

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-47		
		VERSIÓN: No. 01		Página 1 de 7
		FECHA:	06	08
ADENDA				

ADENDA No. 001

Lugar y fecha: **Girardot, Septiembre 03 de 2026**

MODALIDAD: MÍNIMA CUANTÍA No 015-027-2026

OBJETO: SALSAS, CONDIMENTOS Y ADEREZOS CON DESTINO A LOS SEGMENTOS DE SERVICIO A CARGO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE.

El Director de la Regional Tolima Grande de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en cumplimiento de los principios constitucionales y en especial las facultades que le confiere la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, ley 1474 de 2011, Ley 1882 de 2018, Decreto Ley 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015, Decreto 2573 de 2014 y demás normas concordantes, se permite manifestar:

Que es deber de la Entidad continuar el proceso conforme a las reglas objetivas, justas, claras y completas fijadas en el pliego de condiciones y que permita la participación de oferentes en el presente proceso en cumplimiento de los principios de transparencia, economía, responsabilidad y selección objetiva.

Que el contenido del proyecto de pliego se encuentra regulado principalmente en la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, art. 24), la Ley 1150 de 2007 que introdujo "medidas para la eficiencia y la transparencia", y el Decreto 1082 de 2015, "Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional". Específicamente este último Decreto, señala lo siguiente:

***"Artículo 2.2.1.1.2.2.1. Modificación de los pliegos de condiciones.** La Entidad Estatal puede modificar los pliegos de condiciones a través de Adendas expedidas antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas.*

La Entidad Estatal puede expedir adendas para modificar el cronograma una vez vencido el término para la presentación de las ofertas y antes de la adjudicación del contrato.

La Entidad Estatal debe publicar las Adendas en los días hábiles, entre las 7:00 a. m. y las 7:00 p. m., a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para presentar ofertas a la hora fijada para tal presentación, salvo en la licitación pública pues de conformidad con la ley la publicación debe hacerse con tres (3) días de anticipación." Subrayas fuera de texto.

Que, aunque el proceso de selección de mínima cuantía descrito en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, contempla como forma de documentar las condiciones de participación la INVITACION A PARTICIPAR, dicho documento comparte la misma naturaleza del pliego de condiciones y su forma vinculante para la administración.

Que dentro del término de traslado de la invitación pública se recibió observación del interesado **ATLANTIC FS S.A.S.** con base en la cual la entidad determinó modificar la presentación solicitada del producto salsa negra en el sentido de admitir también la presentación de 4000 gr o ml.

PROCESO						
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN						
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-47				
		VERSIÓN: No. 01		Página 2 de 7		
		FECHA:	06	08	2025	
						

Consecuente con lo anterior, se requiere dar aplicación a lo dispuesto por el artículo citado del Decreto 1082 de 2015 a efectos de modificar el **FORMULARIO No 05 PROPUESTA ECONÓMICA** y el **FORMULARIO No 02 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**, contenidos en la INVITACIÓN PÚBLICA del Proceso MC 015-027-2026, así:

PRIMERO: Modificar el **FORMULARIO No 05 PROPUESTA ECONÓMICA** de la INVITACIÓN PÚBLICA del Proceso **MC 015-027-2026**, en el sentido de incluir la presentación de 4000 gr o ml. El citado formulario quedará así:

"FORMULARIO No. 5

PROPUESTA ECONOMICA

LA OFERTA ECONOMICA ADEMAS, DEBERA SER DILIGENCIADA EN EL FORMULARIO ELECTRÓNICO DEL SECOP II

Girardot, día mes año

Señores

AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE
Ciudad. -

REF: PROCESO DE CONTRATACIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA No. 015- 027 DE 2026

El suscrito _____, obrando (como propietario o representante legal) de _____, de conformidad con lo establecido en la invitación pública, oferto en firme, de forma irrevocable y como precio fijo y total IVA incluido, con destino a la celebración del contrato cuyo objeto es _____, ofrezco los bienes correspondientes que se relacionan en el **FORMULARIO No. 2, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO**, bajo las características técnicas establecidas para tales bienes, en los términos y conforme a las condiciones, previstos para tal efecto, por un valor total de _____ Pesos Colombianos (\$ _____) **M/CTE.**

CUADRO DE PRECIOS

ITEM	BIEN Y/O SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR SIN IVA (1)	VALOR IVA (2)	VALOR IMPUESTO SALUDABLE (3) (SI APLICA)	VALOR TOTAL UNITARIO CON IVA E IMPUESTO SALUDABLE (1+2+3) = 4
1	SALSA NEGRA * 3800 o 4000 GRAMOS o MILILITROS	UNIDAD				

Nota 1: La presente oferta incluye el transporte y todos los gastos adicionales en los que pueda incurrir el Contratista para efectuar la entrega del bien de conformidad con el lugar de entrega, la periodicidad y demás requerimientos del supervisor del contrato.

