

Santiago de Cali, 22.05.2026

SOLICITUD COTIZACION:

Se requiere la cotización de los siguientes bienes y/o servicios; con el fin de hacer un estudio de mercado para inicio de proceso:

BIEN Y/O SERVICIO	DESCRIPCION	ELEMENTO	UND DE MEDIDA	FICHA TECNICA
SUMINISTRO DE PESCADO	Suministro de pescado para los comedores de tropa de la BR3-BR8-BR23-BR29 y cuando sea requerido por otra Unidad Militar y/o de negocio de la Regional Suroccidente	Bagre (rodaja) 100 a 125gramos	KILO	200001588
		Mojarra roja entera *	KILO	200001490
		200 gramos	KILO	200001863
		Sierra posta * 125 gramos	KILO	200002680
		Filete de Trucha * 125 gramos	KILO	200001462
		filete de Tilapia * 125 gramos	KILO	200000571

Se deben incluir los precios unitarios antes y después de IVA (cuando aplique) teniendo en cuenta los costos de logística de distribución y entrega en cada punto.

De conformidad con lo establecido por la Regional Suroccidente, los lugares de entrega serán:

Regional Suroccidente – Carrera 92 A #2C-35
 Agencia Logística de las Fuerzas Militares
 Santiago de Cali, Colombia
 PBX (602) 3335252
 Línea Gratuita Nacional 018000126537
 www.agencialogistica.gov.co

BRIGADA 3	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Comedor de Tropa Batallón de Servicios Nº.3 Policarpa Salavarrieta	Cl 5 No 83 - 00 Cantón Militar Pichincha -Cali	Cali / Valle del Cauca
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros Nº.3 Agustín Codazzi	Batallón De Ingenieros No 3 Codazzi Cl 31 Kr 1 - 13 Palmira	Palmira / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Artillería Nº.3 Batalla de Palace	Calle 4 Vía La Habana Buga	Buga / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Infantería Nº.23 Vencedores	Km 6 Vía Aeropuerto Barrio Santana -Cartago	Cartago / valle
Comedor de Tropa del BITER BR-3	Km 1 Vía Zarzal -Tesorito	Zarzal / Valle
Comedor de Tropa del Batallón de Montaña Nº.3 DR. Rodrigo Lloreda Caicedo	Batallón De Montaña No 3 Felidia Vereda El Diamante	Felidia / Valle
BRIGADA 8	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Comedor de Tropa del Batallón de Servicios Nº.8 Cacique Calarcá	Batallón Cisneros Corregimiento Pueblo Tapao Vereda La Ceiba	Armenia / Quindío
Comedor de Tropa del Batallón de Ingenieros Nº.8 Francisco Javier Cisneros	Av Centenario Cl 25 Norte Batallón De Servicios No 8 - Armenia	Pueblo Tapao / Quindío
Comedor de Tropa del Batallón San Mateo	Av 30 De Agosto No 50-32 Barrio Maraya Pereira	Pereira / Risaralda
Comedor de Tropa del Batallón Ayacucho	Cl 71 No 25 - 00 Barrio La Camelia Batallón Ayacucho - Manizales	Manizales / Caldas
Comedor de Tropa del Batallón de Alta Montaña Nº.5 Bamur	Batallón De Alta Montaña No 5-Genova Quindío	Génova / Quindío

BRIGADA 29	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Comedor de Tropa del Batallón A.S.P.C N°.29	Avenida los Cuarteles Tercera División -Popayán	Popayán / Cauca
BRIGADA 23	DIRECCIÓN	CIUDAD / DEPARTAMENTO
Batallón de Apoyo y Servicios para el Combate N° 23 "General Ramón Espina	Av Colombia Cl 22 Kr 14 - 47 -Pasto	Pasto / Nariño
Batallón de instrucción y entrenamiento No 23	Km 4 Via Pasto Ipiales Vereda Chapalito	Pasto / Nariño
Grupo Mecanizado Cabal	Carrera 6 No 17 - 46 Grupo Cabal -Ipiales	Ipiales / Nariño

Atentamente,



PD. LINA MARCELA BENAVIDEZ MONTAÑO
Coordinadora de Abastecimientos Bienes y Servicios
Regional Suroccidente



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 02

Página 1 de 4

Fecha:

23

04

2024



de la Defensa

PRODUCTO / NOMBRE	BAGRE
--------------------------	--------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001588
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	<p>Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas. Variedades: <i>Eremophilus Mutisii</i> de agua dulce, <i>Pseudoplatystoma fasciatum</i> y <i>Brachyplatystoma rousseauxii</i>.</p>

