Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 1 de 66

# FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA

# ANEXO 12: PESCADOS Y MARISCOS

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 2 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **BAGRE DORADO 4-8 KL** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Dorado Brillante En La Piel Y De Carne Blanca. |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Congelado: Firme |
| ASPECTO GENERAL | Pescado entero sin vísceras, sin agallas, sin escamas y sin cabeza, cornea traslucida. Es de cuerpo alargado y cilíndrico, Deben cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la RESOLUCIÓN 122 DE 2012. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008 y lo establecido en la NTC 1443. Merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | 4 a 8 Kilogramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. *Etiquetado* de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado, sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, máximo 20 Kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado, presencia de vísceras, manchas de sangre,parásitos, residuos de peritoneo, escamas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionandocorrectamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 3 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **BAGRE DORADO DE RIO PORCION X 150GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Dorado Brillante En La Piel Y De Carne Blanca. |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Congelado: Firme |
| ASPECTO GENERAL | Producto proveniente del porcionado en postas corte transversal del bagre dorado de rio, empacado en bolsas plásticas en presentaciones de 150 gramos, La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 140 a 160 gramos. Cumplir con los requisitos Microbiológicos estipulados en la RESOLUCIÓN 122 DE 2012. Merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Pcn X 150 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticaslimpias y desinfectadas, en buen estado, sin presencia de hielo y de manera queal encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, máximo 20 Kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Presencia de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 4 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **BAGRE DORADO DE RIO PORCION X 300 GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Dorado Brillante En La Piel Y De Carne Blanca. |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Congelado: Firme |
| ASPECTO GENERAL | Producto proveniente del porcionado en postas corte transversal del bagre dorado de rio, empacado en bolsas plásticas en presentaciones de 150 g, La tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 290 a 310 gramos. Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la RESOLUCIÓN 122 DE 2012. Merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Pcn X 300 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario por unidad. Etiquetadode acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado, sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Presencia de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 5 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **RECORTE DE BASA** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Carne Blanca. |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Congelado: Firme |
| ASPECTO GENERAL | Filete, Lonjas de pescados cortados de 1 cm aprox, congelados, tamaño y forma no regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal, libres de espinas, escamas, piel y huesos. Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la RESOLUCIÓN 122 DE 2012. Merma o glaseo máximo al 25%. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Kilogramo a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado, sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Presencia de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 6 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **BASA X 280 GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Carne Blanca. |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Congelado: Firme |
| ASPECTO GENERAL | Filete, Lonjas de pescados congelados, tamaño y forma no regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal, Libres de espinas, escamas, piel y huesos. Tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 270 a 290 gramos. Cumplir con los requisitos Microbiológicos estipulados en la RESOLUCION 122 DE 2012. Merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Pcn X 280 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado, sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Presencia de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 7 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **CACHAMA X 460 GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Carne Blanca. |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Congelado: Firme |
| ASPECTO GENERAL | Pez de agua dulce, sin vísceras, sin agallas y sin escamas, cornea traslucida no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, Adulterado o falsificado. Merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Peso por unidad 450 a 480 gramos. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticaslimpias y desinfectadas, en buen estado, sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Presencia de vísceras, agallas, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 8 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **FILETE DE ATUN X 220 GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Rojo Rosado |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Congelado: Firme |
| ASPECTO GENERAL | Filetes limpios, corte steak de 220 gramos, tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 210 a 230 gramos. Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la RESOLUCIÓN 122 DE 2012. Debe cumplir con los requisitos específicosestablecidos en la NTC 1443. Merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Pcn X 220 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado, sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de espinas, escamas, piel o huesos. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado, presencia de espinas, escamas y huesos. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 9 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **FILETE DE CORVINA X 250 GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Carne Blanca |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Congelado: Firme |
| ASPECTO GENERAL | De origen nacional. Es un producto de mar. Lonjas de pescados congelados de tamaño y forma no regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal. Tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 240 a 260 gramos. Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la RESOLUCIÓN 122 DE 2012. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Pcn X 250 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado, sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de espinas, escamas, piel o huesos. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado, presencia de espinas, escamas y huesos. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 10 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **FILETE DE MERO X 250 GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Carne Blanca |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Congelado: Firme |
| ASPECTO GENERAL | El filete de mero es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente del pez mero que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal, libres de espinas, escamas, piel y huesos. Tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 240 a 260 gramos. Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la RESOLUCIÓN 122 DE 2012. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Merma o glaseo máximo al 25%. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Pcn X 250 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado, sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto, máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de espinas, escamas, piel o huesos. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 11 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **FILETE DE PARGO ROJO x 250 GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Carne Blanca |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Congelado: Firme |
| ASPECTO GENERAL | Filete, lonjas ancha y alargada de corte uniforme provenientes del Pescado Pargo Rojo, con piel. Es un pez de agua salada. No deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteradas o falsificadas. Tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 240 a 260 gramos. Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la RESOLUCIÓN 122DE 2012. El filete de pargo rojo 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. El gramaje es a requerimiento de la entidad. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Pcn X 250 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de espinas, escamas, huesos. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica. Producto Blando, con olor fermentado, elementos extraños, presencia de espinas, escamas y huesos, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

