# "ANEXO DEL CONTRATO O MODIFICATORIO"

| **CONTRATO DE SUMINISTRO** | | |
|---|---|---|
| **Número de Contrato** | **006-038-2026** | **Fecha de contrato: 02/09/2026** |
| **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** | DIEGO FABIAN PUENTES<br>Establecimiento de comercio PRODUCTOS COMMAIZ | |
| **Teléfono** | 3125953240<br>Dirección: CR 1 NRO. 22 241 | |
| **Correo** | productoscommaiz@hotmail.com | |
| **NIT** | 17690969-2 | |
| **Objeto contractual** | SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA | |
| **Valor** | SEISCIENTOS VEINTICINCO MILLONES M/CTE ($625.000.000). | |
| **Valor Adición** | N/A | |
| **Valor total del Contrato** | SEISCIENTOS VEINTICINCO MILLONES M/CTE ($625.000.000). | |
| **Plazo de ejecución** | 31 de diciembre de 2026 | |
| **Prorroga 1** | N/A | |

Entre los suscritos: Teniente Coronel JULIÁN FERNANDO SERRANO SERRANO, mayor de edad, vecino de Florencia Caquetá, identificado con cédula de ciudadanía número 74.083.888 expedida en Sogamoso, en su calidad de Encargado de las funciones 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. 1287 del 30 de junio del 2026, debidamente facultado para celebrar contratos, de una parte, quien en adelante se denominará **AGENCIA LOGÍSTICA**, y por la otra el señor DIEGO FABIAN PUENTES, también mayor de edad, identificado con la cédula de ciudadanía No. 17.690.969 de Florencia, persona natural, propietario del establecimiento de comercio PRODUCTOS COMMAIZ, con Personería Jurídica No. 17.690.969-2 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° 10826 del 05 de agosto de 2026, el cual respalda el presente contrato.

**3.** Que el Teniente Coronel JULIÁN FERNANDO SERRANO SERRANO, Encargado de las funciones de 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. 2026140240157583 solicitó la iniciación del proceso de Contratación N° 006-040 de 2026, cuyo objeto es SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA.

***5.*** Que el día 28 de julio de 2026, se publicó en el SECOP II el proceso N° 006-040-2026 y mediante resolución N°159 del 05 de agosto del 2026, se ordenó la apertura del mismo.

***6.*** Que el día 11 de agosto de 2026, se efectuó el cierre y presentaron ofertas los siguientes oferentes:

| Referencia de oferta | Entidad |
|---|---|
| PANADERIA AGENCIA LOGISTICA 2026 | CD |
| SUMINISTRO PUNKYS PAN AGOSTO 2026 | PUNKYS BREAK SAS |
| Ideas panaderia agencia 2026 | IDEAS CAQUETA SAS |
| PANADERIA AGENCIA 2026-1 | MAXIDISTRIBUCIONES |
| AVESUR PANADERIA | AVESUR ZOMAC |
| CAMILO ALZATE RUBIANO SASI-006-040-2026 | LA CATORCE DISTRIBUCIONES |
| panaderia_llatta | LLATTA PARTNERS SAS |
| SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA 26 | HECTOR EDUARDO OSPINA SÁNCHEZ. |
| OFERTA 2026 PANADERIA COMMAIZ | PRODUCTOS COMMAIZ |

***7.*** Que mediante resolución de fecha 173 del 01 de septiembre de 2026, se adjudicó el proceso de Selección Abreviada de Subasta Inversa Electrónica No. 006-040-2026.

***8.*** Lugar de ejecución: La ejecución del contrato se realizará mediante entrega de los bienes de conformidad con la ubicación de las unidades de negocio que administra la Agencia Logística de las Fuerza Militares Regional Amazonia Ubicadas en las diferentes Unidades Militares en el Departamento del Caquetá y Putumayo.

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

**PLAZO DE EJECUCION:** El plazo de ejecución del contrato será hasta **el 31 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 del contrato se realizará mediante entrega del bien de conformidad con la ubicación de las unidades de negocio, previa solicitud efectuada por parte del supervisor del contrato:

***Departamento del Caquetá***

| ÍTEMS | BATALLÓN O UNIDAD | CATERING | DIRECCIÓN | UBICACIÓN |
|---|---|---|---|---|
| 1 | BATALLÓN DE APOYOS Y SERVICIOS PARA EL COMBATE NO12 "GENERAL FERNANDO SERRANO" | BASPC 12 | Calle 16 No. 16-00 centro Florencia. | Florencia Caquetá |
| 2 | BATALLÓN DE INGENIEROS NO. 12 "GENERAL LIBORIO MEJÍA" | BIMEJ 12 | Venecia-Caquetá | Venecia-Caquetá |
| 3 | BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO | BASCN | Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste. | Larandia – Caquetá |
| 4 | BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2 | BASCN 2 | Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste. | Larandia - Caquetá |
| 5 | GRUPO DE CABALLERIA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ" | GMRIN 12 | Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste. | Larandia – Caquetá |
| 6 | BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12 | BITER 12 | Fuerte Militar Larandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste | Larandia – Caquetá |
| 7 | BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 36 CAZADORES | BICAZ 36 | Kilómetro 9 VIA LA SIBERIA San Vicente del Caguan – Caquetá | San Vicente del Caguan-Caquetá |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 8 | COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6 | CACOM 6 | Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes | Tres esquinas - Caquetá |

**NOTA 1**: La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el ítem 8 de la anterior tabla, estará supeditada a la efectiva disponibilidad de vuelo por parte de la Fuerza Aérea, para el traslado de los mismos a la base de Tres Esquinas, de modo que, en la eventualidad de que se efectúe la solicitud del suministro y por condiciones ajenas a la Entidad no exista salida de vuelo para el traslado de los alimentos, el contratista debe recepcionar nuevamente los bienes objeto de suministro y almacenarlos, toda vez que, la entidad no cuenta con dicha capacidad; y efectuar entrega de los mismos una vez sean solicitados.

***Departamento del Putumayo***

| ÍTEMS | BATALLÓN O UNIDAD | CATERING | DIRECCIÓN | UBICACIÓN |
|---|---|---|---|---|
| 1 | BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 25 "GENERAL ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ- | BIROR 25 | Vereda el Porvenir en Villa Garzón. | Villa garzón-putumayo |
| 2 | BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO. 27 GENERAL LUIS ERNESTO ORDOÑEZ CASTILLO | BALOC 27 | Kilómetro 11 en la vía que conduce a Puerto Asís en el corregimiento de Santana. | Santana-putumayo |

**NOTA 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.

**NOTA 3:** La Regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales mediante la celebración de actas modificatorias suscritas por las partes.

**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 SEISCIENTOS VEINTICINCO MILLONES M/CTE ($625.000.000) y se ejecutará conforme a lo siguiente:

| ITEM | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANT | VALOR UNITARIO SIN IVA | VALOR IVA 19% | VALOR TOTAL INCLUIDO IVA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | PAN CORRIENTE X 60 GR. | UNIDAD | 1 | 1.088,00 | - | 1.088,00 |
| 2 | PAN CROISSANT X 120 GR. | UNIDAD | 1 | 1.893,28 | 359,72 | 2.253,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 | PAN ROSCON X 80 GR. | UNIDAD | 1 | 988,24 | 187,76 | 1.176,00 |
| 4 | PAN DE COCO X 80 GR. | UNIDAD | 1 | 1.391,60 | 264,40 | 1.656,00 |
| 5 | PAN LIBERAL X 80 GR. | UNIDAD | 1 | 1.029,41 | 195,59 | 1.225,00 |
| 6 | GALLETA NEGRA TIPO CUCA X 80 GR. | UNIDAD | 1 | 988,24 | 187,76 | 1.176,00 |
| 7 | MANTECADA X 80 GR. | UNIDAD | 1 | 1.070,59 | 203,41 | 1.274,00 |
| 8 | PAN PERA X 80 GR. | UNIDAD | 1 | 1.235,29 | 234,71 | 1.470,00 |
| 9 | PALITO DE QUESO X 80 GR. | UNIDAD | 1 | 2.077,31 | 394,69 | 2.472,00 |
| 10 | GALLETA SALADA TIPO SODA 3 UNIDADES X 24 GR PAQUETE | BOLSA X 9 PAQUETES | 1 | 6.584,87 | 1.251,13 | 7.836,00 |
| 11 | PAN HAMBURGUESA X 80 GR. (2 UNIDADES) | UNIDAD | 1 | 1.959,00 | - | 1.959,00 |
| 12 | PAN TAJADO X 500 GR. (24 REBANADAS) | PAQUETE X 24 UND | 1 | 5.878,00 | - | 5.878,00 |
| **VALOR TOTAL** | | | | **26.183,82** | **3.279,18** | **29.463,00** |

