"ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO"

CONTRATO DE SUMINISTRO		
Número de Contrato	**006-021-2026**	**Fecha de contrato: 05/06/2026**
Entidad contratante	**AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA**, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional.	
NIT	800.117.190-7	
Contratista	IDEAS CAQUETA SAS	
Teléfono	3112825997 Dirección: CALLE 13 A N 3 B 36 APTO 102	
Correo	ideascaquetasas@gmail.com	
NIT	901542905-4	
Objeto contractual	SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA, ENLATADOS, CONSERVADOS Y ABARROTES PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA	
Valor	DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($200.000.000,00).	
Valor Adición	N/A	
Valor total del Contrato	DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($200.000.000,00).	
Plazo de ejecución	25 de diciembre de 2026	
Prorroga	N/A	

Entre los suscritos: Coronel (RA), JOHN FREDY DUQUE PATIÑO, mayor de edad, vecino de Florencia Caquetá, identificado con cédula de ciudadanía número 94.366.985 expedida en Tuluá, en su calidad de Director del Sector Defensa Regional Amazonia Agencia Logística de las Fuerzas Militares, establecimiento público del orden nacional adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, nombrado mediante Resolución No. 1297 del 25 de noviembre del 2024, debidamente facultado para celebrar contratos, de una parte, quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA**, y por la otra el señor ANDERSON STIVENS GUERRERO CORTES, también mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.033.746.351 expedido en Bogotá D.C., obrando como Representante de la firma IDEAS CAQUETA S.A.S, con Personería Jurídica No. 901542905-4 otorgada por la Cámara de Comercio de Florencia para el Caquetá, quien en lo sucesivo se denominará el **CONTRATISTA,** hemos convenido celebrar el presente contrato, previas las siguientes consideraciones.

CONSIDERACIONES

1. Que se elaboró el estudio y documentos previos y se dio cumplimiento a la normatividad legal vigente.

2. Que, al momento de la apertura del proceso de selección, se contó con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 5926 del 07 de mayo de 2026, el cual respalda el presente contrato.

3. Que el Coronel (RA), JOHN FREDY DUQUE PATIÑO Director del Sector Defensa Regional Amazonia Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuenta con plenas facultades, para celebrar el presente contrato en especial las contenidas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007 Decreto 1082 de 2015 y demás normas concordantes.

4. Que la dependencia de abastecimientos bienes y servicios, mediante memorando No. 2026140240079463 solicitó la iniciación del proceso de Contratación N° 006-018 de 2026, cuyo objeto es SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA, ENLATADOS, CONSERVADOS Y ABARROTES PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA.

5. Que el día 29 de abril del 2026, se publicó en el SECOP II el proceso N° 006-018-2026 y mediante resolución N° 093 del 08 de mayo del 2026, se ordenó la apertura del mismo.

6. Que el día 15 de mayo de 2026, presentó oferta el siguiente oferente:

- MAXIDISTRIBUCIONES DE COLOMBIA S.A.S BIC
- IDEAS CAQUETA S.A.S
- COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS LA MARIA S.A.S ZOMAC
- DIEGO FABIAN PUENTES
- GRUPO EMPRESARIAL TRIPLE AAA S.A.S
- HÉCTOR EDUARDO OSPINA SÁNCHEZ

7. Que mediante resolución de fecha 109 del 03 de junio de 2026, se adjudicó el proceso de Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No. 006-018-2026.

8. Lugar de ejecución: La ejecución y entrega de los bienes objeto del contrato se llevará a cabo en los Centros de Almacenamiento Distribución y Servicios – CAD&S – de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía.

9. Que habiéndose dado cumplimiento a todos los trámites y requisitos legales que exige la contratación administrativa, es procedente la celebración del presente contrato, que se regirá por las cláusulas que a continuación se enuncian:

CLAUSULAS

CLÁUSULA PRIMERA: OBJETO, PLAZO DE EJECUCION Y LUGAR DE EJECUCION:

OBJETO: El presente contrato tiene por objeto contractual el **SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE CONFITERIA, ENLATADOS, CONSERVADOS Y ABARROTES PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA.**

PLAZO DE EJECUCION: El plazo de ejecución del contrato será ***hasta el 25 de diciembre de 2026***, el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, incluida la reunión de coordinación para aclarar estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones contractuales, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

LUGAR DE EJECUCION: La ejecución y entrega de los bienes objeto del contrato se llevará a cabo en los Centros de Almacenamiento Distribución y Servicios – CAD&S – de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía así:

	Lugar de entrega	Departamento
1	CAD&S Florencia, ubicado en la ciudad de Florencia – Calle 14 Sur No. 11-295 Urbanización el Progreso – Frente al SENA.	Caquetá
2	CAD&S Villa Garzón, ubicado en Villa Garzón – Vereda el Porvenir, Batallón N° 25 Domingo Rico	Putumayo

NOTA 1: La Regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales mediante la celebración de actas modificatorias suscritas por las partes.

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

CLAUSULA SEGUNDA PLAZO DE DURACIÓN DEL CONTRATO: Para todos los efectos legales la duración del contrato es el establecido para la ejecución del presente contrato y cuatro meses más.

CLÁUSULA TERCERA– VALOR DEL CONTRATO: Para el presente contrato, el valor es de DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($200.000.000,00) y se ejecutara conforme a lo siguiente:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	V/R UNITARIO	IVA 19%	TOTAL OFERTA
1	AREQUIPE X 220G MINIMO	UNIDAD	1	5.709,88	1.084,88	6.794,76
2	BARQUILLOS X 40 A 60g	UNIDAD	1	2.676,50	508,54	3.185,04
3	BARRA DE CHOCOLATE X 11GR MINIMO	UNIDAD	1	892,17	169,51	1.061,68
4	BARRA DE CEREAL X 20 A 30G	UNIDAD	1	1.709,99	324,90	2.034,89
5	CARAMELO DURO - BOMBOM SURTIDO X 19G MINIMO	UNIDAD	1	297,39	56,50	353,89
6	GALLETA CON CHIP DE CHOCOLATE X 35G MINIMO	UNIDAD	1	1.412,60	268,39	1.680,99

7	GALLETA DE CEREAL AJONJOLI X 25G MINIMO	UNIDAD	1	966,51	183,64	1.150,15
8	GALLETA SALADA TIPO CRACKER X 110G MINIMO	UNIDAD	1	1.412,60	268,39	1.680,99
9	GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA X 200G	UNIDAD	1	4.981,29	946,44	5.927,73
10	GALLETAS DE LECHE PAQUETE X 18 UNIDADES C/U X 10G	PAQUETE X 18 UNIDADES	1	3.866,07	734,55	4.600,62
11	GOMAS CON RECUBRIMIENTO CONFITADO X 90G	UNIDAD	1	1.858,69	353,15	2.211,84
12	JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET X 300ML	UNIDAD	1	1.412,60	268,39	1.680,99
13	LECHE CONDENSADA AZUCARADA BOLSA DOY PACK X 400G	UNIDAD	1	6.765,62	1.285,47	8.051,09
14	MANÍ X 25 A 30G	UNIDAD	1	1.115,21	211,89	1.327,10
15	MASMELOS X 70 G MINIMO	UNIDAD	1	2.453,46	466,16	2.919,62
16	MERMELADA DE FRUTAS DOYPACK X 200G	UNIDAD	1	3.866,07	734,55	4.600,62
17	MIXTO DE PAPAS FRITAS SURTIDAS X 45G MINIMO	UNIDAD	1	2.453,46	466,16	2.919,62
18	MEZCLA PARA NATILLA X 300G MINIMO	UNIDAD	1	4.981,29	946,44	5.927,73
19	PAPAS FRITAS EN PAQUETE X 25G	UNIDAD	1	1.561,29	296,65	1.857,94
20	MEZCLA PARA BUÑUELOS X 500 GR	UNIDAD	1	6.393,88	1.214,84	7.608,72
TOTAL PRECIOS				**56.786,56**	**10.789,45**	**67.576,01**

PARÁGRAFO 1: El valor aquí contemplado se entiende firme y fijo, y dentro de éste, están incluidos los costos proyectados y la utilidad razonable que el **CONTRATISTA** pretende obtener.

CLAUSULA CUARTA: SUBORDINACIÓN PRESUPUESTAL: La obligación que contrae la AGENCIA LOGÍSTICA está respaldada con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 5926 del 07 de mayo de 2026, EXPEDIDO POR EL GRUPO PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA POR VALOR DE DOSCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($200.000.000,00), con la siguiente IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL:

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCAD VIVERES CADS	A-05-01-01-002-003	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	$ 200.000.000,00

CLÁUSULA QUINTA- IMPUESTOS: El **CONTRATISTA,** se obliga a pagar todos los impuestos, tasas y similares que estén a su cargo y se deriven de la ejecución del presente contrato, de conformidad con la Ley que le sean imputables.

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

A cargo del contratista:

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

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

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

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

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

A cargo del supervisor del contrato:

a. Formato vigente Trámite pago parcial y/o total.

b. Cuadro control de pagos firmado.
c. Acta de entrega y recibo a satisfacción del objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor y el contratista.
d. Alta de la unidad de Negocio.

Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:

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

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

NOTA 2: El pago se realizará a la cuenta bancaria aportada con la propuesta en el proceso de selección.

Si el contratista cambia de cuenta bancaria, deberá radicar por escrito ante la **supervisión** la certificación bancaria actualizada (no mayor a 30 días de expedición). Dicha comunicación deberá presentarse, como mínimo, con diez (10) días hábiles de antelación a la radicación de facturas, con el fin de garantizar la actualización oportuna en el sistema financiero de la Entidad.

CLÁUSULA SEPTIMA– RIESGOS ASUMIDOS POR EL CONTRATISTA:

7.1. Cumplimiento del contrato. Este amparo cubre a la entidad de los perjuicios derivados de:

Incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al **CONTRATISTA.**

El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al **CONTRATISTA.**

7.2. El no pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.
7.3. Calidad del bien: Este amparo cubre a la Entidad Estatal por la Mala calidad y el correcto funcionamiento de los bienes que recibe la Entidad Estatal en cumplimiento de un contrato.
7.4. ***OTROS RIESGOS PREVISIBLES***

7.4.1. Riesgos técnicos, jurídicos y económicos

ITEM	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿se le asigna?	Tratamiento/Control a ser implementado	Impacto después del tratamiento	Responsable del tratamiento	Fecha estimada en que se inicia el tratamiento	Fecha estimada en que se completa el	Monitoreo y revisión

					del evento						Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría					¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	GENERAL	INTERNO	PLANEACIÓN	ECONÓMICO	No existen oferentes habilitados para el proceso de selección	Declaratoria del desierta del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO	ALFM	Desarrollar un adecuad o análisis de la oferta del sector	2	5	7	ALTO	SI	ALFM	Desde la estructuración del proceso	Publicación del proceso	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
2	GENERAL	INTERNO	SELECCIÓN	OPERACIONAL	Que los interesados no cumplan los indicadores de capacidad financiera ni organizacional	Declaratoria del desierta del proceso de selección	3	5	7	EXTERNO	ALFM	Desarrollar un adecuad o análisis de los indicador es financieros y de capacidad organizacional	2	5	7	ALTO	SI	ALFM	Desde la estructuración del proceso	Hasta la verificación de los requisitos habilitantes	Analizando adecuadamente el mercado, de modo que se identifique claramente los posibles oferentes	Durante la estructuración del proceso
3	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACION	CONTRATACION OPERACIONAL	No suscripción del contrato	No ejecución del contrato e incumplimiento a la misión institucional	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	BAJO	SI	ALFM	Desde el cierre del proceso	Hasta la adjudicación	Hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta	Diario
4	GENERAL	EXTERNO	CONTRATACION	OPERACIONAL	Retirar la oferta después del cierre del proceso	Retraso en la etapa precontractual	1	1	2	BAJO	OFERENTE	Garantía de seriedad de la oferta	1	1	2	BAJO	NO	ALFM	Desde el cierre del proceso	Hasta la adjudicación	Hacer efectiva la garantía de seriedad de la oferta	Diario
5	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Incumplimiento total o parcial de las obligaciones	Incumplimiento del objeto contractual	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de cumplimiento	2	2	4	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	En el evento
6	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Falta de calidad de los bienes a contratar	Deficiencia y mala calidad de los bienes que recibe la Entidad en cumplimiento del contrato	3	5	6	EXTREMO	CONTRATISTA	Garantía de calidad de los bienes	3	5	8	EXTREMO	SI	SUPERVISOR	Desde el plazo de ejecución	Vigencia de la garantía de calidad	Verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas	En el evento
7	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Incumplimiento de las obligaciones laborales	Incumplimiento del objeto contractual y violación de los derechos laborales por parte del contratista	1	1	2	BAJO	CONTRATISTA	Garantía de pago de salarios y prestaciones sociales	1	1	2	BAJO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Informe de supervisión	Mensual
8	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Modificación de las especificaciones técnicas	Deficiente calidad en el cumplimiento del objeto contractual	1	4	5	BAJO	CONTRATISTA	Realizar requerimiento oportuno al contratista para que realice las actividades de acuerdo a los términos contratados	1	4	5	ALTO	SI	SUPERVISOR	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación por parte del delegado al momento de recibir los bienes contratados	En el evento

