requisitos Microbiológicos 8.2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos Resolucion 1407 de 2022 En requisitos normativos se incluyen Resolucion 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023 Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen La vida util se aumenta de dos a cinco dias y se incluye el texto "El producto requiere una vida útil de cinco (5) días contado a partir de la fecha de fabricacion Al momento de la entrega no deberá tener más de un (1) día desde su fecha de fabricacion En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolucion 2674 de 2013 En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fecha de elaboracion y fecha de vencimiento " Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolucion Min Proteccion Social 5109 de 2005 y Resolucion 810 de 2021 Resolucion 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen En certificaciones se incluye registro sanitario vigente, se retira certificacion sanitaria para vehiculo de distribucion y El personal debe poseer dotacion acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto teniendo en cuenta que este requisito ya esta incluido en condiciones de transporte, 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 expedicion no superior a tres años *Cambios realizados por MCRG, octubre 2024*

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACION ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MANTECADA**

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	18 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Gisella Paola Garcia Avendaño	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	18 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	18 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	18 OCT 2024	

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

PAN PERA

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

PRODUCTO / NOMBRE	**PAN PERA**

REQUISITOS GENERALES	Código	200000512 / 200001752
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables con relleno de arequipe o bocadillo. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura, esencia, relleno (arequipe o bocadillo).
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos	**Límite por g**			
	n	c	m	M
Escherichia coli (UFC/g)	3	2	0	0
Staphylococcus aureus coagulasa positivos (ufc/g)	3	2	0	0
Salmonella en 25g	3	0	0	—
Mohos y Levaduras UFC/g	3	2	10^2	10^3
Bacillus cereus UFC/g	3	1	10	10^3

Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables.
	Contenido	El producto debe tener un peso de 60 a 100gr. Como lo requiera la Regional en Pliego de condiciones.
	Requisitos Normativos	NTC 1363 Pan – Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011.

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud.

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

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

	Empaque	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.
	Rotulado	Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días.

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación Sanitaria 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).

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	**MARZO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alm. Inés Miryam Rivera Cardona	04. Marzo 2020	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	04. marzo. 2020	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	04 MAR 10 2020	
	Subdirector General de Contratación	Coronel (RA) Juan Carlos Collazos Encinales	04-MAR.2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda	04-Mar-2020	

COLOMBIA CERTIFICACIÓN GLOBAL ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

PALITO DE QUESO

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		**PALITO DE QUESO**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002168 / SAP 200001727
	Clasificación	COMIDAS LISTAS
	Descripción del Producto	Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa vegetal, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tabular o alargada, con adición de queso. Conocido también como dedo de queso.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiologicos. 8,3 productos panadería salada, galletas y bizcochos Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. 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		Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, NTC 1363, Resolución 1407 de 2022, 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 200002168 UNIDAD PALITO DE QUESO * 20 G EN PAQUETE * 3 UND SAP 200001727 DEDO DE QUESO *100 G EN PAQUETE * 3 UND

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACION ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PALITO DE QUESO**

	Empaque y/o Embalaje	El producto debe empacarse en bolsa tina de primer uso, que proteja el producto. 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 rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan modifiquen o adicionen

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil minima de cinco (05) dias.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. 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 capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	• Registro sanitario del producto. (Vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente 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
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**OCTUBRE 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Ajuste a formato version 3. Se incluye clasificación del producto. Se ajusta requerimiento normativo. El producto debe cumplir la Resolucion del Ministerio de Proteccion Social No. 5109/05. Se retira del item Condiciones de Transporte y Almacenamiento. "entre 1°C y 4°C. o si la entrega del mismo se hace en caliente este debe tener una temperatura interna minima de 75°C dos horas antes del consumo del producto" y se incluye. optima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. Se ajustan los Requisitos Microbiologicos del Producto según parametros emitidos por INVIMA **Analisis / Valor** **Aerobios mesofilos** — **10.000 UFC máximo** **Coliformes totales** — **< 3 NMP/g** **Estafilococo Coagulasa (+)** — **< 100 UFC/g** **E.Coli** — **Ausente** **Parámetro / Aceptable** Recuento de Microorganismos Mesofilos — 10000 Coliformes Totales NMP — <3 Coliformes Fecales NMP — <3 Recuento Estafilococo coagulasa positiva — <100 Recuento Mohos y Levaduras — 200
3	Se ajusta formato PA-FO-75 Version 00, se retiran los codigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los codigos SAP porque actualmente los codigos son generados por este sistema de informacion. Se cambia la clasificacion basado en Sistema SAP, cambia de "Refrigerio" a "Comidas listas". Se retiran requisitos fisicoquimicos. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto asi: *El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 120 gr* de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega. O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGISTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