**PARÁGRAFO 1:** El valor aquí contemplado se entiende firme y fijo, por lo tanto, no está sujeto a ninguna clase de reajuste. Igualmente, 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. 10826 del 05 de agosto de 2026, EXPEDIDO POR EL GRUPO PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA POR VALOR DE SEISCIENTOS VEINTICINCO MILLONES M/CTE ($625.000.000), con la siguiente IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL:

| DEPENDENCIA DE AFECTACION | RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL) | DESCRIPCION DEL RUBRO | VALOR |
|---|---|---|---|
| VIVCOM VIVERES COMEDORES | A-05-01-01-002-003 | PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS | $ 625.000.000 |

**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 (*tanto de los empleados como del representante legal si es persona jurídica u oferente si es persona natural*); 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, según sea el caso.

**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 del evento | Probabilidad | Impacto | Valoración | Categoría | ¿A quien se le asigna? | Tratamiento/Control a ser implementado | Impacto después del tratamiento | | | | contrato? | Responsable por implementar el | Fecha estimada en que se inicia el tratamiento | Fecha estimada en que se completa el tratamiento | Monitoreo y revisión | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | | | | Probabilidad | Impacto | Valoración | Categoría | | | | | ¿Cómo se realiza el monitoreo? | Periodicidad |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | GENERAL | INTERNO | PLANEACION | ECONÓMICO | No existen oferentes habilitados para el proceso de selección | Declaratoria del desierta del proceso de selección | 3 | 5 | 7 | EXTERNO | ALFM | Desarrollar un adecuado 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 | SELECCION | 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 adecuado análisis de los indicadores 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 | 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 | CONTRATO | EXTERNO | EJECUCION | 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 | CONTRATO | EXTERNO | EJECUCION | 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 | CONTRATO | EXTERNO | EJECUCION | 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 | EJECUCION | 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 | EJECUCION | OPERACIONAL | Accidentalidad | Perjuicios materiales y ambientales | 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 | CIÓN | 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 | 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 | CONTRATISTA | Desde su adjudicación | Hasta el plazo de ejecución | Verificación de la información por medios de comunicación | Diario |
| 12 | ESPECIFICO | EXTERNO | RATACIÓN | 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 | ATACION | 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 | EJECUCION | 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 | EJECUCION | 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 **DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS ($250.000.000) M/CTE,** equivalente al cuarenta por ciento (40%) del valor total del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato, contados a partir de la fecha de la firma 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 **TRESCIENTOS DOCE MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($312.500.000) M/CTE,** equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor del contrato, con una vigencia igual a la ejecución del contrato, contados a partir de la fecha de la firma del contrato y cuatro (4) meses más.

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 **TREINTA Y UN MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS ($31.250.000)**, equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato, por el término de vigencia del contrato y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de la firma del contrato.

**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, proyecto de pliego, 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 utilizado; subcontratistas y/o los subcontratos que realice 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 24 horas*.

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

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

**p.** 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.

**q.** 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.

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

**s.** Acatar las instrucciones del supervisor del contrato.

**t.** 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.

**u.** 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.

**v.** Suscribir el Acta de Liquidación 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 8 horas corrientes, los cuales serán solicitados vía correo electrónico.

**f.** Cambiar los bienes suministrados (panadería) que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, y por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, en un *Lapso no superior a 2 horas*, so pena de incurrir en incumplimiento del contrato.

**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.** 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.

**j.** 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.

**k.** 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.

**l.** Entregar los productos objeto del contrato en canastillas plásticas de primer nivel, las cuales deberán permanecer en calidad de **custodia de los administradores y de uso exclusivo** en cada uno de los puntos de entrega (comedores de tropa) hasta la culminación del contrato. Es así que el **CONTRATISTA** se obliga a implementar un sistema de rotación de canastillas bajo la modalidad de **custodia permanente**, sujeto a las siguientes reglas:

- **Dotación Inicial:** El contratista deberá dotar a cada punto de entrega (comedores de tropa) con el número suficiente de canastillas para garantizar que el 100% de los productos entregados permanezcan debidamente organizados, aireados y protegidos del contacto con el suelo, cumpliendo con las normas de **Inocuidad y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**.

- **Esquema de Rotación:** El contratista dejará las canastillas cargadas con el producto y solo podrá retirar las canastillas vacías del despacho anterior. En ningún caso el punto de entrega podrá quedar desprovisto de canastillas mientras existan productos pendientes por consumir.

- **Responsabilidad por Riesgo:** Las canastillas permanecen bajo la propiedad del contratista. No obstante, el personal del punto de entrega velará por su cuidado básico. Si bien están en custodia del punto de entrega, el contratista asume el riesgo de pérdida o daño como parte de su operación logística, a menos que se demuestre un mal uso evidente por parte del personal de la Entidad.

- **Higiene y desinfección:** El contratista garantiza que cada canastilla que ingrese al punto de entrega ha sido sometida a un proceso previo de lavado y desinfección profunda. No se permitirá el ingreso de recipientes con residuos orgánicos, suciedad o plagas de despachos anteriores.

- **Identificación:** Todas las canastillas deberán estar marcadas de forma indeleble con el nombre o logo del contratista para facilitar su inventario y diferenciarlas de los activos propios de la Entidad y de otros contratistas.

- **Disposición Final:** Una vez terminada la vigencia del contrato y cumplido el último ciclo de consumo, el contratista dispondrá de un término de 15 días hábiles para retirar la totalidad de las canastillas de los puntos de entrega. Transcurrido este tiempo, la Entidad no se hará responsable por la pérdida o daño de los elementos no retirados.

**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. **006-040-2026**, junto con sus formularios y anexos.
**30.2.** Certificado de Disponibilidad Presupuestal N°10826 del 05 de agosto 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,**

**Teniente Coronel JULIÁN FERNANDO SERRANO SERRANO**
Encargado de las funciones de Director del Sector Defensa Regional Amazonia Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Firma del **CONTRATISTA,**

**DIEGO FABIAN PUENTES**
Propietario del establecimiento de comercio PRODUCTOS CONMAIZ
NIT: 17690969-2

Revisó:
Tecn. Angie Paola Ojeda Orobio
Tasd. Grupo Gestión de la Contratación
Jurídico Evaluador

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

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

Aprobó:
Cont. Púb. Yuri Andrea Torres Audor
Coord. Grupo Financiero

Revisó:
Ing. Alim. Darlyn Bolaños García
P.D. del Grupo Abastecimientos Bienes y Servicios
Técnico Evaluador

Aprobó:
Adm. Emp. Carlos Eduardo Gasca Fuentes
Coord. Grupo Abastecimiento, B.S

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

# ANEXO No. 1
# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## PAN CORRIENTE

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

| | | |
|---|---|---|
| **PRODUCTO / NOMBRE** | | **PAN CORRIENTE** |
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001768 / SAP 200002891 |
| | Clasificación | PANADERÍA |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio resultante de la fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua, sal y levadura, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. |
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Harina de trigo fortificada, grasa vegetal comestible, sal, azúcar, levadura, sal y conservantes, el uso de los ingredientes y aditivos deben cumplir con la legislación sanitaria vigente. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: |