9	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Accidentalidad	Perjuicios materiales y ambiental es	1	5	6	ALTO	CONTRATISTA	Seguimiento a la entrega	1	5	6	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	Contra entrega
10	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	Desabastecimiento	Aumento de los precios, demoras, menos cantidades de entrega	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Previsión de la ocurrencia	2	2	4	BAJO	SI	ALFM-CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
11	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION	OPERACIONAL	Cierre de vías de acceso	Demoras y prorrogas en el plazo de ejecución	2	2	4	BAJO	CONTRATISTA	Verificación de la periodicidad de la ocurrencia	3	3	6	ALTO	SI	ALFM-CONTRATISTA	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
12	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION/CONTRATACIÓN	FINANCIERA	Variación de precios y normatividad	Falta de liquidez y condiciones de financiación	3	4	5	ALTO	CONTRATISTA	Análisis para modificación de las condiciones contractuales	3	4	5	ALTO	Si	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información permanente con el proveedor	Diario
13	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCION/CONTRATACION	ACIÓN/EJECUCIÓ	Cambio de legislación tributaria	Nuevos tributos establecidos	2	4	6	ALTO	CONTRATISTA	Verificación normatividad tributaria	2	4	6	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Verificación de la información por medios de comunicación	Diario
14	GENERAL	EXTERNO	EJECUCIÓN	OPERACIONAL	Transporte de los bienes hasta el lugar de entrega	No entrega de los bienes o Entrega de los mismos en mal estado	1	3	4	BAJO	CONTRATISTA	Seguimiento a la Entrega	1	3	5	ALTO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento
15	ESPECIFICO	EXTERNO	EJECUCIÓN	ECONÓMICO	Fluctuación de los precios de los insumos, desabastecimiento y especulación de los mismos	Suspensión del contrato	3	5	6	EXTREMO	CONTRATISTA	Verificación en los medios de comunicación	3	5	8	EXTREMO	SI	ALFM	Desde su adjudicación	Hasta el plazo de ejecución	Comunicación permanente con el contratista	En el evento

CLÁUSULA OCTAVA – MECANISMOS DE COBERTURA: Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato, el **CONTRATISTA** debe constituir una garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA** de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento, subirla en el SECOP II, y enviarla para aprobación por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA,** garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los amparos establecidos en la sección 2 "condiciones"- garantías del contrato electrónico.

8.1 SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegasen a imponer, por la suma de **OCHENTA MILLONES DE PESOS ($80.000.000) M/CTE,** equivalente al cuarenta por ciento (40%) del valor total del contrato, con una

vigencia igual a la ejecución del contrato y de la prorrogas a las que hubiere lugar y seis (6) meses más.

De acuerdo con el Artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082/2015, este amparo cubre a la Entidad Estatal de los perjuicios derivados de:

"3.1. El incumplimiento total o parcial del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista;

3.2. El cumplimiento tardío o defectuoso del contrato, cuando el incumplimiento es imputable al contratista;

3.3. Los daños imputables al contratista por entregas parciales de la obra, cuando el contrato no prevé entregas parciales;(CUANDO APLIQUE), y

3.4. El pago del valor de las multas y de la cláusula penal pecuniaria"

8.2 SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE CALIDAD DEL BIEN: Por la suma de **cien MILLONES DE PESOS ($100.000.000) M/CTE,** equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato y cuatro (4) meses más contados a partir de la fecha de entrega, evidenciada en el acta de recibo a satisfacción por parte de la entidad.

En todo caso el contratista deberá responder por la garantía legal.

8.3 SUFICIENCIA DE LA GARANTÍA DE PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES LABORALES: Por la suma de **DIEZ MILLONES DE PESOS ($10.000.000)**, equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más.

PARÁGRAFO 1: En la garantía debe constar expresamente que se ampara el cumplimiento del contrato, el pago de las multas y la cláusula penal pecuniaria y las vigencias de cada amparo establecidas en la invitación pública.

El **CONTRATISTA,** se obliga para con la **AGENCIA LOGÍSTICA** a mantener vigente la garantía del contrato y restablecer los valores amparados, cuando éstos se hayan visto reducidos por razón de los siniestros presentados por la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación del acto que deje en firme la sanción correspondiente.

PARÁGRAFO 2: RESTABLECIMIENTO O AMPLIACIÓN DE LA GARANTÍA: De acuerdo a lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 – Artículo 2.2.1.2.3.1.18: Cuando con ocasión de las reclamaciones efectuadas por la Entidad Estatal, el valor de la garantía se reduce, el CONTRATISTA debe restablecer el valor inicial de la garantía.

Cuando el contrato es modificado para incrementar su valor o prorrogar su plazo, el CONTRATISTA debe ampliar el valor de la garantía otorgada o ampliar su vigencia, según el caso, además debe prever el mecanismo que proceda para restablecer la garantía, cuando el CONTRATISTA incumpla su obligación de obtenerla, ampliarla o adicionarla.

CLÁUSULA NOVENA – INDEMNIDAD: El CONTRATISTA, se compromete y acuerda en forma irrevocable mantener libre a la **AGENCIA LOGÍSTICA** de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes realizadas durante la ejecución del presente contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – OBLIGACIONES DE LAS PARTES CONTRATANTES:

10.1 DEL CONTRATISTA

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

Obligaciones Generales:

a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

k. Mantener indemne a la Entidad de cualquier tipo de reclamación por parte del personal que utilice para la prestación del servicio.

l. Responder por todos los gastos, contribuciones y demás deducciones que genere la suscripción y ejecución del contrato.

m. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual, la cual será envía por el supervisor del contrato vía correo electrónico y esta deberá ser enviada con firma original del representante legal y/o contratista en un *Lapso no superior a 12 horas*.

n. Suscribir el Acta de Liquidación del Contrato.

o. Atender en forma permanente la dirección de la ejecución del objeto contractual.

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

q. Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga, esta es propiedad de la Entidad y está cobijada de reserva legal.

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

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

t. Acatar las instrucciones del supervisor del contrato.

u. Reportar e informar al supervisor del contrato todos los cambios que surjan en la información de los vehículos en los que se transporten los bienes contratados.

v. Cumplir con las normas y especificaciones técnicas.

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

Obligaciones Específicas:

a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando el suministro contratado de acuerdo con los documentos que soportan el proceso contractual y la propuesta presentada, *especialmente con lo dispuesto en las especificaciones y fichas técnicas establecidas por la Entidad.*

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

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

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

e. Entregar los productos solicitados en un término no superior a 12 horas corrientes. Esto, sin perjuicio de que, por razones de cumplimiento de la misionalidad de la Entidad, y por situaciones imprevisibles, se soliciten suministros con un término inferior al antes mencionado, para lo cual se concederá un término razonable, previamente concertado con el respectivo supervisor del contrato.

f. Cambiar los productos suministrados que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, *Lapso no superior a 10 horas.*

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

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

i. Corregir, a la mayor brevedad posible, cualquier deficiencia que se presente con el suministro, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.

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

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

l. Los contratistas, subcontratistas o proveedores deben garantizar el suministro de ropa de seguridad conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente. La cual debe ser adecuada para las actividades que van a realizar, garantizando que sus trabajadores usarán los elementos de Protección Personal (EPP) y la ropa de seguridad que se les ha

suministrado. Adicionalmente, deberá controlar el uso adecuado, inspeccionar y realizar periódicamente las reposiciones de los EPP y ropa de seguridad para asegurar sus óptimas condiciones; y entrenar a su personal en el uso adecuado y cuidado de los EPP.

NOTA: Todas las estipulaciones incluidas en los estudios previos, pliegos de condiciones y en el contrato, son de obligatorio cumplimiento por parte del contratista.

10.2 DE LA AGENCIA LOGÍSTICA

10.2.1 Aprobar la garantía de cumplimiento del presente contrato en el SECOP II y cargar el auto de aprobación.
10.2.2. Mantener la interlocución permanente y directa con el CONTRATISTA por intermedio del Supervisor.
10.2.3. Pagar el valor del presente contrato, en los términos y condiciones establecidos en la cláusula sexta del presente contrato.
10.2.4. Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del presente el contrato.

CLÁUSULA DECIMA PRIMERA- RESPONSABILIDAD: El **CONTRATISTA,** será responsable ante las autoridades de los actos que desarrolle en el ejercicio de las actividades del presente contrato cuando con ellos cause perjuicio a la administración o a terceros. Igualmente será responsable en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - CESIONES Y SUBCONTRATOS: El **CONTRATISTA** no podrá ceder el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, sin la previa y expresa autorización escrita de la **AGENCIA LOGÍSTICA** pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciere sin el lleno de este requisito, siendo además causal de terminación del mismo.

La celebración de subcontratos no exonerará al **CONTRATISTA** de las responsabilidades que asume en virtud del presente contrato, la **AGENCIA LOGÍSTICA** no adquirirá relación alguna con estos.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA – SUPERVISIÓN: En aplicación del art. 83 y 84 de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción), el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo del funcionario designado en la sección 6 "Información Presupuestal"-asignaciones para el seguimiento del contrato electrónico, y por conducto de éstos, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo del presente contrato y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal y manual de contratación vigentes.

PARÁGRAFO: para el caso de contratos de obra e interventoría, el supervisor debe realizar un seguimiento detallado al cumplimiento de los riesgos establecidos en la matriz de la cláusula quinta del presente documento; igual tarea, deberá cumplir frente al AIU, estipulado por el contratista en su oferta económica.

CLAUSULA DÉCIMA CUARTA – LIMITACIÓN DEL SUPERVISOR: El supervisor no está facultado, en ningún momento, para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en el presente contrato, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación al contrato principal.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – RESPONSABILIDAD DEL SUPERVISOR: Con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de los actos de corrupción y tutelar la transparencia de la actividad contractual, la **AGENCIA LOGÍSTICA,** está obligada a vigilar permanentemente la correcta ejecución del objeto contractual a través de la Supervisión, artículo 83 y 84de la Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción).

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: Con la firma del presente contrato el **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad de juramento que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 del 12 de julio de 2011 (Estatuto Anticorrupción) y demás normas concordantes y que si llegare a sobrevenir alguna actuara conforme a lo dispuesto en las normas legales.

PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA**, responderá por haber ocultado inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones o por haber suministrado información falsa.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA – EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL: Este contrato por su naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y el **CONTRATISTA**, ni entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y las personas naturales o jurídicas con las que el **CONTRATISTA** cuente para la ejecución del objeto contractual.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA – MULTAS O PENAL DE APREMIO: En caso de presentarse retardo injustificado en el cumplimiento de las obligaciones contractuales, y previo agotamiento del debido proceso previsto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, la AGENCIA LOGÍSTICA podrá imponer multas mensuales y sucesivas de carácter conminatorio o de apremio, cuyo valor se liquidará con base en el uno por ciento (1%) del valor del contrato, las cuales no podrán exceder el 20% del valor total del mismo.

PARÁGRAFO 1: La multa pactada en el presente contrato no tienen carácter de estimación anticipada de perjuicios, razón por la cual se pueden acumular con la cláusula penal en los términos previstos en el artículo 1600 del Código Civil.

PARÁGRAFO 2: La imposición y cobro de las multas no impide que la entidad inicie nuevos procesos sancionatorios contractuales en virtud de reincidentes incumplimientos de las obligaciones que surgen del contrato.

PARÁGRAFO 3: El pago, deducción o compensación de las multas no exonera al contratista del cumplimiento de todas las obligaciones que surgen del presente contrato.

CLÁUSULA VIGESIMA – CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA: La causación y efectividad de la cláusula penal pecuniaria, en caso de incumplimiento parcial, total o caducidad de las obligaciones derivadas del presente contrato y previo agotamiento del debido proceso previsto en el artículo 17 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011, dará lugar a que el CONTRATISTA quede obligado a pagar a favor de la AGENCIA LOGÍSTICA, a título de pena y no de indemnización una suma equivalente hasta el veinte por ciento (20%) del valor total del contrato. La cuantificación de la cláusula penal pecuniaria se efectuará atendiendo los principios de oportunidad, razonabilidad, proporcionalidad y gravedad de la inejecución, esto es, en caso que el retardo se presente sobre una parte de la obligación principal, el porcentaje pactado a título de clausula penal pecuniaria se aplicará sobre el valor del contrato pendiente por ejecutar de conformidad con lo previsto en el artículo 1.596 del Código Civil.

PARÁGRAFO: El **CONTRATISTA** renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1594 del Código Civil.

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

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

PARÁGRAFO: Las multas y la cláusula penal pecuniaria no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé cumplimiento posterior a la obligación incumplida.

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS Y SANCIONES: La declaración e imposición de multas y exigencias de la cláusula Penal Pecuniaria se harán cumpliendo el procedimiento establecido

en la Ley 1150 de 2007 artículo 17, artículo 86 de la Ley 1474 de 2011 y demás normatividad vigente.

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

Ejecutoriada la resolución de caducidad, el presente contrato quedará definitivamente terminado y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna.

La **AGENCIA LOGÍSTICA**, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la penal pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **AGENCIA LOGÍSTICA** los dineros que hubiere recibido por concepto de este contrato, previa deducción de los servicios prestados por aquel y recibidos a satisfacción por la **AGENCIA LOGÍSTICA** conforme a la cláusula primera del presente contrato. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo de El **CONTRATISTA**, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.

CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA - INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES: Las partes contratantes incorporan en este contrato los principios de interpretación, modificación y terminación unilaterales y caducidad administrativa previstos en los artículos 15, 16, 17 y 18 respectivamente de la Ley 80 de 1993; la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas.

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

Así mismo, el **CONTRATISTA** acompañará a la mencionada notificación todos los documentos soporte, debidamente aceptados por el Supervisor, que acrediten o justifiquen la demora ocasionada por la fuerza mayor o el caso fortuito, manifestando el tiempo dentro del cual cumplirá su obligación. En caso de persistencia de la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, el **CONTRATISTA** informará por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dicha circunstancia o circunstancias cada quince (15) días hábiles siguientes hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá dar por terminado el presente contrato de forma unilateral por medio de un acto

administrativo de terminación, el cual será notificado al **CONTRATISTA** sin que haya lugar a sanción alguna para éste.

Cuando las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobadas no excedieren de sesenta (60) hábiles días, se levantará un acta suscrita por las partes contratantes con el fin de suspender los términos de éste contrato y desaparecida la causal de fuerza mayor o caso fortuito se reiniciará la ejecución del mismo, mediante acta suscrita entre las partes. Evento en el cual el **CONTRATISTA** se obliga a prorrogar igualmente la vigencia de la garantía que ampara el objeto contractual.

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEPTIMA - ACTA DE LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO: Realizadas las actas de entrega a satisfacción del contrato de obra y una vez efectuados todos los pagos correspondientes y encontrándose a paz y salvo las partes por todo concepto, se procederá a diligenciar el formato de acta de liquidación de acuerdo a lo establecido en el Manual de Procesos y Procedimientos de la **AGENCIA LOGÍSTICA**, de lo contrario se procederá con lo manifestado en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 019 de 2012.

La liquidación se realizará dentro de los cuatro (04) meses siguientes a la expiración del término previsto para la ejecución del contrato.

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA - RÉGIMEN LEGAL: Este contrato se regirá por el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública - EGCAP vigente y sus Decretos Reglamentarios, Estatuto Anticorrupción, las Leyes de Presupuesto y en general las normas civiles y comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente contrato.

CLÁUSULA TRIGESIMA - DOCUMENTOS: Entre otros, los documentos que a continuación se relacionan son para todos los efectos parte integral del presente contrato y en consecuencia producen sus mismos efectos u obligaciones jurídicas y contractuales:

30.1. Proceso de selección abreviada de subasta inversa No. **006-018-2026**, junto con sus formularios y anexos.
30.2. Certificado de Disponibilidad Presupuestal N°5926 del 07 de mayo de 2026.
30.3. Oferta presentada por el **CONTRATISTA.**
30.4. Registro presupuestal.
30.5. Garantía de cumplimiento.
30.6. Anexo No. 01

30.7. Todos los demás documentos que se relacionen con el presente contrato.

CLÁUSULA TRIGESIMA PRIMERA - REQUISITOS PARA SU PERFECCIONAMIENTO: el presente contrato es aprobado y firmado por las partes a través de la plataforma SECOP II.

CLÁUSULA TRIGÉSIMA SEGUNDA – REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN: Para la ejecución del presente contrato, se requiere de:

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

32.2. Registro presupuestal.

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

POR LA AGENCIA LOGÍSTICA,

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

Firma del **CONTRATISTA,**

ANDERSON STIVENS GUERRERO CORTES
Representante legal **IDEAS CAQUETA S.A.S**
NIT: 901542905-4

Revisó:
Adm. Fin. Gladys Toribe Correa
Tasd. Grupo Gestión de la Contratación
Jurídico Evaluador

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

Revisó:
Ing, Alim. Darlyn Bolaños García
P.D. Grupo Gestión del Abastecimiento, B.S
Técnico Evaluador

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

Aprobó:
Abog. Jhon Fredy Galindo Barrera
Coord. Grupo Gestión de Contratación

Aprobó:
Cont. Púb. Yuri Andrea Torres Audor
Coord. Grupo Gestión Financiera

Aprobó:
Cont. Pub. Alejandro Figueroa Losada
Coord. Grupo Gestión del Abastecimiento, B.S (E)

ANEXO No. 1
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

AREQUIPE

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		AREQUIPE
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000051 / SAP 200000052 / SAP 200000053 / SAP 200000054 / SAP 200000873 / SAP 200001186 / SAP 200001213 / SAP 200001228 / SAP 200001242 / SAP 200002087 / SAP 200002250 / SAP 200002717
	Clasificación	Repostería
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado obtenido por la concentración térmica de una mezcla de leche, sacarosa y otros edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Leche entera higienizada, azúcar, regulador de acidez, antiespumante y conservantes y demás aditivos: deben cumplir con la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquimicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisito	Arequipe
Materia grasa, fracción de masa, min, en %	7,0
Sólidos lácteos no grasos, fracción de masa, min, en %	17,0
Humedad, fracción de masa, máx en %	30
Cenizas, fracción de masa, máx en %	2,0
Índice de *Reichert Meissl*, fracción de masa, máx en %	23 - 32
Almidones	Negativo

Requisitos fisicoquímicos Arequipe –Tabla 1 – NTC 3757:2021

	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:			
		REQUISITO	n	c	m	M
		Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
		Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	$<10^2$ ufc/g	---
		Requisitos Microbiológicos: 1,1 Arequipe y manjar blanco. Resolución 1407 de 2022				
	Requisitos Nutricionales	No Aplica				
	Otras características del producto	Color y sabor lácteo característico del producto. No debe presentar ningún tipo de deterioro o defectos como la cristalización o excesiva caramelizarian de los azucares. El producto debe estar exento de grasa de origen vegetal o animal diferente de la láctea. El producto no puede contener almidones. El producto no puede presentar ningún indicio de alteración y/o contaminación que afecten el consumo del producto o generen algún riesgo.				

Continua Ficha Técnica de Producto ...

AREQUIPE

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 3757:2021, Resolución 02310 de 1986, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000051 AREQUIPE *500 gr. SAP 200000052 AREQUIPE REPOSTERIA *5 kg, en caja *4 unidades. SAP 200000053 AREQUIPE REPOSTERIA * GALON SAP 200000054 AREQUIPE TARRO *250 g SAP 200000873 AREQUIPE DOY PACK LECHE DESLACT *250 g SAP 200001186 AREQUIPE * 50 gr en display por 10 unidades. SAP 200001213 AREQUIPE EN MANGA * 18 K SAP 200001228 AREQUIPE *200-220 g, en caja x 75 unidades. SAP 200001242 AREQUIPE *50 gr SAP 200002087 AREQUIPE *250 gr. SAP 200002250 AREQUIPE *200 gr. SAP 200002717 AREQUIPE PANADERIA * kl
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000054 / SAP 200000873 / SAP 200001228 / SAP 200002087 / SAP 200001186 / SAP 200001242 / SAP 200002250: Vaso de PS, PP, PE o PET de baja o alta barrera sellado herméticamente con foil de aluminio. Los vasos sellados se les colocan una sobretapa de PS, PP, PE o PET. SAP 200001213 Envase plástico en forma de manga. SAP 200000051 / SAP 200000052 / SAP 200000053: Envase plástico con tapa hermética. SAP 200002717 el envase de acuerdo a las necesidades del tamaño definido por panadería.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere con una vida útil mínima de tres (3) meses contados a partir de la fecha de elaboración. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un mes de elaborado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, permiso o notificación sanitaria vigente. • Acta de visita sanitaria con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con observaciones expedido por el INVIMA. • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente,

Continua Ficha Técnica de Producto ... **AREQUIPE**

	concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.

FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los códigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye código SAP requerido. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "derivado lácteo" a "Repostería". La descripción del producto se actualiza basada en información NTC 3757. Se actualizan los parámetros fisicoquímicos y microbiológicos referencia NTC 3757, El contenido, presentación, se cambia por presentación de 220 gramos.
3	Se adiciona Código SAP Arequipe 5 litros, se adiciona especificaciones en contenido, presentación del producto, empaque. Además se adiciona en Normatividad Resolución 2310 de 1986 para Arequipe. Se cambia la vida útil de 4 meses a 3 meses.
4	Se incluye solicitud de registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria IVC – Invima con concepto sanitario favorable o favorable con observaciones.
5	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluyen presentaciones por 50, 250 y 500 gr de acuerdo con listado de materiales aportado por SGOL y tecnologia. Se ajustan condiciones de empaque y condiciones de entrega del producto en vida útil. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021*
6	Se Incluye código SAP 200001242 presentación por 50gr, se modifica presentación y empaque, en certificaciones se incluye: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por IMRC Dic /2021*
7	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos Arequipe –Tabla 2 – NTC 3757 Requisito | n | m | M | c Recuento de coliformes, UFC/g | 5 | 10 | 100 | 2 Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g | 5 | < 10 | -- | 0 Recuento de mohos y levaduras, UFC/g | 5 | 10 | 100 | 2 Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g | 5 | 100 | 200 | 2 Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 1.1 Arequipe y manjar blanco. REQUISITO | n | c | m | M Mohos y levaduras | 5 | 2 | 10 ufc/g | 10^2 ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva | 5 | 0 | $<10^2$ ufc/g | --- En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.
8	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 Se actualiza requisitos fisicoquímicos a la versión NTC 3757:2021 En Presentación del Producto, Empaque y/o Embalaje se incluyen y se actualizan materiales de acuerdo a listado proporcionado por la oficina TC, de materiales existentes para este producto. *Cambios realizados por MCRG May /2025.*
9	En código, presentación del producto y empaque y rotulado se incluye el material SAP 200002717 creado para producción – panadería de acuerdo a las necesidades. En vida útil se incluye el texto: "Al momento de la entrega no debe tener más de un mes de fabricación, por razón de rotación de producto para la panadería. *Cambios realizados por MCRG DIC/2025.*

Continua Ficha Técnica de Producto ...

AREQUIPE

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	30/12/2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	30/12/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	David Jose Baldion Acevedo	30/12/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30/12/2025	
	Director de Abastecimiento Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	30/12/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	30/12/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30/12/2025	

BARQUILLOS

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

PRODUCTO / NOMBRE		**BARQUILLOS**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000875 / SAP 200002383
	Clasificación	Confiteria
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa liquida y posterior enrulado de la masa horneada y cremada con ingredientes aptos para el consumo humano, se caracteriza por ser un producto tipo oblea enrollado con crema.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificado, fumarato ferroso, ácido fólico, azúcar, leche en polvo, grasa vegetal, azúcar invertido, almidón de maiz, cocoa en polvo, margarina, licor de cacao, sal, emulsificantes, huevo, antioxidante.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas Rellenas	
	Mínimo	Máximo
pH de solución acuosa al *0 %	4.0	9.5
Proteína, % en fracción en masa en base seca	2.0	-
Humedad, en %	-	*4.0

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

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

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

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

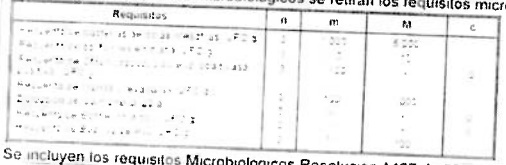
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe tener sabores surtidos en su relleno.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1241, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013 Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000875 Barquillo * 180 A 200 G con 10 a 12 unidades por paquete. SAP 200002383 Barquillo * 40 A 60 G con 10 unidades por paquete.

Continua Ficha Técnica de Producto ...