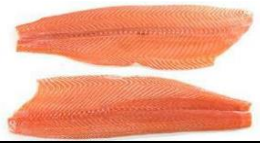
Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 12 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **FILETE DE ROBALO PORCION X 250GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Carne Blanca – Con Veta De Color Beige. |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Congelado: Firme |
| ASPECTO GENERAL | Lonjas provenientes del Pescado Róbalo de tamaño y forma regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal. 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. Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la RESOLUCIÓN 122 DE 2012. 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. | |
| PRESENTACIÓN/ PESO | Pcn X 250 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de espinas, piel, escamas, huesos. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8°C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 13 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **FILETE DE SALMON AHUMADO** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Rosado Pálido |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme Y Elástica Al Tacto |
| ASPECTO GENERAL | Lonjas provenientes del Pescado Salmón, sometido al proceso de ahumado Esun pez de mar. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la resolución 122 de 2012. Merma o glaseo máximo al 10%. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | kilogramo | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío en bolsa de polietileno de grado alimentario de calibre 90 micras por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estado sin presencia de hielo y demanera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de espinas, piel, escamas, agallas, huesos. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 14 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **FILETE DE SALMON CONGELADO DE2/3 LB TRIMINGD** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Rosado Pálido |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme Y Elástica Al Tacto |
| ASPECTO GENERAL | Lonjas de pescados congelados de tamaño y forma apto para el consumo humano; tamaño y forma no regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la RESOLUCIÓN 122 DE 2012. Merma o glaseo máximo al 10%. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Kilogramo | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío en bolsa de polietileno de grado alimentario de calibre 90 micras por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estado sin presencia de hielo y demanera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto máximo<br>20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de espinas, escamas, agallas, huesos. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medidadiferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas nopropias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 15 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **FILETE DE SALMON FRESCO DE 1 A 1,5 KILOGRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Rosado Pálido |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme Y Elástica Al Tacto |
| ASPECTO GENERAL | Proveniente del salmón que se caracteriza por tener cuerpo alargado, Corte longitudinal de casi toda una mitad lateral del animal, desde la base de la cola hasta la base de la cabeza, excluyendo las agallas y sin espinas, ni huesos, se solicita sin escamas, procedente de Chile, Canadá o Noruega. Este alimento es rico en proteínas y ácidos grasos omega-3. Cumplir con los requisitosmicrobiológicos estipulados en la RESOLUCIÓN 122 DE 2012. Merma o glaseo máximo al 10%. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | 1 a 1,5 Kilogramos. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío en bolsa de polietileno de grado alimentario de calibre 90 micras por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de espinas, piel, escamas, agallas, huesos. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 16 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **FILETE DE SALMON X 250 GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Rosado Pálido |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme Y Elástica Al Tacto |
| ASPECTO GENERAL | Lonjas con piel. Provenientes del Pescado Salmón, porcionado de acuerdo al gramaje solicitado tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 240 a 260 gramos. Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la RESOLUCIÓN 122DE 2012. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Merma o glaseo máximo al 10%. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Pcn X 250 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estado | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de espinas, escamas, huesos. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 17 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **FILETE DE SIERRA X 250 GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Rosado Pálido |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme Y Elástica Al Tacto |
| ASPECTO GENERAL | Lonjas provenientes del Pescado Sierra. Es un pez de mar. porcionado de acuerdo al gramaje solicitado tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 240 a 260 gramos Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la RESOLUCIÓN 122 DE 2012. Debecumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 1443. Merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Pcn x 250 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de espinas, piel, escamas, huesos. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8°C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 18 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **FILETE DE TILAPIA X 280 -300 GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Blanco Marfil |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme Y Elástica Al Tacto |
| ASPECTO GENERAL | Lonjas de pescados congelados de tamaño y forma apto para el consumo humano; tamaño y forma no regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal. Porcionado de acuerdo al gramaje solicitado tolerancia del gramaje es de +/- 5 a 10 gramos del requerimiento el peso de las porciones debe estar entre 280 a 300 gramos.Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la RESOLUCIÓN 122 DE 2012. Merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Pcn X 280 a 300 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de espinas, piel, escamas, huesos. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medidadiferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas nopropias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 19 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **RECORTE DE TILAPIA X KILO** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Blanco Marfil |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme Y Elástica Al Tacto |
