



TÍTULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**

VERSIÓN No. **01**

Página **1** de **27**

FECHA.

**20**

**12**

**2023**



Florencia, 13 de marzo de 2024

Señores

**AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC SAS**

Nit: 901.249.274-1

Atn Carlos Alberto Cadena Montoya

C.C. No. 1.117.494.539

Dirección: Lote 12 Mz 114B/ La Ciudadela siglo XXI

Teléfono: 3202807550

E-mail: [avesurzomac@gmail.com](mailto:avesurzomac@gmail.com)

Florencia, Caquetá

ASUNTO: Comunicación de aceptación de la oferta, Sub sección 5 artículo 2.2.1.2.1.5.2.del Decreto 1082 de 2015 y Art. 94 del 1474 de 2011.

Por medio de la presente y de acuerdo al asunto, me permito comunicarle la aceptación de oferta de manera expresa e incondicional presentada por usted:

PROCESO: Contratación de Mínima Cuantía No. 006-011 de 2024.

## **Contrato de Suministro No. 006-006-2024**

**OBJETO: SUMINISTRO DE PESCADO PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES; REGIONAL AMAZONIA.**

- 1. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:** La obligación que contrae la **AGENCIA LOGÍSTICA** está respaldada con el certificado de disponibilidad presupuestal **No. 1424 DEL 19 ENERO DE 2024, POR VALOR DE CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$58.500.000), EXPEDIDO POR EL GRUPO PRESUPUESTO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, PARA LA VIGENCIA FISCAL 2024**, con la siguiente IDENTIFICACIÓN PRESUPUESTAL:

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-000-004	PESCADO Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA	\$ 58.500.000

- 2. PLAZO DE EJECUCIÓN:** **EI CONTRATISTA** debe hacer entrega del objeto contractual hasta el día **30 de abril de 2024**, el cual se contará a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato, incluida la reunión de coordinación para aclarar estipulaciones, obligaciones, entregas y demás condiciones contractuales, o hasta agotar el presupuesto oficial de mismo, lo que primero suceda en el tiempo.

**GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

 <p><b>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES</b> La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	<p>CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b></p>			 <p>Grupo Social y Empresarial <b>de la Defensa</b> Por donde Pasan los Poderes, por donde están</p>
		<p>VERSIÓN No. <b>01</b></p>	<p>Página <b>2</b> de <b>27</b></p>		
		<p>FECHA. <b>20</b></p>	<p><b>12</b></p>	<p><b>2023</b></p>	

- PLAZO DE DURACIÓN DE LA COMUNICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE OFERTA:** Para todos los efectos legales la duración de la presente comunicación de aceptación de oferta será la del plazo de ejecución y hasta cuatro (4) meses más.
- LUGAR DE EJECUCIÓN:** El CONTRATISTA realizará la ejecución del objeto a contratar mediante entrega del bien de conformidad con la ubicación de las unidades de negocio; previa solicitud efectuada por parte del supervisor (a) del contrato:

**Unidades del Caquetá**

ÍTEM S	BATALLÓN O UNIDAD	SIGLA	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE APOYOS Y SERVICIOS PARA EL COMBATE NO12 "GENERAL FERNANDO SERRANO"	BASPC 12	Calle 16 No. 16-00 centro Florencia.	Florencia Caquetá
2	BATALLÓN DE INGENIEROS NO. 12 "GENERAL LIBORIO MEJÍA"	BIMEJ 12	Venecia-Caquetá	Venecia-Caquetá
3	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO	BASCN	Fuerte Militar Lalandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Lalandia - Caquetá
4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Lalandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Lalandia - Caquetá
5	GRUPO DE CABALLERIA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"	GMRIN 12	Fuerte Militar Lalandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Lalandia - Caquetá
6	BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12	BITER 12	Fuerte Militar Lalandia Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste	Lalandia - Caquetá
7	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 36 CAZADORES	BICAZ 36	Kilómetro 9 VIA LA SIBERIA San Vicente del Caguan - Caquetá	San Vicente del Caguan - Caquetá
8	COMANDO AÉREO DE COMBATE NO. 6	CACOM 6	Aeropuerto Gustavo Artunduaga Paredes	Base Tres Esquinas del Caguan (Solano) - Caquetá

**NOTA 1:** La recepción de los bienes objeto del contrato, en el sitio relacionado en el ítem 8 de la anterior tabla, estará supeditada a la efectiva disponibilidad de vuelo por parte de la Fuerza Aérea, para el traslado de los mismos a la base de Tres Esquinas, de modo que, en la eventualidad de que se efectúe la solicitud del suministro y por condiciones ajenas a la Entidad no exista salida de vuelo para el traslado de los alimentos, el contratista debe recibir nuevamente los bienes objeto de suministro y almacenarlos, toda vez que, la entidad no cuenta con dicha capacidad; y efectuar entrega de los mismos una vez sean solicitados.

**Unidades del Putumayo**

ÍTEM S	BATALLÓN O UNIDAD	SIGLA	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	BATALLÓN DE INFANTERÍA NO. 25 "GENERAL ROBERTO DOMINGO RICO DIAZ"	BIROR 25	Vereda el Porvenir en Villa Garzón.	Villa Garzón-Putumayo
2	BATALLÓN DE ARTILLERÍA NO. 27 GENERAL LUIS ERNESTO ORDOÑEZ CASTILLO	BALOC 27	Kilómetro 11 en la vía que conduce a Puerto Asís en el corregimiento de Santana.	Santana-Putumayo

**NOTA 2:** El contratista debe coordinar con el supervisor las fechas y horas de entrega, de modo que no se presenten traumatismos en el cumplimiento de los suministros por no observarse las horas establecidas para tal fin.



TITULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**  
 VERSIÓN No. **01**  
 FECHA: **20** **12** **2023**  
 Página **3** de **27**



**NOTA 3:** La Regional podrá contemplar lugares de entrega adicionales mediante la celebración de actas modificatorias suscritas por las partes.

5. **VALOR ACEPTADO:** Para efectos legales, fiscales y presupuestales, el valor de la presente comunicación de aceptación de oferta asciende hasta por la suma de **CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$58.500.000)**, incluido IVA.

**CUADRO DE PRECIOS**

No.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR IVA	VALOR UNITARIO CON IVA
1	CACHAMA ENTERA SIN ESCAMAS Y EVISCERADA *250g	UNIDAD	1	\$5.800	\$0	\$5.800
2	BAGRE	KILO	1	\$14.092	\$0	\$14.092
3	MOJARRA	KILO	1	\$13.000	\$0	\$13.000
4	TILAPIA	KILO	1	\$13.000	\$0	\$13.000
5	FILETE DE PESCADO APANADO (Milanesa de pescado)	KILO	1	\$13.200	\$2.508	\$15.708
<b>VALOR TOTAL DE LA OFERTA</b>						<b>\$ 59.092</b>
<b>IVA 19%</b>						<b>\$ 2.508</b>
<b>VALOR TOTAL ADJUDICADO INCLUIDO IVA</b>						<b>\$ 61.600</b>

**NOTA: LA FIRMA AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC SAS PERTENECE A REGIMEN ORDINARIO.**

6. **FORMA DE PAGO:**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato (menos descuentos de ley), en mensualidades vencidas, o proporcional por fracción, correspondiente a los suministros efectivamente realizados y de acuerdo a los valores ofertados por el contratista, dentro de los **treinta (30) días** siguientes a la correspondiente facturación, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y al cumplimiento de los siguientes requisitos:

**A cargo del contratista:**

- a. Factura o documento equivalente con el cumplimiento de los requisitos señalados en los Artículos 621 y 774 del Código de Comercio y Artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional. De conformidad con el Decreto 1929 de 2007 por el cual se reglamenta el artículo 616-1 del Estatuto Tributario y demás normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan, el contratista generará y pondrá a disposición de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares las facturas electrónicas junto con la copia de la Resolución de autorización expedida por la DIAN, a través del correo electrónico del Supervisor del Contrato, que será informado con anticipación a la generación de las facturas, notas crédito y/o notas débito, para su respectiva revisión y aceptación o rechazo de la misma. De igual manera el contratista debe cargar cada una de las facturas generadas por el link del proceso en la plataforma

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	<p>CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b></p>		
		<p>VERSIÓN No. <b>01</b></p>	<p>Página <b>4</b> de <b>27</b></p>	
		<p>FECHA.</p>	<p><b>20</b></p>	<p><b>12</b></p>



transaccional del SECOP II, una vez se realice aceptación por parte del supervisor del contrato. Esta condición será de obligatorio cumplimiento, de acuerdo a la normatividad tributaria vigente durante el plazo de ejecución.

- b. Certificación de paz y salvo del pago de seguridad social integral y parafiscales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de **personas jurídicas**, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.
- c. Certificación de paz y salvo de obligaciones laborales. Si es U.T o Consorcio se deben anexar igualmente por cada miembro. Tratándose de **personas jurídicas**, se deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas mencionados mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o en su defecto por el representante legal.
- d. Planilla de pago seguridad social y parafiscales; por parte del contratista de las obligaciones frente al sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Servicio Nacional de Aprendizaje, cuando a ello haya lugar.
- e. Documentos por parte del contratista de no aplicación de retención en la fuente para trabajadores independientes.

**A cargo del supervisor del contrato:**

- a. Formato vigente Trámite pago parcial y/o total.
- b. Cuadro control de pagos firmado.
- c. Acta de entrega y recibo a satisfacción del objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor y el contratista.
- d. Alta de la unidad de Negocio.

**Requisitos adicionales en caso de existir endoso o cesión:**

- a. Endoso Factura o equivalente.
- b. Memorando trámite de endoso por parte de la Coordinación de Contratos de la Regional.
- c. Aceptación endoso por parte del contratista y en los casos de UT o Consorcio por cada uno de los integrantes.
- d. Documento Autorización endoso / Cesiones por parte del beneficiario.

**NOTA 1:** Los documentos y requisitos señalados en los anteriores literales deberán acreditarse para la procedencia de cada uno de los pagos a que haya lugar durante el término de ejecución del contrato.

**NOTA 2:** La Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía no se responsabilizará por la mora en el pago al contratista, cuando ello fuere provocado por razones o causas imputables al mismo.

**PARAGRAFO:** Para efectos de giro electrónico se abonará a la siguiente cuenta bancaria:

	TÍTULO  <b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b>	CÓDIGO: CT-FO-16			
		VERSIÓN No. 01		Página 5 de 27	
		FECHA.	20	12	

- Nombre: AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC SAS
- Nit: 901249274
- Entidad Financiera: BANCOLOMBIA
- Número de Cuenta: 466-00054368
- Tipo de Cuenta: AHORRO

Si el contratista cambia de cuenta bancaria, solicitará a la entidad bancaria, certificación bancaria actualizada, la cual deberá presentar dentro de los diez (10) días anteriores al respectivo giro.