BARQUILLO

	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envuelto en material BOPP (Monocapa o laminado), la bandeja en material termoformado en polipropileno
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener mas de dos (2) meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehiculo debe cumplir con todo lo requerido en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) • 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:		**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Se ajusta informacion en formato PA-FO-75 Version 01, se elimina codigos SIC y se adicionan codigos SAP para el producto, se adiciona clasificacion segun clasificacion SAP. De la descripción se elimina informacion donde se especifica fortificacion del producto, de los ingredientes se eliminan nombres especificos de los aditivos, se modifica requisitos fisicoquimicos teniendo en cuenta la NTC 1241 para galletas con relleno, se especifica que los requisitos microbiologicos se toman base NTC 1241, en presentacion del producto se solicita de acuerdo a descripcion codigo SAP, en certificaciones se adiciona requisito Registro, notificación o permiso sanitario, y Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento
3	*Cambios realizados por IMRC / Julio 2021* Se actualiza en requisitos microbiologicos se retiran los requisitos microbiológicos para galletas con relleno NTC 1241 Tabla 3  Se incluyen los requisitos Microbiologicos Resolucion 1407 de 2022 - 8.2 productos panaderia dulce, galletas y bizcochos REQUISITO | n | c | m | M Mohos | 5 | 2 | 10^2 ufc/g | $2x10^2$ ufc/g Escherichia coli | 5 | 0 | < 10 ufc/g | ---

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BARQUILLO**

	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---	

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022 Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de rotulado se retira la Res Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023
En ítem de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años

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

BARRA DE CHOCOLATE

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		**BARRA DE CHOCOLATE**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002268 / SAP 200002367 / SAP 200002642 / SAP 200002787
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Barra de chocolate obtenida por la mezcla, en proporciones variables, de subproductos del cacao con la adición de azúcares y de otros productos alimenticios.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, licor o masa de cacao, manteca de cacao, leche en polvo, lecitina de soya (emulsificante), saborizantes artificiales
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Solidos de cacao desengrasado %	Total de solidos de caco	Grasa de leche %	Solidos no grasos de leche %	Solidos totales de leche %	Azucares
>2.5	≥25	≥3.5	≥10.5	≥14	<55

Resolución 1511 de 2011 - Requisitos fisicoquimicos para chocolate de consumo directo con leche

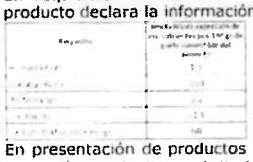
		Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 6,4 Chocolate para consumo directo y sucedáneos de chocolate. Resolución 1407 de 2022

		Requisitos Nutricionales	No aplica
		Otras características del producto	El chocolate para consumo directo no debe contener sustancias o materias extrañas a su composición normal.
REQUISITOS NORMATIVOS			Resolución 1511 de 2011, NTC 792, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto		SAP 200002268 / SAP 200002367 Cada unidad de barra de chocolate debe tener un peso mínimo de 12g SAP 200002642 Cada unidad de barra de chocolate debe tener un peso mínimo de 11g Todas las presentaciones embaladas en plegadiza x 18, 48 o 50 unidades.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BARRA DE CHOCOLATE**

3	Se complementa la descripción del producto, se incluye código SAP 200002367, según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se incluyen requisitos nutricionales. *Cambios realizados por JPMR Oct/2021.*
4	Se ajustan los ingredientes retirando el "agua" teniendo en cuenta la naturaleza del producto. *Cambios realizados por JPMR Jun/2022.*
5	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos para chocolate de consumo directo - NTC 792 Requisitos: Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC/g (3, 20 000, 50 000, 1); Recuento de coliformes en placa UFC/g (3, < 10, 20, 1); Recuento de E Coli. UFC/g (3, < 10, -, 0); Recuento de mohos y levaduras UFC/g (3, 100, 300, 1); Detección de Salmonella spp/50g (3, 0, -, 0) Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 6,4 Chocolate para consumo directo y sucedáneos de chocolate. REQUISITO: Salmonella spp; n: 5; c: 0; m: Ausencia/25g; M: - En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.
6	Se actualiza a formato PA-FO-75 V2 En requisitos nutricionales se retira el cuadro, teniendo en cuenta que cada fabricante de acuerdo al producto declara la información nutricional en el empaque de acuerdo a la resolución 810 de 2021  En presentación de productos se incluye SAP 200002642 Cada unidad de barra de chocolate debe tener un peso mínimo de 11g, solicitado por regional caribe y autorizado por SGOL. *Cambios realizados por MCRG Mayo/2024.*
7	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En presentación del producto se incluye el material SAP 200002787 Chocolatina * 12 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. *Cambios realizados por MCRG Abr 2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 ABR 2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28 ABR 2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	Gisella Paola Garcia Avendaño	28 ABR 2025	
	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	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BARRA DE CHOCOLATE**

	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	

BARRA DE CEREAL

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

PRODUCTO / NOMBRE		**BARRA DE CEREAL**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001173 / SAP 200001243 / SAP 200001227
	Clasificación	Confiteria
	Descripción del Producto	La barra de cereal debe estar compuesta de productos de textura frágil y/o crujiente con olor y sabor característicos. Debe estar exenta de sustancias otra característica indeseable. Color característico y homogéneo en cada uno de los componentes. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Alimento combinado en forma de barra compuesto mínimo de maní tostado, arroz extruido, hojuelas de avena, hojuelas de maíz, coco deshidratado, miel o glucosa, panela y ajonjolí, uvas pasas etc. Conservantes y saborizantes permitidos por la legislación nacional vigente; El proveedor debe incluir varios sabores.
	Requisitos Fisicoquímicos	Humedad: 10 % máximo
	Requisitos Microbiológicos	No Aplica
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Aspecto: Barra flexible. Color: Sensorial café claro con presencia de pasas color café oscuro y pedazos de almendras y coco color café claro. Olor: Característico. Sabor: Característico
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 3749, Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001178 presentación en empaque individual con un peso entre 20 y 30gr. SAP 200001243 El producto debe contener un peso de 30 gramos x unidad x 12 unidades para un total de 360 gramos. SAP 200001227 Barra de cereal maní y pasas x 23 gramos
	Empaque y/o Embalaje	Empaque flexible BOPP película transparente y/o brillante apta para procesos de impresión entre 20 a 25 micras o empaque de Polipropileno metalizado. Con sellado térmico.
	Rotulado	Las bolsas deben tener una etiqueta de producción con mínimo el nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. El producto debe cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **BARRA DE CEREAL**

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de cinco (5) meses a partir de la fecha de elaboración. Al momento de la entrega no debe tener más de un (1) mes desde su fecha de elaboración.
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 Sanitario, permiso o notificación sanitaria Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	**DICIEMBRE DE 2021**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron los codigos SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no son utilizados en la entidad y se incluye los códigos SAP, se unifica la información de barra de granola ya que cambia el nombre del producto.
3	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200001227 Barra de cereal mani y pasas x 23 gramos, ya que se encuentra con movimientos, código avalado por la SGOL en listado maestro de materiales, la vida útil se ajusta de acuerdo a los requerimientos de la Entidad, en condiciones de transporte se retira favorable con requerimientos, en requisitos normativos se incluye NTC 3749, En certificaciones se incluye: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento". *Cambios realizados por IMRC Dic 2021*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim Inés Miryam Rivera Cardona		
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Emp Rose Mary Enciso Melo		
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz		
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez		
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Riveros Pineda		

CARAMELO DURO - BOMBOM SURTIDO

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

PRODUCTO / NOMBRE		**CARAMELO DURO - BOMBON SURTIDO**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001195 / SAP 200000869 / SAP 200001678 / SAP 200000120 / SAP 200002078
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Caramelo duro con relleno de goma de mascar, se caracteriza por ser un producto de consistencia sólida, vítrea y de alta concentración, obtenido de la cocción de una solución de Carbohidratos como azúcar, azúcar invertido, jarabes de glucosa, polioles, poli dextrosa, isomaltitol y otros ingredientes aptos para consumo humano permitidos por la autoridad sanitaria competente, que adquieren una consistencia sólida y quebradiza al enfriarse, el caramelo duro sirve de cubierta o costra, de una porción de goma de mascar. El relleno posee sabor y textura propios que lo diferencian de la cobertura.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, jarabe de glucosa, goma base, agua, reguladores de acidez, sabores artificiales, emulsificantes, colorantes artificiales.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Requisito / Máximo Humedad en % (en fracción de masa) / 4 Azucares reductores totales en % (en fracción de masa) / 28 Dioxido de azufre en mg/Kg / 15 *Requisitos fisicoquímicos de los caramelos Duros – NTC 424*
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: REQUISITO / n / c / m / M Mohos y levaduras / 5 / 2 / 10 ufc/g / 10^2 ufc/g Enterobacterias / 5 / 2 / 10 ufc/g / 10^2 ufc/g Salmonella spp / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- Requisitos Microbiológicos. 6,3 caramelo duro. Resolución 1407 de 2022
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El producto debe tener sabores surtidos. El producto no debe tener consistencia pegajosa, ni presentar sabores extraños o apariencia que evidencie deterioro del producto. NO deben tener adulterantes ni contaminantes. El producto no debe estar partido ni evidenciar fugas del relleno. Los caramelos duros se deben procesar, empacar, almacenar y distribuir en condiciones higiénicas de acuerdo a las Buenas prácticas de manufactura, establecidas en la legislación nacional vigente. Los caramelos duros no deben exceder en los niveles máximos de metales pesados así:

Continua Ficha Técnica de Producto ... **Caramelo Duro – Bombón Surtido**

		Requisitos	Maximo

Contenido máximo de metales pesados para los caramelos Duros- NTC 424

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 424, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013 Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001195 Caramelo duro relleno * 100 Und SAP 200000869 Caramelo duro tipo chupeta mínimo 19 gr SAP 200001678 Dulces Surtidos *19 gr * 24 Und SAP 200000120 Colombina Rellena Chicle * 19 gr SAP 200002078 Colombina Con Chicle *24 Und
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envuelto en empaque primario de PVC y el secundario en bolsa CPP + PEBD
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 24 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de cuatro (4) meses de empacado.
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. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente • 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:		**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version In cial
2	Se ajusta la informacion a formato PA-FO-75 Version 01. En nombre de FTP se adiciona la frase Caramelo Duro se retira codigo SIC y se adiciona codigos SAP creados para este tipo de producto. Se adiciona la descripcion del producto basado en la NTC 424 se retira de ingredientes los productos especificos. se adicionan requisitos fisicoquimicos y otras caracteristicas referenciadas de la NTC 424 se referencia los requisitos microbiologicos NTC 424 se adicionan requisitos normativos NTC 424 y Resolucion 2674 de 2013 en presentacion del producto se describe caracteristicas de cada codigo en certificaciones se adiciona Registro permiso o notificacion sanitaria del producto vigente Concepto sanitario de planta procesadora

Continua Ficha Técnica de Producto ... **Caramelo Duro – Bombón Surtido**

	expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. *Cambios realizados por IMRC / Julio 2021.*
3	Se incluye código SAP 200001678 Dulces Surtidos *19G * 24 UND, según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL. *Cambio realizado por JPMR Oct/2021*
4	Se incluye código SAP 200000120 Colombina Rellena Chicle x 19 gr y SAP 200002078 Colombina Con Chicle *24 Und, ya que se encuentran con movimientos, código avalado por la SGOL en listado maestro de materiales según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL. *Cambio realizado por IMRC Dic/2021*
5	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos caramelos Duros – NTC 424

Parámetro	Resultado
Recuento de bacterias aerobias mesofilas UFC/g	Max 1000
Recuento de Coliformes en Placa UFC/g	<10
Determinación de *Escherichia coli* UFC/g	<10
Recuento de Mohos y levaduras UFC/g	Max 100
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva UFC/g	<10
Recuento de Salmonella spp/25g	Ausente

Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 6,3 Caramelo duro

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Enterobacterias	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición
En ítem de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.

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

GALLETAS CON CHIP DE CHOCOLATE

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	**GALLETAS CON CHIP DE CHOCOLATE**

REQUISITOS GENERALES	Código	200002157
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa (liquida, sólida o semi solida), de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farinaceas, con tros ingredientes aptos para el consumo humano como lo son las chspas de chocolate.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina de trigo fortificada, chips de chocolate, aceite vegetal, azúcar, leche, huevos, sal, gasificantes (carbonato ácido de sodio y carbonato ácido de amonio), aromas artificiales, emulsificante, gasificantes, leudantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: **Requisitos en 100 g de muestra** / **Galletas sin relleno** (Mínimo / Máximo) pH de solución acuosa al 10 %: 5,6 / 9,5 Proteína, % en fracción en masa en base seca.: 3,0 / - Humedad, en %: - / 10,0 Requisitos Fisicoquímicos – NTC 1241 (sexta actualización) Galletas sin relleno
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros: Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto es caracterizado por tener chispas de chocolate, que son pequeños trozos de chocolate con forma de lagrima, tiene alrededor de 0,5 cm de diámetro en su base, están hechas de chocolate con leche, son de consistencia sólida a temperatura ambiente. Color: Café- dorada (Horneado) con chips color chocolate oscuro. Sabor: Característico dulce, Chips de chocolate Textura: Crujiente. Aroma: Característico chips de chocolate.
	Contenido	Cada paquete debe contener un peso neto mínimo de 35 gramos.
	Requisitos Normativos	NTC 1241 (Ultima Actualización), Resolución 2674 de 2013.

Requisito	n	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesofilas, UFC/g	3	1000	5000	1
Recuento Coliformes en placa, UFC/g	3	<10	10	1
Recuento *Staphylococcus aureus coagulasa positiva*, UFC/g	3	<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

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

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	12 unidades x 35 gramos para un contenido neto total de 420 gramos
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable 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 2874 de 2013.
	Empaque	Envoltura: Flexible bilaminado de BOPP / BOPP Metalizado, Lamina flexible de BOPP Caja de Cartón Corrugado Impresa
	Rotulado	El producto debe cumplir lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, como también de la Resolución 333 de 2011. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
	Vida Útil	10 meses

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	Registro Sanitario 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:	**MAYO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	**DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS**
1	Versión Inicial.

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

GALLETA DE CEREAL -AJONJOLI

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 DE CEREAL - AJONJOLI**
REQUISITOS GENERALES – Código	SAP 200000281
REQUISITOS GENERALES – Clasificación	Confitería
REQUISITOS GENERALES – Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida de las figuras formadas del asado de derivados del trigo u otras farináceas con otros ingredientes aptos para el consumo humano.

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes	Puede contener: Harina fortificada (harina de trigo, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), grasa vegetal de palma, azúcar, aceite vegetal de palma, linaza, harina de arroz, agua, azúcar invertida, harina de avena, harina de maíz, sal, salvado de trigo, ajonjoli, almendras, extracto de malta, miel, leudantes, emulsificante, leche en polvo, acidulante, antioxidante, acondicionador de masa, enzima proteolítica, saborizante a maíz, almendras.
Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos en 100 g de muestra	**Mínimo**	**Máximo**
pH de solución acuosa al 10 %	5,6	9,5
Proteína, %en fracción de masa en base seca	3,0	--
Humedad %	--	10,0

Tabla 1. Requisitos Fisicoquímicos NTC 1241:2007 (sexta actualización).