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																								
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Limites máximos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases volátiles Totales</td> <td>70 mg /100 gr</td> </tr> </tbody> </table> <p style="margin-left: 20px;">Referencia: Tabla 1 Requisitos Físicoquímicos. Resolución 122 de 2012</p> <p>Limite máximo de metales:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Limites máximos (mg/kg peso fresco)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo (Pb):</td> <td>0.3 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (Cd):</td> <td>0.05 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (Mg):</td> <td>0.5 mg /Kg</td> </tr> </tbody> </table> <p style="margin-left: 20px;">Referencia: Tabla 3 Limites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012</p>	Requisito	Limites máximos	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr	Requisito	Limites máximos (mg/kg peso fresco)	Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg	Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg	Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg												
	Requisito	Limites máximos																								
	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr																								
Requisito	Limites máximos (mg/kg peso fresco)																									
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg																									
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg																									
Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg																									
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10 ufc/g</td> <td>3x10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Vibrio Cholera O1</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p style="margin-left: 20px;">Requisitos Microbiológicos: 9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022</p>	REQUISITO	n	c	m	M	Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---	Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---
REQUISITO	n	c	m	M																						
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g																						
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																						
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---																						
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	<p>La carne debe ser firme y elástica a la presión del dedo, la piel debe ser de aspecto brillante bien sujeta al cuerpo, el olor debe ser característico de pescado fresco. No debe presentar alteración por golpes, hematomas o presencia de coágulos. La posta no debe contener ni colas ni cabeza.</p>																									

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, NTC 5766, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021. Resolución 1485 de 2022.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Por Kilogramo de producto
	Empaque y/o Embalaje	Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas
	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicione o sustituyan.
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD		El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empackado con relación a la fecha de producción y/o empaque.

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</p> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C.</p> <p>Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p> <p>Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p>
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor debe certificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE 2024
-----------------------------	---------------------

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO

1

Versión Inicial.

2

Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento de NTC 1443, NTC 5766 y la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, en certificaciones se modifica solicitud certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. *Cambios realizados por JPMR / Abr-21*

3

En REQUISITOS GENERALES (descripción del producto): Se ajusta el nombre Pez perteneciente a la especie *Eromophilus Mutisii* de agua dulce por *Eremophilus* y se incluye el siguiente texto Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas. Variedades *Pseudoplatystoma fasciatum* y *Brachyplatystoma rousseauxii*.
 En REQUISITOS ESPECÍFICOS (Requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y otras características del producto): Se ajustan los requisitos de bases volátiles y de metales pesados de acuerdo a la Resolución 122 de 2005
 Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 gr y queda de 70 mg/100 gr
 Límite máximo de metales: Plomo (Pb): 0.2 mg /Kg y queda de 0.3 mg/ kg
 Se ajusta la normatividad microbiológica a la Resolución 122 de 2012.
 Se retira el siguiente texto: La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel, y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetas al cuerpo, el olor debe ser muy agradable. No debe contener hielo. El producto se recibe con una temperatura mínima de -4 °C, el producto se debe encontrar en una temperatura promedio de -8 a -18 °C., la posta no debe contener ni colas ni cabeza. Y se deja el siguiente texto "La carne debe ser firme y elástica a la presión del dedo, la piel debe ser de aspecto brillante bien sujeta al cuerpo, el olor debe ser característico de pescado fresco. No debe presentar alteración por golpes, hematomas o presencia de coágulos. La posta no debe contener ni colas ni cabeza."
 En REQUISITOS NORMATIVOS Se incluye la resolución 122 de 2012, la resolución 468 de 2012 y la resolución 5109 de 2005. En VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTO DE LA ENTIDAD: Se retira el siguiente texto: "El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, en condiciones de congelación y se incluye "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empaquetado con relación a la fecha de producción y/o empaque".
 En EMPAQUE/EMBALAJE Y ROTULADO: Se retira el texto Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. El rotulado adherido a la bolsa y cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005. Y se coloca el texto "El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005." En CONDICIONES DE TRANSPORTE: Se ajusta las temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 quedando así: Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C.
 Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Se retira El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013, y Las bolsas deben indicar en el rotulo de producción como mínimo el nombre del producto, nombre de proveedor, fecha de producción, fecha de vencimiento y número de lote. Se requiere que las fechas de vencimiento aclaren tiempo máximo de duración refrigerado. En CERTIFICACIONES: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente."

4

Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02
 En requisitos microbiológicos se actualizan de la NTC 1443-2016 Requisitos microbiológicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (Refrigerados o congelados) a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9.7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.

