Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

SOLICITUD DE ELEMENTOS

CENTRO DE FORMACION:	**Comercio y Servicios**
AREA DE FORMACIÓN O DEPENDENCIA:	**Grupo de Formación Profesional Integral**
CDO. SUB PROY Y COD. RUBRO	
PROYECTO LEY ASOCIADO:	**MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL**
NOMBRE SOLICITANTE:	**Jose Rogelio Baena Gomez**
CC SOLICITANTE:	**18.595.084**

DD/MM/AA **22/02/2024**

DEVOLUTIVO	CONSUMO
	X

ITEM	CLASIFICACION DEL BIEN (CODIGO UNSPSC HASTA 4 NIVEL)	PRODUCTO	DESCRIPCION (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT SOLICITADA	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A COMPRAR
1	50121612	MARISCO CARNE DE JAIBA	JAIBA ENTERA NOMBRE CIENTÍFICO: allinectes Sapidus Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	BOLSA X 500 GR		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE
2	50121612	MARISCO LANGOSTINO U-10 ENTERO	Langostino nombre científico del langostino es Penaeus kerathurus. Es un crustáceo decápodo que habita en aguas profundas. Está emparentado con el camarón y la gamba. Presenta tonos verdosos. La referencia de langostino 21/25 hace referencia a que son de 21 a 25 undes por Libra. Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: según la especie. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: Propio de cada especie. Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en aguapotable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El langostino debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984. Los crustáceos como el langostino deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los langostinos deben cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del inisterio de la Protección Social.	BANDEJA X 500GR		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE

ITEM	CLASIFICACION DEL BIEN (CODIGO UNSPSC HASTA 4 NIVEL)	PRODUCTO	DESCRIPCION (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT SOLICITADA	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A COMPRAR
3	50121612	MARISCO LANGOSTA	Los crustáceos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: según la especie. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: Propio de cada especie. Todos los crustáceos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los crustáceos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). La langosta debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 Requisitos Específicos Los crustáceos como la langosta deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. La langosta debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4347. Empaque y rotulado Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección.	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE
4	50121612	MARISCOS ALMEJAS ENTERAS	El almeja muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente Color: característico de la variedad. Olor: propio de cada especie. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Los moluscos como la almeja deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. La almeja debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación.	BANDEJA X 400 GR		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE

ITEM	CLASIFICACION DEL BIEN (CODIGO UNSPSC HASTA 4 NIVEL)	PRODUCTO	DESCRIPCION (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT SOLICITADA	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A COMPRAR
5	50121612	MARISCOS ANILLOS DE CALAMAR BLANCO	Anillas procedentes de vainas limpias congeladas en origen (illex argentinus) capturados en el atlántico suroeste, el producto congelado lleva un glaseo de protección del 50% y se envasa en bolsa. sin picos y sin alas peso escurrido: 500g Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del inisterio de la Protección Social.	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE
6	50121612	MARISCOS CALAMAR BLANCO ENTERO	El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El calamar se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos de la NTC 5030. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LIBRA		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE

ITEM	CLASIFICACION DEL BIEN (CODIGO UNSPSC HASTA 4 NIVEL)	PRODUCTO	DESCRIPCION (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT SOLICITADA	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A COMPRAR
7	50121612	MARISCOS CALAMAR MORADO O CALIFORNIANO ENTERO	El calamar muerto, fresco, debe presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El calamar se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El calamar debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos de la NTC 5030. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE
8	50121612	MARISCOS CAMARON TIGRE SIN CAPARAZON	Los crustáceos frescos deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: gris o ceniciento rojizo al ser extraído del agua. Cuerpo: curvado naturalmente, rígido, cola parcial o totalmente replegada bajo el tórax. Olor: propio de cada especie. Tamaño promedio: de 23 a 28 cm. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Los crustáceos como el camarón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil.El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. 1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación.	BANDEJA X 500GR		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE

ITEM	CLASIFICACION DEL BIEN (CODIGO UNSPSC HASTA 4 NIVEL)	PRODUCTO	DESCRIPCION (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT SOLICITADA	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A COMPRAR
9	50121612	MARISCOS CARACOL O ESCALOP	El caracol muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Color: característico de la variedad. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño de plaguicidas específicamente para los caracoles de tierra. Los caracoles destinados para el consumo humano, deberá retirarse el hepatopáncreas. El caracol debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Requisitos microbiológicos para los caracoles: Salmonella en 25 g.: Ausencia NMP E. Coli de carne y líquido intravalvular: 230NMP/100 g. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El caracol debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 2490 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005. 1. Nombre de la materia prima. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido Neto. 4. Nombre y dirección del fabricante o importador. 5. País de Origen. 6. Identificación del Lote. 7. Fecha de Vencimiento o de duración mínima. 8. Condiciones de Conservación.	LIBRA		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE
10	50121612	MARISCOS MEJILLONES ENTEROS	Los mejillones o choros o los mitílidos (Mytilidae), pertenecen a la familia de moluscos bivalvos, son animales filtradores que viven fijados al sustrato. Es un pequeño marisco de concha alargada y estriada, de un tono azulado más o menos oscuro. Los moluscos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Exoesqueleto: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Olor: Propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El mejillón debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Los moluscos como el mejillón deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El mejillón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	BANDEJA X 400 GR		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE