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

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

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos: |

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

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El olor y sabor deben ser los característicos a su formulación y acordes con su clasificación.<br>El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización) Res 5109/2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |

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

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200001768 Debe tener un peso de mínimo de 100 gr<br>SAP 200002891 PAN CORRIENTE DE 60 G |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario con termosellado.<br>Empaque individual y/o en bolsa según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente.<br>Canastilla por unidades requeridas por la regional. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días al momento de la entrega del producto. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | | • Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)<br>• 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).<br>• 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:** | | **MARZO 2026** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se incluye clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos basados en NTC 1363 (última actualización), En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones. |
| 3 | Se actualiza a versión PA-FO-75 V3<br>En código y presentación de producto se retira el material SAP 200002050 correspondiente a la Dirección de producción que tiene ficha técnica para productos propios.<br>Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización). |

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

| Requisitos microbiológicos | n | c | Límite por g m | M |
|---|---|---|---|---|
| [illegible] | 5 | 2 | [illegible] | [illegible] |
| [illegible] | 5 | 2 | [illegible] | 2x10³ |
| [illegible] | 5 | 0 | [illegible] | [illegible] |
| [illegible] | 5 | 0 | ausencia | |
| [illegible] | 5 | 2 | 10² | 10⁴ |

| Parámetro | n | c | m | M |
|---|---|---|---|---|
| Mohos | 5 | 2 | $2x10^3$ ufc/g | --- |
| Escherichia coli | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- |

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

En requisitos nutricionales se retiran los Datos de tabla nutricional ICBF 2015 – Pan y se deja No Aplica, teniendo en cuenta que el aporte nutricional de un producto es descrito por cada fabricante en el empaque de acuerdo a la composición del producto y la tabla de composición de alimentos es una referencia para los cálculos poblacionales.

| MACRONUTRIENTE | PARAMETROS | |
|---|---|---|
| | PROMEDIO | DESVIACION |
| Humedad (%) | 14,8 | ± 0,4 |
| Grasas (%) | 2,2 | -- |
| Carbohidratos (%) | 72,9 | -- |
| Calorías (kcal) | 347 | -- |

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En presentación del producto se ajusta el material 200001768 retirando el gramaje entre 60 y 125 gramos y se incluye el que aparece en SAP que es de mínimo 100 gr. Se incluye el material SAP 200002891 PAN CORRIENTE DE 60 G de acuerdo a la solicitud realizada por la regional llanos frente a la réalidad del mercado y el contrato inter en cuanto a los gramajes de los productos.
En empaque se incluye el texto: Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. Empaque individual y/o en bolsa, según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente. Canastilla por unidades requeridas por la regional. Y se retira Lamina polipropileno biorentado. Empaque individual y/o Bolsa polietileno de alta densidad o polipropileno biorentado.
En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fecha de vencimiento." Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen."
En vida útil se incluye que el tiempo definido debe requiere al momento de la entrega del producto.
En condiciones de transporte se incluye Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
En certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. *Cambios realizados por MCRG marzo 2026.*

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10/03/2026 | |
| **Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 10/03/2026 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | David Jose Baldion Acevedo | 10/03/2026 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 10/03/2026 | |
| | Director de Abastecimiento Clase I | Julián Fernando Serrano Serrano | 10/03/2026 | |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 10/03/2026 | |

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 10/03/2026 | |

# PAN CROISSANT

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

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PAN CROISSANT** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001725 / SAP 200002316 / SAP 200002895 |
| | Clasificación | PANADERÍA |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables y hojaldrados con margarina vegetal El producto es de textura suave y crujiente.<br><br>Según lo requerido por la regional, debe contar con relleno de queso y bocadillo, queso o sin relleno. |

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

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

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

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes caracteristicas: debe poseer una textura hojaldrada al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. |

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

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200001725 UNIDAD *150 G<br>SAP 200002316 UNIDAD *20 G MINIMO EN PAQUETE POR 18 UND<br>SAP 200002895 CROISSANT DE 120 G |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario con termosellado.<br>Empaque individual y/o en bolsa según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente.<br>Canastilla por unidades requeridas por la regional. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | | El producto requiere una vida útil de 5 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) día de fabricado empacado. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | | • Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)<br>• 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).<br>• 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:** | | **MARZO 2026** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

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

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

| | |
|---|---|
| | REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud" |
| **3** | Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200002316 según listado de materiales enviado por Tecnología y validado por SGOL, se retira solicitud certificación vehículos ya que se encuentras implícito en requisitos transporte. *Cambios realizados por IMRC / Noviembre 2021.* |
| **4** | Se actualiza a versión PA-FO-75 V2<br>Se retiran los requisitos fisicoquímicos de pan hojaldre- NTC 1363 (Última Actualización)<br>**Requisitos** / **Mínimo** / **Máximo**<br>Humedad en % — 20.0 — 40.0<br>pH — 4.0 — 6.0<br>Proteínas en base seca en fracción en masa en % — 9.0 —<br>Grasa en fracción en masa en % — 20.0 —<br>Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización)<br>Requisitos microbiológicos / Límite por g / n / c / m / M<br>En requisitos normativos 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.<br>En presentación de producto se actualiza de acuerdo al gramaje considerado en la creación para los materiales y se retira el texto: "El producto debe tener un peso de 65 gramos a 120 gramos, como se requiere en pliego de condiciones".<br>En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento" Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen." Se incluye el texto" embalado en canastilla limpias y desinfectadas garantizando la protección del producto."<br>En vida útil se retira el texto "El producto se requiere con una vida útil mínima de dos (2) días desde su fecha de elaboración y al momento de su entrega " y se incluye el texto "El producto requiere una vida útil de 5 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) día de fabricado empacado".<br>En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013".<br>En certificaciones se incluye registro, permiso o notificación Sanitaria del producto y el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. *Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.* |
| **5** | Se actualiza a versión PA-FO-75 V3<br>En código y presentación de producto se retira el material SAP 200002142 CROISSANT QUESO ALFM *120 G correspondiente a la Dirección de producción que tiene ficha técnica para productos propios y se incluye el material SAP 200002895 croissant de 120 gr.<br>En empaque se incluye el texto: Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario con termosellado. Empaque individual y/o en bolsa según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente. Canastilla por unidades requeridas por la regional, todo lo anterior de acuerdo a la solicitud realizada por la regional llanos frente a la realidad del mercado y el contrato inter en cuanto a los gramajes de los productos. *Cambios realizados por MCRG marzo 2026.* |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10/03/2026 | |
| **Revisó** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 10/03/2026 | |
| **Comité Asesor de Fichas** | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | David Jose Baldion Acevedo | 10/03/2026 | |

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Técnicas** | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 10/03/2026 | |
| | Director de Abastecimiento Clase I | Julián Fernando Serrano Serrano | 10/03/2026 | |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 10/03/2026 | |
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 10/03/2026 | |

# PAN ROSCON



| | | |
|---|---|---|
| **PRODUCTO / NOMBRE** | | **PAN ROSCON** |
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001760 / SAP 200002893 |
| | Clasificación | PANADERÍA |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio obtenido de la mezcla y horneo del producto, es un pan de tamaño personal con relleno de bocadillo o arequipe y espolvoreado con azúcar granulada, con un característico hueco en el centro. |
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura y relleno de arequipe o bocadillo. Es importante que en el momento de los pedidos o procesos de contratación, se establezca el relleno del mismo, en todo caso este relleno, deberá estar libre de contaminación y contar con las características propias del producto. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos: |

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

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización) Res 5109/2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200001760 Unidad con peso de 120 gr<br>SAP 200002893 Pan Roscon Relleno De Bocadillo O Arequipe de 80 gr |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario con termosellado. |