NTC 1443/2016				
Requisito	n	m	M	c
Detección de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	10	400	2
Detección de <i>Salmonella spp</i> /25g	5	Ausente	-	0
Detección de <i>Vibrio cholerae O1</i> /25g	5	Ausencia	-	0
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva. UFC/g	5	100	1000	2


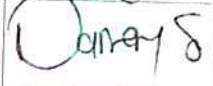

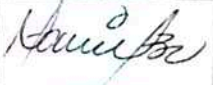
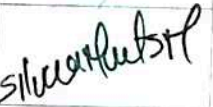
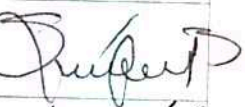

RESOLUCION 1407 DE 2022



REQUISITO	n	c	m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g
<i>Staphylococcus coagulasa positiva</i>	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Ausencia/25g	---
<i>Vibrio Cholera O1</i>	5	0	Ausencia/25g	---

En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 2505 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008.
 En el ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario.

5

En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 1485 de 2022.
 En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4°: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. *Cambios realizados por MCRG, Oct 2024*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TITULO	CÓDIGO: PA-FO-75				
		VERSION No. 03	Página 1 de 5			
		FECHA: 07 02 2025				

PRODUCTO / NOMBRE	MOJARRA
--------------------------	----------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200001490
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Mojarra roja, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo o blanco claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																								
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límites máximos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases volátiles Totales</td> <td>70 mg /100 gr</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia: Tabla 1 Requisitos Físicoquímicos. Resolución 122 de 2012</p> <p>Límite máximo de metales:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límites máximos (mg/kg peso fresco)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo (Pb):</td> <td>0.3 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (Cd):</td> <td>0.05 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (Mg):</td> <td>0.5 mg /Kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012.</p>	Requisito	Límites máximos	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr	Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)	Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg	Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg	Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg												
	Requisito	Límites máximos																								
	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr																								
Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)																									
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg																									
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg																									
Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg																									
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10 ufc/g</td> <td>3x10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Vibrio Cholera O1</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos. 9,7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022</p>	REQUISITO	n	c	m	M	Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---	Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---
REQUISITO	n	c	m	M																						
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g																						
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																						
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---																						
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									

	<p>Otras características del producto</p>	<p>El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado. El producto no debe evidenciar quemaduras por congelación, alteraciones en la textura de la carne que indiquen descomposición, ni olores o sabores objetables. El olor debe ser característico de pescado fresco.</p>
--	---	---

<p>REQUISITOS NORMATIVOS</p>	<p>Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de 2022.</p>
-------------------------------------	--

<p>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</p>	<p>Presentación del Producto</p>	<p>SAP 200001490 mojarra La unidad debe tener peso entre 250gr a 300gr Es potestad del supervisor solicitar si el producto es entregado por unidad o por kilogramo.</p>
	<p>Empaque y/o Embalaje</p>	<p>Producto deberá ser empacado en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectada, con bolsatina, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.</p>
	<p>Rotulado</p>	<p>El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>

<p>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</p>	<p>El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empackado con relación a la fecha de producción y/o empaque.</p>
---	--

<p>CONDICIONES DE TRANSPORTE</p>	<p>El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS" Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p>
---	---

<p>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</p>	<p>El proveedor debe certificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y
---	---

	<p>con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
--	--

FECHA ACTUALIZACIÓN:	DICIEMBRE 2025
-----------------------------	-----------------------

CONTROL DE CAMBIOS									
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO								
1	<p>Versión Inicial</p>								
2	<p>Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se retira código SIC y se incluye códigos SAP, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, en certificaciones se modifica solicitud certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. <i>Cambios realizados por JPMR / Abr-21.</i></p>								
3	<p>Se traslada la frase "El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado", del ítem Descripción Del Producto al ítem Otras Características Del Producto. En ítem Requisitos Fisicoquímicos se actualizan de acuerdo a la resolución 122 de 2012 y pasa de Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 g según Resolución 776 de 2008 a Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg/100 g según Resolución 122 de 2012. Se actualizan los Límites máximos de metales según Resolución 122 de 2012 quedando así:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Límites máximos (mg/kg peso fresco)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo (Pb):</td> <td style="text-align: center;">0.3 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (Cd):</td> <td style="text-align: center;">0.05 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (Mg):</td> <td style="text-align: center;">0.5 mg /Kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>En ítem Otras Características Del Producto se incluye la frase el olor debe ser característico de pescado fresco. En ítem Requisitos normativos Se incluye la resolución 122 de 2012, la resolución 468 de 2012, NTC 1443 y la resolución 5109 de 2005. En ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimiento De La Entidad: se ajusta el texto quedando así: "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empackado con relación a la fecha de producción y/o empaque". En Condiciones De Transporte: Se ajusta las temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 quedando así.: Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Se retira El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013. En Certificaciones: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente.</p>	Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)	Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg	Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg	Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg
Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)								
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg								
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg								
Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg								