ITEM	CLASIFICACION DEL BIEN (CODIGO UNSPSC HASTA 4 NIVEL)	PRODUCTO	DESCRIPCION (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT SOLICITADA	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A COMPRAR
11	50121612	MARISCOS PALMITOS DE CANGREJO	Su composición se basa en una mezcla de pescados de carne blanca (como el abadejo, panga, fletán), clara de huevo, almidones (trigo, maíz, tapioca), azúcar, vino de arroz, sal, extracto y sabor de cangrejo, harina de trigo, soja y colorantes. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del inisterio de la Protección Social.	BOLSA X 454 GR		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE
12	50121612	MARISCOS PULPO EN TROZOS	El pulpo muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El pulpo se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.	BANDEJA X 250 GR		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE

ITEM	CLASIFICACION DEL BIEN (CODIGO UNSPSC HASTA 4 NIVEL)	PRODUCTO	DESCRIPCION (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT SOLICITADA	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A COMPRAR
13	50121612	MARISCOS PULPO ENTERO	El pulpo muerto, fresco, deben presentar las siguientes características: Cuerpo: Ligeramente húmedo, brillante y consistente, Color: característico de la variedad. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los moluscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los moluscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El pulpo se comercializa fresco congelado y en conserva. Su carne se ablanda al golpearla o al congelarla. Este molusco debe almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del ministerio de Salud. El pulpo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005.	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE
14	50121539	PESCADO BAGRE ENTERO FRESCO	El bagre negro o jundía (Rhamdiaquelen) es una especie de pez de la familia Heptapteridae. Tiene cuerpo ancho, bajo, sin escamas, cabeza deprimida, ojos pequeños, boca ancha de quijadas, sin dientes, sin radios espinosos en las aletas, aleta dorsal fuerte y corta. Las barbillas maxilares tienen función sensorial. Es un pez bentopelágico, de agua dulce. Requisitos Generales Los alevinos no deben presentar defectos físicos y estar en buenas condiciones de salud. Características de la especie: Es de cuerpo ancho y bajo, sin escamas, con cabeza deprimida, ojos pequeños y boca ancha de quijadas, desprovista de dientes. No presenta radios espinosos en las aletas, aleta dorsal fuerte y corta. Barbillas maxilares de función sensorial. Coloración plomizo oliváceo hasta pardo negruzco en el dorso y flancos, vientre blanco. Es una especie omnívora (alimentación variada), con clara tendencia carnívora, alimentándose de peces pequeños, crustáceos y otros animales bentónicos. La granja destinada a la producción de alevinos debe cumplir con un programa de medidas de bioseguridad y la certificación sanitaria ICA de granja biosegura. Requisitos Específicos Los alevinos de bagre sapo, bagre negro o jundía de deben cumplir con los siguientes requisitos: Longitud mínima: 9 mm. Peso mínimo: 1.8 g. El cultivo debe contar con registro ante el ICA, o de la entidad competente. Empaque y Rotulado Los alevinos se pueden empacar en bolsas de polietileno resistentes con oxígeno puro (si se requiere) y selladas, en material que garanticen su conservación durante el transporte minimizando la mortalidad. Los requisitos de identificación del alevino (rotulado), se deben establecer en el Certificado Sanitario, documento que establezca las características como lote, el peso, estado sanitario procedencia, entre otros.	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE

ITEM	CLASIFICACION DEL BIEN (CODIGO UNSPSC HASTA 4 NIVEL)	PRODUCTO	DESCRIPCION (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT SOLICITADA	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A COMPRAR
15	50121612	MARISCOS OSTRAS	Los mariscos muertos, frescos, deben presentar las siguientes características: Cuerpo o exoesqueleto: Ligeramente húmedo,brillante y consistente, Color: característico la especie Apéndices: resistentes, firmes y bien adheridos al cuerpo. Ojos brillantes: deben llenar la totalidad de la órbita, destacándose de la misma. Olor: propio de cada especie. Todos los mariscos deben ser muertos por cocción en agua potable o agua de mar limpia, cuya graduación en cloruro de sodio no podrá ser superior al 3%. Los mariscos deberán ser refrigerados o congelados inmediatamente después de su cocción. El producto debe estar exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Los mariscos deben cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984. Requisitos Específicos Los mariscos deben almacenarse en refrigeración de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. El marisco debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346.	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE
16	50121537	PESCADO FILETE DE BAZA	En la carne pescado debe presentar: Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido o característico de la especie. El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como carne de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. La carne debe provenir de una planta de beneficio o proceso autorizada. Debe estar libre de hematomas, parásitos, libre de olores anormales entre otros. La carne de pescado, o en cortes debe estar exenta de contaminación por material fecal, suciedad o materia extraña y debe ser manipulada en condiciones higiénicas que prevengan su contaminación. La carne debe ser inspeccionada y aprobada por la autoridad competente que garantice que está exenta de cualquier lesión o patología y que es apta para el consumo humano. La carne de pescado debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de conservación de la misma. El producto deberá ser envasado o empacado, en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 para materias primas.	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE

ITEM	CLASIFICACION DEL BIEN (CODIGO UNSPSC HASTA 4 NIVEL)	PRODUCTO	DESCRIPCION (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT SOLICITADA	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A COMPRAR
17	50121539	PESCADO BOCACHICO ENTERO FRESCO	El Bocachico de la especie (Prochilodus caudifasciatus), obtenida para adelantar actividades de acuicultura, el alevino es producida y empleada como pie de cría una vez al culminado la base de desarrollo de la poslarva. Tiene un cuerpo alargado, comprimido y más o menos elevado, cubierto completamente por escamas ctenoides modificadas y emplea para producción de carne. Requisitos generales Los alevinos no deben presentar defectos físicos y estar en buenas condiciones de salud. Características de la especie: Aceptación de alimentos suministrados. Tolerancia a altas densidades de siembra. Resistente a parásitos y enfermedades. Fácil manejo y buenas características organolépticas. La granja destinada a la producción de alevinos debe cumplir con un programa de medidas de bioseguridad y la certificación sanitaria ICA de granja biosegura. Requisitos Específicos Los alevinos de bocachico deben cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 3532 de 2007 del INCODER. Los alevinos de bocachico deben cumplir con los siguientes requisitos: Longitud: 2,5 cm de largo mínimo Peso: 3 gr mínimo. El cultivo debe contar con registro ante el ICA, o de la entidad competente. Empaque y rotulado Los alevinos se pueden empacar en bolsas de polietileno resistentes con oxigeno puro (si se requiere) y selladas, en material que garanticen su conservación durante el transporte minimizando la mortalidad. Los requisitos de identificación del alevino (rotulado), se deben establecer en el Certificado Sanitario, documento que establezca las características como lote, el peso, estado sanitario procedencia entre otros.	LIBRA		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE
18	50121539	PESCADO CORVINA EN FILETE FRESCO	El filete de corvina es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de diferentes especies de peces marinos de la Familia Sciaenidae, dentro del Orden Perciformes. El filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración. Las especies más conocidas son la corvina o perca regia (Argyrosomus regius) y la corvina negra (Sciaena umbra). El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según las características de almacenamientos se clasifican en filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a – 18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). El filete de corvina debe cumplir con los requisitos de proceso establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. El filete de corvina debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	LIBRA		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE

ITEM	CLASIFICACION DEL BIEN (CODIGO UNSPSC HASTA 4 NIVEL)	PRODUCTO	DESCRIPCION (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT SOLICITADA	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A COMPRAR
19	50121539	PESCADO LENGUADO ENTERO FRESCO	El lenguado común, Solea vulgaris, pertenece a la familia de los Soleidos, dentro del orden Pleuronectiformes. Su cuerpo es de forma ovalada y plana, cubierto por escamas pequeñas y con una boca dentada y oblicua. Nace con un ojo a cada lado de la cabeza pero, con la madurez, el ojo izquierdo se desplaza hasta alcanzar el lado derecho. Tiene dos colores diferenciados: verde amarronado en la parte superior y blanco en la parte inferior. Su tamaño alcanza de 45 a 70 centímetros, pesando entre 1 y 3 kilos. Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE
20	50121539	PESCADO MERLUZA EN FILETE FRESCO	El filete de róbalo: es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente del pez el róbalo o robalo o lubina (Dicentrarchus labrax), el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, sometidos a refrigeración. El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos establecido en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE

ITEM	CLASIFICACION DEL BIEN (CODIGO UNSPSC HASTA 4 NIVEL)	PRODUCTO	DESCRIPCION (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT SOLICITADA	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A COMPRAR
21	50121537	PESCADO MOJARRA	Se le puede identificar por tener un cuerpo ovalado, muy aplanado por los costados, con la cabeza un poco en punta, acabada en una boca grande. Tiene un color plateado con una franja negra detrás de la cabeza y otra en la base de la cola. Los productos de la pesca, deberán cumplir con las características o condiciones establecidas en el Decreto 561 de 1984 o los que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Peso por und en medallones: aproximadamente 180 a 200 gr. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero.No deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE
22	50121539	PESCADO MERO FILETEADO (PORCIONADO)FRESCO	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de mero debe cumplir con los requisitos de proceso establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Requisitos Específicos El filete de mero debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Empaque y rotulado. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE

ITEM	CLASIFICACION DEL BIEN (CODIGO UNSPSC HASTA 4 NIVEL)	PRODUCTO	DESCRIPCION (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT SOLICITADA	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A COMPRAR
23	50121539	PESCADO PARGO ROJO ENTERO FRESCO	Los pescados frescos deben presentar las siguientes características: Rigor Monis: Cuerpo arqueado y rígido Escamas: bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, deben conservar su lucidez y brillo metálico y no deben ser viscosas. Piel: Húmeda, tersa, bien adherida a los tejidos subyacentes, sin arrugas ni laceraciones Debe conservar los colores y tejidos propios de cada especie, exceptuando las especies que se decoloran Mucosidad: en las especies que la posean, debe ser acuosa y transparente Ojos Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. El iris no debe estar manchado de rojo (sufusión). Opérculo: Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital Branquias: Coloreadas del Rosado al rojo intenso, húmedas y brillantes, con olor suigéneris y suave que recuerde el olor a mar. Las paredes interiores brillantes, vasos sanguíneos llenos y que resistan a la presión digital, olor suigéneris y suave. Músculos Elasticidad marcada firmemente adheridos a los huesos y que no se desprendan de ellos al ejercer presión con los dedos; color natural suigéneris, al primer corte, color propio con superficie de corte brillante. Los músculos presionados fuertemente, apenas deben trasudar líquido. Los vasos sanguíneos deben hallarse intactos. Al frotar los músculos triturados sobre la mano, no se percibirán olores anormales. Peso por und en medallones: aproximadamente 180 a 200 gr. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. El producto se debe conservar y mantener a temperatura de refrigeración (a temperatura de 0 a 4°C) durante su vida útil. No debe llegar congelado ni con partículas de hielo escarchado. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 676 de 2007 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique. Debe cumplir con los requisitos de calidad establecidos en la NTC 1443. Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalado dentro de canastillas	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE
24	50121539	PESCADO ROBALO ENTERO FRESCO	El cuerpo es alargado, mide entre 10 y 100 cm de longitud; con labios carnosos; en el ángulo superior del opérculo hay dos espinas cortas. El color es variante, desde gris oscuro en el dorso, hasta llegar a ser blanco en la parte ventral, aunque en el agua se lo ve plateado brillante, más plomizo en el dorso, con irisaciones verde oliva. Róbalo sin proceso adicional, Congelado. Entero, eviscerado, limpio, congelado. Aproximadamente de 500 gr por und. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha de vencimiento no superior a un año, en temperaturas de 18 grados menos cero. Color: gris oscuro Olor: Característico Textura: Firme al tacto Histamina, mg/kg en atún y bonito: 100 mg/kg mínimo y 200 mg/kg máximo. pH entre 5,8 y 6,8. Bases Volátiles Totales (mg/100g) en pescados frescos y congelados, crustáceos y moluscos 356 mg/kg /100g. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener contaminante verde malaquita. Los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos no deben contener residuos de los medicamentos veterinarios cloranfenicol y nitrofuranos. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE

ITEM	CLASIFICACION DEL BIEN (CODIGO UNSPSC HASTA 4 NIVEL)	PRODUCTO	DESCRIPCION (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT SOLICITADA	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A COMPRAR
25	50121537	PESCADO ROBALO FILETE	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. El filete de róbalo debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443 Empaque y rotulado Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE
26	50121537	HUESO DE PESCADO	El hueso de pescado debe estar limpio, fresco, de apariencia, firme. El hueso debe provenir de una planta de beneficio autorizada por autoridad sanitaria competente. El hueso debe presentar color y olor característico de la especie. Debe estar libre de parásitos, de olores anormales, exento de contaminación por material fecal. El hueso debe ser transportado en vehículos que garanticen las condiciones de conservación del mismo. Requisitos Específicos Debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud, Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. En su rotulado el producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social. (Para materias primas).	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE

ITEM	CLASIFICACION DEL BIEN (CODIGO UNSPSC HASTA 4 NIVEL)	PRODUCTO	DESCRIPCION (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT SOLICITADA	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A COMPRAR
27	50121537	PESCADO SALMON NORUEGO EN FILETE	El producto estará exento de cualquier material extraño que constituya un peligro para la salud. Características organolépticas del filete de salmón. Color: anaranjada Sabor: característico de la variedad Olor: Característico a carne de pescado fresco. Según el almacenamiento se denomina como filete de pescado fresco refrigerado de 0 a 4 °C o congelado a –18° C. Los productos de la pesca que se exporten deben elaborarse bajo el Sistema de Análisis de Puntos Críticos de Control HAccP. El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de salud. El filete de salmón debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto, aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE
28	50121539	PESCADO SIERRA FILETEADO (PORCIONADO) FRESCO	Resolución 122 de 2012 NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelados. Resolución 2906 de 2007. El producto no debe exceder los mites de metales pesados y residuos de plaguicidas. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social Resolución 5109 de 2005. Por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas. Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979. en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca. El producto debe llegar congelado no perdiendo la cadena de frio y con fecha una de vencimiento no superior a un año en temperaturas de 18 grados menos cero. Lonjas provenientes del Pescado Sierra. Es un pez de mar, porcionado de acuerdo al gramaje solicitado tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 20 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 240 a 270 gramos. Producto empacado en bolsas grado alimentario de primer uso, embalada dentro de canastillas plásticas limpias y Desinfectadas. Sin presencia de hielo o agua, sangre, etc. El producto deberá entregarse empacado. Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote Vida útil: un año a partir de su recepción. El rotulo debe contemplar lo establecido en la Resolución 5109 de 2005	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE

ITEM	CLASIFICACION DEL BIEN (CODIGO UNSPSC HASTA 4 NIVEL)	PRODUCTO	DESCRIPCION (FICHA TECNICA)	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT SOLICITADA	EXISTENCIA ALMACEN	CANTIDAD A COMPRAR
29	50121539	PESCADO TILAPIA FILETEADO (PORCIONADO) FRESCA	El pez Mojarra roja, o Tilapia roja (Oreocliromis sp), pertenece a familia de los cíclidos. Resolución 122 de 2012 NTC 1443 Productos de la pesca y acuicultura. Pescado entero, medallones y trozos, refrigerados o congelados. Resolución 2906 de 2007. El producto no debe exceder los mites de metales pesados y residuos de plaguicidas. Resolución 5109 de 2005. Por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados o materias primas. Resolución 333 de 2011. Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Resolución 670 de 2007del Ministerio de la Protección Social. Por la cual se establece el reglamento técnico de emergencia sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para el consumo humano. Decreto 561 de 1984 del Ministerio de Salud. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979. en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca. Resolución 776 de 2008 del Ministerio de la Protección Social	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE
30	50121539	PESCADO TRUCHA FILETEADO (PORCIONADO) FRESCA	Color pardo con pintas rojizas o negras en la piel y la carne posee una tonalidad naranja. Trucha entera deshuesada, corte mariposa, sin vísceras, sin agallas, ni espina dorsal, ni laterales, cornea traslucida, sin espinas intramusculares. No deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulterado o falsificado. ebe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Los empaques deben ser de un material inocuos, resistentes y atóxico, inalterable al contacto con el producto que no altere las características propias del producto aseguren su conservación durante su vida útil. El rotulado obedecerá a los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social.	KILO		SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE	0	SEGÚN NECESIDAD Y PRESUPUESTO DISPONIBLE

Firmado digitalmente por ANDRES GOMEZ CALDERON

AUT. ORDENADOR DEL GASTO - Andres Gomez Calderon

SOLICITANTE: Jose Rogelio Baena Gomez

El responsable del Area de Bienes y Logística **CERTIFICA** que el (los) bien(es) con las características técnicas que se van a adquirir no se tiene existencia en el Almacén. (Según verificación previa)

FIRMA :

Diego Leon Grisales Valencia

PEDIDO No: 006

FECHA: 22/02/2024

CERTIFICO que los bienes o servicios a adquirir según el objeto contractual descrito a continuación, fueron incluidos dentro del Plan Anual de Adquisiciones de la presente vigencia.

FIRMA :

Haiden De Jesus Castillo Barbosa

Resolucion No.:

66 - 02029 DEL 28 DE DICIEMBRE DE 2023