7. **GARANTIAS:** Dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta y publicación de la misma en el SECOP, el **CONTRATISTA**, debe constituir una Garantía a favor de la **AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA con NIT:800117190-7** de acuerdo al artículo 2.2.1.2.3.1.7 del Decreto No. 1082 de 2015, Garantía de Cumplimiento y obtener su aprobación por parte de la **AGENCIA LOGÍSTICA**, garantizando el cumplimiento del objeto contractual y los siguientes amparos y valores:

7.1. **CUMPLIMIENTO:** Para garantizar las obligaciones que se contraen, el pago de multas y demás sanciones si se llegaren a imponer, por la suma de **ONCE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$11.700.000)**, equivalente al VEINTE por ciento (20%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.

7.2. **CALIDAD DEL BIEN:** Por la suma de **ONCE MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$11.700.000)**, equivalente al VEINTE por ciento (20%) del valor de la presente comunicación de aceptación de la oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas si las hubiere y seis (6) meses más, contados a partir de la fecha del perfeccionamiento de la presente comunicación de aceptación de la oferta.

7.3. **PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES:** Por la suma de **DOS MILLONES NOVECIENTOS VEINTICINCO MIL PESOS M/CTE (\$2.925.000)**, equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total de la presente comunicación de aceptación de oferta, con una vigencia igual al plazo de ejecución, de las prórrogas a que hubiere lugar y tres (3) años más, contados a partir de la fecha de su perfeccionamiento.

**PARÁGRAFO:** En la garantía y/o respectivo clausulado debe constar que se ampara el cumplimiento de la comunicación de aceptación de la oferta, el pago de las multas y de la cláusula penal pecuniaria convenidas.

8. **OBLIGACIONES:** Las estipuladas en el Anexo No. 2 Obligaciones del **CONTRATISTA** y Especificaciones técnicas de la Contratación de mínima cuantía No. 006-011 de 2024.

Además de las previstas en la ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y normas reglamentarias inherentes a la naturaleza del contrato, a las obligaciones derivadas de las disposiciones legales vigentes que regulan su

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-16			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>	
		ACEPTACIÓN DE OFERTA		VERSIÓN No. 01		Página 6 de 27
		FECHA.	20	12		2023

actividad y las contenidas en los documentos previos del proceso de selección, el contratista debe cumplir con las siguientes obligaciones:

**Obligaciones Generales:**

- a. Dar cumplimiento a las obligaciones con los sistemas de seguridad social, salud, pensiones y aportes parafiscales cuando haya lugar, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten, conforme lo establecido por el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003, la Ley 1122 de 2007, Decreto 1703 de 2002, Decreto 510 de 2003, artículo 3 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1562 de 2012 y demás normas que las adicionen, complementen, modifiquen o aclaren.
- b. Dar cumplimiento a lo estipulado en el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Contratistas, Subcontratistas y Proveedores de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.
- c. Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, Regional Amazonía.
- d. Cumplir con todos los requisitos establecidos para pago, quedando bajo su responsabilidad el no trámite de pago de la respectiva (s) factura (s), por falta de cumplimiento total de los mismos.
- e. Conocer a cabalidad el estudio y documentos previos, anexos técnicos, proyecto de pliego, pliego de condiciones definitivo, adendas (si hay lugar a ellas), contrato y demás documentos del presente proceso de selección a fin de ejecutar y dar cumplimiento del objeto del proceso con eficiencia y eficacia.
- f. Actualizar y/o modificar las garantías cuando a ello hay lugar.
- g. Efectuar las entregas en los plazos y condiciones establecidas, e igualmente en el vehículo acreditado en el proceso de selección para tal fin, so pena de incurrir en incumplimiento contractual.
- h. Entregar la totalidad del suministro solicitado junto con la factura, la cual deberá cumplir con los requisitos legales correspondientes, como los precios ofertados en el contrato.
- i. Responder en los plazos que la Agencia Logística Regional Amazonía establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formule.
- j. Suscribir el acta de recibo a satisfacción del objeto contractual y el Acta de Liquidación del Contrato.
- k. Informar oportunamente a la Entidad y/o supervisor del contrato, cualquier irregularidad o inconveniente que se presente en el suministro.
- l. Constituir la garantía de cumplimiento dentro de un plazo no mayor de tres (03) días hábiles siguientes a la fecha de perfeccionamiento del presente contrato.
- m. Realizar todos los procesos y procedimientos necesarios en la plataforma SECOP II y SIIF de su

	TÍTULO  <b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b>	CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b>			
		VERSIÓN No. <b>01</b>	Página <b>7</b> de <b>27</b>		
		FECHA.	<b>20</b>		<b>12</b>

competencia.

- n. Mantener activa la cuenta corriente o de ahorros reportada para los pagos con el fin de evitar traumatismos en el proceso de ejecución del contrato.