| ASPECTO GENERAL | Lonjas de pescados congelados de tamaño y forma apto para el consumo humano; tamaño y forma no regular que se separan del cuerpo del pescado mediante cortes paralelos a la espina dorsal. Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la RESOLUCIÓN 122 DE 2012. Merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Kilogramo a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de espinas, piel, escamas, huesos. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 20 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **HUESO DE BAGRE DE RIO** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Característico Del Bagre: Dorado Brillante En La Piel Y De Carne Blanca. |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Rígido. |
| ASPECTO GENERAL | Huesos compuestos por colas y cabezas de bagre (no debe corresponder a la especia basa), limpio, subproducto obtenido al realizar el deshuese o al separarla parte muscular y tejidos blandos (carne) del tejido o parte ósea de pescado de mar. Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la resolución122 de 2012. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Kilogramo a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 21 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **LOMITOS DE MERLUZA APANADOS PAQ X6 UNIDADES** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Carne: Blanca, Cobertura Apanada: NaranjaClaro. |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Rígido |
| ASPECTO GENERAL | Carne de Pescado Merluza, procesada y apanada. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Unidad entre 75 a 85 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estadosin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 22 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **LOMITOS DE SALMÒN X 500 GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Rosado Pálido |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme Y Elástica Al Tacto. |
| ASPECTO GENERAL | Lomitos provenientes del Pescado Salmón (procesado), no deberá presentar escarcha o características que indique que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteradas o falsificadas. Porcionado de acuerdo al gramaje solicitado. Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la resolución 122 de 2012. Merma o glaseo máximo al 10%. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | 500 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte lacalidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | Mínimo 12 meses congelado. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de espinas, escamas, piel y huesos. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 23 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **MOJARRA ROJA 200 - 220 GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Roja En Su Piel Y La Carne Es De Color Blanco |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme Y Elástica Al Tacto. |
| ASPECTO GENERAL | La mojarra entera, sin vísceras, sin agallas, cornea traslucida, sin escamas, no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulterado o falsificado. Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la resolución 122 de 2012. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Pcn X 200 a 220 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario individual. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | Mínimo 12 meses | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de vísceras, escamas y agallas. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 24 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **MOJARRA ROJA X 420-450 GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Roja En Su Piel Y La Carne Es De Color Blanco |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme Y Elástica Al Tacto. |
| ASPECTO GENERAL | Mojarra entera. Sin vísceras, sin agallas, ni escamas, cornea traslucida, no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulterado o falsificado. Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la resolución 122 de 2012. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Pcn X 420 a 450 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario individual. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | Mínimo 12 meses | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de vísceras, escamas y agallas. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 25 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **PARGO ROJO ENTERO PORCION X 450-450 GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Roja En Su Piel Y La Carne Es De Color Blanco |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme Y Elástica Al Tacto. |
| ASPECTO GENERAL | Pescado Pargo Rojo, entero, Su cuerpo tiene forma ligeramente alargada,aunque está moderadamente comprimido lateralmente. Sin vísceras, sin agallas,ni escamas, cornea traslucida. No deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulterado o falsificado. Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la resolución 122 de 2012. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Pcn X 420-450 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario individual. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | Mínimo 12 meses | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de vísceras, escamas y agallas. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 26 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **PESCADO SECO** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Amarillo Uniforme |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | Pescado que se somete al proceso de secado. El pescado se le extraen las vísceras, posteriormente es abierto y se le extrae la espina dorsal, luego al filete se le hacen varios cortes para que penetre el cloruro de sodio, el salado se usa para mejorar la conservación. Debe Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la resolución 122 de 2012. Los aditivos empleados en su preparación deben cumplir con los límites permitidos resolución 776 de 2008 Debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 776 de 2008. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | 500 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estadosin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de vísceras, escamas y agallas. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 27 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **TRUCHA ARCOIRIRS (DESHUESADA) DE450 a 480 GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Color Pardo Con Pintas Rojizas O Negras En LaPiel Y La Carne Posee Una Tonalidad Naranja |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | 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 presentadodescongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulterado o falsificado. Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la resolución 122 de 2012. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Pcn X 450 a 480 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de vísceras, escamas y agallas. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 28 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **SIERRA ENTERA DE 450 A 480 GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Piel Gris Azulada Con Tonalidades Negras, De Carne Blanca |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | Sin vísceras, sin agallas, ni escamas, cornea traslucida. No deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulterado o falsificado. Cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la resolución 122 de 2012. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Pcn de 450 a 480 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario por unidad. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la Calidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Presencia de vísceras, escamas y agallas. Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 29 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **ALMEJA CRIOLLA /PRECOCIDA** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Gama Verde |