4	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En requisitos microbiológicos se actualizan la Tabla 7 Requisitos pmicrobiológicos Resolución 122 de 2012 - para Productos de la Pesca frescos, ultracongelados y congelados para consumo humano a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9,7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.																																																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>n</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Detección de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>400</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella spp</i>/25g</td> <td>5</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25g</td> <td>5</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	n	m	M	c	Detección de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	10	400	2	Detección de <i>Salmonella spp</i> /25g	5	Ausente	-	0	Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25g	5	Ausencia	-	0	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	1000	2	<table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10 ufc/g</td> <td>3x10⁴ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Vibrio Cholera O1</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table>	REQUISITO	n	c	m	M	Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ⁴ ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---	Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g
Requisito	n	m	M	c																																															
Detección de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	10	400	2																																															
Detección de <i>Salmonella spp</i> /25g	5	Ausente	-	0																																															
Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25g	5	Ausencia	-	0																																															
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	1000	2																																															
REQUISITO	n	c	m	M																																															
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ⁴ ufc/g																																															
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																																															
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---																																															
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---																																															
5	En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 2505 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008. En el Ítem Certificaciones: Se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario.																																																		
6	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03 Se actualiza la descripción del código. Y se agrega "La unidad debe tener peso entre 250gr a 300gr". Lo anterior teniendo en cuenta que desde la mesa de ayuda dieron respuesta "El material fue ampliado en su Unidad de Medida Alternativa, para ser utilizado como UND, esta unidad se debe colocar manualmente desde el inicio del proceso para que continúe con dicha Unidad. ya sea para compra o para uso interno del material" En presentación se agrega "Es potestad del supervisor solicitar si el producto es entregado por unidad o por kilogramo" con el fin de facilitar temas de control de inventarios.																																																		

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	30-12-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	David Jose Baldion Acevedo	30-12-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	30-12-2025	
	Director Abastecimientos Clase I	Julián Fernando Serrano Serrano	30-12-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	30-12-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30-12-2025	

PROCESO

PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO



TITULO
FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS

Código: PA-FO-75

Versión No. 02

Página 1 de 4

Fecha: 23 04 2024



PRODUCTO / NOMBRE	PESCADO SIERRA
--------------------------	-----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 20000691 / SAP 200001863
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	El también llamado pez azul es una especie que habita en litorales tropicales, por lo que se puede encontrar en las costas del Océano Pacífico, el pescado sierra se requiere eviscerado, sin escamas, crudo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																								
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límites máximos</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases volátiles Totales</td> <td>70 mg /100 gr</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia: Tabla 1 Requisitos Físicoquímicos. Resolución 122 de 2012</p>	Requisito	Límites máximos	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr																				
	Requisito	Límites máximos																								
	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr																								
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10 ufc/g</td> <td>3x10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Vibrio cholera O1</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos 9.7 Productos de la pesca frescos ultracongelados y/o congelados crudos. Resolución 1407 de 2022</p>	REQUISITO	n	c	m	M	Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-	Vibrio cholera O1	5	0	Ausencia/25g
REQUISITO	n	c	m	M																						
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g																						
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																						
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-																						
Vibrio cholera O1	5	0	Ausencia/25g	-																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	<p>Libre de impurezas, sin agallas, sin escamas, sin hematomas o golpes. Olor: fresco característico Textura: Fresco y característico Color: carne de color uniforme característico de frescura, piel brillante, ojos brillantes, sin coloración roja sanguínea.</p> <p>Limite máximo de metales:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límites máximos (mg/kg peso fresco)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo (Pb):</td> <td>0.3 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (Cd):</td> <td>0.05 mg /Kg</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (Mg):</td> <td>0.5 mg /Kg</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012</p>	Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)	Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg	Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg	Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg																	
Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)																									
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg																									
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg																									
Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg																									

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 1485 de 2022.
------------------------------	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	Pescado Sierra en posta x kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulo del producto deberá cumplir con la resolución 5109 de 2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de dos (2) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) días de empaçado.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</p> <p>El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</p> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p> <p>Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013</p>
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA, (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE 2024
-----------------------------	---------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se ajusta información a Formato PA-FO-75 Versión 01, se elimina item contenido de acuerdo a actualización Formato, se incluye código 200001863 que sirve para el uso del producto tanto en CAD como para comedores.
3	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En ítem Requisitos Físicoquímicos se actualizan de acuerdo a la resolución 122 de 2012 y pasa de Bases volátiles Totales

(mg/100gr): 35 mg /100 g según Resolución 776 de 2008 a Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg/100 g según Resolución 122 de 2012. Se retiran los requisitos Referencia tabla de composición de Alimentos ICBF 2015 – Pescado Sierra

Parámetro	Valor
Humedad g/100 g	72.3
Grasa g/100 g	4.6
Proteína g /100 g	21.8

En requisitos microbiológicos se actualizan retirando los establecidos en la Resolución 776 de 2008 e ingresando la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9,7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.