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

| | | |
|---|---|---|
| | | Empaque individual y/o en bolsa según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente.<br>Canastilla por unidades requeridas por la regional. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de dos días al momento de la entrega del producto. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | • Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)<br>• 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).<br>• 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:** | **MARZO 2026** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS |
| 3 | Se actualiza a versión PA-FO-75 V3<br>En código y presentación de producto Se incluye SAP 200002893 Pan Roscon Relleno De Bocadillo O Arequipe de 80 G. y se retira el material SAP 200002138 PAN CORRIENTE BOCADILLO ALFM correspondiente a la Dirección de producción que tiene ficha técnica para productos propios.<br>Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización). |

| Requisitos microbiológicos en pan Agentes microbianos | Límite por g | | | |
|---|---|---|---|---|
| | n | c | m | M |
| Escherichia coli (UFC g) | 3 | 2 | 0 | 0 |
| *Staphylococcus aureus* coagulasa positivos (ufc/g) | 3 | 2 | 0 | 0 |
| *Salmonella* en 25g | 5 | 0 | 0 | --- |
| Mohos y [illegible] UFC g | 3 | 2 | $10^2$ | $10^3$ |
| Bacillus cereus UFC g | 5 | 1 | 10 | $10^2$ |

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

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

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

| | |
|---|---|
| | En requisitos normativos 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 Res. Min. Protección Social 333 de 2011 por derogación.<br>En presentación del producto se ajusta para el material 200001760 unidad con peso de 120 gr tal como aparece en SAP y se retira entre 60 a 120 gramos.<br>En empaque se incluye el texto: Empaque individual y/o en bolsa, según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente. Embalaje canastilla por unidades requeridas por la regional y se retira Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades, de acuerdo a la solicitud realizada por la regional llanos frente a la realidad del mercado y el contrato inter en cuanto a los gramajes de los productos.<br>En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fecha de vencimiento." Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen."<br>En vida útil se incluye que el tiempo definido debe requiere al momento de la entrega del producto.<br>En condiciones de transporte se incluye Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.<br>En certificaciones se incluye los requisitos normativos para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. *Cambios realizados por MCRG marzo 2026.* |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10/03/2026 | |
| **Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 10/03/2026 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | David Jose Baldion Acevedo | 10/03/2026 | David Baldion. |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 10/03/2026 | |
| | Director de Abastecimiento Clase I | Julián Fernando Serrano Serrano | 10/03/2026 | |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 10/03/2026 | |
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 10/03/2026 | |

# PAN COCO

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

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PAN DE COCO** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200001750 / 200000503/ 200002902 |
| | Clasificación | PANADERÍA |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura, además de tener un acentuado sabor y presencia de coco |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECÍFICOS** | Ingredientes | Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, coco rallado y leche de coco. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:<br>**Requisitos** \| **Pan de un solo horneo (panes blandos)** – **Mínimo** \| **Máximo**<br>Humedad, en % \| 20,0 \| 40,0<br>pH \| 4,8 \| 6,0<br>Proteínas en base seca, en fracción en masa en % \| 9,0 \| -<br>Requisitos Fisicoquímicos pan NTC 1363 Pan de un solo horneo (panes blandos) |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:<br>**REQUISITO** \| **n** \| **c** \| **m** \| **M**<br>Mohos \| 5 \| 2 \| $10^2$ ufc/g \| $2x10^2$ ufc/g<br>Escherichia coli \| 5 \| 0 \| < 10 ufc/g \| ---<br>Staphylococcus coagulasa positivo \| 5 \| 0 \| < $10^2$ ufc/g \| ---<br>Salmonella spp \| 5 \| 0 \| Ausencia/25g \| ---<br>Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022 |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben |

*Continua Ficha Técnica de Producto ...* **PAN DE COCO**

| | | |
|---|---|---|
| | | ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización) Res 5109/2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | 200002902 pan coco * 80 G<br>200001750 pan coco * 100gr<br>200000503 pan coco * 100gr |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario termosellado.<br>Empaque individual y/o en bolsa termosellado, según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente.<br>Canastilla por unidades requeridas por la regional. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | | El producto requiere una vida útil de 2 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) día de fabricado empacado. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | | • Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)<br>• 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).<br>• 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:** | | **MARZO 2026.** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, Se ajusta el contenido, |

***Continua Ficha Técnica de Producto ...*** **PAN DE COCO**

| | | |
|---|---|---|
| | | ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización) Res 5109/2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | 200002902 pan coco * 80 G<br>200001750 pan coco * 100gr<br>200000503 pan coco * 100gr |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario termosellado.<br>Empaque individual y/o en bolsa termosellado, según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente.<br>Canastilla por unidades requeridas por la regional. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | | El producto requiere una vida útil de 2 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) día de fabricado empacado. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | | • Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)<br>• 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).<br>• 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:** | | **MARZO 2026.** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, Se ajusta el contenido, |

***Continua Ficha Técnica de Producto ...*** **PAN DE COCO**

| | |
|---|---|
| | según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente. Canastilla por unidades requeridas por la regional."<br><br>En vida util se agrega " Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) dia de fabricado empacado".<br><br>En certificaciones se agrega " 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).<br><br>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 | Danery Alexandra Sánchez Rojas | 10-03-2026 | |
| **Revisó**<br><br>**Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10-03-2026 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | David Jose Baldion Acevedo | 10-03-2026 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 10-03-2026 | |
| | Director Abastecimientos Clase I | Julián Fernando Serrano Serrano | 10-03-2026 | |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 10-03-2026 | |
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 10-03-2026 | |

# PAN LIBERAL

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

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PAN LIBERAL** |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001742 / SAP 200002892 |
| | Clasificación | PANADERÍA |
| | Descripción del Producto | Producto redondo de color rojo, en la superficie cubierto de azúcar y relleno de arequipe (dulce de leche) o guayaba; que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de harina de trigo, azúcar, huevo, leche que posteriormente es sometida a proceso de horneo. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Harina de trigo, azúcar, mantequilla, huevos, leche, color vegetal rojo, esencia de anís, arequipe (dulce de leche) o guayaba. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, las materias primas son sugeridas, es necesario garantizar las condiciones características del producto. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir con los siguientes requisitos:<br>**Requisitos Fisicoquímicos pan NTC 1363 Pan de un solo horneo (panes blandos)** |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos:<br>**Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022** |
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave y esponjosa en el interior, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. |

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

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

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización) Res 5109/2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás |

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

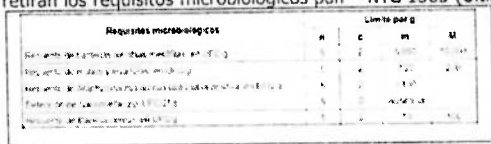
| | | |
|---|---|---|
| | | que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200001742 Unidad debe tener peso de mínimo de 100 gr<br>SAP 200002892 LIBERAL DE 80 G |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario con termosellado.<br>Empaque individual y/o en bolsa según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente.<br>Canastilla por unidades requeridas por la regional. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | | El producto se requiere con una vida útil mínima de ocho días al momento de la entrega del producto. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | | • Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)<br>• 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).<br>• 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:** | | **MARZO 2026** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. En ingredientes se adiciona: "las materias primas son sugeridas; es necesario garantizar las condiciones características del producto". Se incluye clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan requisitos fisicoquímicos y requisitos microbiológicos basados en NTC 1363 (última actualización), En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS", se cambian las especificaciones en las certificaciones. |
| 2 | Se actualiza a versión PA-FO-75 V3<br>En la descripción del producto e ingredientes se incluye relleno de arequipe (dulce de leche) o guayaba |