PALITO DE QUESO

Continua Ficha Técnica de Producto ...

	calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias
4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Requisitos microbiológicos – NTC 1363 (Última Actualización) [redacted] En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005. Resolución 1407 de 2022. 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 la descripción de materiales de acuerdo al listado enviado por TIC así: SAP 200002168 UNIDAD PALITO DE QUESO * 20 G EN PAQUETE * 3 UND. SAP 200001727 DEDO DE QUESO*100 G EN PAQUETE * 3 UND y se retira el texto "con un peso de entre 80 gramos a 120 gr". En ítem de rotulado se retira la resolución 333 de 2011 por derogación y se incluye Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y Resolucion 254 de 2023. se adicional el texto "en el rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Proteccion Social 5109 de 2005 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen" En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013" En certificaciones se incluye" Registro sanitario del producto (Vigente) Y 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 expedicion no superior a tres años. *Cambios realizados por MCRG, octubre 2024*

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	2×10^2 ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Staphylococcus coagulasa positivo	5	0	< 10^2 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Listeria monocytogenes	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiologicos 8.3 productos panadería salada galletas y bizcochos Resolución 1407 de 2022

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	18 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Gisella Paola Garcia Avendaño	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	18 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	18 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	18 OCT 2024	

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACION ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

GALLETA TIPO SODA

PROCESO					
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	Código: PA-FO-75			
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 2		
		Fecha:	26	03	2021

PRODUCTO / NOMBRE		GALLETA TIPO SODA
REQUISITOS GENERALES	Codigo	200001791
	Clasificación	CONFITERIA
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Componentes	Valores	
	Min	Max
Proteína (%) en base seca	3,0	-
pH en solución acuosa al 10%	5,6	9,5
Humedad (%)	-	10,0
Plomo, en Pb (mg/kg)		0,2

Requisitos fisicoquímicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 1

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

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	5	<10	10	1
Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa positiva*, UFC/g	5	<100	-	0
Recuento mohos y levaduras, UFC/g	3	50	500	1
Recuento *Escherichia coli*, UFC/g	3	<10	-	0
Recuento *Bacillus cereus*, UFC/g	3	10	100	1

Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	No Aplica

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe cumplir con lo establecido en la NTC – 1241 y la Res 2674/13

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000296 El producto debe tener un peso neto mínimo de 24 gramos
	Empaque y/o Embalaje	Paquete de mínimo 9 unidades - Caja x 24 unidades Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure su higiene y

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

		buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolucion Ministerio Proteccion Social 5109/2005 Resolución Ministerio Protección Social 333 de 2011

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega Al momento de la entrega el producto no debe tener más de dos meses de fabricado
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico 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	Registro, permiso o notificación Sanitaria 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)
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**ABRIL DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Version 01, se actualiza codigo SAP Se ajusta gramaje de mínimo 27 gramos a mínimo 24 gramos, teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado Se actualizan y ajustan condiciones de transporte y vida útil. *Cambios realizados por JPMR Abr – 2021*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim Jenny Patricia Motta Romero	30 ABR 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm Rose Mary Enciso Mejia	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	
	Subdirector General de Contratacion	MSc Adm Emp Hector Vargas Rodriguez	03 MAY 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	03 MAY 2021	