Parámetro	n	m	M	C
Recuento de E.coli UFC/g	5	10	400	2
Recuentos de Staphylococcus coagulasa UFC/g	5	100	1000	2
Detección de Salmonella /25g	5	Negativo	-	0
Detección de Vibrio Cholerae /25 g	5	Negativo	-	0

Resolución 776 de 2008

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-
Vibrio cholera O1	5	0	Ausencia/25g	-

Requisitos Microbiológicos 9,7 Productos de la pesca frescos ultracongelados y/o congelados crudos. Resolución 1407 de 2022

En ítem de otras características de producto se retiran los datos Limite máximo de metales: Plomo Pb: 0.2, Cadmio Cd: 0.05, Mercurio Mg: 0.5 de la Resolución 776 de 2008 y Se actualizan los Límites máximos de metales según Resolución 122 de 2012 quedando así:

Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg
Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg


En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 122 de 2012, Resolución 468 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 1485 de 2022., se retira la Resolución 776 de 2008.

En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye: para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años, y los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. Cambios realizados por MCRG, Oct 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	18 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	18 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	18 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	18 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	18 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	30 ENE 2025	

412

ocio en blanc

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			 <small>de la Defensa</small>
 AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		Página 1 de 4	
		Versión No. 02			
		Fecha: 23 / 04 / 2024			

PRODUCTO / NOMBRE	PESCADO DORADO
--------------------------	-----------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000571 / SAP 200000572
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	De especie es la especie <i>Coryphaena hippurus</i> , también llamado pez mahi- mahi es una especie de pez marino de la familia corifaénidos, distribuido por todos los océanos del mundo, en aguas tanto tropicales como subtropicales .el pescado dorado se requiere eviscerado, crudo.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																								
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <th style="text-align: left;">Requisito</th> <th style="text-align: left;">Límites máximos</th> </tr> <tr> <td>Bases volátiles Totales</td> <td>70 mg /100 gr</td> </tr> </table> <p style="font-size: small;">Referencia: Tabla 1 Requisitos Físicoquímicos. Resolución 122 de 2012</p>	Requisito	Límites máximos	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr																				
	Requisito	Límites máximos																								
	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr																								
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">REQUISITO</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">c</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10 ufc/g</td> <td style="text-align: center;">3x10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10² ufc/g</td> <td style="text-align: center;">10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">Ausencia/25g</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Vibrio cholera O1</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">Ausencia/25g</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: small;">Requisitos Microbiológicos 9,7 Productos de la pesca frescos ultracongelados y/o congelados crudos. Resolución 1407 de 2022</p>	REQUISITO	n	c	m	M	Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-	Vibrio cholera O1	5	0	Ausencia/25g
REQUISITO	n	c	m	M																						
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g																						
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																						
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	-																						
Vibrio cholera O1	5	0	Ausencia/25g	-																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	<p>Libre de impurezas, sin agallas, sin escamas, sin hematomas o golpes. Olor: fresco característico Textura: Fresco y característico Color: carne de color uniforme característico de frescura, piel brillante, ojos brillantes, sin coloración roja sanguínea.</p> <p>Límite máximo de metales: Plomo Pb: 0.2 Cadmio Cd: 0.05 Mercurio Mg: 0.5</p>																									

REQUISITOS NORMATIVOS	Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 1485 de 2022.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y	Presentación del Producto	SAP 200000571 Pescado dorado en filete sin piel x kilogramo de producto.
-----------------------------	---------------------------	--

ROTULADO		SAP 200000572 Pescado dorado en posta x kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	Producto deberá ser empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario. El producto debe ser entregado en canastilla plástica, limpia y desinfectada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc.
	Rotulado	El rotulo del producto deberá cumplir con la resolución 5109 de 2005.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de dos (2) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) días de empackado.
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase "TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</p> <p>El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</p> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega.</p> <p>Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013</p>
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Adicionalmente para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento expedida por la entidad competente, concepto Favorable o Favorable con requerimientos, Con fecha de expedición no superior a tres años. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
--	---



FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE 2024
-----------------------------	---------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022. En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP

vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. Cambios realizados por MCRG. Oct 2024.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

1. Descripción en blanco

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
 AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES <small>El apoyo de nuestras Fuerzas</small>	TITULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		 <small>De la Defensa</small>		
		Versión No. 03	Página 1 de 4			
		Fecha: 07	02			2025

PRODUCTO / NOMBRE	FILETE DE TRUCHA
--------------------------	-------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200002141 / SAP 200002680
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	<p>Las truchas son peces de la subfamilia Salmoninae, se caracterizan por que sus aletas carecen de espinas, y todas las especies tienen una pequeña aleta adiposa en el lomo, cerca de la cola. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara.</p> <p>El filete de trucha: es el trozo de pescado, cortado fino y en forma de lámina proveniente de la trucha (<i>Oncorhynchus mykiss</i>), el filete se obtiene después de haber sido desangrado y eviscerado sin cabeza y sin cola, porcionado y ser sometidos a congelación.</p>

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	No Aplica																								
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" data-bbox="771 1060 1356 1176"> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límites máximos</th> </tr> <tr> <td>Bases volátiles Totales</td> <td>70 mg /100 gr</td> </tr> </table> <p>Referencia: Tabla 1 Requisitos Físicoquímicos. Resolución 122 de 2012</p>	Requisito	Límites máximos	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr																				
	Requisito	Límites máximos																								
	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr																								
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" data-bbox="625 1270 1494 1522"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10 ufc/g</td> <td>3x10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Vibrio Cholera O1</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p>Requisitos Microbiológicos. 9,7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022</p>	REQUISITO	n	c	m	M	Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---	Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g
REQUISITO	n	c	m	M																						
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g																						
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																						
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---																						
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	El producto debe estar libre de cualquier indicio de contaminación, alteración, adulteración o falsificación. La carne del filete deberá contar con la coloración rosada característica del producto.																									

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, Resolución 1485 de
------------------------------	---

	2022. o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
--	--

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200002141 Cada filete debe tener un peso de 100 gramos como mínimo. SAP 200002680 Cada filete debe tener un peso entre los 100 a 125 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	SAP 200002141 bolsa por 10 unidades de producto y con un peso total promedio de 1000 gramos. SAP 200002680 bolsa por 10 unidades de producto. Productos deberán ser empacados al vacío en material de primer uso de grado alimentario. Embalado en canastillas plásticas limpias y desinfectadas con bolsatina, sin presencia, sangre, hielo, agua etc.
	Rotulado	El rotulo del producto deberá cumplir con lo establecido en la resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto se requiere con una vida útil mínima de (2) meses contados a partir de la fecha de entrega del producto al comedor.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</p> <p>El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</p> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p>
----------------------------------	---

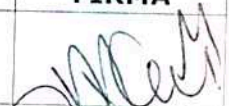
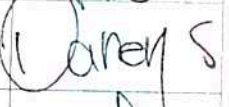

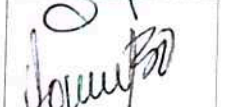
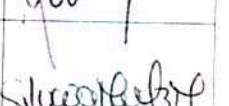
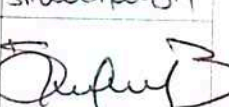
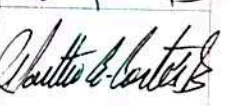
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Registro Sanitario del producto (vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad
--	---



	<p>competente o ente certificador.</p> <ul style="list-style-type: none"> Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MARZO 2025
-----------------------------	-------------------