Requisitos Microbiológicos — El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

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

Requisitos Nutricionales	No aplica
Otras características del producto	Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales:

Componente	**Contenido**
Plomo, como Pb (mg/kg)	0.2

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109/2005, Resolución 1407 de 2022,

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA DE CEREAL - AJONJOLI**

		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 200000281 Presentación empaque x 9 unidades, embalado en caja x 24 unidades
	Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque: El primario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ò BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la resolución 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 10 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable 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, permiso o notificación sanitaria (vigente) del producto • 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:		**DICIEMBRE 2025**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se incluye en nombre "-ajonjoli" ya que el código SAP corresponde a Galleta de cereal ajonjoli, en ingredientes se adiciona, puede contener y el ingrediente ajonjoli, se modifica presentación del producto basado en requerimiento logístico, las condiciones de transporte y almacenamiento se ajustan a exigencias actuales, en rotulo se adiciona "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".
3	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos NTC 1241 galletas-Tabla 2 - galletas sin relleno

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA DE CEREAL - AJONJOLI**

Requisitos	m	M
Bacterias aerobias mesófilos, UFC/g	1000	5000
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	<10	10
Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva, UFC/g	<100	-
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	50	500
Recuento de *E.coli*, UFC/g	<10	-
Recuento de *Bacillus cereus*, UFC/g	10	100

Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 8,3 productos panadería salada, galletas y bizcochos

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

En requisitos normativos y rotulado 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 y se retira la resolución 333 de 2011 por derogación.
En certificaciones se retira del concepto sanitario de la plata con fecha de expedición no superior a un año y se deja concepto sanitario vigente y se incluye para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente *Cambios realizados por MCRG DIC /2025.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	30/12/2025	
Revisó **Comité Asesor de Fichas Técnicas**	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sanchez Rojas	30/12/2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logistica	David Jose Baldion Acevedo	30/12/2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30/12/2025	
	Director de Abastecimiento Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	30/12/2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	30/12/2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30/12/2025	

GALLETA SALADA TIPO CRACKER

PRODUCTO / NOMBRE		GALLETA SALADA TIPO CRACKER
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000888 / SAP200000773 / SAP 200002088 / SAP 200002776
	Clasificación	Confitería
	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. Las Galletas tipo cracker, tienen 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 (niacina, hierro, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), ácido fólico, agua, sal, grasa vegetal, bicarbonato de sodio (neutralizante), levadura (leudante).
	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

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

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 7,9 pasabocas de consumo directo. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	No Aplica
REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir con lo establecido en la NTC – 1241, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA SALADA TIPO CRACKER**

		2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000888 Galletas empacadas en taco. El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 110 gramos. Caja x 48 unidades. SAP 200000773 Galletas empacadas en tacos. El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 200 gramos. Caja x 24 unidades. SAP 200002088 Galletas empacadas en tacos. El producto debe tener un Peso Neto mínimo de 375 gramos. SAP 200002776 Galleta Salada Tipo Craker Paquete * 106 gr. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva.
	Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben envolver en BOPP metalizado en polipropileno (PP) que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente. El empaque secundario debe ser caja de cartón corrugado; que garantice la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución del producto.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de 6 meses contados a partir de la entrega.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) - 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**

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA SALADA TIPO CRACKER**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200002088, de acuerdo a listado maestro de materiales de código en uso, en normatividad se incluye Resolución 2674 de 2013, en certificaciones se incluye: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento".
3	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno NTC 1241-Tabla 2 Requisito / n / m / M / c Recuento bacterias aerobias mesofilas. UFC/g / 3 / 1000 / 5000 / 1 Recuento Coliformes en placa. UFC/g / 3 / <10 / 10 / 1 Recuento *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva. UFC/g / 3 / <10 / - / - Recuento mohos y levaduras UFC/g / 3 / 10 / 100 / 1 Recuento *Escherichia coli*. UFC/g / 3 / <10 / - / - Recuento *Bacillus cereus*. UFC/g / 3 / 10 / 100 / 1 Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 7,9 pasabocas de consumo directo, norma aplicable al producto REQUISITO / n / c / m / M Mohos y levaduras / 5 / 2 / 10^2 ufc/g / 10^3 ufc/g Escherichia coli / 5 / 0 / < 10 ufc/g / --- Salmonella spp / 5 / 0 / Ausencia/25g / --- En requisitos normativos se incluyen Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En item de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 En presentación del producto se incluye el material SAP 200002776 Galleta Salada Tipo Craker Paquete * 106 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. *Cambios realizados por MCRG Abr 2025.*

	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 Sánchez 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	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA SALADA TIPO CRACKER**

Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28 ABR 2025	

GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA

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

PRODUCTO / NOMBRE		**GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000286 SAP 200001225
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de una masa sólida de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. La galleta tiene un sabor predominante dulce. Se debe 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 (gluten, niacina, tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico), azúcar, grasa vegetal, leudante (bicarbonato de sodio).
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Requisitos Fisicoquímicos Galletas sin relleno – Tabla 1 -NTC 1241
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El color, sabor y aroma debe ser el característico de las galletas y su textura deberá ser crocante.

Requisitos en 100 g de muestra	Galletas sin relleno	
	Mínimo	Máximo
pH de solución acuosa al 10 %	5.0	9.5
Proteína (N x 6.25) en masa en base seca	3.0	-
Humedad en %	-	10.0

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

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

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 1241, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000286 Galleta caja x 200 gramos SAP 200001225 Galleta Navidad Caja x 400 Gramos
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200000286 caja x 24 unidades de 200 gramos SAP 200001225 caja x 24 unidades de 400 gramos

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA**

		Las galletas deben tener: Envoltura: BOPP Bioseal TSI 15 µ + BOPP Bioalumin WVHS 15m Bandeja: Bandeja termoformada en polipropileno translúcido calibre 0.4 Plegadiza: Caja full color con brillo UV Empaque: Cartón corrugado de pared sencilla.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolucion del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de 5 meses contados a partir de la fecha de entrega
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable expedido por el Ente Territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		✓ Registro, permiso o notificación sanitaria vigente. ✓ Acta de visita sanitaria con Concepto Técnico Vigente: Favorable o favorable con observaciones expedido por el INVIMA ✓ 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:		**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza a version PA-FO-75 version 01 Se actualiza en requisitos microbiologicos se retiran los requisitos microbiologicos para galletas sin relleno - NTC 1241-1 abla 2

Requisito	n	c	m	M	c
Recuento bacterias aerobias mesofilas UFC/g	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Recuento de hongos en placa UFC/g	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Recuento mohos y levaduras UFC/g	5	[illegible]	50	500	[illegible]
Recuento Escherichia coli UFC/g	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
Recuento Bacillus cereus UFC/g	5	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Se incluyen los requisitos Microbiologicos Resolucion 1407 de 2022 - 8 2 productos panaderia dulce galletas y bizcochos

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

En requisitos normativos se incluyen Resolucion 1407 de 2022 Resolucion 5109 de 2005 Resolucion 810 de 2021 Resolucion 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETA SURTIDA NAVIDEÑA**

	En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.

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

GALLETA DE LECHE

PRODUCTO / NOMBRE		GALLETAS DE LECHE
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002415
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras harináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Harina Fortificada, Azúcar, Grasa Vegetal, Agua, Azúcar Invertido, Sal, Leudantes Bicarbonato de Sodio, Pirofosfato Ácido de Sodio, Bicarbonato de Amonio, emulsificante Lecitina (de Soya), Leche en Polvo Entera, Saborizantes Artificiales.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio.

Componente	Mínimo	Máximo
Humedad (%)		5.0
Grasa (%)		20
Proteína (%)	2.0	
Cenizas (%)		3.0
pH	4.5	9.5

Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:			
REQUISITO	n	c	m	M
Mohos	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Requisitos Microbiológicos. 8.2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022				
Requisitos Nutricionales	No Aplica			
Otras características del producto	Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales pesados, así:			

Metal	Contenido
Plomo, como Pb mg/kg	0.2

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 1241, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Paquete por 18 unidades o por 21 unidades Cada unidad debe tener un peso neto mínimo de 10 gramos conteniendo 4 galletas.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETAS DE LECHE**

	Empaque y/o Embalaje	Las galletas se deben estar empacadas en doble empaque. El primario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 20 micras y secundario en PEL BOPP ó BOPP Bioseal TSI 30 micras, los materiales deben asegurar su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109/2005, Resolución 810 de 2021, Resolucion 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe tambien declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos (2) meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. El personal debe poseer dotación completa para la entrega del producto. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		- Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria del producto (vigente) - Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente: Favorable o Favorable con requerimientos, expedido por el INVIMA - 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 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Se actualiza a version PA-FO-75 V2 Se actualizan los requisitos microbiológicos retirando los Parametros microbiológicos INVIMA para Galletas Requisitos / valores Recuento de aerobios mesofilos. UFC/ g: 10 000 Recuento de coliformes totales N M P: 11 Estafilococcus coagulasa positiva /g: <100 Recuento de mohos y levaduras. UFC/g: 100 Recuento de E. Coli/g: Negativa Se incluyen los Requisitos Microbiologicos 8.2 productos panaderia dulce galletas y bizcochos Resolucion 1407 de 2022

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

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolucion 5109 de 2005, Resolucion 810 de 2021 Resolucion 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen
En presentación del producto se incluye paquete por 21 unidades
En rotulado se retira la Res. Min Proteccion Social 333 de 2011 y se incluyen por entrar en vigencia la Resolucion 810 de 2021, Resolucion 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 y las demas que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Se incluye el texto La información suministrada en el empaque debe tambien declarar la existencia o no de alergenos en su

Continua Ficha Técnica de Producto ... **GALLETAS DE LECHE**

	composición En ítem de 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'

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

GOMAS CON RECUBRIMIENTO CONFITADO

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

PRODUCTO / NOMBRE		GOMAS CON RECUBRIMIENTO CONFITADO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002083
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Producto obtenido a partir de agentes gelificantes o espesantes de origen animal y vegetal, solos o en combinación, y una mezcla de gomas naturales, gelatinas, pectina, agar – agar, almidón, azúcares y otras sustancias y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente, goma masticable con sabor frutal con cobertura de azúcar.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, agua, almidón o jarabe de maíz, saborizantes y colorantes artificiales, los ingredientes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	% máx
Humedad en % en fracción de masa en base seca	25
Azúcares reductores totales en % en fracción de masa en base seca	34

Requisitos fisicoquímicos para las Gomas– NTC 5592

		Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisito	n	m	M	c
Recuento de bacterias aerobias mesófilas UFC g	3	500	5 000	1
Recuento de Coliformes en Placa UFC g	3	-	< 3	0
Determinación de *Escherichia coli* UFC g	3	Ausente	-	0
Recuento de Mohos y levaduras UFC g	3	50	100	1
Recuento de *Estaphylococcus aureus* UFC g	3	<10	-	0

Requisitos microbiológicos para las Gomas – NTC 5592

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	El producto debe tener sabores surtidos. Las gomas deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final, no deben tener adulterantes ni contaminantes. Las gomas, deben estar desprovistas de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Las gomas no deben exceder en los niveles máximos de metales pesados así:

Continua Ficha Técnica de Producto ... **Gomas con Recubrimiento Confitado**

Requisitos	Maximo
Arsénico expresado como As en mg/kg	1,0
Plomo expresado como Pb en mg/kg	3,0
Zinc expresado como Zn en mg/kg	5,0
Cobre expresado como Cu en mg/kg	5,0

Contenido maximo de metales pesados para las Gomas- NTC 5592

REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 5592, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002083 Goma con Recubrimiento Confitado *90 G
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envuelto en empaque primario de BOPP + CPP o (BOPP + BOPP) y embalado en caja de cartón corrugado
	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 2 meses de empacado
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehiculo cerrado con concepto técnico sanitario favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehiculo debe cumplir con todo lo requerido en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013 Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente • 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:		**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Ve sion Inicial
2	Se ajusta la informacion a formato PA-FO-75 Versión 01 se retira código SIC y se adiciona codigo SAP creado para este tipo de producto Se adiciona la descripción del producto basado en la NTC 5592 se retira de ingredientes los productos especificos se adicionan requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y otras caracteristicas referenciadas de la NTC 5592 se adicionan requisitos normativos NTC 5592 y Resolución 2674 de 2013 en presentación del producto

Continua Ficha Técnica de Producto ... **Gomas con Recubrimiento Confitado**

	se describe según descripción código, en certificaciones se adiciona 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) Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento *Cambios realizados por IMRC / Agosto 2021*
3	En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluyo el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición En ítem de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.