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

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



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

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

En requisitos normativos se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.
En presentación del producto se ajusta para el material 200001742 unidad con peso mínimo 100 gr tal como aparece en SAP y se retira peso mínimo de 80 gr y se incluye el material SAP 200002892 LIBERAL DE 80 G de acuerdo a la solicitud realizada por la regional llanos frente a la realidad del mercado y el contrato inter en cuanto a los gramajes de los productos.
En empaque se incluye el texto: Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. Empaque individual y/o en bolsa, según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente. Embalaje canastilla por unidades requeridas por la regional. Y se retira El producto deber entregarse en bolsa de polietileno de baja densidad por 15 unidades y canastilla por 30 unidades.
En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fecha de vencimiento." Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen."
En vida útil se incluye que el tiempo definido debe requiere al momento de la entrega del producto.
En condiciones de transporte se incluye Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
En certificaciones se incluye los requisitos normativos sanitarios Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente) y 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.
Se retiran los requisitos de Certificación sanitaria de entidad competente dando Concepto Favorable o favorable con requerimientos para vehículo de distribución con fecha de expedición no superior a un año. El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto, porque ya están contemplados en el ítem de condiciones de transporte actualizadas a la normatividad vigente.
*Cambios realizados por MCRG marzo 2026.*

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10/03/2026 | |
| **Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 10/03/2026 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | David Jose Baldion Acevedo | 10/03/2026 | David Baldión. |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 10/03/2026 | |
| | Director de Abastecimiento Clase I | Julián Fernando Serrano Serrano | 10/03/2026 | |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 10/03/2026 | |
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 10/03/2026 | |

# GALLETA NEGRA TIPO CUCA

| 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** | **GALLETA NEGRA TIPO CUCA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200001726 / SAP 200000229 / SAP 200002898 |
| | Clasificación | PANADERIA |
| | Descripción del Producto | Producto horneado tipo galleta con forma redonda de color oscuro que se caracteriza por ser una masa elaborada a partir de Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato sin conservantes, de color café oscuro y de contextura blanda. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Harina de Trigo, Miel, Agua, aceite, Levadura, colorantes, bicarbonato, aditivos permitidos. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos |

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

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

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: Debe poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | NTC 1241 productos de molinería. Galletas. Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109/2005. Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |

| | | |
|---|---|---|
| | Presentación del Producto | SAP 200001726 Unidad *80 g Galleta - Pan Cuca<br>SAP 200000229 Unidad Cuca de 50 a 75 g |

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

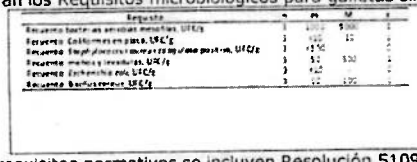
| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | | SAP 200002898 GALLETA NEGRA TIPO CUCA DE 60 GRS |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario con termosellado.<br>Empaque individual y/o en bolsa según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente.<br>Canastilla por unidades requeridas por la regional.<br>Embalaje que asegure la presentación del producto y los riesgos de contaminación cruzada, en excelentes condiciones de higiene. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | • Registro sanitario del producto. (Vigente)<br>• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).<br>• 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:** | **MARZO 2026** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

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

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

| | |
|---|---|
| **3** | Se actualiza a versión PA-FO-75 V2<br>Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Requisitos microbiológicos para galletas sin relleno - NTC 1241-Tabla 2.<br><br>**REQUISITO** \| **n** \| **c** \| **m** \| **M**<br>Mohos \| 5 \| 2 \| $10^2$ ufc/g \| $2x10^2$ ufc/g<br>Escherichia coli \| 5 \| 0 \| < 10 ufc/g \| ---<br>Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022<br>En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. Se retiran Res. Min. Protección Social 333 de 2011.<br>En presentación del producto se actualizan de acuerdo al gramaje contemplado en la creación del material en SAP, retirando el texto El producto debe tener un peso de entre 50 a 80 gr.<br>En rotulado se retira el texto "Se debe indicar como mínimo lo siguiente información: fabricante, dirección fabricante, fecha de elaboración, lote, fecha de vencimiento." Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen."<br>Se amplía la vida útil mínima de cuatro a cinco días.<br>En certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. *Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.* |
| **4** | Se actualiza a versión PA-FO-75 V3<br>Se modifican requisitos microbiológicos teniendo en cuenta que este producto es galleta tipo cuca y es dulce por lo cual le aplica la tabla en mención "tabla 8,2 de la resolución 1407/2022" sin embargo los parámetros corresponden a la tabla 8,1 pan, por ende, se corrige tabla.<br>Antes:<br>**REQUISITO** \| **n** \| **c** \| **m** \| **M**<br>Mohos \| 5 \| 2 \| $10^2$ ufc/g \| $2x10^2$ ufc/g<br>Escherichia coli \| 5 \| 0 \| < 10 ufc/g \| ---<br>Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022<br>Después:<br>**n** \| **c** \| **m** \| **M**<br>Mohos \| 5 \| 2 \| $10^2$ ufc/g \| $2x10^2$ ufc/g<br>Escherichia coli (3) \| 5 \| 0 \| <10 ufc/g \|<br>Staphylococcus coagulasa positiva (25) \| 5 \| 0 \| $<10^2$ ufc/g \| ---<br>Salmonella spp. (26) \| 5 \| 0 \| Ausencia/25g \| ---<br>Listeria monocytogenes (27) \| 5 \| 0 \| Ausencia/25g \| ---<br>Requisitos Microbiológicos 8,2 Productos panadería dulce, galletas y bizcochos a base de cereales para niños menores 3, Res 1407 de 2022<br>En presentación se corrige la presentación del código SAP 200001726 Unidad *80 g Galleta - Pan Cuca. Dado que internamente se solicitó la corrección de acuerdo al contrato interadministrativo por solicitud regional amazonia |
| **5** | En código y presentación de producto Se incluye SAP 200002898 GALLETA NEGRA TIPO CUCA DE 60 GRS.<br>En empaque se incluye el texto: Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario con termosellado. Empaque individual y/o en bolsa, según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente. Embalaje canastilla por unidades requeridas por la regional y se retira El producto debe empacarse en bolsas de polietileno, material de primer uso, que proteja el mismo de grado alimentario. Paquete con 12 unidades. El producto debe entregarse en canastillas de plástico, cajas de cartón,<br>Las inclusiones de acuerdo a la solicitud realizada por la regional llanos frente a la realidad del mercado y el contrato inter en cuanto a los gramajes de los productos. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10/03/2026 | |

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 10/03/2026 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | David Jose Baldion Acevedo | 10/03/2026 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 10/03/2026 | |
| | Director de Abastecimiento Clase I | Julián Fernando Serrano Serrano | 10/03/2026 | |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 10/03/2026 | |
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 10/03/2026 | |

# MANTECADA



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

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

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

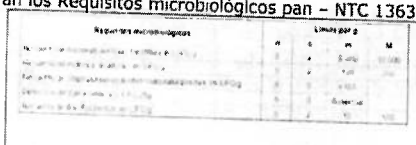
| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, NTC 1363, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200000443 Unidad Con Peso Mínimo De 80 G<br>SAP 200001745 Unidad Con Peso Mínimo De 80 G |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario con termosellado. |

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

| | | |
|---|---|---|
| | | Empaque individual y/o en bolsa según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente.<br>Canastilla por unidades requeridas por la regional. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto requiere una vida útil de cinco (5) días contado a partir de la fecha de fabricación, al momento de la entrega no deberá tener más de un (1) día desde su fecha de fabricación. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | • Registro sanitario del producto. (Vigente)<br>• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).<br>• 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:** | **MARZO 2026** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: "además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS. Expedido por el Ente territorial de salud". |
| 3 | Se actualiza a versión PA-FO-75 V2<br>Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Requisitos microbiológicos pan – NTC 1363.<br><br>Requisitos Microbiológicos. 8,2 productos panadería dulce, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022<br>En requisitos normativos 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.<br>La vida útil se aumenta de dos a cinco días y se incluye el texto "El producto requiere una vida útil de cinco (5) días contado a partir de la fecha de fabricación, Al momento de la entrega no deberá tener más de un |