| | Olor | Característico. Suave A Pescado |
| | Textura | Rugosa Y Firme |
| ASPECTO GENERAL | De origen nacional, sin concha, sin sal y sin objetos extraños. Las almejas pertenecen a la familia de los moluscos bivalvos, de concha ovalada, con valvas simétricas, unidas por un ligamento marrón a las cuales se le realiza un tratamiento térmico. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la resolución 122 de 2012. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Kilogramo. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 200. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estadosin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 30 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **ALMEJA EN CONCHA** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Gris Oscuro - Negro. |
| | Olor | Característico. Suave A Pescado |
| | Textura | Firme, Corrugada Y Compacta |
| ASPECTO GENERAL | Concha ovalada, con valvas simétricas, unidas por un ligamento marrón. Las conchas pueden estar marcadas con líneas o zigzag marrón oscuro, castaño oscuro o negro. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la resolución 122 de 2012. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Kilogramo. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 31 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **ANILLOS DE CALAMAR** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Tonos Blancos A Beige |
| | Olor | Característico. Suave A Marisco |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | Los anillos se obtienen de los tubos del calamar pota.Es buena fuente de proteínas de alto valor biológico. Su aporte de grasas es muy bajo, lo que determina que su valor calórico también lo sea. Su talla generalmente tiene un diámetro interno de 2-4cm o 4-6cm ancho: 1-1.2cm, limpios, tiernizados y blancos, Deben estar glaseados individualmente. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la resolución 122 de 2012. Merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Kilogramo. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario para evitar fracturas que alteren su presentación. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, que brinde adecuada protección a los productos, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto máximo 20 kilogramos. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica. Producto blando, fracturado, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 32 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **CALAMAR BLANCO POTA PICADO** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Blanco Rosado Con Algunas Manchas Marrones O Púrpura |
| | Olor | Característico. Suave A Marisco |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | Presentación corte de 2 cm x 2 cm. 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 en la NTC 5030. Merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Kilogramo, a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 33 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **CALAMAR TUBO** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Blanco |
| | Olor | Característico. Suave A Marisco |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | El calamar tubo, presenta cuerpo en forma de vaina o tubo, libre de aletas, cabeza, tentáculos, vísceras y pluma. 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 en la NTC 5030. Merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Kilogramo, a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 34 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **CAMARON CRUDO 41-50 PYD** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Rosado. |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Musculo Entero, Firme Y Sin Roturas |
| ASPECTO GENERAL | Su presentación es pelado, desvenado y congelado individualmente (IQF). Aproximadamente de 3 cm – 4 cm de longitud, su pulpa cambia de color al someterse a cocción de gris a naranja claro. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346. Merma o glaseo máximo al 25%. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Kilogramo, a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que alencarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C. | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 35 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **CAMARON CRUDO5 51-60** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Gris |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme Y Elástico Al Tacto |
| ASPECTO GENERAL | No tiene proceso de cocción, se encuentra desvenado y limpio, desangrados, sincabeza y sin cola eviscerados. El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346. Merma o glaseo máximo al 25%. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Kilogramo, a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C.. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C. | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 36 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **CAMARON TIGRE PRECOCIDO51-60 PYD** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Rosado-Naranja |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme Y Elástico Al Tacto |
| ASPECTO GENERAL | De origen nacional o importado de Ecuador. Producto de mar o de agua dulce, es un pequeño crustáceo decápodo, aproximadamente de 3 cm – 4 cm de longitud, su presentación es pelado, desvenado, precocido y congelado individualmente (IQF). El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346. Merma o glaseo máximo al 25%. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Kilogramo, a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado,elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C. | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 37 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **CAMARON TITI CRUDO PYD** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Rosado-Naranja |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme Y Elástico Al Tacto |
| ASPECTO GENERAL | Crustáceos, producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, que han sido desangrados, sin cabeza, sin cola, eviscerados, sometidos a congelación. Su presentación es pelado, desvenado y congelado individualmente (IQF). El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346. Merma o glaseo máximo al 25%. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Kilogramo, a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 38 de 66