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

PAN HAMBURGUESA

PROCESO	PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS**	CÓDIGO: **PA-FO-75**			
		VERSIÓN No. **03**	Página **1** de **4**		
		FECHA:	**07**	**02**	**2025**

PRODUCTO / NOMBRE		**PAN HAMBURGUESA**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000507 / SAP 200001751 / SAP 200000508 / SAP 200001671 / SAP 200002792
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	**Pan de un solo horneo (panes blandos)**	
	Mínimo	**Máximo**
Humedad, en %	20,0	40,0
pH	4,8	6,0
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0	-

Requisitos Fisicoquímicos pan NTC 1363 Pan de un solo horneo (panes blandos)

		Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:

Parámetro	**n**	**c**	**m**	**M**
Mohos	5	2	$2x10^2$ ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

		Requisitos Nutricionales	No aplica
		Otras características del producto	El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior.
REQUISITOS NORMATIVOS			Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización) Res 5109/2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PAN HAMBURGUESA**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200000507 / SAP 200001751,** El producto debe tener un peso de 80 gramos mínimo 2 Und min. **SAP 200000508** Pan Hamburguesa Bolsa x 6 Und **SAP 200001671** Pan Hamburguesa Bolsa x 8 Und **SAP 200002792** Pan hamburguesa paquete * 6 UND C/U 60 a 80 GR Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. Canastilla por unidades requeridas por la regional.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días al momento de la entrega del producto.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, permiso o notificación Sanitaria 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). • 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.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**ABRIL 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiologicos de acuerdo a la NTC 1363, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, en requisitos normativos se cambia por: "NTC 1363 Pan - Requisitos Generales. Res. Min. Protección Social 2674 de 2013, Res. Min. Protección Social 5109/2005. Res. Min. Protección Social 333 de 2011". Se incrementa la vida útil de dos (2) a cinco (5) días. En certificaciones se adiciona registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente).

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

3	Se ajusta para código 200000507 80 gramos mínimo. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos"
4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V3 Se incluyen los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 1363 Pan de un solo horneo (panes blandos). Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización). [redacted] Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022 En requisitos normativos se retira la Resolución 333 de 2011 por derogación y se incluyen Resolución 1407 de 2022, 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 el material SAP 200002792 Pan hamburguesa paquete * 6 UND C/U 60 a 80 GR, este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En embalaje se incluye en canastilla por unidades requeridas por la regional." En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fechas de vencimiento" Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen." En vida útil se incluye el texto "al momento de la entrega del producto." En certificaciones se incluye 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 por MCRG Abr 2025.

Parámetro	n	c	m	M
Mohos	5	2	$2x10^2$ ufc/g	---
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	--

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28 ABR 2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 ABR 2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 ABR 2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28 ABR 2025	

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

PAN TAJADO

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

PRODUCTO / NOMBRE		**PAN TAJADO**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001755 / SAP 200002790 / SAP 200002880
	Clasificación	PANADERÍA
	Descripción del Producto	Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de una masa de harina de trigo fermentada por la acción de la levadura al degradar el azúcar, que es colocada en moldes rectangulares para ser sometida a crecimiento y posterior horneo. El pan deberá venir tajado.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, azúcar, sal, margarina, levadura fresca y agua. Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:

Requisitos	Pan de un solo horneo (panes blandos)	
	Mínimo	**Máximo**
Humedad, en %	20,0	40,0
pH	4,8	6,0
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0	-

Requisitos Fisicoquímicos pan NTC 1363 Pan de un solo horneo (panes blandos)

	Requisitos Microbiológicos	El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:			
Parámetro	**n**	**c**	**m**	**M**	
Mohos	5	2	$2x10^2$ ufc/g	---	
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---	

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	El pan no debe presentar ampollas. El color debe ser uniforme, la corteza no debe estar quemada. La miga debe ser elástica, porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser característicos a la formulación y clasificación. Debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente. Puede adicionarse sabor a mantequilla.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización) Res 5109/2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021,

