



República de Colombia  
Agencia Logística De Las Fuerzas Militares  
Regional Amazonia

ANEXO No 04

PROCESO DE SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° SA SI 006-002-2025

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

FICHA TÉCNICA

| ID | CLASIFICADOR UNSPSC | GRUPO                         | SEGMENTO                            | FAMILIA                     | CLASE           | IDENTIFICACIÓN ADICIONAL                               | CALIDAD MINIMA                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | PATRONES DE DESEMPEÑO MÍNIMOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | UNIDAD DE MEDIDA |
|----|---------------------|-------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1  | 50121500            | (E)<br>PRODUCTOS DE USO FINAL | (50)<br>Alimentos, bebidas y tabaco | (12)<br>Pescados y mariscos | (15)<br>Pescado | CACHAMA ENTERA<br>DESCAMADA Y<br>EVISCERADA X<br>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.                                                 | <p>El producto debe tener olor agradable, consistencia tersa y firme. La carne ser rígida lisa brillante, sin cambios de color.</p> <p>Debe hacer cumplimiento a Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2021, NTC 1443, Resolución 1407 de 2022, Resolución 468 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021.</p> <p>El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empackado con relación a la fecha de producción y/o empaque.</p> | UNIDAD           |
| 2  |                     |                               |                                     |                             |                 | BAGRE x KILO                                           | <p>Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas.</p> <p>Variedades: Eremophilus Mutisii</p> | <p>La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel debe ser de aspecto brillante bien sujeta al cuerpo, el olor debe ser característico de pescado fresco. No debe presentar alteraciones por golpes, hematomas o presencia de coágulos. La posta no debe contener ni colas ni cabeza.</p> <p>Debe hacer cumplimiento a Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2021, NTC 1443, NTC 5766, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022.</p>                                                                                                                           | KILO             |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |      |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|                | de agua dulce, Pseudoplatystoma fasciatum y Brachyplatystoma rousseauxii.                                                                                                                                                                                               | Resolución 810 de 2021.<br><br>El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empackado con relación a la fecha de producción y/o empaque                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |
| 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 indique descomposición, ni olores o sabores objetables. El olor debe ser característico de pescado fresco.<br><br>Debe hacer cumplimiento a Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2021, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021.<br><br>El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empackado con relación a la fecha de producción y/o empaque | KILO |
| 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 dedo no deja huella.<br><br>Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2021, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021.<br><br>El producto se requiere con una vida útil mínima de 15 días, contados a partir de la fecha de entrega del producto en el comedor, en condiciones de congelación.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | KILO |