**Obligaciones Específicas:**

- a. Cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, ejecutando el suministro contratado de acuerdo con los documentos que soportan el proceso contractual y la propuesta presentada, *especialmente con lo dispuesto en las especificaciones y fichas técnicas establecidas por la Entidad.*
- b. Informar al supervisor, una vez suscrito el respectivo contrato, el número de contacto telefónico y correo electrónico dispuesto para las solicitudes de pedido.
- c. Contar con la coordinación logística necesaria, y a su costa, para la entrega de los bienes en los lugares de ejecución del contrato.
- d. Dar observancia durante la ejecución del contrato a la Resolución 2674 de 2013, y demás normas y/o actos administrativos que la sustituyan, modifiquen o adicionen.
- e. Cambiar los bienes suministrados que presenten algún tipo de observación posterior a su entrega, por no cumplir con las condiciones técnicas descritas en el contrato, en un lapso no superior a 2 horas para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Caquetá y en un lapso no superior a 10 horas para las unidades de negocio ubicadas en el departamento de Putumayo.
- f. Mantener vigentes, durante la ejecución del contrato, todas las licencias y/o permisos requeridos para el suministro del bien, conforme a los requerimientos de las normas que rigen la materia.
- g. Llevar el control sobre las cantidades y ejecución presupuestal del contrato, siendo única y exclusivamente responsabilidad del contratista, los suministros que se efectúen por fuera del valor oficial del contrato.
- h. Mantener las condiciones sanitarias de los productos a suministrar durante toda la ejecución del contrato, igualmente que cuenten con Registro, permiso o notificación sanitaria vigente, según riesgo en salud pública.
- i. Garantizar la implementación del Plan Estratégico de Seguridad Vial de acuerdo a lo indicado en la Ley 1503/20211, Ley 2050/2020, Decreto 1552/2021 y demás que regulen la materia.
- j. Adquirir de manera específica, como mínimo el 30% del valor del contrato a pequeños productores de acuerdo a lo indicado en el Decreto 1071 del 2015 adicionado por el Decreto 248 de 2021 y Ley 2046 del 2020.
- k. Los contratistas, subcontratistas o proveedores deben garantizar el suministro de ropa de seguridad conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente. La cual debe ser adecuada para las actividades que van a realizar, garantizando que sus trabajadores usarán los elementos de Protección Personal (EPP) y la ropa de seguridad que se les ha suministrado. Adicionalmente, deberá controlar el uso adecuado, inspeccionar y realizar periódicamente las reposiciones de los

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	<p>CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b></p>		
		<p>VERSIÓN No. <b>01</b></p>		<p>Página <b>8</b> de <b>27</b></p>
		<p>FECHA.</p>	<p><b>20</b></p>	<p><b>12</b></p>



EPP y ropa de seguridad para asegurar sus óptimas condiciones; y entrenar a su personal en el uso adecuado y cuidado de los EPP.

9. **SUPERVISIÓN:** En aplicación del artículo 83 de la ley 1474 de 2011, el control, vigilancia y supervisión, estará a cargo de la técnica para apoyo seguridad y defensa del Grupo Gestión del Abastecimiento, Bienes y Servicios y/o quien haga sus veces, y/o quien designe el ordenador del gasto y por conducto de éste, se tramitarán todas las cuestiones relativas al desarrollo de la presente comunicación de aceptación de oferta y sus funciones serán las previstas en la normatividad legal vigente.

**PARÁGRAFO – LIMITACIÓN DEL SUPERVISOR:** El supervisor no está facultado, en ningún momento, para adoptar decisiones que impliquen la modificación de los términos y condiciones previstos en la presente comunicación de aceptación de oferta, las cuales únicamente podrán ser adoptadas por las partes contratantes, mediante la suscripción de modificación a la misma.

10. **CESIONES: EI CONTRATISTA** no podrá ceder la presente comunicación de aceptación de oferta a persona alguna natural o jurídica, sin la previa y expresa autorización escrita de la AGENCIA LOGÍSTICA pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar dicha autorización, careciendo en absoluto de validez todo traspaso que se hiciera sin el lleno de este requisito, siendo causal de terminación de la misma.

La celebración de cesiones no exonera de las responsabilidades que asume en virtud de la presente comunicación de aceptación de oferta, la **AGENCIA LOGÍSTICA** no adquirirá relación alguna con estos.

Las condiciones generales de la garantía de cumplimiento, deben señalar que en el evento en que por incumplimiento del **CONTRATISTA** garantizado el asegurador resolviera continuar, como cesionario, con la ejecución del objeto del proceso contractual y la **AGENCIA LOGÍSTICA** estuviese de acuerdo con ello, el mismo aceptará desde el momento de la contratación de la póliza la cesión de la misma a favor del asegurador.

En éste caso el asegurador cesionario debe constituir una nueva garantía para amparar el cumplimiento de las obligaciones que ha asumido por virtud de la cesión.

11. **CONFIDENCIALIDAD:** El **CONTRATISTA** y el supervisor se obligan a no divulgar ningún tipo de información de cualquier naturaleza a terceras personas, en relación con el objeto del proceso contractual, ni de lugares que llegare a conocer por ser considerados de seguridad nacional, a menos que dicha información sea requerida por autoridad competente.
12. **INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** El **CONTRATISTA** declara bajo la gravedad de juramento que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad previstas en las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción) y demás normas concordantes, que si llegare a sobrevenir alguna, actuará conforme a lo dispuesto en ellas.
13. **EXCLUSIÓN RELACIÓN LABORAL:** La presente comunicación de aceptación por su naturaleza, no constituye vínculo laboral, ni subordinación, ni genera prestaciones sociales

	TÍTULO	CÓDIGO: CT-FO-16			
	ACEPTACIÓN DE OFERTA	VERSIÓN No. 01	Página 9 de 27		
		FECHA.	20		12

entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y el **CONTRATISTA**, ni entre la **AGENCIA LOGÍSTICA** y las personas con las que el mismo cuente para la ejecución del objeto del proceso contractual.