| | | | |
|---|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** | |  | **CAMARON TITI PRECOCIDO PYD** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | | Rosado-Naranja |
| | Olor | | Característico |
| | Textura | | Firme Y Elástico Al Tacto |
| ASPECTO GENERAL | Crustáceos, producto obtenido de vertebrados acuáticos de sangre fría, que han sido desangrados, sin cabeza sin cola, eviscerados, sometidos a congelación. Su presentación es pelado, desvenado, precocido y congelado individualmente (IQF). El camarón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4346. Merma o glaseo máximo al 25%. | | |
| PRESENTACIÒN PESO | Kilogramo, a requerimiento de la entidad. | | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C | | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8°C. y -18°C | | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 39 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **CARACOL ROJO** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Gama Amarilla Y Tonalidades Rojas En Un Extremo |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme Y Elástico Al Tacto |
| ASPECTO GENERAL | Producto marino de procedencia ecuatoriana. Son animales invertebrados marinos que se clasifican en función de sus características morfológicas, de cuerpo blando, univalvo o gasterópodo. Se consume como aperitivo. El caracol debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 2490 de 2008 del Ministerio de la Protección Social. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Kilogramo, a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 40 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **CARAPACHO DE JAIBA** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Naranjado |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | Cubierta o envoltura rígida de jaiba para rellenar, debe cumplir con los Requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de2007. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Kilogramo. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 41 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **CARCAZA DE LANGOSTA** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Naranjado |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | Carcaza de langosta azul que incluya cabeza patas y cola. El tiempo de veda de este producto establecido por la norma de comercialización será sustituido por cascará de langostino, Debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos enla Resolución 670 de 2007. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | kilogramo | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacada en bolsa de polietileno grado alimentario calibre de 120 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias ydesinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacada en bolsa de polietileno grado alimentario calibre de 120 micras. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias ydesinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 42 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **CARNE DE JAIBA** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Blanco O Marfil Brillante |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | Producto pasteurizado y refrigerado. La jaiba debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Kilogramo. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 43 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **CAZUELA DE MARISCOS /MIXTURA DE MAR PORCION** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Característico De Las Especies |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | Producto resultado de la mezcla de dos tipos de mariscos y pescado en trozos, que se encuentran en el mismo empaque, pero que conservan su propiaidentidad, 140 g de camarón tigre, 120 g de anillos de calamar blanco picado, 120 g filete de pescado de mar, 100 g de almeja precocido lavada, sin sal. Producto pasteurizado y refrigerado. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la resolución 122 de 2012. merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Unidades, a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas,en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 44 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **COLA DE LANGOSTA – 130 A 150GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Colores Pardos Y Violetas Con Manchas Amarillas |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | Origen nacional. La langosta es un crustáceo decá-podo invertebrado con cincopares de patas y una cola en forma de abanico, esta última por si misma es utilizada en la preparación de diversos platos. La langosta debe cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 561 de 1984. 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. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Unidad de120 a 150 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 45 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **GAMBAS X 10/20** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Rosa Pálido Y Violeta En La Región Gástrica (Debido A Su Color Oscuro Y La Traslucidez Del Caparazón). |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | Este producto está emparentado con el camarón y el langostino. Peladas,Musculo firme y sin roturas, limpias, libre de partículas extrañas. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la resolución 122 de 2012. Merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Kilogramo, a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado con o sin impresión, no reutilizables que permitan el embalaje de productos congelados y brinde adecuada protecciónа los productos, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 46 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **KANIKAMA OSAKI o PALMITOS DECANGREJO 500 GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Rojo Y Blanco. |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | Palitos de mar, a base de pescado que se desmenuza y procesa hasta convertiren una pasta densa, estabilizada con aditivos como clara de huevo, sal, sorbitol y aceite, entre otros. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la resolución 122 de 2012. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | 500 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 47 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **LANGOSTA PRECOCIDA X400 A 420 GRAMOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Colores Pardos Y Violetas Con Mancha Amarillas |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | Crustáceo decá-podo invertebrado, precocido. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 4347. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | 400- 420 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 48 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **LANGOSTINO 21-25 TIPO EXPORTACIÒN PELADO Y DESVENADO** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Rosado Con Vetas Amarronadas |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | De origen nacional o importado. Se caracteriza por poseer un cuerpo alargado, comprimido lateralmente, abdomen desarrollado con caparazón semiduro, cola alargada, así como una espina o rostro aquillado y aplastado lateralmente. Pelado y desvenado. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Kilogramo, a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 49 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **LANGOSTINOS U12 TIPO EXPORTACIÒN,PELADO Y DESVENADO** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Gris |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | De origen nacional o importado. Se caracteriza por poseer un cuerpo alargado, comprimido lateralmente, abdomen desarrollado con caparazón semiduro, cola alargada, así como una espina o rostro aquillado y aplastado lateralmente. Pelado y desvenado. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Kilogramo, a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 50 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **LANGOSTINOS U15 PELADO Y DESVENADO** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Gris |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | De origen nacional o importado. Se caracteriza por poseer un cuerpo alargado, comprimido lateralmente, abdomen desarrollado con caparazón semiduro, cola alargada, así como una espina o rostro aquillado y aplastado lateralmente. Pelado y desvenado. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Kilogramo, a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 51 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **MASAGO X 1000 GRS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Naranja |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Crujiente |
| ASPECTO GENERAL | Es un caviar de Islandia. Masago es la hueva del pez “capelín”. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Kilogramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empaque grado alimentario, herméticos y resellables. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | Mínimo 12 meses en congelación a -18 °C. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 52 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **MEJILLONES VERDE** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Su Caparazón Es De Color Negro |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | Piezas medias concha y tamaño uniforme, de origen chileno, Se entregarán crudos. El mejillón en debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 del Ministerio de la Protección Social. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Kilogramo, a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 53 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **NORI - ALGAS DESHIDRATADAS x 10 UNI** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Negro Verdoso |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | Alga Nori deshidratada en láminas, lista para usar, sabor y olor: Sabor y olor amar. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Paquete de 10 unidades x 28 gr | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes contaminación. Almacenar entre 0°C a 4 °C. para evitar averías y | |