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

JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET

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

PRODUCTO / NOMBRE		JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET
REQUISITOS GENERALES	Código	200000388 / 200001124 / 200002097 / 200000389 / 200000902 200000390 / 200001126 / 200000391 / 200001817 /200001842 / 200002401 / 200002527
	Clasificación	Jugos
	Descripción del Producto	Es el producto elaborado con jugos o pulpas de frutas frescas o con concentrados de frutas reconstituidos, adicionado con agua, saborizantes y colorantes permitidos por la legislación correspondiente. El producto se someterá a pasteurización y se empacará en empaque de primer uso de grado alimentario.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar, ácido ascórbico y demás ingredientes y aditivos permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

Requisitos	Parámetros Minimo	Parámetros Maximo
Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *	10	
pH a 20 °C		4,0
Acidez titulable expresada como ácido citrico en %	0,2	

*No se aplica al producto edulcorado por sustitucion total o parcial de azucar

Tabla 14 Requisitos fisicoquimicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta , clarificados o no o la mezcla de estos Resolucion 3929 de 2013

		Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^3$ ufc/g
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^2$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiologicos 5.2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos pasteurizados edulcorados o no Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No aplica	
	Otras caracteristicas del producto	El Producto debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Color y olor semejante al de la fruta de la cual se ha extraído. El producto puede presentar un ligero cambio de color, pero no un color extraño debido a la alteración o elaboración defectuosa	
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 3929 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000388 Contenido neto mínimo de 237 ml SAP 200002401 Contenido neto mínimo de 250 ml SAP 200001124 Contenido neto mínimo de 300 ml SAP 200002097 Contenido neto mínimo de 400 ml SAP 200000389 / SAP 200000902 Contenido neto mínimo de 500 ml SAP 200002527 Refresco tipo PET Contenido neto mínimo de 500 ml SAP 200000390 Contenido neto mínimo de 1000 ml SAP 200001126 Contenido neto mínimo de 2000 ml SAP 200000391 / SAP 200001817 Contenido neto mínimo de 2500 ml SAP 200001842 Contenido neto mínimo de 4000 ml El producto deberá ser embalado en pacas con termoencogido
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe empacar en recipientes atóxicos, adecuados que no alteren el sabor o color del producto, que el producto envasado cuente con las características fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas. El empaque debe cumplir con la NTC 5023 plásticos para uso en contacto con alimentos y bebidas. El tipo de material plástico empleado debe indicarse en el rotulo o en el mismo envase usando las indicaciones de la NTC 3205. Se prohíbe la entrega de este producto en materiales de empaque reutilizados. El empaque del producto deberá ser botella PET de primer uso y de grado alimentario, resistente a la manipulación o daño mecánico.
	Rotulado	El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto debe tener una vida útil mínima de tres (03) meses al momento de la entrega
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. 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, Vigente • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con requerimientos expedido por el INVIMA. • 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 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

Continua Ficha Técnica de Producto ... **JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET**

1	Versión Inicial.
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye Codigo SAP 200002401 Contenido neto minimo de 250 ml según listado enviado por Tecnología y validado por SGOL *Cambios realizados por JPMR Oct/21*
3	Se incluye SAP 200002527 Refresco tipo PET Contenido neto minimo de 500 ml por solicitud de la Regional Nororiente previa validación de la SGOL CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluyen los siguientes textos Registro permiso o notificación (según aplique) sanitario vigente y Cuando aplique, concepto sanitario correspondiente a la bodega del Comercializador y/o Distribuidor expedida por la autoridad sanitaria competente (Con fecha de expedicion no superior a tres años y con concepto Favorable).
4	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquímicos se actualizan retirando Información de Resolución 7992 de 1991 refrescos de fruta y se incluyen por vigencia los de la Resolución 3929 de 2013 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos Resolución 7992 de 1991 Tabla 14 Requisitos fisicoquímicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta clarificados o no o la mezcla de estos Resolución 3929 de 2013 En requisitos microbiologicos se actualizan retirando los requisitos de la Resolución 7992 de 1991 *se* incluyen Requisitos Microbiológicos 5,2 Bebidas con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos, pasteurizados, edulcorados o no Resolución 1407 de 2022 Resolucion 7992 de 1991 Resolución 1407 de 2022 En requisitos normativos se retira la Resolución 7992 de 1991, Resolución 333 de 2011 y se incluyen Resolucion 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 rotulado se incluyen por entrar en vigencia la Resolución 810 de 2021, Resolucion 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Y el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013" *Cambios realizados por MCRG – Ago 2024*

Resolución 7992 de 1991

Párametro	Mínimo	Máximo
°Brix	10	–
pH a 20°C	–	4
Acidez como Acido Citrico	0,1	–

Tabla 14 Requisitos fisicoquimicos bebida con jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta clarificados o no o la mezcla de estos Resolución 3929 de 2013

Requisitos	Parametros	
	Minimo	Maximo
Solidos solubles por lectura refractometrica a 20 °C (°Brix) *	10	
pH a 20 °C		4.0
Acidez titulable expresada como ácido cítrico en %	0,2	
*No se aplica al producto edulcorado por sustitución total o parcial de azucar		

Resolucion 7992 de 1991

Requisito	n	m	M	c
[illegible]	5	[illegible]	[illegible]	2
[illegible]	5	3	29	2
[illegible]	5	<3	–	0
[illegible]	5	[illegible]	–	0
[illegible]	5	100	200	2

Resolución 1407 de 2022

REQUISITO	n	c	m	M
Aerobios mesófilos	5	2	10^3 ufc/g	$3x10^3$ ufc/g
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	$2x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	27 AGO 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	27 AGO 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Fabian Ernesto Ponguta Castro	27 AGO 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanchez Montenegro	27 AGO 2024	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **JUGO O REFRESCO DE FRUTA EN BOTELLA PET**

	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	27 AGO 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	27 AGO 2024	

LECHE CONDENSADA AZUCARADA

PROCESO				
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: **PA-FO-75**		
		Versión No. **01**	Página 1 de 5	
		Fecha: **26** **03** **2021**		

PRODUCTO / NOMBRE		**LECHE CONDENSADA AZUCARADA**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000400 / SAP 200002090 / 200001821 / 200001433 / SAP 200002304
	Clasificación	Lácteos
	Descripción del Producto	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión de una mezcla de leche y azúcares

REQUISITOS ESPECIFICOS

Ingredientes: Se permiten los siguientes ingredientes: leche, leche en polvo, crema de leche, azucares, estabilizantes, colorantes naturales y/o artificiales, saborizantes y conservantes, todos los aditivos deben ser aprobados y deben cumplir con la legislación nacional vigente.

Requisitos Fisicoquímicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	Entera		Semidescremada	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
Materia grasa láctea % m/m	8,0		4,0	
Solidos lacteos no grasos % m/m	20,0	–	20,0	–
Humedad % m/m		30,0		30,0

Requisitos fisicoquímicos para leche condensada azucarada Entera y semidescremada – Resolución 2310 de 1986

Requisitos Microbiológicos: El producto debe cumplir los siguientes parámetros

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	0	<10^2 ufc/g	---
Coliformes	5	2	<10 ufc/g	---

Requisitos Microbiológicos, 1.10 Leche condensada azucarada. Resolución 1407 de 2022

La leche condensada enlatada UHT debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial establecida en la NTC 4433

Requisitos Nutricionales: No Aplica

Otras características del producto: El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exento de grumos y cristales de azúcar
Su color debe ser blanco o crema claro El olor y el sabor deben ser característicos del producto.
La leche condensada azucarada debe estar exenta de grasa vegetal o animal diferente a la láctea.

REQUISITOS NORMATIVOS: Resolución 2310 de 1983, NTC 879 (Última actualización) Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **LECHE CONDENSADA AZUCARADA**

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000400 / SAP 200002090 Lata por 100 gr Peso Neto / Bolsa doy pack con tapa rosca x 100 gr. Peso neto, embalado en paca x 24 unidades o 28 latas. SAP 200001821 Lata por 395 gr Peso Neto / Envase Tetra pack con tapa x 395 gr. Peso neto, embalado en caja x 24 unidades. SAP 200001433 Lata por 400 gr Peso Neto Bolsa doy pack con tapa rosca x 400 gr. Peso neto, embalado en caja x 24 unidades o 28 latas. SAP 200002304 LECHE CONDENSADA * 3500 G mínimo, en Bolsa o envase PET embalado en caja x 4 unidades.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envasado en un recipiente de hojalata, en acero o aluminio, recubierto de estaño y lacas sanitarias protectoras atoxicas de origen orgánico que no altere sus caracteristicas organolépticas o que puedan generar sustancias toxicas, el cierre debe ser hermético y aséptico, El envase debe ser full open o sistema abre fácil o Envase Doy Pack con válvula y tapa rosca plástica o Envase tetra pack con tapa plástica o Envase PET con tapa rosca plástica.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de nueve (9) meses contados a partir de la fecha de fabricación para presentación en lata. Para presentación en Envase Pet requiere una vida útil de 5 meses. Al momento de la entrega no debe tener más de 2 meses de empacado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable o Favorable con condiciones, expedido por el Ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		• Registro Permiso o Notificación Sanitaria. • Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con condiciones, expedido por el INVIMA. • 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 • CERTIFICACIÓN HACCP- Análisis de Peligros y de Puntos Criticos de Control para el proceso de lácteos
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

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

Continua Ficha Técnica de Producto ... **LECHE CONDENSADA AZUCARADA**

2	N/A
3	De la ficha con código SIC 8661 Versión anterior
4	De la ficha con código SIC 8661: Se retira requisito de Norma NTC 512-1
5	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 879 "PRODUCTOS LÁCTEOS LECHE CONDENSADA AZUCARADA (CONCENTRADA)" Se agrega Resolución 333 de 2011 teniendo en cuenta que indica la tabla nutricional del producto. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye HACCP, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) y Manual de Buenas Practicas para así garantizar la calidad en los procesos productos
6	Se incluye código SAP. Se aclara el tipo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud. En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto, se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación. Nota 1. El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2. En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador
7	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retira del nombre de la FTP la descripción entera, ya que se adicionan parametros para leche condensada azucarada semidescremada, se retirara código SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad. La clasificación se cambia de derivado lácteo a Lácteos según clasificación SAP, se adiciona la presentación de 400 gramo se cambia la descripción del producto basado en Resolución 2310 de 1986, se adicionan ingredientes basado en Normatividad nacional vigente, los requisitos fisicoquímicos se cambian basados en la Resolución 2310 de 1986 y se adiciona tabla para leche condensada azucarada semidescremada, los requisitos microbiológicos se ajustan a establecidos en la Resolución 2310 de 1986 Se adicionan otras características del producto, en contenido, presentación del producto y empaque se ajusta información a nuevas presentaciones. Se modifica los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información. Se incluye solicitud registro, permiso o notificación sanitaria vigente y en acta de visita sanitaria concepto favorable con condiciones.
8	Se ajusta información a Formato PA- FO-75 Versión 01, se adicionan códigos SAP aptos para comedores y CAD establecidos en plataforma SAP, se modifica requisitos de presentación del producto y empaque de acuerdo a inclusión de códigos, en caso de producto UHT La leche condensada enlatada UHT debe cumplir con la prueba de esterilidad comercial establecida en la NTC 4433, se cambia tiempo de vida útil de 12 a 9 meses de acuerdo a resolución 1804 de 1989 se adiciona Para presentación en Envase Pet requiere una vida útil de 5 meses. *Cambios realizados por IMRC / Octubre 2021*
9	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los requisitos microbiológicos - leche condensada Azucarada – Resolución 2310 de 1986 **REQUISITO** | **m** | **M** Recuento total de microorganismos Mesófilos (UFC/g) | 10000 | 30000 Recuento NMP Coliformes Totales (UI C/g) | <3 | --- Recuento de Hongos y Levaduras (UFC/g) | 200 | 300 Recuento de *Staphylococcus* Coagulasa Positiva UI C/g) | 100 | 200 Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 1.10 Leche condensada azucarada **REQUISITO** | **n** | **c** | **m** | **M** Mohos y levaduras | 5 | 2 | 10 ufc/g | 10^2 ufc/g Staphylococcus coagulasa positiva | 5 | 0 | <10^2 ufc/g | --- Coliformes | 5 | 2 | <10 ufc/g | --- En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022. Resolución 5109 de 2005, Resolucion 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolucion 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	

Continua Ficha Técnica de Producto ... **LECHE CONDENSADA AZUCARADA**

Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretaria General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

MANI

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

PRODUCTO / NOMBRE		MANI
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002112 / SAP 200002084 / SAP 200001672 / SAP 200002111 / SAP 200001165 / SAP 200002442 / SAP 200000440
	Clasificación	Deshidratados
	Descripción del Producto	Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa Arachis hypogaea. El maní para confitería es aquél que está destinado al consumo directo.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Maní, Aceite Vegetal y Sal
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	Máximo
Humedad	9%
Impurezas	1%
Materias duras	0 1%

NTC 748 (Última Actualización) – Maní sin Cascara para confitería

Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:			
REQUISITO	n	c	m	M
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos: 5,7 Frutos secos. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras caracteristicas del producto	El maní deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y ácaros vivos
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas Maní (cacahuate), Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002112 Maní * 25 a 30 gr SAP 200002084 Maní * 40 gr SAP 200001672 Maní salado * 40 gr SAP 200002111 Maní con sal * 50 gr SAP 200000440 Maní * 60 gr SAP 200001165 Maní Pasabocas Sal * 200 gr SAP 200002442 Maní con Sal * 180 gr
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser empacado en BOPP metalizado que asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén autorizados por la autoridad competente SAP 200002112 / SAP 200002084 / SAP 200001672 / SAP 200002111 embalado en Caja x 8 display x 24 unidades SAP 200001165 / 200002442 embalado en caja x 24 unidades