**14. SANCIONES:** Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan las siguientes multas:

- **MULTAS:** En caso de retardo o incumplimiento parcial o total de alguna de las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta por causas imputables a **EL CONTRATISTA**, salvo circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito conforme a las definiciones del artículo 1° de la Ley 95 de 1890, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer a **EL CONTRATISTA** multas cuyo valor se liquidará con base en el uno por ciento (1%) del valor del objeto contractual dejado de ejecutar, por cada día de retraso y hasta por treinta (30) días hábiles.
- **MULTAS POR INCUMPLIMIENTO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES:** En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá imponer a **EL CONTRATISTA** multas, cuyo valor se liquidará con base en el cero punto dos por ciento (0.2%) del valor de la presente comunicación de aceptación de oferta, por cada día de retardo en la presentación de la certificación y soportes que evidencie el cumplimiento de la presente obligación y hasta su cumplimiento.

Estas sanciones se reportarán a la Cámara de Comercio competente de conformidad con lo previsto en la normatividad vigente.

El pago, deducción o compensación de las multas no exonerará al **CONTRATISTA** del cumplimiento de las obligaciones emanadas de la presente comunicación de aceptación de oferta.

En caso de que la falta o incumplimiento se vuelva a presentar y que originalmente ya hubiera sido penalizada con multa, será susceptible de una decisión adecuada y proporcional al incumplimiento, bien a través de nuevas multas o de otras medidas tendientes a conminar o castigar al **CONTRATISTA**.

**15. PENAL PECUNIARIA:** Con fundamento en el principio de la autonomía de la voluntad, las partes pactan la exigibilidad de la pena pecuniaria en caso de mora, declaratoria de incumplimiento parcial, total o caducidad de las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, evento en el cual **EL CONTRATISTA** pagará a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, a título de pena pecuniaria y no de indemnización, una suma equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del mismo.

En caso que el simple retardo se presente sobre una parte de la obligación principal, el porcentaje pactado a título de pena pecuniaria se aplicará sobre el valor de la comunicación de aceptación de oferta por ejecutar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 1.596 del Código Civil.

**PARÁGRAFO:** El **CONTRATISTA** renuncia con su firma a la constitución en mora a que se refiere el artículo 1.594 del Código Civil.

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	<p>CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b></p>		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Promoviendo Valores, Impulsando el Desarrollo</p>	
		<p>VERSIÓN No. <b>01</b></p>	<p>Página <b>10</b> de <b>27</b></p>		
		<p>FECHA.</p>	<p><b>20</b></p>		<p><b>12</b></p>

No obstante, la **AGENCIA LOGÍSTICA** se reserva el derecho de cobrar los perjuicios por encima del monto de lo aquí pactado, siempre que los mismos se acrediten.

16. **PAGO MULTAS Y CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA:** Una vez notificada la resolución por medio de la cual se impone alguna de las sanciones antes descritas, el **CONTRATISTA** dispondrá dentro de los quince (15) días hábiles siguientes para proceder de manera voluntaria a su pago; en caso de no efectuarse, el **CONTRATISTA** autoriza a la **AGENCIA LOGÍSTICA** a descontar de las sumas que se le adeuden. De no existir tales saldos a su favor o de no resultar suficientes para cubrir la totalidad del valor de la sanción, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá obtener el pago de la multa y de la pena pecuniaria mediante una reclamación ante la compañía de seguros, dentro del amparo de cumplimiento otorgado con la garantía, y si esto último no fuere posible, se cobrará por vía ejecutiva.

**PARÁGRAFO:** Las multas y la pena pecuniaria, no serán reintegrables aún en el supuesto que el **CONTRATISTA** dé posterior ejecución a la obligación incumplida.

Lo anterior, con fundamento en el principio de autonomía de la voluntad de las partes.

17. **PROCEDIMIENTO DEBIDO PROCESO PARA IMPOSICIÓN DE MULTAS:** La declaración e imposición de multas y pena pecuniaria se harán cumpliendo el procedimiento establecido en las leyes 1150 de 2007 artículo 17, 1474 del 2011 artículo 86 y demás normatividad vigente.
18. **CADUCIDAD ADMINISTRATIVA:** Si se presenta algún hecho constitutivo de incumplimiento de las obligaciones a cargo del **CONTRATISTA** que afecte grave y directamente la ejecución de la presente comunicación de aceptación de oferta y evidencie que puede conducir a su paralización, la **AGENCIA LOGÍSTICA** por medio de acto administrativo debidamente motivado podrá decretar la caducidad y ordenar la liquidación en el estado en que se encuentre, todo de conformidad con el artículo 18 de la Ley 80 de 1993.

Ejecutoriada la resolución de caducidad, la presente comunicación de aceptación de oferta, quedará definitivamente terminada y el **CONTRATISTA** no tendrá derecho a reclamar indemnización alguna.

La **AGENCIA LOGÍSTICA**, hará efectiva la garantía pactada en el mismo, así como el valor de la pena pecuniaria y procederá a su liquidación. Para efectos de esta liquidación, el **CONTRATISTA** devolverá a la **AGENCIA LOGÍSTICA** los dineros que hubiere recibido por concepto de este documento, previa deducción del valor de los bienes entregados por aquel y recibidos a satisfacción por la **AGENCIA LOGÍSTICA** conforme al objeto del proceso contractual. En el acta de liquidación se determinarán las obligaciones a cargo de las partes, teniendo en cuenta el valor de las sanciones por aplicar o las indemnizaciones a cargo del **CONTRATISTA**, si a esto hubiere lugar y la fecha de pago.