| VIDA ÙTIL | 18 meses | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica. Presencia de humedad, olor o sabor objetables. | |
| TRANSPORTE | Vehículo especializado para alimentos, con estibas, que debe garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos. | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 54 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **OSTRAS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Tonalidades Verdes |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme Y Con Estrías. |
| ASPECTO GENERAL | Las ostras presentan una forma que tiende a ser redondeada, de origen chileno,deben entregarse crudas. Las valvas son muy desiguales entre sí; la izquierda es cóncava y es con la quela ostra se fija al sustrato, mientras que la derecha es más plana y hace de tapa. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos estipulados en la RESOLUCIÓN 122 DE 2012. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | Kilogramo, a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 55 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **PINCHOS BRONCEHATAS DE LANGOSTINOS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Gris |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | Brocheta de langostinos pelados y desvenados, de origen nacional o importado, Se caracteriza por poseer un cuerpo alargado, comprimido lateralmente, abdomen desarrollado con caparazón semiduro, cola alargada, así como una espina o rostro aquillado y aplastado lateralmente. Pelado y desvenado. Debe cumplir con los requisitos específicos establecidos en la NTC 3434. Merma o glaseo máximo al 20%. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Pinchos 4 unidades 21/25 | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 56 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **PULPO BABY** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Tonos Beige A Vinotinto - Morado Según La Especie Y De Carne Blanca |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Firme |
| ASPECTO GENERAL | Molusco en primeros meses de vida, de altura no superior a 8 cm, pesoaproximado de 80 gramos de origen filipino o vietnamita, empacado al vacío y congelado. La presentación es sin vísceras, sin pico, sin saco de tinta y sin ojos,completamente limpio y lavado. El pulpo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Kilogramo a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, en buen estado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 57 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **PULPO** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Tonos Beige A Vinotinto - Morado Según La Especie Y De Carne Blanca |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Rugosa Y Firme |
| ASPECTO GENERAL | Molusco de color violeta o púrpura de altura no superior a 30 cm, peso aproximado de 3 kilos de origen filipino o vietnamita, La presentación es sin vísceras, sin pico, sin saco de tinta y sin ojos, completamente limpio y lavado. El pulpo debe cumplir con los requisitos microbiológicos y fisicoquímicos establecidos en la Resolución 670 de 2007 de Ministerio de la Protección Social. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | Kilogramo a requerimiento de la entidad. | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado con o sin impresión, no reutilizables que permitan el embalaje de productos congelados y brinde adecuada protección a los productos, en buenestado sin presencia de hielo y de manera que al encarrilar una sobre otro. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías ycontaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C. | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 58 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **SALSA DE PESCADO** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Ámbar |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Liquido |
| ASPECTO GENERAL | Condimento derivado del pescado fermentado, agua, sal y azúcar, sustancialiquida y de un aroma y sabor fuerte y salado característico del pescado | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | 300 mililitros /unidad | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Frasco. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado con o sin impresión, no reutilizables que permitan el embalaje de productos congelados y brinde adecuada protección a los productos, en buen estado, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías. Almacenar en ambiente seco y protegido de la luz solar. Conservar en refrigeración una vez abierto entre 0°C a 4°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses a temperatura ambiente. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, empaque roto o averiado, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica, producto con elementos extraños. | |
| TRANSPORTE | Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos. | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 59 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **ANGUILA O UNAGUI** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Ámbar En La Superficie Y Blanquecina En El Interior |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Carne Fibrosa |
| ASPECTO GENERAL | Especie marina procedente de Japón para la elaboración de sushi, con un aromay sabor ahumado y dulce. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | 500 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado con o sin impresión, no reutilizables que permitan el embalaje de productos congelados y brinde adecuada protección a los productos, en buenestado, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, presencia de limo bacteriano quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 60 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **JENGIBRE ENCURTIDO O GARI** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Amarillo Fuerte |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Laminas |
| ASPECTO GENERAL | Es un vegetal encurtido en vinagre de arroz, cortado en láminas finas. 100 % natural sin la adición de ningún agente artificial. Su color es amarillo fuerte y en ocasiones rosado por la adición de colorantes naturales. Su sabor es fresco, dulce, agrio y picante, su aroma tiene notas cítricas presentación. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | 100 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado con o sin impresión, no reutilizables que permitan el embalaje de productos congelados y brinde adecuada protección a los productos, en buen estado, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías y contaminación. Se debe almacenar a temperatura de -18°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses en congelación a -18 °C. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, quemado por frio, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas nopropias, fecha de vencimiento corta contaminación física, química o biológica. Producto blando, con olor fermentado, elementos extraños, descongelado. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -8 °C. y -18°C | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 61 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **WASABI DESHIDRATADO** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Verde |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Polvo |
| ASPECTO GENERAL | El producto deshidratado de la raíz del wasabi se presenta en un polvo de colorverde pistacho, con un aroma herbal y un sabor fresco y picante. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | 120 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Frasco. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado con o sin impresión, no reutilizables que permitan el embalaje de productos congelados y brinde adecuada protección a los productos, en buen estado, de Manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías. Almacenar en ambiente seco y protegido de la luz solar. Conservar en refrigeración una vez abierto. 0° a 4°C. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses a temperatura ambiente. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, empaque roto o averiado, unidad de medidadiferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica.<br>Producto con elementos extraños. | |
| TRANSPORTE | Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos. | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 62 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **TINTA NATURAL CALAMAR** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Negro Característico |
| | Olor | Típico Del Producto. Exento De Olores Atípicos. |
| | Textura | Espesa, Sabor A Mar |
| ASPECTO GENERAL | Es el producto obtenido a partir de tinta extraída de las bolsas naturales de la sepia, triturada obtenidas mediante pesquería extractiva, a la que se le ha añadido agua, sal y espesante carboximetilcelulosa sódica y sometida posteriormente a pasteurización y a congelación. La tinta de calamar es una especie de pigmento oscuro que desprenden algunos cefalópodos. | |
| PRESENTACIÒN/ PESO | 500 gramos | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Envase de vidrio. | |
| CONSERVACIÓN | Los moluscos y sus derivados deberán ser almacenados a temperatura de refrigeración entre 0°C a 4. | |
| VIDA ÙTIL | 12 meses congelados. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, empaque roto, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro,características organolépticas no propias, fecha de vencimiento expirada, contaminación física, química o biológica. Producto con olor fermentado, elementos extraños. Incumplimiento temperatura de entrega y condiciones inadecuadas de transporte. | |
| TRANSPORTE | Transportar el producto en furgón Termo King, cerrados, limpios y desinfectados, sin elementos extraños, con estibas y con sistemas de enfriamiento funcionando correctamente. Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C. | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 63 de 66