Nota 2: En caso de que el oferente no sea responsable de IVA, deberá diligenciar esta casilla consignando NO APLICA con las siglas: "N/A".

Nota 3: La columna del impuesto saludable sólo debe ser diligenciada, si el Proponente responsable

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-47		
		VERSIÓN: No. 01		Página 3 de 7
		FECHA:	06	08
ADENDA				

del IMPUESTO A LOS PRODUCTOS COMESTIBLES ULTRAPROCESADOS INDUSTRIALMENTE Y/O CON ALTO CONTENIDO DE AZUCARES AÑADIDOS, SODIO O GRASAS SATURADAS. Si el Proponente no es responsable de dicho impuesto, deberá dejar la casilla en blanco. En ambos casos el Proponente debe aportar la certificación descrita en el numeral 5.4.14. de la presente invitación pública.

LA OFERTA ECONOMICA, ADEMÁS, DEBERÁ SER DILIGENCIADA EN EL FORMULARIO ELECTRÓNICO DEL SECOP II”

SEGUNDO: Modificar el **FORMULARIO No 02 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO** de la INVITACIÓN PÚBLICA del Proceso **MC 015-027-2026**, en el sentido de incluir el código SAP para la presentación de 4000 gr o ml. El citado formulario quedará así:

"FORMULARIO No. 2 ESPECIFICACIONES TECNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

El contratista debe cumplir con las siguientes especificaciones técnicas para el suministro de
"SALSAS, CONDIMENTOS Y ADEREZOS CON DESTINO A LOS SEGMENTOS DE SERVICIO A CARGO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL TOLIMA GRANDE".

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CODIGO SAP
1	SALSA NEGRA * 3800 o 4000 GRAMOS o ML	Unidad	200000921 – 200000682

PROCESO																							
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO																							
	TÍTULO	CÓDIGO: PA-FO-75																					
		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		VERSIÓN No. 03																			
		FECHA: 07 02 2025																					
																							
PRODUCTO / NOMBRE		SALSA NEGRA																					
REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002134 / SAP 200000775 / SAP 200000921 SAP 200001624 / SAP 200000682 / SAP 200002764																					
	Clasificación	SALSAS																					
	Descripción del Producto	Salsa sazonzadora elaborada a partir de hidrolizado de proteína vegetal, enriquecida con notas de sabor cárnico. Posee un color café oscuro.																					
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Proteína Vegetal Hidrolizada, sal, especias y aditivos autorizados por la legislación sanitaria. El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:																					
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td></td> <td>4.0</td> </tr> </table>			Requisito	Mínimo	Máximo	pH a 20°C		4.0													
	Requisito	Mínimo	Máximo																				
	pH a 20°C		4.0																				
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos y Levaduras</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>20 ufc/g</td> <td>50 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>< 10 ufc/g o ml</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>			REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g	Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g
REQUISITO	n	c	m	M																			
Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g																			
Escherichia coli	5	0	< 10 ufc/g o ml	-																			
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	-																			
Requisitos Nutricionales	No Aplica																						
Otras características del producto	No Aplica																						
REQUISITOS NORMATIVOS		Debe cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, NTC 4305. 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 200002134 Unidad *180 ml embalado en caja *24 unidades SAP 200000775 Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 unidades																					

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-47		
		VERSIÓN: No. 01		Página 4 de 7
		FECHA:	06	08
ADENDA				

Continúa Ficha Técnica de Producto ... SALSA NEGRA

		SAP 200000921 Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 unidades SAP 200000682 Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 unidades SAP 200001624 Unidad *1000 ml (válido solo para Regional Centro-Leticia) <u>En caso que se requerirse compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código:</u> SAP 200002764 salsa negra galón * 3750 a 4000 gr
	Empaque y/o Embalaje	Envase plástico con tapa plástica. Caja de cartón corrugado.
	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 una vida útil de 18 meses mínimo contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de dos meses de fabricado.
CONDICIONES DE TRANSPORTE		El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador		✓ Registro, Permiso o Notificación sanitaria del producto. (Vigente) ✓ Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la entidad competente. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). ✓ Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años.
FECHA ACTUALIZACIÓN:		ABRIL 2025

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

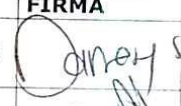
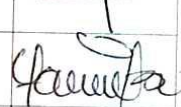
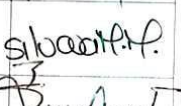
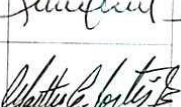
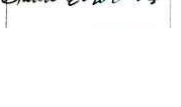
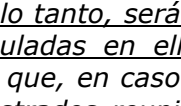
PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO ADENDA	CÓDIGO: CT-FO-47		
		VERSIÓN: No. 01		Página 5 de 7
		FECHA:	06	08
				