CONTROL DE CAMBIOS																																																			
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO																																																		
1	<p>Versión Inicial.</p>																																																		
2	<p>Se actualiza el formato PA-FO-75 V01, se ajusta nombre del producto, se retira código SIC y se incluye código SAP, se ajustan Requisitos fisicoquímicos y Microbiológicos de acuerdo con lo establecido en la Res. 776/2008 la cual fue modificada parcialmente por Res. 122/2012 y la NTC 1443, adicional se indican requerimientos nutricionales teniendo en cuenta la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018.</p> <p>Se incluye en los Requisitos Normativos la Res 2505/2004, la Res. 122/2012 que modifica parcialmente la Res.776/2008 y se adiciona el texto "o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan" en este ítem y en el ítem Rotulado, a fin de incluir en estos requisitos cualquier actualización normativa.</p> <p>Se ajustan y actualizan las condiciones de transporte según la normatividad vigente, de igual forma las CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador así:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Acta de Inspección Sanitaria IVC favorable o favorable con requerimientos expedida por el INVIMA de la planta desposte y acondicionamiento. ✓ Registro sanitario del producto Vigente. ✓ Certificado HACCP y/o Programa de aseguramiento de calidad para productos de la pesca, expedidos por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente. <p><i>Cambios realizados por JPMR Septiembre/2021.</i></p>																																																		
3	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02</p> <p>En requisitos microbiológicos se actualizan de la Referencia Normativa Res. 776/2008 Modificada parcialmente por Res. 122/2012, NTC1443 a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9,7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>PARAMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento E. coli ufc/g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>400</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc/g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Salmonella, 25 g</td> <td>5</td> <td>Negativo</td> <td></td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Vibrio cholerae 01, 25 g</td> <td>5</td> <td>Negativo</td> <td></td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th>REQUISITO</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10 ufc/g</td> <td>3x10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10² ufc/g</td> <td>10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> <tr> <td>Vibrio Cholera 01</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>---</td> </tr> </tbody> </table> <p>En requisitos nutricionales se retira el texto Tener en cuenta lo establecido en la Tabla de Composición Nutricional ICBF 2018 – Trucha y se deja No aplica., Toda Vez que el etiquetado nutricional se declara en el rotulo de acuerdo a la resolución 810 de 2021.</p> <p>En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008.</p> <p>En condiciones de transporte se retira el texto "El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto" toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013. Se definen las temperaturas que el producto debe tener en refrigeración y en congelación. Se incluye Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>En CERTIFICACIONES: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente." Y se retira la obligatoriedad de presentar certificado HACCP y se deja de carácter voluntario. <i>Cambios realizados por MCRG. May. 2024</i></p>	PARAMETROS	N	m	M	C	Recuento E. coli ufc/g	5	10	400	2	Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc/g	5	100	1000	2	Salmonella, 25 g	5	Negativo		0	Vibrio cholerae 01, 25 g	5	Negativo		0	REQUISITO	n	c	m	M	Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---	Vibrio Cholera 01	5	0	Ausencia/25g	---
PARAMETROS	N	m	M	C																																															
Recuento E. coli ufc/g	5	10	400	2																																															
Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc/g	5	100	1000	2																																															
Salmonella, 25 g	5	Negativo		0																																															
Vibrio cholerae 01, 25 g	5	Negativo		0																																															
REQUISITO	n	c	m	M																																															
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g																																															
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																																															
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---																																															
Vibrio Cholera 01	5	0	Ausencia/25g	---																																															
4	<p>Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022.</p> <p>En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. <i>Cambios realizados por MCRG, Oct 2024.</i></p>																																																		
5	<p>Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 03</p> <p>En presentación del producto se incluye código de material SAP 200002680 Cada filete debe tener un peso entre los 100 a 125 gramos, con embalaje de bolsa por 10 unidades de producto, el rango del producto se</p>																																																		

incluye para dar cumplimiento al contrato interadministrativo y por solicitud del regional suroccidente.
Cambios realizados por MCRG, mar 2025.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	14-03-2025	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	14-03-2025	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	14-03-2025	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	14-03-2025	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	14-03-2025	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	14-03-2025	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Jurídica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	14-03-2025	

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			 <small>de la Defensa</small>
 AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TITULO		Código: PA-FO-75		
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS		Versión No. 02	Página 1 de 4	
			Fecha: 23 / 04 / 2024		

PRODUCTO / NOMBRE	FILETE DE PESCADO
--------------------------	--------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 200000257 / SAP 200001462
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	Filete de pescado sin presencia de espinas de los siguientes tipos: Tilapia, robalo, basa, sometido a un proceso de empaque y entregado en congelación.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Filetes de Tilapia, y/o róbalo, y/o basa.																								
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <th style="text-align: left;">Requisito</th> <th style="text-align: left;">Límites máximos</th> </tr> <tr> <td>Bases volátiles Totales</td> <td>70 mg /100 gr</td> </tr> </table> <p style="font-size: small;">Referencia: Tabla 1 Requisitos Físicoquímicos. Resolución 122 de 2012</p>	Requisito	Límites máximos	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr																				
	Requisito	Límites máximos																								
	Bases volátiles Totales	70 mg /100 gr																								
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">REQUISITO</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">c</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10 ufc/g</td> <td style="text-align: center;">3x10² ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus coagulasa positiva</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">10² ufc/g</td> <td style="text-align: center;">10³ ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp.</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">Ausencia/25g</td> <td style="text-align: center;">---</td> </tr> <tr> <td>Vibrio Cholera O1</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">0</td> <td style="text-align: center;">Ausencia/25g</td> <td style="text-align: center;">---</td> </tr> </tbody> </table> <p style="font-size: x-small;">Requisitos Microbiológicos. 9.7 Productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos. Resolución 1407 de 2022</p>	REQUISITO	n	c	m	M	Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g	Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g	Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---	Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g
REQUISITO	n	c	m	M																						
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g																						
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g																						
Salmonella spp.	5	0	Ausencia/25g	---																						
Vibrio Cholera O1	5	0	Ausencia/25g	---																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	La carne debe ser firme a la presión del dedo, la piel y las escamas brillantes con reflejos metálicos bien sujetos al cuerpo, el olor debe ser agradable, color normal no amarillento, no debe tener cola, ni cabeza. El producto no debe contener hielo, ni formación de escarcha en el interior del empaque.																									