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

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

| | |
|---|---|
| | (1) día desde su fecha de fabricación".<br>En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013."<br>En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento." Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen."<br>En certificaciones se incluye registro sanitario vigente, se retira certificación sanitaria para vehículo de distribución y El personal debe poseer dotación acorde a la normatividad sanitaria para la entrega del producto, teniendo en cuenta que este requisito ya está incluido en condiciones de transporte, el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. *Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.* |
| 4 | Se actualiza a versión PA-FO-75 V3<br>En empaque se incluye que tenga termosellado a la bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. Se cambia a Canastilla por unidades requeridas por la regional y se retira Canastilla por 30 unidades.<br>En condiciones de transporte se retira concepto sanitario o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS por no ser atribuible esa clasificación de concepto sanitario para vehículos. |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10/03/2026 | |
| **Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 10/03/2026 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | David Jose Baldion Acevedo | 10/03/2026 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 10/03/2026 | |
| | Director de Abastecimiento Clase I | Julián Fernando Serrano Serrano | 10/03/2026 | |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 10/03/2026 | |
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 10/03/2026 | |

# PAN PERA

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

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PAN PERA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | 200000512 / 200001752 / 200002901 |
| | Clasificación | PANADERÍA |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables con relleno de arequipe o bocadillo. El producto es de textura suave, esponjosa y aroma característico. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECÍFICOS** | Ingredientes | Harina de trigo, huevos, margarina vegetal, azúcar, agua, sal, levadura, esencia, relleno (arequipe o bocadillo). |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: |

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

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

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos: |

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

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

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El color debe ser uniforme de dorado o ligeramente moreno. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna. La miga debe ser elástica porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser los característicos a su formulación. El pan debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización) Res 5109/2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, |

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

| | | |
|---|---|---|
| | | 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 200000512 pan pera 100gr<br>SAP 200001752 pan pera 100gr<br>SAP 200002901 pan pera 80gr |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.<br>Empaque individual y/o en bolsa, según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente.<br>Canastilla por unidades requeridas por la regional. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | | El producto requiere una vida útil de 3 días contados a partir de la fecha de fabricación. Al momento de la entrega, el producto no debe tener más de un (1) día de fabricado empacado. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | | • Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)<br>• 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).<br>• 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:** | | **MARZO 2026.** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basada en Sistema SAP, se retiran requisitos fisicoquímicos, y se ajustan los requisitos microbiológicos, En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS |
| 3 | Se actualiza formato versión 03.<br>Se agrega en requisitos fisicoquímicos:<br><br>El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: |

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

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

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

se actualizan los requisitos microbiologicos elimandose la tabla:

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

se actualiza toda la normatividad agregandose 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

se discrimina la presentacion del producto de acuerdo a cada material/codigo asi:

SAP 200000512 pan pera 100gr
SAP 200001752 pan pera 100gr
SAP 200002901 pan pera 80gr

Se modifica la empque y embalaje y se elimina "Canastilla x 30 unidades. 2 bolsas de 15 unidades cada una o 3 bolsas por 10 unidades" lo anterior para que quede a potestad de las regionales como desean adquirir segun necesidad."

En rotulado se elimina el texto " Las bolsas deberán poseer fecha de elaboración y fecha de vencimiento" y se agrega " El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen".

En condiciones de transporte se agrega el texto " Se debe cumplir con el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013.

Se actualzia vida util dejandola en 3 dias y condicionandolo que debe tener maximo un dia desde su fabricacion al momento de la entrega.

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sánchez Rojas | 10-03-2026 | |
| **Revisó** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10-03-2026 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | David Jose Baldion Acevedo | 10-03-2026 | |

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 10-03-2026 | |
| | Director Abastecimientos Clase I | Julián Fernando Serrano Serrano | 10-03-2026 | |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 10-03-2026 | |
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 10-03-2026 | |

# PALITO DE QUESO



| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PALITO DE QUESO** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200002168 / SAP 200001727 / SAP 200002896 |
| | Clasificación | COMIDAS LISTAS |
| | Descripción del Producto | Producto de panadería elaborado a partir de harina de trigo fortificada y adicionado de grasa vegetal, debe ser manipulado con el fin de obtener un panecillo con diferentes capas o láminas, en forma tabular o alargada, con adición de queso. Conocido también como dedo de queso. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Como mínimo debe tener los siguientes ingredientes: Harina de trigo, agua, grasa vegetal comestible, queso, azúcar, sal. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | No Aplica |
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos: |

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

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

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: poseer una textura suave al paladar, olor y sabor característico, libre de material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o sus modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015 |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, NTC 1363, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución |

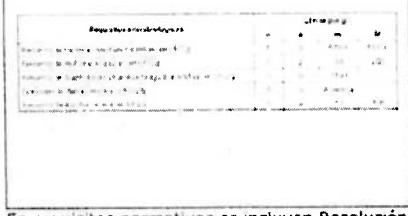
*Continua Ficha Técnica de Producto ...* **PALITO DE QUESO**

| | | |
|---|---|---|
| | | 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200002168 UNIDAD PALITO DE QUESO * 20 G EN PAQUETE * 3 UND<br>SAP 200001727 DEDO DE QUESO *100 G EN PAQUETE * 3 UND<br>SAP 200002896 PALITO DE QUESO DE 80 G |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario con termosellado.<br>Empaque individual y/o en bolsa según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente.<br>Canastilla por unidades requeridas por la regional. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen |
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | | El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (05) días. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE (FV) o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, expedido por el Ente Territorial de Salud. Al momento de la entrega el producto debe tener una temperatura óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | | • Registro sanitario del producto. (Vigente)<br>• Concepto sanitario de planta procesadora expedida por la Entidad competente (vigente con concepto Favorable o Favorable con requerimientos).<br>• 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:** | | **MARZO 2026** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

| VERSIÓN | DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO |
|---|---|
| 1 | Versión Inicial |
| 2 | Ajuste a formato versión 3. Se incluye clasificación del producto. Se ajusta requerimiento normativo: El producto debe cumplir la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/05. Se retira del ítem Condiciones de Transporte y Almacenamiento: "entre 1°C y 4°C, o si la entrega del mismo se hace en caliente, este debe tener una temperatura interna mínima de 75°C dos horas antes del consumo del producto "y se incluye: óptima ya sea de refrigeración o ambiente de acuerdo al requerimiento Regional. Se |