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACION ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

		Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demas que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200001755** El producto debe tener un peso mínimo de 450 gramos paquete de 24 unidades. **SAP 200002880** Pan Tajado De Mantequilla Paquete * 550 GR **SAP 200002790** Pan Tajado Paquete * 500 a 520 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. El cierre de la bolsa se hace por medio de un alambre plastificado el cual se entorcha. Canastilla por unidades requeridas por la regional.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto deberá tener una vida útil de veinte (20) dias. Al momento de la entrega el producto debe tener máximo cinco (05) días, después de su fecha de fabricación.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, permiso o notificación Sanitaria 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). • 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.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**MAYO 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

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

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PAN TAJADO**

2

Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se agregan requisitos fisicoquímicos basado en NTC 1363 (Última actualización), y se ajustan los requisitos microbiológicos y Otras características basados en misma NTC, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega "o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y en certificaciones se agrega: Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)

Se actualiza a versión PA-FO-75 V3
En requisitos fisicoquímicos se retira el parámetro de grasa y se incluye el parámetro de proteína de acuerdo a la NTC 1363 Pan de un solo horneo (panes blandos).

REQUISITO	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Proteína en %	9	-
Humedad en % m/m	20	40
Grasa (g/100 g de harina)	6	18

Requisitos	Pan de un solo horneo (panes blandos)	
	Mínimo	Máximo
Humedad, en %	20,0	40,0
pH	4,8	6,0
Proteínas en base seca, en fracción en masa en %	9,0	

3

Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización).

PARÁMETROS	n	c	m	M
Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g	5	1	10^2	10^3

Parámetro	n	c	m	M
Mohos	5	2	$2x10^2$ ufc/g	-
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

En requisitos normativos se retira la Resolución 333 de 2011 por derogación y se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 Y las demas que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En presentación del producto se incluye el material SAP 200002790 Pan Tajado Paquete * 500 a 520 GR. este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En embalaje se incluye en canastilla por unidades requeridas por la regional."
En rotulado se retira la Resolución 333 de 2011 por derogación y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen."
En vida útil se incluye el texto "al momento de la entrega del producto."
En certificaciones se incluye 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 por MCRG Abr 2025.

4

En ingredientes se ajusta el texto quedando "Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente".
En otras características del producto se incluye "Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente. Puede adicionarse sabor a mantequilla"
En presentación de producto y código se incluye SAP 200002880 este material es solicitado por la regional pacífico para contrato interadministrativo y avalado por SGOL. *Cambios realizados por MCRG May 2025*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	María Catalina Rodriguez Gonzalez	23/05/2025	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	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	

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PAN TAJADO**

	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	

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACION ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

William Andres Correa Velez <william.correa@agencialogistica.gov.co>

Invitacion a Cotizar SUMINISTRO PRODUCTOS DE PANADERIA

William Andres Correa Velez <william.correa@agencialogistica.gov.co> 7 de noviembre de 2025 a las 12:32
Para: diego puentes <productoscommaiz@gmail.com>

Hola buen dia,

Me permito enviar invitación para cotizar suministro de productos de panadería para la Agencia Logística de las Fuerzas Militares conforme a documento adjunto.

Cordialmente

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

Admin Emp. William Andres Correa Velez
TASD. Abastecimientos, Bienes y Servicios
Regional Amazonia
Móvil: 3202455384
Cll 14 Sur 11 - 295 Barrio el Progreso Florencia
www.agencialogistica.gov.co