19. **INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERALES:** Las partes intervinientes convienen incorporar en esta comunicación de aceptación de oferta los principios de interpretación, modificación y terminación unilaterales y caducidad administrativa previstos en los artículos 15, 16, 17 y 18 respectivamente de la Ley 80 de

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	TÍTULO  <b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b>	CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b>		
		VERSIÓN No. <b>01</b>		Página <b>11</b> de <b>27</b>
		FECHA.	<b>20</b>	<b>12</b>

1993; la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las facultades excepcionales allí previstas.

20. **FUERZA MAYOR O CASO FORTUITO:** Las partes no serán responsables ni se considera que han incurrido en incumplimiento de sus obligaciones recíprocamente adquiridas, si se presentaren durante la ejecución de la comunicación de aceptación de oferta, circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito, de conformidad con las definiciones del artículo 1°. de la Ley 95 de 1890 y lo establecido para el efecto por la Ley Civil. El **CONTRATISTA** se obliga a notificar por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA** las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito acompañando la exposición de los motivos correspondientes la cual se presentará dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ocurrencia de las posibles causas de la demora cuando esto sea posible.

Así mismo, el **CONTRATISTA** acompañará a la mencionada notificación todos los documentos soporte, debidamente aceptado por el supervisor que acrediten o justifiquen la demora ocasionada por la fuerza mayor o el caso fortuito, manifestando el tiempo dentro del cual cumplirá su obligación.

En caso de persistencia de la causal o causales de fuerza mayor o caso fortuito, el **CONTRATISTA** informará por escrito a la **AGENCIA LOGÍSTICA**, dicha circunstancia o circunstancias cada quince (15) días hábiles hasta por un término máximo de sesenta (60) días hábiles; vencidos los cuales la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá dar por terminado la presente comunicación de forma unilateral, por medio de un acto administrativo de terminación, el cual será notificado al mismo sin que haya lugar a sanción alguna para éste.

Cuando las circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobadas no excedieren de sesenta (60) días, se levantará un acta suscrita por las partes contratantes con el fin de suspender los términos de ésta comunicación y desaparecida la causal de fuerza mayor o caso fortuito se reiniciará la ejecución del mismo, mediante acta suscrita entre las partes.

Evento en el cual el **CONTRATISTA**, se obliga a prorrogar igualmente la vigencia de la garantía que ampara el objeto del proceso contractual.

21. **SOLUCIÓN DE CONFLICTOS:** Conforme al artículo 68 de la Ley 80 de 1993, las partes podrán utilizar los mecanismos de solución previstos en la mencionada Ley, excepto la cláusula compromisoria, habida consideración que el artículo 70 de la Ley 80/93 fue derogado por el artículo 118 de la Ley 1563/12.
22. **ACTA DE LIQUIDACIÓN DE LA COMUNICACIÓN:** La liquidación se realizará dentro de los cuatro (4) meses siguientes a la fecha del último pago de la presente comunicación de aceptación de oferta.
23. **APLICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES:** Esta comunicación se regula, además de sus estipulaciones, por las Leyes Civiles y Mercantiles Colombianas que correspondan a su esencia y naturaleza, la **AGENCIA LOGÍSTICA** podrá hacer uso de las potestades previstas en el artículo 14 de la Ley 80 de 1993 y la Ley 1474 de 2011.

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TITULO</p> <p style="text-align: center;"><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	<p>CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b></p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa Por las Fuerzas Armadas, por la Defensa y por el País</p>
		<p>VERSIÓN No. <b>01</b></p>	<p>Página <b>12</b> de <b>27</b></p>		
		<p>FECHA. <b>20</b></p>	<p><b>12</b></p>	<p><b>2023</b></p>	

- 24. RÉGIMEN LEGAL:** Esta comunicación se registrará por el Estatuto General de la Contratación de la Administración Pública – EGCAP vigente y sus Decretos Reglamentarios, las Leyes de Presupuesto y en general las normas Civiles y Comerciales vigentes, las demás normas concordantes que rijan o lleguen a regir los aspectos de la presente comunicación de aceptación de oferta y las disposiciones Ministeriales que apliquen.
- 25. REQUISITOS PARA LA EJECUCIÓN:** Para la ejecución del presente contrato, se requiere de:
- 25.1.** Constitución de la Garantía de Cumplimiento y aprobación de la misma por parte de la AGENCIA LOGÍSTICA.
- 25.2.** Registro presupuestal.
- 25.3.** Para dar cumplimiento a lo previsto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el parágrafo segundo del Artículo 1 de la ley 828 de 2003, el CONTRATISTA, debe probar el cumplimiento de sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, para lo cual las personas jurídicas lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal o representante legal.
- 26. JURISDICCIÓN Y DOMICILIO:** Las obligaciones derivadas de la presente comunicación de aceptación de oferta, quedan sometidas a la jurisdicción competente, siendo el domicilio la ciudad de Florencia Caquetá.