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MANI**

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil mínima de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.
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). ✓ 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:		**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Se actualiza formato de acuerdo con el nuevo modelo de operación de la entidad Se elimina codigo SIC donde se menciona Se adiciona Codigo SAP ya que no se tenia en anterior Ficha Tecnica Se cambia Clasificacion de producto de "Pasabocas" a "Deshidratados", según clasificacion SAP actual Se cambia descripcion de producto basado en Normatividad de "Mani tostado frito y salado" a "Grano procedente de cualquier variedad de la especie oleaginosa Arachis hypogaea El mani para confiteria es aquél que está destinado al consumo directo" En otras caracteristicas se adiciona "El mani deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano y estar exento de sabores, olores anormales, de insectos y acaros vivos" En Contenido se define las caracteristicas de cada uno de los Códigos SAP En Normatividad se cambia de "No Aplica" a "NTC 748 Industrias Alimentarias Oleaginosas Mani (cacahuate)" En presentación del producto se cambia "El producto debe tener un peso neto mínimo de 50 gramos" a "Caja x 24 unidades" Basado en los requerimientos de los nuevos codigos SAP Se ajustan las certificaciones del proveedor así: 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)
3	Se adiciona codigo SAP 200001165 Mani Pasabolas Sal * 200 gramos
4	Se incluye codigo 200002112 mani x 25 a 30 gramos, SAP 200002084 Mani x 40 gramos SAP 200002111 Mani con sal x 50 gramos, ajustando información a contenido y presentacion del producto, Se ajusta información transporte y almacenamiento en requisitos normativos se incluye Resolucion 2674 de 2013 En rotulado se adiciona "La información suministrada en el empaque debe tambien declarar la existencia o no de alérgenos en su composición", Se modifica información vida útil del producto
5	Actualizacion Informacion A Formato PA-FO-75 Versión 01 y se Incluye presentación SAP 200002442 Mani con Sal * 180 gr para bolsas de moral y SAP 200000440 Mani * 60 gr según listado de materiales aportado por Tecnología y validado por SGOL *Cambios realizados por JPMR Oct/2021*

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MANI**

6	Se actualizan requisitos fisicoquímicos se indica la normatividad bajo la cual se establecen dichos parámetros de acuerdo a referencia normativa: NTC 748 se retira la tabla Especificación — Valor pH — 6,5- 6,8 Humedad — 1,5 Maximo Grasa — 48 Mínimo se incluyen requisitos de parametro humedad 9%, impurezas 1% y materias duras 0 1% Se retiran los requisitos microbiológicos Análisis — Valor Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 - 5,7 Frutos secos **REQUISITO** | **n** | **c** | **m** | **M** Salmonella spp | 5 | 0 | Ausencia/25g | --- En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022 Resolución 5109 de 2005 Resolucion 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolucion 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 Se incluye el texto: La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años.

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

MASMELOS

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

PRODUCTO / NOMBRE		MASMELOS
REQUISITOS GENERALES	Código	200002092 / 200002483
	Clasificación	Confitería
	Descripción del Producto	Es una espuma estable, la cual puede contener agente gelificante o espesante de origen animal o vegetal solos o en combinación, caracterizada por tener una textura esponjosa. Masmelos simples.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Azúcar, jarabe o glucosa de maíz, agua, azúcar invertido, gelatina, saborizantes artificiales, almidón modificado, colorantes artificiales o naturales.
	Requisitos Fisicoquímicos	

Requisitos	Mínimo	Máximo
Humedad en % en fracción de masa en base seca	12	18
Azucares reductores totales en % en fracción de masa en base seca		38

Requisitos fisicoquímicos para masmelos – Tabla 1 - NTC 5592

Requisito	n	m	M	c
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Requisitos microbiológicos para masmelos – Tabla 2 - NTC 5592

	Requisitos Microbiológicos	
	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura característicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final. No deben tener adulterantes ni contaminantes. Deben estar desprovistos de cualquier tipo de partículas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra característica indeseable en sus condiciones sensoriales. Masmelos en variedades de sabores: fresa, vainilla y limón, entre otros.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 5592, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021. Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	**SAP 200002092** El producto debe estar empacado en bolsas por 70 gramos y embalado en caja por 12 bolsas. **SAP 200002483** El producto debe estar empacado en bolsas por 145 gramos y embalado en caja.
	Empaque y/o Embalaje	El producto debe ser envuelto en empaque primario de CPP + BOPP o BOPP de 20 micras + PEBD Trasparente 40 micras y el empaque secundario en caja de cartón corrugado.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MASMELOS**

	Rotulado	El rotulo debe ser impreso no se admiten adhesivos El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución del Ministerio de Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto se requiere con una vida útil mínima de siete (7) meses contados a partir de la fecha de fabricación, al momento de la entrega el producto no debe tener mas de un (1) mes desde su fecha de fabricación
CONDICIONES DE TRANSPORTE		En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE expedido por el ente territorial. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		✓ Acta de visita sanitaria (IVC) con Concepto Técnico Vigente Favorable (FV) o Favorable con observaciones expedido por el INVIMA ✓ Registro, notificación o permiso sanitario del producto vigente ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años
FECHA ACTUALIZACIÓN:		**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiraron el codigo SIC de donde se menciona en el documento debido a que ya no es utilizado en la entidad y se incluye codigo SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP cambia de "Caramelo" a "Confiteria" Se cambia la descripcion del producto basado en la NTC 5592, se adicionan requisitos Fisicoquimicos y microbiologicos basados en información extraída de la NTC 5592 Se agregan condicionas otras caracteristicas "Los Masmelos deben tener olor, color, sabor y textura caracteristicos y conservarlos durante el almacenamiento hasta el consumo final No deben tener adulterantes ni contaminantes Deben estar desprovistos de cualquier tipo de particulas extrañas, contaminantes, decoloraciones, revenimientos, sabor rancio u otra caracteristica indeseable en sus condiciones sensoriales Masmelos en variedades de sabores fresa vainilla y limon entre otros
3	Se incluye registro, notificación o permiso sanitario del producto vigente
4	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Version 01 y se incluye Código SAP 200002483 Bolsa * 145 gr por solicitud de la Regional Centro, previa validación por parte de la SGOL Se ajusta la vida útil incluyendo condiciones de vida util al momento de la entrega *Cambios realizados por JPMR Abr/2022*
5	En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022 Resolución 5109 de 2005 Resolucion 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 En item de rotulado se retira la Res Min Proteccion Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolucion 810 de 2021, Resolucion 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 Se incluye el texto La informacion suministrada en el empaque debe tambien declarar la existencia o no de alérgenos en su composicion En item de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	

Continua Ficha Técnica de Producto ...

MASMELOS

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

MERMELADA DE FRUTAS

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

PRODUCTO / NOMBRE	MERMELADA DE FRUTAS

REQUISITOS GENERALES	Código	200000470 / 200001067 / 200002094
	Clasificación	Almibares
	Descripción del Producto	Pasta de fruta semisólida para untar, preparada a partir de frutas enteras, pulpa de fruta, jugos concentrados de fruta, que puede contener trozos de fruta y/o piel, sometida a procesos de calentamiento y evaporación adicionada de azúcar o edulcorantes calóricos o no calóricos o la mezcla de estos, con o sin adición de pectinas y aditivos permitidos en la legislación colombiana vigente.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Pulpa de fruta, azúcar y aditivos permitidos.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Parámetro	Mínimo	Máximo
Sólidos solubles por lectura refractométrica a 20°C	60	-
pH a 20°C	-	3,4
% de acidez (como ácido cítrico)	0,5	-

Requisitos fisicoquímicos para mermeladas – Resolución 3929 de 2013. Tabla No 20

El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

Requisitos	Mínimo	Máximo
Recuento de bacterias aerobias mesófilas, UFC/g	10	100
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	30	300
Recuento de esporas *Clostridium sulfito* reductoras, UFC/g	< 10	–
Recuento de coliformes en placa, UFC/g	< 10	10
Recuento de *Escherichia coli*, UFC/g	< 10	–
Detección de *Salmonella* /25 g	0	–

Requisitos microbiológicos para mermeladas – NTC 285 Tabla 3

Requisitos Nutricionales	No Aplica

Fruta	% en masa
Breva, ciruela, fresa, durazno, guayaba, mango, manzana, pera, tomate de árbol, papaya, papayuelas, frambuesa.	40
Albaricoque, mora, coco, lulo, piña, uvas, cereza, banano, uchuva	30
Cítrico, maracuyá, curaba, ciruela Claudia, guanábana, guayaba	20
Tamarindo, granadilla	6,0

Contenidos mínimos de fruta en mermeladas - Resolución 3929 de 2013. Tabla No 21

Otras características del producto	El producto debe ser entregado sabores surtidos. El producto debe ser libre de materias extrañas, aceptándose la presencia de burbujas de aire en cantidad total que no afecten la calidad normal del producto. Los ingredientes deben estar

		uniformemente distribuidos. El producto **debe tener** consistencia gelatinosa El producto debe ser uniforme y característico de la fruta procesada.
	Contenido	SAP 200000470 Doy Pack X 200gr. SAP 200001067 Doy Pack x 400gr. SAP 200002094 Sobre x 200 gr.
	Requisitos Normativos	Debe cumplir con lo establecido en la Resolución Ministerio de Protección Social No. 3929/2013, NTC 285 (última actualización), Resolución 2674 de 2013.
EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000470 Doy Pack X 200gr. SAP 200001067 Doy Pack x 400gr. SAP 200002094 Sobre x 200 gr.
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. También debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE o Favorable con condiciones, 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.
	Empaque	Envase en bolsa flexible con válvula dosificadora (Doy pack).
	Rotulado	El rótulo debe ser impreso no se admiten adhesivos. El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio de Protección Social No. 5109/2005. Resolución Ministerio de Protección Social No. 333 de 2011.
	Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil de 12 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) mes de empacado.
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 condiciones). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.
FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO		**JUNIO DE 2020**

MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS
1	Versión Inicial
2	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos acorde a la NTC 285 ESTABLECE LOS REQUISITOS FISICOQUIMICOS Y MICROBIOLOGICOS QUE DEBEN CUMPLIR LAS MERMELADAS Y LAS JALEAS DE FRUTAS Se actualiza las certificaciones a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Practicas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos.

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

3	En ficha técnica de negociación se deja el requerimiento de que fabricante debe contar con registro sanitario, por lo tanto se retira requerimiento de la ficha técnica. Se aclara condición de concepto sanitario y ente encargado. Se retiran las siguientes notas que fueron aclaradas en ficha técnica de negociación: Nota 1: El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura basados en el Decreto 3075/1997.Debe ser Certificado por la persona de Calidad con Tarjeta profesional. Nota 2: En caso de ser comercializador debe allegar los certificados de su proveedor y/o maquilador. Se aclara el tiempo de concepto sanitario para transporte de alimentos expedido por el ente territorial de salud.
4	se ajustan los requerimientos fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 285. se retiran los siguientes: **Especificación** — **Valor** (Mínimo / Máximo) **pH a 20ºC** 2.5 3.5 **ºBrix** 58 65 **% de Acidez (Exp. Ac. Cítrico)** 0.50
4	Ajuste al formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran códigos SIC de donde se mencionan en el documento debido a que ya no son utilizados en la Entidad y se incluyen códigos SAP de presentaciones que no habían sido tenidas en cuenta anteriormente, La descripción del producto se cambia basado en Resolución 3939 de 2013.Los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos se actualizan a partir de información Resolución 3929 de 2013 y NTC 285 (Quinta actualización), adicionando referencia de la información. Otras características del producto se incluyen requisitos de producto en Resolución 3929 de 2013. *Se actualiza información en certificaciones al proveedor: se adiciona • 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). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alimentos Inés Miryam Riveros Cardona	17 JUN 2020	
Revisó	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	17 JUN 2020	
	Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Diaz	17 JUN 2020	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodriguez	17 JUN 2020	
Aprobó	Secretario General	Coronel Juan Carlos Rivera Pineda	17 JUN 2020	

MIXTO DE PAPAS FRITAS SURTIDAS

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

PRODUCTO / NOMBRE		**MIXTO DE PAPAS FRITAS SURTIDAS**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001139 / SAP 200002077 / SAP 200001236/ SAP 200002122 / SAP 200000540
	Clasificación	Pasabocas
	Descripción del Producto	Mezcla de Pasabocas fritos tales como papa, plátanos, expandidos de trigo, arepas y chicharrón.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Plátano y papas seleccionadas, piel de cerdo deshidratada, harina de trigo almidón de yuca y/o papa, aceite vegetal, sal, bicarbonato de sodio. sabores artificiales.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 7.6 Pasabocas de consumo directo. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Deben venir unidades en sabores: Natural, limón, pollo, BBQ y/o mayonesa.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013, NTC 341- Papa para consumo, NTC 3272 - Grasas y aceites comestibles para fritura industrial. Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001139 Mixto de papas fritas surtidas x 115 gramos. SAP 200002077 Mixto de papas fritas surtidas x 120 gramos. SAP 200001236 Pasaboca surtido x 45 gramos. SAP 200002122 Pasaboca Mixto x 55 gramos. SAP 200000540 Pasabocas Surtidos en Paquete x 6 Und x 300 gr
	Empaque y/o Embalaje	El producto se debe empacar en PEL BOPP/BOPP Metalizado, debe asegurar su higiene y buena conservación, los empaques deben ser atóxicos y estar autorizados por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **Mixto de papas fritas Surtidos**