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 2674 de 2013, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021. Resolución 1485 de 2022.
------------------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200000257 / SAP 200001462 Filete De Pescado x Kg de producto, en porciones x 125 gramos.
	Empaque y/o Embalaje	El empaque debe garantizar la inocuidad de los alimentos, Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas

	Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 5109 de 2005 o las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. No se permite el uso de adhesivos.
--	----------	--

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	El producto requiere una vida útil de un (1) meses contados a partir de la fecha de empaque. Al momento de la entrega el producto no debe tener más de un (15) días de empackado.
--	---

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en Vehículo cerrado con concepto técnico sanitario FAVORABLE, expedido por el Ente Territorial de Salud. Vehículo dotado con unidad de enfriamiento y equipos de Medición de temperatura. El vehículo deberá estar identificado en un lugar visible con la frase " TRANSPORTE DE ALIMENTOS"</p> <p>El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.</p> <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frio hasta el momento de entrega.</p> <p>Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capitulo VII de la Resolución 2674 de 2013</p>
----------------------------------	---

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> • Registro Sanitario del producto (vigente) • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por INVIMA (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). • Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • No es de carácter obligatorio; si lo tiene puede presentar Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador. • Para el proveedor, maquilador y comercializador según su actividad debe presentar los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022.
--	---

FECHA ACTUALIZACIÓN:	OCTUBRE 2024
-----------------------------	---------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial. Creada por IMRC. Oct. 2021
2	Se actualiza Formato CÓDIGO: PA-FO-75 Versión 02 En requisitos microbiológicos se actualizan de la Referencia Normativa Res. 776/2008 Modificada parcialmente por Res. 122/2012, NTC1443 a la Resolución 1407 de 2022 Requisitos Microbiológicos. 9.7 productos de la pesca (pescados, moluscos y crustáceos) frescos ultracongelados y/o ultracongelados crudos.

PARAMETROS	N	m	M	C
Recuento E coli ufc/g	5	10	400	2
Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc/g	5	100	1000	2
Salmonella 25 g	5	Negativo		0
Vibro cholerae O1 25 g	5	Negativo		0

REQUISITO	n	c	m	M
Escherichia coli	5	2	10 ufc/g	3x10 ² ufc/g
Staphylococcus coagulasa positiva	5	2	10 ² ufc/g	10 ³ ufc/g
Salmonella spp	5	0	Ausencia/25g	---
Vibrio Cholerae O1	5	0	Ausencia/25g	---

En requisitos normativos se incluyen las normas aplicables Resolución 2505 de 2005, Resolución 1407 de 2022, Resolución 810 de 2021, se retira la Resolución 776 de 2008.
 En Empaque y/o Embalaje se retira el texto "estará empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario", se incluye Producto empacado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. embalada dentro de canastillas plásticas limpias y desinfectadas. *Cambios realizados por MCRG, May. 2024*

3

Se incluyen en normatividad se incluye Resolución 1485 de 2022.
 En ítem de certificaciones Proveedor / Maquilador/ Comercializador se incluye los requisitos que debe presentar según su actividad los permisos y autorizaciones para el ejercicio de la actividad pesquera y de la acuicultura expedido por la AUNAP vigentes de acuerdo al artículo 4º: tipos de permisos de pesca y acuicultura de la Resolución 1485 de 2022. *Cambios realizados por MCRG, Oct 2024.*

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	30 OCT 2024	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Danery Alexandra Sánchez Rojas	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Gisella Paola Garcia Avendaño	10 OCT 2024	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Yamile Betancourt Vega	10 OCT 2024	
	Directora Abastecimientos Clase I	Norma Silvana Montanez Montenegro	10 OCT 2024	
	Secretario General (E)	Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	10 OCT 2024	
Aprobó	Jefe Oficina Asesora Juridica encargada de las funciones del despacho de la Dirección General	Martha Eugenia Cortes Baquero	10 OCT 2024	

Filete de pescado en blanco