Invitacion a Cotizar Panaderia.pdf
9850K

Productos COMMAIZ
Con auténtico sabor Caqueteño

Florencia, 02 de diciembre de 2025

Señores
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA

Asunto: cotización suministro de productos de panadería

Cordial Saludo

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	VALOR TOTAL CON IVA
1	PAN CORRIENTE X 60 GR	UNIDAD	$ 1.150
2	PAN CROISSANT PAN X 120 GR	UNIDAD	$ 2.750
3	PAN ROSCON PAN X 80 GR	UNIDAD	$ 1.600
4	PAN DE COCO X 60 GR	UNIDAD	$ 1.300
5	PAN LIBERAL X 80 GR	UNIDAD	$ 1.600
6	GALLETA NEGRA TIPO CUCA X 80 GR	UNIDAD	$ 1.650
7	MANTECADA X 80 GR	UNIDAD	$ 2.050
8	PAN PERA X 80 GR	UNIDAD	$ 2.050
9	PALITO DE QUESO X 100 GR	UNIDAD	$ 2.250
10	GALLETA SALADA TIPO SODA 3 UNIDADES X 24 GR PAQUETE	PAQUETE X 9 UND	$ 11.100
11	PAN HAMBUERGUESA X 80 GR (2 und)	UNIDAD	$ 2.450
12	PAN TAJADO X 500 GR 24 REBANADAS	PAQUETE X 24 UND	$ 7.650

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

PUNKY'S BREAK S.A.S

El Sabor de la Región

Florencia, 22 de diciembre de 2025

Señores
Agencia logística de las fuerzas militares
Ciudad,

Reciba un cordial saludo de la empresa Caqueteña Punky's Break S.A.S.

Punkys Break S.A.S. Se complace en presentar el portafolio de productos ideales para los refrigerios, adicionalmente para acompañar ocasiones como celebraciones, reuniones, entre otros.

Nuestros productos cuentan con registro sanitario INVIMA, código de barras, empaque individual debidamente rotulado y la ficha técnica del producto con la respectiva tabla nutricional.

Agradezco su amable atención y quedo atento a cualquier inquietud o sugerencia. Cordialmente,

PUNKYS BREAK S.A.S.
Identificación: 900211608 -8

Nombre: **NESTOR RAUL MORENO SÁNCHEZ**
En calidad de R. legal

Anexo 1. Cotización

Calle 20 No. 3A-76 Barrio Los Alpes, Av. Centenaria CEL: 3118994832
Email: punkys.break@gmail.com
Florencia- Caquetá- Colombia

ANEXO 1. COTIZACION

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDADES (1)	VALOR TOTAL CON IVA
1	PAN CORRIENTE X 60 GR.	UNIDAD	1	$1.190
2	PAN CROISSANT X 120GR.	UNIDAD	1	$2.720
3	PAN ROSCON X 80 GR.	UNIDAD	1	$1.700
4	PAN DE COCO X 60 GR.	UNIDAD	1	$1.350
5	PAN LIBERAL X 80 GR.	UNIDAD	1	$1.550
6	GALLETA NEGRA TIPO CUCA X 80 GR.	UNIDAD	1	$1.800
7	MANTECADA X 80 GR.	UNIDAD	1	$2.100
8	PAN PERA X 80 GR.	UNIDAD	1	$2.100
9	PALITO DE QUESO X 100GR.	UNIDAD	1	$2.300
10	GALLETA SALADA TIPO SODA 3 UNIDADES X 24 GR PAQUETE	BOLSA X 9 PAQUETES	1	$10.900
13	PAN HAMBURGUESA X 80 GR. (2 Und)	UNIDAD	1	$2.500
14	PAN TAJADO X 500 GR. 24 REBANADAS	PAQUETE X 24 UND	1	$7.900

Nota. Los productos anteriormente cotizados tienen incluidos todos los costos directos e indirectos, impuestos que recaen sobre cada producto cotizado.

Calle 20 No. 3A-76 Barrio Los Alpes, Av. Centenaria CEL: 3118994832
Email: punkys.break@gmail.com
Florencia- Caquetá- Colombia

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**

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

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

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES

FORMATO PARA ACTUALIZACIÓN DEL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

Conelfindeprocederacumplirlascolumnas:CódigoUNSPSC,Duracióndelcontrato(intervalo:días,meses,años),Modalidaddeselección,Fuentesdelosrecursos,¿Seseguiránrequiriendoestasfuturas?,Estadodesuficiludedevigenciasfuturas,vocalo"Hojadesoporte"paraasberculalesserálosdigitosquesolicitanacadacolumna.