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 fabricación. Al momento de la entrega no debe tener más de 2 meses de empacado.
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. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	- Registro, permiso o notificación sanitaria del producto vigente. - 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:	**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a formato PA- FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se adicionan codigos SAP se retiran parámetros fisicoquímicos ya que no se tiene referencia del mismo, se adiciona referencia microbiológico teniendo en cuanta parámetros microbiologicos para Pasabocas de consumo directo INVIMA, se adiciona en requisitos normativos Resolucion 2674 de 2013, en presentación del producto se ajusta El producto debe estar embalado en caja por 17 a 20 unidades x 120 gramos mínimos, también, se ajusta vida útil de 10 a 6 meses, en certificaciones solicitadas se adiciona registro, permiso o notificacion sanitaria y Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos) Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento *Cambios realizados por IMRC / Septiembre 2021*
3	Se adiciona codigo en ítem codigos que se encontraba en presentación, pero no en la parte superior de la FTP Se adiciona codigo 200001139 Mixto de papas fritas surtidas x 115 gramos *Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021*
4	Se actualiza en requisitos microbiologicos se retiran Parametros Microbiologicos Invima para Pasabocas consumo directo Se incluyen los requisitos Microbiologicos Resolución 1407 de 2022 - 7 6 Pasabocas de consumo directo En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022 Resolución 5109 de 2005 Resolucion 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 En ítem de rotulado se retira la Res Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusion Resolucion 810 de 2021 Resolucion 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023 Se incluye el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alergenos en su composición En ítem de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años

Parámetro	Resultado
Recuento de microorganismos mesofilos UFC/g	Max 10000
Recuento de UFP Coliformes	< 3
Recuento de UFP Coliformes fecales	< 3
Recuento de hongos y levaduras UFC/g	100-200
Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC/g	<100

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Continua Ficha Técnica de Producto ... **Mixto de papas fritas Surtidos**

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

MEZCLA PARA NATILLA

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

PRODUCTO / NOMBRE		**MEZCLA PARA NATILLA**
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001324 SAP 200001233
	Clasificación	Harinas
	Descripción del Producto	Mezcla en polvo para la elaboración de natillas, donde se le adiciona leche y otros aditivos en su preparación.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Almidón modificado, edulcorante, dextrosa, estabilizante, aromas, sal, puede contener colorantes.
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Humedad máx. 13%, Referencia NTC 926
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	$3x10^3$ ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Bacillus cereus	5	2	$5x10^2$ ufc/g	$1x10^3$ ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 7.6 harinas y mezclas crudas. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	Sabores surtidos: tradicional, arequipe, coco o maracuyá.
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 926, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001324 Unidad de 300 gramos embalado en caja x 20 plegadizas. SAP 200001233 Unidad de 1000 gramos embalado en caja
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001324 / SAP 200001233 El producto debe estar contenido en bolsa de estructura polyfilm viscoso y reempacado en caja de cartón plegadiza polietileno de primer uso y grado alimentario para ambos casos o empaque Doy Pack.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa y debe cumplir con las especificaciones de la Res. Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MEZCLA PARA NATILLA**

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de doce (12) meses contados a partir de la fecha de fabricación o empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 1 mes 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 (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:	**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza información en formato PA-FO-75 se retiran códigos SIC 28448 ya que no se utilizan actualmente en la Entidad se adicionan los códigos SAP, disponibles como material en SAP para este producto, para presentaciones 300gramos 1000 gramos modificando la información en contenido, se adiciona la palabra mínimo, se modifica la presentación del producto se modifica descripción del producto, en otras características del producto se adiciona: sabores surtidos tradicional, arequipe coco o maracuyá Se incluye en requisitos normativos el cumplimiento de Resolucion 2674 de 2013 Se modifica requerimientos en transporte y almacenamiento, En empaque se incluye empaque doy pack se modifica requerimientos en cuanto a rotulado y se incluye En el rotulado La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alergenos en su composición En certificaciones se incluye Registro, permiso o notificación sanitaria (vigente) se modifica acta de visita sanitaria.
3	Se actualiza información en formato PA-FO-75 Versión 01 Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran los Referencia Parametros Microbiologicos INVIMA para Mezcla precocida de cereales Mesófilos Aerobios 20000 máx , Hongos y levaduras 3000 máx Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolucion 1407 de 2022 7.6 Harinas y mezclas crudas

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	$3x10^3$ ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Bacillus cereus	5	2	$5x10^2$ ufc/g	$1x10^3$ ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022 Resolucion 5109 de 2005, Resolucion 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y resolucion 254 de 2023
En ítem de rotulado se retira la Res Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusion Resolucion 810 de 2021, Resolucion 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 Se incluye el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composicion
En ítem de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento con fecha de expedición no superior a tres años

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	15 NOV 2023	
Revisó Comité	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	15 NOV 2023	

Continua Ficha Técnica de Producto ... MEZCLA PARA NATILLA

Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	15 NOV 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	15 NOV 2023	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	15 NOV 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	15 NOV 2023	

PAPAS FRITAS EN PAQUETE

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

PRODUCTO / NOMBRE		PAPAS FRITAS EN PAQUETE
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000893 / SAP 200001036 / SAP 200002169 / SAP 200002384 / SAP 200001079 / SAP 200001241
	Clasificación	PASABOCAS
	Descripción del Producto	Producto obtenido mediante la fritura de papas con adición de sal, fritura uniforme, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Las papas 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	Papas, aceite vegetal y sal.
	Requisitos Fisicoquímicos	No Aplica
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 7,9 Pasabocas de consumo directo. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No Aplica
	Otras características del producto	Los sabores de las papas fritas deben ser surtidos: Pollo, limón, Natural, BBQ.
REQUISITOS NORMATIVOS		Resolución 2674 de 2013. NTC 341- Papa para consumo, NTC 3272 - Grasas y aceites comestibles para fritura industrial. Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000893 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr. SAP 200001036 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 115 gr SAP 200002169 Papas Fritas *50 gr SAP 200002384 Papas Fritas Pollo * 25 gr SAP 200001079 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr * 12 unid SAP 200001241 Papa Frita * 30 gr. El producto debe estar embalado en caja mínimo por 20 paquetes.
	Empaque y/o Embalaje	Las papas se deben empacar en PEL BOPP/BOPP metalizado y asegure su higiene y buena conservación; que sean atóxicos y que estén permitidos por la autoridad competente.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en el empaque, no se admiten adhesivos y debe cumplir con los requisitos establecidos en la Res. Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022

Continua Ficha Técnica de Producto ... **PAPAS FRITAS EN PAQUETE**

	y resolución 254 de 2023, tanto en el empaque como en el embalaje. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de 4 meses contados a partir de la fecha de entrega
CONDICIONES DE TRANSPORTE	El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV), expedido por el Ente Territorial de Salud. El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	✓ Registro, Permiso o Notificación Sanitaria (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:	**NOVIEMBRE 2023**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad
2	Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluyen Codigos *SAP 200002169 Papas Fritas *50 G y SAP 200002384 Papas Fritas Pollo * 25 gr, SAP 200001079 Papa Frita-Pollo-Limon-Natural-BBQ * 25 gr * 12 und SAP 200001241 Papa Frita * 30 gr, SAP 200001079 Papa Frita-Pollo-Limón-Natural-BBQ * 25 gr * 12 und SAP 200001241 Papa Frita * 30 gr*, segun listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se incluyen requisitos microbiologicos *Cambios realizados por JPMR Oct/2021*
3	Se actualiza en requisitos microbiológicos se retiran Parametros Microbiológicos – INVIMA Actualización 16/Abril/2002 – Pasabocas (papas chitos) Consumo Directo [illegible]
	Se incluyen los requisitos Microbiologicos Resolución 1407 de 2022 – 7.9 Pasabocas de consumo directo

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	10^2 ufc/g	10^3 ufc/g
Escherichia coli	5	0	<10 ufc/g	---
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022 Resolución 5109 de 2005 Resolucion 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023
En item de rotulado se retira la Res Min Proteccion Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusion Resolucion 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Se incluye el texto La información suministrada en el empaque debe tambien declarar la existencia o no de alérgenos en su composición
En item condiciones de transporte se incluye El vehículo debe cumplir con todo lo requerido en el capitulo VII de la Resolucion 2674 de 2013. Debe ser almacenado en un lugar, limpio, seco y ventilado

Continua Ficha Técnica de Producto ... **Mixto de papas fritas Surtidos**

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

MEZCLA PARA BUÑUELOS

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

PRODUCTO / NOMBRE		MEZCLA PARA BUÑUELO
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001035 / SAP 200001232 / SAP 200001231 / SAP 200002173 / SAP 200002633
	Clasificación	Harinas
	Descripción del Producto	Mezcla homogénea de almidones en polvo para preparar buñuelos, donde se le adiciona queso costeño y agua.
REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Almidón de maíz, Almidón de yuca, Almidón de yuca modificado, Azúcar, Dextrosa, Sal (cloruro de sodio), Leudante (bicarbonato de sodio)
	Requisitos Fisicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros: Humedad máx. 13%, Referencia NTC 926
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	$3x10^3$ ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Bacillus cereus	5	2	$5x10^2$ ufc/g	$1x10^3$ ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Requisitos Microbiológicos. 7.6 Harinas y mezclas crudas. Resolución 1407 de 2022

	Requisitos Nutricionales	No aplica
	Otras características del producto	No Aplica
REQUISITOS NORMATIVOS		NTC 926, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2674 de 2013, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001035 Unidad de 300 a 350 gramos embalado en caja x 20 plegadizas. SAP 200001232 Unidad de 500 gramos embalado en caja x 20 plegadizas. SAP 200002173 Unidad de 1000 gramos embalado en caja x 20 plegadizas. SAP 200002633 Saco x 12 Kg SAP 200001231 Saco x 25 Kg
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200001035 / SAP 200001232 / SAP 200002173. El producto debe estar contenido en bolsa de estructura polyfilm viscoso y reempacado en caja de cartón plegadiza polietileno de primer uso y grado alimentario para ambos casos o empaque Doy Pack

Continua Ficha Técnica de Producto ...

MEZCLA PARA BUÑUELO

		SAP 200001231 / SAP 200002633 Saco de papel Kraft o Saco de polioleﬁna.
	Rotulado	El rotulado debe ser impreso en la bolsa y debe cumplir con las especificaciones de la Res. Min. Protección Social 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		SAP 200001035 / SAP 200001232 / SAP 200002173 El producto requiere una vida útil de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 2 meses de fabricado SAP 200001231 / SAP 200002633 Saco de papel o saco de polioleﬁna: El producto requiere una vida útil de diez (10) meses contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de 2 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 (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 2024**

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Version Inicial
2	Se actualiza información en formato PA-FO-75, se retiran codigos SIC 21114 ya que no se utilizan actualmente en la Entidad se adicionan los codigos SAP disponibles como material en SAP para este producto para presentaciones 300gramos 500 gramos y 25 Kg modificando la información en contenido y presentación del producto, se modifica descripción del producto. Se modifica requerimientos en transporte y almacenamiento. Se incluye en requisitos normativos el cumplimiento de Resolucion 2674 de 2013. En empaque se incluye requisitos para las diferentes presentaciones, se modifica requerimientos en cuanto a rotulado y se incluye En el rotulado La información suministrada en el empaque debe tambien declarar la existencia o no de alergenos en su composición. En certificaciones se incluye Registro, permiso o notificacion sanitaria (vigente) se modifica acta de visita sanitaria
3	Se actualiza información en formato PA-FO-75 Versión 01 Se actualiza en requisitos microbiologicos se retiran los Referencia Parametros Microbiologicos INVIMA para Mezcla precocida de cereales Mesófilos Aerobios 20000 máx , Hongos y levaduras 3000 máx Se incluyen los requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022 7.6 Harinas y mezclas crudas

REQUISITO	n	c	m	M
Mohos y levaduras	5	2	$3x10^3$ ufc/g	$5x10^3$ ufc/g
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	10^2 ufc/g
Bacillus cereus	5	2	$5x10^2$ ufc/g	$1x10^3$ ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---

Continua Ficha Técnica de Producto ... **MEZCLA PARA BUÑUELO**

	En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022 Resolución 5109 de 2005 Resolución 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 En ítem de rotulado se retira la Res. Min Protección Social 333 de 2011 y se actualiza con la inclusión Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023 Se incluye el texto La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición. En ítem de certificaciones, se incluye que adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento, con fecha de expedición no superior a tres años
4	Se actualiza Formato CODIGO PA-FO-75 Versión 02 Se adicionan los códigos SAP 200002173 Unidad de 1000 gramos y SAP 200002633 Saco x 12 Kg. solicitado por la Regional Caribe y autorizado por SGOL

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

Nota 1. CANAL DE COMUNICACIÓN PARA SOLICITUD DE ENTREGA:

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