Continua Ficha Técnica de Producto ...
SALSA NEGRA

	Se actualizan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y complementarios. Se actualiza la certificación a solicitar a las empresas, toda vez que se incluye Manual de Buenas Prácticas, Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria (Cuando Aplique) para así garantizar la calidad en los procesos productos. Se actualiza con Resolución del Ministerio de Protección Social 333 de 2011 para rotulado de producto.																																																							
2	Se adiciona código SAP. 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.																																																							
3	Se ajustan parámetros microbiológicos y se aclara que el producto debe estar envasado en estructura de polietileno de alta densidad.																																																							
4	Se retiraron los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, porque actualmente los códigos son generados por el sistema de información SAP. Se cambió la presentación del producto de Galón x 3800ml mínimo a 3000 ml mínimo, como resultado de los datos obtenidos tras el estudio de mercado realizado para las compras del I trimestre 2018, donde se observó que las unidades de negocio requirieren otras presentaciones del producto, que se encuentran en el mercado.																																																							
5	Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se incluyen códigos SAP de otras presentaciones diferentes, cambiando los requisitos para contenido y presentación del producto. La clasificación se cambia basada en clasificación Sistema SAP de "ADEREZOS" a "Salsa Negra". Se modifica parámetro Sólidos solubles en requisitos fisicoquímicos bajando el porcentaje promedio de "20 a 40" a "10 a 30". Se incluye en requisitos normativos Resolución 2674 de 2013, En condiciones del empaque se adiciona: "Envase plástico con tapa plástica". En rotulado se adiciona requisito. "La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición".																																																							
6	Se modifica información presentación del producto conforme manejo logístico del mercado. Se retira del transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos", Se incluye en concepto técnico sanitario "favorable con requerimientos". Se ajusta requerimientos de vida útil.																																																							
7	Se actualizan requisitos fisicoquímicos y microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la NTC 4305, así mismo, se incluye esta norma en los requisitos normativos y se retira código SAP 200001624 repetido. Cambios realizados por JPMR Jun/2022.																																																							
8	Se incluye para los materiales 200000775, 200000921 y 200000682 la unidad de medida alternativa los mililitros contemplada en el SAP																																																							
9	Se ajustan los requisitos Microbiológicos, Se retiran los Requisitos microbiológicos de las salsas o aderezos para ensaladas NTC 4305																																																							
	<table><tr><th>Requisitos microbiológicos</th><th>n</th><th>m</th><th>M</th><th>c</th></tr><tr><td>Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g</td><td>3</td><td>10</td><td>300</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>, UFC/g (especial)</td><td>3</td><td>< 100</td><td>--</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Coliformes</i> en placa, UFC/g</td><td>3</td><td>< 10</td><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>Recuento de mohos y levaduras, UFC/g</td><td>3</td><td>20</td><td>50</td><td>1</td></tr><tr><td>Recuento de <i>Lactobacillus</i>, UFC/g (*)</td><td>3</td><td>300</td><td>1 000</td><td>1</td></tr><tr><td>(*) se aplica para productos no acidificados de bacterias lácticas</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Recuento de <i>Bacillus cereus</i>, UFC/g (*)</td><td>3</td><td><100</td><td>--</td><td>0</td></tr><tr><td>(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Detección de <i>Salmonella spp</i> (25g) (*)</td><td>3</td><td>Ausencia</td><td>--</td><td>0</td></tr><tr><td>(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Requisitos microbiológicos	n	m	M	c	Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g	3	10	300	1	Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> , UFC/g (especial)	3	< 100	--	0	Recuento de <i>Coliformes</i> en placa, UFC/g	3	< 10	0	0	Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	20	50	1	Recuento de <i>Lactobacillus</i> , UFC/g (*)	3	300	1 000	1	(*) se aplica para productos no acidificados de bacterias lácticas					Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g (*)	3	<100	--	0	(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo					Detección de <i>Salmonella spp</i> (25g) (*)	3	Ausencia	--	0	(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo				
Requisitos microbiológicos	n	m	M	c																																																				
Recuento de microorganismos aerobios mesófilos, UFC/g	3	10	300	1																																																				
Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positiva</i> , UFC/g (especial)	3	< 100	--	0																																																				
Recuento de <i>Coliformes</i> en placa, UFC/g	3	< 10	0	0																																																				
Recuento de mohos y levaduras, UFC/g	3	20	50	1																																																				
Recuento de <i>Lactobacillus</i> , UFC/g (*)	3	300	1 000	1																																																				
(*) se aplica para productos no acidificados de bacterias lácticas																																																								
Recuento de <i>Bacillus cereus</i> , UFC/g (*)	3	<100	--	0																																																				
(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo																																																								
Detección de <i>Salmonella spp</i> (25g) (*)	3	Ausencia	--	0																																																				
(*) se aplica para productos que utilicen como materia prima el huevo																																																								
10	Se actualizan de conformidad con la Resolución 1407 de 2022, 12,5 Salsa no emulsionada																																																							
	<table><tr><th>REQUISITO</th><th>n</th><th>c</th><th>m</th><th>M</th></tr><tr><td>Mohos y Levaduras</td><td>5</td><td>2</td><td>20 ufc/g</td><td>50 ufc/g</td></tr><tr><td><i>Escherichia coli</i></td><td>5</td><td>0</td><td>< 10 ufc/g o ml</td><td>-</td></tr><tr><td><i>Salmonella spp.</i></td><td>5</td><td>0</td><td>Ausencia/25g</td><td>-</td></tr></table>	REQUISITO	n	c	m	M	Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g	<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 10 ufc/g o ml	-	<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Ausencia/25g	-																																			
REQUISITO	n	c	m	M																																																				
Mohos y Levaduras	5	2	20 ufc/g	50 ufc/g																																																				
<i>Escherichia coli</i>	5	0	< 10 ufc/g o ml	-																																																				
<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Ausencia/25g	-																																																				
	En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022., Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. 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 para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento.																																																							
11	Se actualiza el formato del código PA-FO-76 Versión 01 Se cambia en presentación de producto galones por unidad																																																							
	<table><tr><th>Antes</th><th>Ahora</th></tr></table>	Antes	Ahora																																																					
Antes	Ahora																																																							

