República de Colombia
Agencia Logística De Las Fuerzas Militares
Regional Amazonia

ANEXO No 04

PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 006-040-2023

OBJETO: SUMINISTRO DE PESCADO PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA

FICHA TÉCNICA

ID	CLASIFICADOR UNSPSC	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	IDENTIFICACIÓN ADICIONAL	CALIDAD MÍNIMA	PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS	UNIDAD DE MEDIDA
1	50121500	(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) Alimentos, bebidas y tabaco	(12) Pescados y mariscos	(15) Pescado	CACHAMA ENTERA DESCAMADA Y EVICERADA X 250gr	Cachama, pez de forma ovalada y plana, ojos brillantes, agallas de color rojo claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado. El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado.	El producto debe tener olor agradable, consistencia tersa y firme. La carne ser rígida lisa brillante, sin cambios de color. Resolución 2674/13, NTC 1443-2016, Resolución 122 de 2021, Resolución 2505 de 2005, Resolución 776 de 2008.	UNIDAD
2						BAGRE x KILO	Pez perteneciente a la especie Eromophilus Mutisii de agua dulce	La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser muy agradable. No debe tener hielo. El producto se recibe con una temperatura mínima de -4°C, el producto se debe encontrar en temperatura promedio de -8°C a -18°C, la posta no debe contener ni colas ni cabeza. Debe hacer cumplimiento estricto a la resolución del ministerio de Protección Social No. 776 / 2008, NTC 1443, NTC 5766 y Resolución 2674 de 2013.	KILO

3						MOJARRA x KILO	Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo o blanco claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado el producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado.	El producto no debe evidenciar quemaduras por congelación, alteraciones en la textura de la carne que indiquen descomposición, ni olores o sabores objetables. Resolución 776 de 2008, Resolución 2674 de 2013.	KILO
4						TILAPIA x KILO	Son peces con un cuerpo ovalado, muy aplanado por los costados, con la cabeza un poco en punta. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. El pescado deberá entregarse completamente limpio y eviscerado.	El producto debe tener olor característico, consistencia tersa y firme, la presión del debo no deja huella. Decreto 561 de 1984, Resolución 2674 de 2013. NTC 1443-2016. Resolución 122 de 2012. Resolución 2505 de 2005. Resolución 776 de 2008.	KILO
5						FILETE DE PESCADO APANADO (MILANESA DE PESCADO)	El filete de pescado apanado o milanesa de pescado, es el resultado de mezclar carne de pescado sin presencia de espinas de los siguientes tipos, tilapia, dorado, merluza, robalo, para posteriormente someterlos a un proceso de apanado, prefritura, congelación y por ultimo empaque.	Los ingredientes utilizados en el apanado de los filetes o milanesa de pescado, deben ser de calidad grado alimenticio y además cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente. Los filetes o milanesas deben tener un peso de 125gr como mínimo. NTC 4348. Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013.	KILO

ORIGINAL FIRMADO

Cont. Púb. ANA ISABEL PÉREZ ARIAS
TASD. Abastecimientos, Bienes y Servicios

Elaboró: Ana Isabel Pérez Arias
Cargo: TASD. Abastecimientos B.S.

Reviso: PD. Leidy Delgado Ramírez
Cargo: Coordinadora Abastecimiento Bienes y Servicios. (E)

Aprobó: My. Javier Orlando Avila Bohorquez
Director Regional Amazonia