Atentamente,

**MY JAVIER ORLANDO ÁVILA BOHORQUEZ**  
Director Regional Amazonia Agencia Logistica de las Fuerzas Militares

Elaboró: Abog. Paola Andrea Rosas Torres  
P.D. Gestión de la Contratación

Revisó:  
Cont. Púb. Luis Antonio Sepulveda Gomez  
Tasd Grupo Financiero  
Económico Evaluador

Revisó:  
Ing. Ali. Leidy Delgado Ramirez  
P.D. Grupo Abastecimientos B.S.  
Técnico Evaluador

Revisó y Aprobó: Abog. Jhon Fredy Galindo Barrera  
Coord. Gestión de la Contratación

Revisó:  
Cont. Púb. Yuri Andrea Torres Audor  
Coordinadora Gestión Financiera

Revisó:  
Adm. Emp. Carlos Eduardo Gasca Fuentes  
Coordinador Grupo Abastecimientos B.S.  
Área de la necesidad

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b>		
		VERSIÓN No. <b>01</b>		Página <b>13</b> de <b>27</b>
		FECHA:	<b>20</b>	<b>12</b>



**ANEXO No. 1  
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**CACHAMA ENTERA**

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	Código: <b>PA-FO-75</b>		
		Versión No. <b>00</b>		Página <b>1</b> de <b>3</b>
		Fecha:	<b>12</b>	<b>07</b>

<b>PRODUCTO / NOMBRE:</b>	<b>CACHAMA ENTERA</b>
---------------------------	-----------------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001930
	Clasificación	PESCADO
	Descripción del Producto	Cachama, pez de forma ovalada y plana ojos brillantes agallas de color rojo claro, piel firme al tacto. El producto deberá entregarse sin escamas y eviscerado. El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado.

<b>REQUISITOS ESPECÍFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica																																						
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th colspan="3">Límite permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases volátiles mg/100g</td> <td colspan="3">70</td> </tr> <tr> <td>Histamina máx (mg/Kg)</td> <td colspan="3">100</td> </tr> <tr> <td>pH (a 20°C)</td> <td colspan="3">5,5 – 7,5</td> </tr> <tr> <td>Cloruro (Como Cloruro de sodio) en fracción de masa, máx (g/100g)</td> <td colspan="3">&lt;2</td> </tr> <tr> <td>Contenido de ácido sulfhídrico</td> <td colspan="3">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Plomo (mg/Kg)</td> <td colspan="3">0,3</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (mg/Kg)</td> <td colspan="3">0,05</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (mg/Kg)</td> <td colspan="3">0,5</td> </tr> </tbody> </table> <p>NTC 1443-2016 Requisitos físicoquímicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (Refrigerados o congelados)</p>				Requisito	Límite permitido			Bases volátiles mg/100g	70			Histamina máx (mg/Kg)	100			pH (a 20°C)	5,5 – 7,5			Cloruro (Como Cloruro de sodio) en fracción de masa, máx (g/100g)	<2			Contenido de ácido sulfhídrico	Ausencia			Plomo (mg/Kg)	0,3			Cadmio (mg/Kg)	0,05			Mercurio (mg/Kg)	0,5	
Requisito	Límite permitido																																							
Bases volátiles mg/100g	70																																							
Histamina máx (mg/Kg)	100																																							
pH (a 20°C)	5,5 – 7,5																																							
Cloruro (Como Cloruro de sodio) en fracción de masa, máx (g/100g)	<2																																							
Contenido de ácido sulfhídrico	Ausencia																																							
Plomo (mg/Kg)	0,3																																							
Cadmio (mg/Kg)	0,05																																							
Mercurio (mg/Kg)	0,5																																							
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%;"> <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> <p>De donde                      n= número de muestras que se van a examinar                      c= número de muestras permitidas con resultado entre m y M                      m= índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad                      M= índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad</p> <p>NTC 1443-2016 Requisitos microbiológicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (Refrigerados o congelados)</p>				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	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																																				


**GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	<p>CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b></p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>
		<p>VERSIÓN No. <b>01</b></p>	<p>Página <b>14</b> de <b>27</b></p>		
		<p>FECHA: <b>20</b></p>	<p><b>12</b></p>	<p><b>2023</b></p>	

PROCESO	<b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b>				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	<p>Código: <b>PA-FO-75</b></p>			 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>
		<p>Versión No. <b>00</b></p>	<p>Página <b>2</b> de <b>3</b></p>		
		<p>Fecha: <b>12</b></p>	<p><b>07</b></p>	<p><b>2018</b></p>	

	<p>Requisitos Nutricionales</p>	<p>Tabla de Información Nutricional. Pescados y mariscos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td>61.1</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>254</td> </tr> <tr> <td>Energía (kJ)</td> <td>1058</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>27.0</td> </tr> <tr> <td>Lípidos (g)</td> <td>16.2</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales (g)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria (g)</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>Cenizas (g)</td> <td>2.2</td> </tr> </tbody> </table> <p>ICBF. Tabla de composición de alimentos Colombianos 2018</p>	Requisito	Valor	Humedad (g)	61.1	Energía (Kcal)	254	Energía (kJ)	1058	Proteína (g)	27.0	Lípidos (g)	16.2	Carbohidratos totales (g)	0.0	Fibra dietaria (g)	0.0	Cenizas (g)	2.2
		Requisito	Valor																	
		Humedad (g)	61.1																	
		Energía (Kcal)	254																	
Energía (kJ)	1058																			
Proteína (g)	27.0																			
Lípidos (g)	16.2																			
Carbohidratos totales (g)	0.0																			
Fibra dietaria (g)	0.0																			
Cenizas (g)	2.2																			
<p>Otras características del producto</p>	<p>El producto debe tener olor agradable, consistencia tersa y firme. La carne debe ser rígida, lisa, brillante, sin cambios de color.</p>																			
<p>Contenido</p>	<p>Cada unidad de producto debe tener un peso entre 230 a 270g</p>																			
<p>Requisitos Normativos</p>	<p>Resolución 2674/13, NTC 1443-2016, Resolución 122 de 2012, Resolución 2505 de 2005, Resolución 776 de 2008.</p>																			