| | | |
|---|---|---|
| **NOMBRE DEL PRODUCTO** |  | **SALSA DE OSTRAS** |
| CARACTERÍSTICAS SENSORIALES | Color | Marrón Oscuro |
| | Olor | Característico |
| | Textura | Viscosa |
| ASPECTO GENERAL | Salsa viscosa de color marrón oscuro muy empleada en la cocina asiáticas comopuede ser la cocina china, en la cocina filipina y la jemer. La salsa se trata de uncondimento de textura viscosa que se elabora con las esencias de las ostras ensalazón. | |
| PRESENTACIÒN/PESO | 255 gramos/unidad | |
| EMPAQUE AL RECIBIDO | Empacado al vacío de 65 a 90 micras en bolsa plástica grado alimentario. Etiquetado de acuerdo a la resolución 5109 de 2005. Embalado dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas, o cajas de cartón corrugado con o sin impresión, no reutilizables que permitan el embalaje de productos congelados y brinde adecuada protección a los productos, en buen estado, de manera que al encarrilar una sobre otra no afecte la calidad del producto. | |
| CONSERVACIÓN | Manipular el producto evitando golpes fuertes para evitar averías. Almacenar en ambiente seco y protegido de la luz solar. Conservar en refrigeración una vez abierto entre 0°C a 4°C. | |
| VIDA ÙTIL | 48 meses a temperatura ambiente. | |
| CRITERIO DE RECHAZO | Incumplimiento ficha técnica, empaque roto o averiado, unidad de medida diferente a la requerida, mal estado o deterioro, características organolépticas no propias, fecha de vencimiento corta, contaminación física, química o biológica. Producto con olor fermentado, elementos extraños. | |
| TRANSPORTE | Vehículo especializado para alimentos que deberá garantizar el sistema de transporte adecuado, en condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración, así como los daños de los productos. | |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 64 de 66