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

| | |
|---|---|
| | ajustan los Requisitos Microbiológicos del Producto según parámetros emitidos por INVIMA.<br>**Análisis / Valor**<br>Aerobios mesofilos: 10.000 UFC máximo<br>Coliformes totales: < 3 NMP/g<br>Estafilococo Coagulasa (+): < 100 UFC/g<br>E.Coli: Ausente<br>**Parámetro / Aceptable**<br>Recuento de Microorganismos Mesofilos: 10000<br>Coliformes Totales NMP: 9<br>Coliformes Fecales NMP: <3<br>Recuento Estafilococo coagulasa positiva: <100<br>Recuento Mohos y Levaduras: 200 |
| **3** | Se ajusta formato PA-FO-75 Versión 00, se retiran los códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad, y se incluye los códigos SAP, porque actualmente los códigos son generados por este sistema de información. Se cambia la clasificación basado en Sistema SAP, cambia de "Refrigerio" a "Comidas listas". Se retiran requisitos fisicoquímicos. Se ajusta el contenido, ampliando el rango de peso que puede tener el producto así: "*El producto debe tener un peso de entre 80 gramos a 120 gr*" de acuerdo a las solicitudes de las Regionales. En Condiciones de transporte y Almacenamiento se agrega: O FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y... En lugar fresco, seco y ventilado, lejos del calor y el fuego. No debe almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias. |
| **4** | Se actualiza a versión PA-FO-75 V2<br>Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los Requisitos microbiológicos – NTC 1363 (Última Actualización)<br><br>**REQUISITO / n / c / m / M**<br>Mohos: 5 / 2 / $10^2$ ufc/g / $2x10^2$ ufc/g<br>Escherichia coli: 5 / 0 / < 10 ufc/g / ---<br>Staphylococcus coagulasa positivo: 5 / 0 / < $10^2$ ufc/g / ---<br>Salmonella spp: 5 / 0 / Ausencia/25g / ---<br>Listeria monocytogenes: 5 / 0 / Ausencia/25g / ---<br>Requisitos Microbiológicos. 8,3 productos panadería salada, galletas y bizcochos. Resolución 1407 de 2022<br>En requisitos normativos se incluyen Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.<br>En presentación del producto se incluye la descripción de materiales de acuerdo al listado enviado por TIC, así: SAP 200002168 UNIDAD PALITO DE QUESO * 20 G EN PAQUETE * 3 UND, SAP 200001727 DEDO DE QUESO*100 G EN PAQUETE * 3 UND y se retira el texto "con un peso de entre 80 gramos a 120 gr". En ítem de rotulado se retira la resolución 333 de 2011 por derogación y se incluye Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023, se adicional el texto "en el rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.<br>En condiciones de transporte se incluye el texto "Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013".<br>En certificaciones se incluye: Registro sanitario del producto. (Vigente) Y el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. *Cambios realizados por MCRG, octubre 2024.* |
| **5** | Se actualiza a versión PA-FO-75 V3<br>En código y presentación de producto se incluye el material SAP 200002896 Palito De Queso de 80 G.<br>En empaque se incluye el texto: Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario con termosellado. Empaque individual y/o en bolsa según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente. Canastilla por unidades requeridas por la regional, y se retira El producto debe empacarse en bolsa tina de primer uso, que proteja el producto. El cumplimiento de los materiales utilizados para el empaque debe estar condicionado al cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012 y/o Resolución 834 de 2013, dependiendo del material utilizado. Todo lo anterior de acuerdo a la solicitud realizada por la regional llanos frente a la realidad del mercado y el contrato inter en cuanto a los gramajes de los productos. *Cambios realizados por MCRG marzo 2026.* |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10/03/2026 | |
| **Revisó Comité** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 10/03/2026 | |

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

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | David Jose Baldion Acevedo | 10/03/2026 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 10/03/2026 | |
| | Director de Abastecimiento Clase I | Julián Fernando Serrano Serrano | 10/03/2026 | |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 10/03/2026 | |
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 10/03/2026 | |

# GALLETA TIPO SODA

| 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** | **GALLETA TIPO SODA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200000296 / SAP 200001791 |
| | Clasificación | CONFITERIA |
| | Descripción del Producto | Producto obtenido mediante el horneo apropiado de las figuras formadas del amasado de derivados del trigo u otras farináceas, con otros ingredientes aptos para el consumo humano. Galletas saladas, es la galleta que tiene un sabor predominante salado. Las galletas se deben elaborar en condiciones sanitarias apropiadas, a partir de materias primas sanas, limpias, exentas de impurezas y con los procedimientos que garanticen las buenas prácticas de manufactura. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Harina de Trigo Fortificada, Grasa Vegetal, Sal, Azúcar invertido, Agua, Leudantes, Levadura. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros: |

| **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 deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. |

Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales:

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

*Continua Ficha Técnica de Producto ...* **GALLETA TIPO SODA**

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | Debe cumplir con lo establecido en la 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. |
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200000296 GALLETA TIPO SODA * PAQ<br>SAP 200001791 GALLETA TIPO SODA MIN 24 G |
| | Empaque y/o Embalaje | Paquete de mínimo 9 unidades - Caja x 24 unidades.<br><br>Las galletas se deben envolver en polipropileno biorientado de 30 micras y reempacar en BOPP metalizado de 15 micras y asegure 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 Resolución Ministerio Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023.<br>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 6 meses contados a partir de la fecha de entrega. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de dos meses de fabricado. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | El producto debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario Favorable, expedido por el Ente Territorial de Salud. Se debe cumplir con todos los requisitos referenciados en el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | | – Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)<br>– 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).<br>– 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 | Actualización Información A Formato PA-FO-75 Versión 01, se actualiza código SAP Se ajusta gramaje de *"mínimo 27 gramos"* a *"mínimo 24 gramos"*, teniendo en cuenta presentaciones existentes en el mercado. Se actualizan y ajustan condiciones de transporte y vida útil. *Cambios realizados por JPMR Abr – 2021.* |

*Continua Ficha Técnica de Producto ...* **GALLETA TIPO SODA**

**3**

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03
En cogido se incluye el material SAP 200000296, que ya está relacionado en presentación del producto.
En los requisitos fisicoquímicos se trasladan los niveles máximos de metales de plomo para otras características del producto.
Se actualiza requisitos microbiológicos de acuerdo a Requisitos Microbiológicos Resolución 1407 de 2022
Eliminando 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 | <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 |

Se incluyen Requisitos Microbiológicos. 8,3 productos panadería salada, galletas y bizcochos. Resolución 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 | --- |

En otras características de producto se incluyen los siguientes requisitos: Las galletas deben tener color olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto.
Las galletas no deben exceder los niveles máximos de metales: Plomo, como Pb 0.2 (mg/kg)
En requisitos normativos se agrega Resolución 1407 de 2022, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023.
En presentación del producto se incluye el material SAP 200001791 y se describen de acuerdo a su creación en SAP.
En rotulado se agrega 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 y se retira la resolución 333 de 2011 por derogación.
En certificaciones se agrega el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años." *Cambios realizados por MCRG DIC /2025*

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 30/12/2025 | |
| **Revisó** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 30/12/2025 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | David Jose Baldion Acevedo | 30/12/2025 | |
| **Comité Asesor de Fichas Técnicas** | 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 | |

# PAN HAMBURGUESA

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

| **PRODUCTO / NOMBRE** | **PAN HAMBURGUESA** |
|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Código | SAP 200000507 / SAP 200001751 / SAP 200000508 / SAP 200001671 / SAP 200002792 / SAP 200002897 |
| | Clasificación | PANADERÍA |
| | Descripción del Producto | Producto alimenticio natural obtenido mediante la mezcla de ingredientes panificables. El producto es de textura suave y aroma característico. Se caracterizan por su contenido alto de humedad y la suavidad en toda su estructura. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | Harina de trigo fortificada, azúcar, levadura, sal, mantequilla, bicarbonato de sodio, etc. No se permite la adición de colorantes y otros aditivos diferentes a los aprobados por la legislación nacional vigente, los ingredientes son sugeridos, es necesario garantizar las condiciones características del producto. |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir con los siguientes requisitos: |

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

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

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos: |

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

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No aplica |
| | Otras características del producto | El producto debe presentar las siguientes características: debe poseer una textura suave al paladar, que se disuelve en la boca, olor y sabor característico, libre de cualquier material extraño o contaminante de cualquier naturaleza. El producto no podrá presentar exceso de grasa ni en su superficie o en su interior. |

| | |
|---|---|
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización) Res 5109/2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |

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

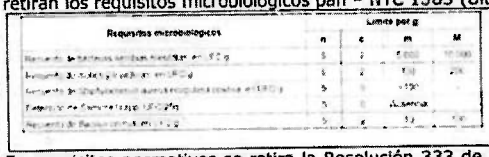
| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | SAP 200002897 Unidad de 80 gr.<br>SAP 200000507 / SAP 200001751 Unidad por 100 gr.<br>SAP 200000508 Pan Hamburguesa Bolsa x 6 Und<br>SAP 200001671 Pan Hamburguesa Bolsa x 8 Und<br>SAP 200002792 Pan hamburguesa paquete * 6 UND C/U 60 a 80 GR Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva. |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario.<br>Empaque individual y/o en bolsa según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente.<br>Canastilla por unidades requeridas por la regional. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |

| | |
|---|---|
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | El producto se requiere con una vida útil mínima de cinco (5) días al momento de la entrega del producto. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | • Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)<br>• 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).<br>• 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:** | **MARZO 2026** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