CódigoUNSPSC(cadacódigoseparadopor;);CódigoUNSPSC(cada código separado por ;)	Código UNSPSC parte 2	Consolidado Código UNSPSC	Descripción	Fecha estimada de	Fecha estimada de	Duración del contrato (número	Duración del contrato (interval	Modalidad de selec	Fu ent e de	Valor total estimado	Valor estimado en la vigencia actual	Cód requi eren vigen	Estado de solicitud de	Unidad de contratación (referencia)	Ubicación	Nombre del responsable	Teléfono del responsable	Correo electrónico del responsable	¿Es este proceso es susceptib	¿Es este proceso es susceptib	¿Cuándo cumplir con invertir	¿El contrato incluye el suministr
50181900 50181900 50181900 50181900		50181900 50181900 50181900	SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA	1	2	5	1	CCE-0	0	700 000 000 COP	700 000 000 COP	0	0	REGIONAL AMA	CO-AMA	ANA ISABEL PEREZ ARIAS	3102446594	ana perez@agencialogistica.g	1	0	0	0
50121500		50121500	SUMINISTRO DE PESCADO PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA	1	2	5	1	CCE-0	0	300 000 000 COP	300 000 000 COP	0	0	REGIONAL AMA	CO-AMA	ANA ISABEL PEREZ ARIAS	3102446594	ana perez@agencialogistica.g	1	0	0	0
50131600;50131700		50131600 50131700	SUMINISTRO PRODUCTOS LACTEOS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA	1	2	5	1	CCE-0	0	280 000 000 COP	280 000 000 COP	0	0	REGIONAL AMA	CO-AMA	ANA ISABEL PEREZ ARIAS	3102446594	ana perez@agencialogistica.g	1	0	0	0
50401700,50401800,50401900,50402300,50402500,50402700,50403400;504		50401700 50401800 50401900	SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA	1	2	5	1	CCE-0	0	900 000 000 COP	900 000 000 COP	0	0	REGIONAL AMA	CO-AMA	ANA ISABEL PEREZ ARIAS	3102446594	ana perez@agencialogistica.g	1	0	0	0
50192700		50192700	SUMINISTRO DE TAMALES PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA.	1	2	5	1	CCE-0	0	380 000 000 COP	380 000 000 COP	0	0	REGIONAL AMA	CO-AMA	WILLIAM ANDRES CORREZ V	3202455384	william correa@agencialogistic	1	0	0	0
50112000		50112000	SUMINISTRO DE CARNES FRIAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA.	1	2	5	1	CCE-0	0	240 000 000 COP	240 000 000 COP	0	0	REGIONAL AMA	CO-AMA	ANA ISABEL PEREZ ARIAS	3102446594	ana perez@agencialogistica.g	1	0	0	0
50202300		50202300	SUMINISTRO DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA	1	2	5	1	CCE-0	0	300 000 000 COP	300 000 000 COP	0	0	REGIONAL AMA	CO-AMA	ANA ISABEL PEREZ ARIAS	3102446594	ana perez@agencialogistica.g	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 SEI 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 PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA

1 mensaje

Jhon Fredy Galindo Barrera <jhon.galindo@agencialogistica.gov.co> 29 de diciembre de 2025 a las 11:08
Para: Carlos Eduardo Gasca Fuentes <carlos.gasca@agencialogistica.gov.co>, William Andres Correa Velez <william.correa@agencialogistica.gov.co>, Yuri Andrea Torres Audor <yuri.torres@agencialogistica.gov.co>, Gladis Uribe Correa <gladis.uribe@agencialogistica.gov.co>, John Fredy Duque Patino <john.duque@agencialogistica.gov.co>, Luis Antonio Sepulveda Gomez <luis.sepulveda@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*** PRODUCTOS DE PANADERÍA ***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: 30 de diciembre de 2025
Hora: 8:00 :horas