## CONTROL DE CAMBIOS

| Versión | Fecha del cambio | Descripción de la modificación |
|---|---|---|
| **1** | 25-10-2022 | Creación del documento |
| **2** | 22-10-2024 | Se actualiza el documento fichas técnicas de materia prima del Club Militar, segmentando en anexos. Esto facilita su carga en AZ Digital, optimiza la consulta y permite una actualización más eficiente de cada anexo en caso de ser necesario. |
| **3** | 05-11-2024 | Se realiza modificación en flujo de firmas por solicitud de la subdirección, en el documento fichas técnicas de materia prima del Club Militar, segmentando en anexos. Esto facilita su carga en AZ Digital, optimiza la consulta y permite una actualización más eficiente de cada anexo en caso de ser necesario. |

## VALIDACIÓN DE FIRMAS

| | NOMBRE | CARGO |
|---|---|---|
| **ELABORÓ:** | Edison López Palacios | AASD Mercadeo y Servicio |
| **REVISÓ** | Yudyett Astrid Pulido Guevara | Sistemas Integrados de Gestión – OAP. |
| **APROBÓ:** | PD. Juan Carlos Salcedo | Coordinador Alimentos y Bebidas |
| **FIRMANTE:** | PD. Patricia Martínez Diaz | Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio |

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 65 de 66

# REGISTRO DE FIRMAS ELECTRONICAS

CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA PESCADOS Y MARISCOS ANEXO 12

Club Militar

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259

Estado: Finalizado

Creación: 2024-11-06 09:12:08

Finalización: 2024-11-06 12:05:16

Escanee el código para verificación

**Firma: Coordinadora Grupo de Mercadeo y Servicio**



PATRICIA MARTINEZ DIAZ
24176349
pmartinez@clubmilitar.gov.co
Coordinador
Club Militar Grupo de  Mercadeo y Servicios

**Aprobación: Coordinador Alimentos y Bebidas**



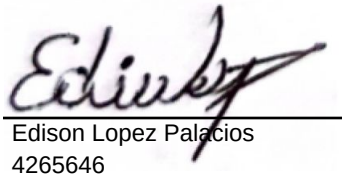
JUAN CARLOS SALCEDO REYES
11227456
jcsalcedo@clubmilitar.gov.co
Profesional de defensa
CLUB MILITAR

**Revisión: Sistemas Integrados de Gestión ? OAP**



Yudyett Pulido
52915896
yapulido@clubmilitar.gov.co

**Elaboración: AASD Mercadeo y Servicio**



Edison Lopez Palacios
4265646
elopez@clubmilitar.gov.co
A.A.S.D. Mercadeo y Servicios

Firmado Electronicamente con AZSign
Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259
2024-11-06T12:05:18-05:00 - Pagina 66 de 66

# REPORTE DE TRAZABILIDAD

CM-A&B-IG-13 FICHAS TECNICAS DE MATERIA PRIMA PESCADOS Y MARISCOS ANEXO 12

Club Militar

gestionado por: azsign.com.co

Id Acuerdo: 20241106-091208-ee9686-58112259

Creación: 2024-11-06 09:12:08

Estado: Finalizado

Finalización: 2024-11-06 12:05:16

Escanee el código para verificación

| TRAMITE | PARTICIPANTE | ESTADO | ENVIO, LECTURA Y RESPUESTA |
|---|---|---|---|
| Elaboración | Edison Lopez Palacios<br>elopez@clubmilitar.gov.co<br>A.A.S.D. Mercadeo y Servicios | Aprobado | Env.: 2024-11-06 09:12:10<br>Lec.: 2024-11-06 11:20:05<br>Res.: 2024-11-06 11:20:10<br>IP Res.: 200.91.222.50 |
| Revisión | Yudyett Pulido<br>yapulido@clubmilitar.gov.co | Aprobado | Env.: 2024-11-06 11:20:10<br>Lec.: 2024-11-06 11:44:36<br>Res.: 2024-11-06 11:44:44<br>IP Res.: 200.91.222.50 |
| Aprobación | JUAN CARLOS SALCEDO REYES<br>jcsalcedo@clubmilitar.gov.co<br>Profesional de defensa<br>CLUB MILITAR | Aprobado | Env.: 2024-11-06 11:44:44<br>Lec.: 2024-11-06 11:57:02<br>Res.: 2024-11-06 11:57:09<br>IP Res.: 191.156.229.96 |
| Firma | PATRICIA MARTINEZ DIAZ<br>pmartinez@clubmilitar.gov.co<br>Coordinador<br>Club Militar Grupo de  Mercadeo y Servic | Aprobado | Env.: 2024-11-06 11:57:09<br>Lec.: 2024-11-06 12:04:40<br>Res.: 2024-11-06 12:05:16<br>IP Res.: 200.91.222.50 |