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-47		
		VERSIÓN: No. 01		Página 6 de 7
		FECHA:	06	08
ADENDA				

Continúa Ficha Técnica de Producto ...		SALSA NEGRA						
	Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Galones Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 galones Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 Galones	Unidad *3000g o ml embalado en Caja *4 Unidades Unidad *3800g o ml embalada en caja *4 Unidades Unidad *4000g o ml Embalado en Caja *4 Unidades						
12	Se actualiza a versión PA-FO-75 V2 En requisitos fisicoquímicos se elimina la grasa, % en fracción de masa por no ser una salsa emulsionada. <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <th>Requisito</th> <th>Mínimo</th> <th>Máximo</th> </tr> <tr> <td>grasa, % en fracción de masa</td> <td>> 20</td> <td></td> </tr> </table> Cambios realizados por MCRG – agosto 2024		Requisito	Mínimo	Máximo	grasa, % en fracción de masa	> 20	
Requisito	Mínimo	Máximo						
grasa, % en fracción de masa	> 20							
13	Actualización a Versión 03, Formato PA-FO-75 Se agrega material SAP 200002764 en ítem: código En presentación de producto se agrega "En caso que se requiriese compra local por contingencia y/o por necesidad del servicio hacer uso del siguiente código: 200002764 salsa negra galón * 3750 a 4000 gr". La inclusión del código es uso exclusivo para compras locales en condiciones específicas por necesidad del servicio, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés previamente avalado por SGOL. Cambios realizados por DASR, 28/04/2025.							

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	28-04-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola García Avendaño	28-04-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	28-04-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	28-04-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28-04-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	28-04-2025	

La ficha técnica descrita anteriormente es de **carácter obligatorio**, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de las características estipuladas en ella. (No modificar, no adicionar y no suprimir la presente ficha técnica). Certifico que, en caso de ser el adjudicatario, me comprometo a que los bienes y/o servicios suministrados reunirán las condiciones técnicas y demás requerimientos establecidos en la ficha Técnica señalada en la presente invitación pública.

Nombre completo del proponente:
Número de Identificación:
Firma del proponente y/o representante legal:
Nombre en letra imprenta:"

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-47		
		VERSIÓN: No. 01		Página 7 de 7
		FECHA:	06	08
ADENDA				

TERCERO: Este documento modifica los puntos expresamente señalados en la misma para el presente proceso; **los demás aspectos y condiciones del proceso MC No. 015-027-2026, que no hayan sido modificados con esta Adenda continúan vigentes y son de obligatorio cumplimiento,** de igual forma se recomienda su lectura total.

Se expide en Girardot, Cundinamarca, hoy Tres (03) de Septiembre de 2026

Atentamente,

ORIGINAL FIRMADO

TC (RA) ANDRÉS FRANCISCO AGAMEZ OROZCO

Director Regional Tolima Grande

ORIGINAL FIRMADO

Elaboró: Adrián David Ulises Segura C.
Coordinador Grupo Contratos

ORIGINAL FIRMADO

Revisó : Carlos Eduardo Aya Yanguma
Estructurador Técnico

ORIGINAL FIRMADO

Revisó: Jenny Marcela Buitrago Martinez
Coordinadora de Abastecimientos