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

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

| | |
|---|---|
| | adiciona registro, permiso o notificación sanitaria del producto (vigente). |
| **3** | Se ajusta para código 200000507 80 gramos mínimo. Se retira de transporte y almacenamiento "o favorable con requerimientos" |
| **4** | Se actualiza a versión PA-FO-75 V3<br>Se incluyen los requisitos fisicoquímicos de acuerdo a la NTC 1363 Pan de un solo horneo (panes blandos).<br>Se actualizan requisitos microbiológicos incluyendo resolución 1407 de 2022 por entrar en vigencia y se retiran los requisitos microbiológicos pan – NTC 1363 (Última Actualización).<br><br>Requisitos microbiológicos<br>Límite por g<br>n c m M<br>Ausencia<br>**Parámetro** \| **n** \| **c** \| **m** \| **M**<br>Mohos \| 5 \| 2 \| 2x10² ufc/g \| ---<br>Escherichia coli \| 5 \| 0 \| <10 ufc/g \| ---<br>Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022<br>En requisitos normativos se retira la Resolución 333 de 2011 por derogación y se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.<br>En presentación del producto se incluye el material SAP 200002792 Pan hamburguesa paquete * 6 UND C/U 60 a 80 GR, este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En embalaje se incluye en canastilla por unidades requeridas por la regional."<br>En rotulado se retira el texto "Las bolsas deberán poseer fechas de elaboración y fechas de vencimiento" Y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen."<br>En vida útil se incluye el texto "al momento de la entrega del producto."<br>En certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. Cambios realizados por MCRG Abr 2025. |
| **5** | En código se incluye el material SAP 200002897 Pan Hamburguesa de 80 gr<br>En presentación de producto se ajusta para los materiales 200000507 / SAP 200001751 unidad con peso de 100 gr tal como aparece en SAP y se retira El producto debe tener un peso de 80 gramos mínimo 2 Und min.<br>En empaque se incluye Empaque individual y/o en bolsa según lo requerido por el supervisor y/o la regional correspondiente de acuerdo a la solicitud realizada por la regional llanos frente a la realidad del mercado y el contrato inter en cuanto a los gramajes de los productos. *Cambios realizados por MCRG marzo 2026.* |

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 10/03/2026 | |
| **Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 10/03/2026 | |
| | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | David Jose Baldion Acevedo | 10/03/2026 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 10/03/2026 | |
| | Director de Abastecimiento Clase I | Julián Fernando Serrano Serrano | 10/03/2026 | |
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 10/03/2026 | |

*Continua Ficha Técnica de Producto ...*

**PAN HAMBURGUESA**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 10/03/2026 |

# Página en blanco

# PAN TAJADO



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

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

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Requisitos Microbiológicos | El producto deberá cumplir con los siguientes requisitos: | | | | |
| | **Parámetro** | **n** | **c** | **m** | **M** |
| | Mohos | 5 | 2 | $2x10^2$ ufc/g | --- |
| | Escherichia coli | 5 | 0 | <10 ufc/g | --- |
| | Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022 | | | | |
| | Requisitos Nutricionales | No aplica | | | |
| | Otras características del producto | El pan no debe presentar ampollas. El color debe ser uniforme, la corteza no debe estar quemada. La miga debe ser elástica, porosa y uniforme, no debe ser pegajosa ni desmenuzable. El olor y el sabor deben ser característicos a la formulación y clasificación. Debe estar bien horneado y cocido, libre de olores y sabores desagradables. Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente. Puede adicionarse sabor a mantequilla. | | | |
| **REQUISITOS NORMATIVOS** | | Resolución 2674 de 2013 y NTC 1363 (Última Actualización) Res 5109/2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, | | | |

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

| | | |
|---|---|---|
| | | 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 200001755** El producto debe tener un peso mínimo de 450 gramos paquete de 24 unidades.<br><br>**SAP 200002880** Pan Tajado De Mantequilla Paquete * 550 GR<br><br>**SAP 200002790** Pan Tajado Paquete * 500 a 520 GR. Este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva. |
| | Empaque y/o Embalaje | Bolsa de polipropileno biorientado o polietileno de primer uso y grado alimentario. El cierre de la bolsa se hace por medio de un alambre plastificado el cual se entorcha.<br>Canastilla por unidades requeridas por la regional. |
| | Rotulado | El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen. |
| **VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD** | | El producto deberá tener una vida útil de veinte (20) días. Al momento de la entrega el producto debe tener máximo cinco (05) días, después de su fecha de fabricación. |
| **CONDICIONES DE TRANSPORTE** | | El producto debe ser transportado en ambiente fresco, seco y bajo condiciones que eviten su contaminación, además debe ser transportado en furgón y/o vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, Expedido por el Ente territorial de salud. Se debe cumplir con el capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013. |
| **CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador** | | • Registro, permiso o notificación Sanitaria del producto (vigente)<br>• 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).<br>• Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. |
| **FECHA ACTUALIZACIÓN:** | | **MAYO 2025** |

**CONTROL DE CAMBIOS**

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

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

**2**

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

**3**

Se actualiza a versión PA-FO-75 V3

En requisitos fisicoquímicos se retira el parámetro de grasa y se incluye el parámetro de proteína de acuerdo a la NTC 1363 Pan de un solo horneo (panes blandos).

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

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

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

| PARÁMETROS | n | c | m | M |
|---|---|---|---|---|
| Recuento de Mohos y Levaduras UFC/g | 3 | 1 | $10^2$ | $10^4$ |

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

Requisitos Microbiológicos 8,1 Pan, Res 1407 de 2022

En requisitos normativos se retira la Resolución 333 de 2011 por derogación y se incluyen Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.

En presentación del producto se incluye el material SAP 200002790 Pan Tajado Paquete * 500 a 520 GR, este material es de uso exclusivo para compras locales en territorio con funcionalidad exclusiva, solicitados por la regional caribe para atender proyecto en San Andrés y avalado por SGOL. En embalaje se incluye en canastilla por unidades requeridas por la regional."

En rotulado se retira la Resolución 333 de 2011 por derogación y se incluye el texto "El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005 y Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023. Y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen."

En vida útil se incluye el texto "al momento de la entrega del producto."

En certificaciones se incluye el texto "Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. Cambios realizados por MCRG Abr 2025.

**4**

En ingredientes se ajusta el texto quedando "Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente".

En otras características del producto se incluye "Solo es permitido la adición de colorantes y otros aditivos aprobados por la legislación nacional vigente. Puede adicionarse sabor a mantequilla"

En presentación de producto y código se incluye SAP 200002880 este material es solicitado por la regional pacífico para contrato interadministrativo y avalado por SGOL. *Cambios realizados por MCRG May 2025.*

| | CARGO | NOMBRE | FECHA | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| **Elaboró** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Maria Catalina Rodriguez Gonzalez | 23/05/2025 | |
| **Revisó** | Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I | Danery Alexandra Sanchez Rojas | 23/05/2025 | |
| **Comité Asesor de Fichas Técnicas** | Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística | Gisella Paola Garcia Avendaño | 23/05/2025 | |
| | Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional | Yamile Betancourt Vega | 23/05/2025 | |

*Continua Ficha Técnica de Producto ...*

**PAN TAJADO**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Secretario General (E) | Sandra Patricia Bolaños Rodriguez | 23/05/2025 | |
| **Aprobó** | Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General | Martha Eugenia Cortes Baquero | 23/05/2025 | |

**NOTA 1.** Los **bienes** a suministrar, deben cumplir con la totalidad de los requerimientos y especificaciones contenidas en las **FICHAS TÉCNICAS** adoptadas por la Entidad.

**NOTA 2. 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.

**NOTA 3. Transporte Especial:**

Para los suministros a efectuarse en el COMANDO AÉREO DE COMBATE No. 6, los productos deberán transportarse y entregarse para su traslado en CANASTILLAS PLASTICAS, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los productos y la inocuidad de los mismos.

Éstas deben ir debidamente numeradas y contadas, indicar en un lugar claro y visible que las mismas van dirigidas para el rancho de tropa (unidad de catering CACOM 6), y contarse al momento de la entrega con la claridad del peso de las mismas.