<p><b>EMPAQUE Y ROTULADO</b></p>	<p>Presentación del Producto</p>	<p>En bolsa por 10 unidades de producto y con peso promedio de 2500g</p>
	<p>Condiciones de Transporte y Almacenamiento</p>	<p>El vehículo transportador debe contar con concepto técnico sanitario favorable vigente, expedido por el Ente Territorial Correspondiente. Debe contar con equipo de conservación de frío que permita la conservación del producto (-18°C -0°C)</p>
		<p>El producto se recibe con temperatura de congelación no menor a -18°C. Se deberá conservar la cadena de frío durante todas las actividades posteriores a la captura del producto.</p>
		<p>El producto debe estar embalado dentro de canastillas limpias y desinfectadas con bolsatina, sin presencia de sangre, hielo o indicios de descongelación.</p>
	<p>El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Resolución 2674/13.</p>	
<p>Empaque</p>	<p>El producto deberá ser empacado en bolsas de polietileno en material de primer uso de grado alimentario, debidamente sellado.</p>	
<p>Rotulado</p>	<p>El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Resolución Ministerio Protección Social 005109/2005 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p>	
<p>Vida Útil</p>	<p>El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, contados a partir de la entrega del producto al comedor.</p>	

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	<p>CÓDIGO: CT-FO-16</p>		
		<p>VERSIÓN No. 01</p>	<p>Página 15 de 27</p>	
		<p>FECHA.</p>	<p>20</p>	<p>12</p>



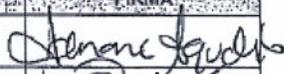
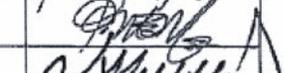
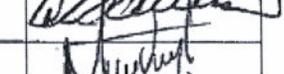
<p>PROCESO</p> <p><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>				
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	<p>Código: PA-FO-75</p>		
		<p>Versión No. 00</p>	<p>Página 3 de 3</p>	
		<p>Fecha:</p>	<p>12</p>	<p>07</p>



<p><b>CERTIFICACIONES:</b> Proveedor / Maquilador / Comercializador</p>	<p>Concepto Sanitario de la Planta procesadora expedida por la Entidad competente (Con fecha de expedición no superior a un año y con Concepto Favorable o Favorable con requerimientos, donde no se comprometa la calidad e inocuidad del producto y la salud del consumidor)</p>
---	--

<p><b>FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:</b></p>	<p><b>NOVIEMBRE DE 2020</b></p>
---	---------------------------------

<p>MAESTRO CONTROL DE CAMBIOS</p>	
<p>VERSIÓN</p>	<p>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS</p>
<p>1</p>	<p>Versión Inicial por cambio modelo operacional de la entidad</p>

	<p>CARGO</p>	<p>NOMBRE</p>	<p>FECHA</p>	<p>FIRMA</p>
<p>Elaboró</p>	<p>PD Abastecimiento Clase I</p>	<p>Mic. Ind. Adriana Carolina Agudelo Mendoza</p>	<p>25 NOV 2020</p>	
<p>Revisó</p>	<p>Directora Abastecimiento Clase I</p>	<p>Adm. Rosa Mary Enciso Melo</p>	<p>25 NOV 2020</p>	
	<p>Subdirector Gral. Abastecimientos y Servicios</p>	<p>Coronel (RA) Carlos Ernesto Camecho Díaz</p>	<p>25 NOV 2020</p>	
	<p>Subdirector General de Contratación</p>	<p>MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez</p>	<p>25 NOV 2020</p>	
<p>Aprobó</p>	<p>Secretario General</p>	<p>Coronel Juan Carlos Rivera Pineda</p>	<p>25 NOV 2020</p>	

**GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**

 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b>		 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa El Poder es el que manda, pero el deber es quien.</p>
		VERSIÓN No. <b>01</b>	Página <b>16</b> de <b>27</b>	
		FECHA.	<b>20</b> <b>12</b> <b>2023</b>	

**BAGRE**

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
 <p>AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas</p>	<p>TÍTULO</p> <p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	Código: <b>PA-FO-75</b>	
		Versión No. <b>01</b>	Página 1 de 3
		Fecha:	<b>26</b> <b>03</b> <b>2021</b>

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

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200001588
	Clasificación	Pescado
	Descripción del Producto	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> .

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No Aplica																									
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio:</p> <p>Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg /100 gr Referencia: Tabla 1 Requisitos Físicoquímicos. Resolución 122 de 2012</p> <p>Límite máximo de metales: Plomo (Pb): 0.3 mg /Kg Cadmio (Cd): 0.05 mg /Kg Mercurio (Mg): 0.5 mg /Kg Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012.</p>																									
	Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento <i>E. coli</i> ufc / g</td> <td>5</td> <td>10</td> <td>400</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Recuento <i>Stafilococo</i> coagulasa positiva ufc / g</td> <td>5</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i> / 25 g</td> <td>5</td> <td>Negativo</td> <td></td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Vibrio cholerae</i> O1 / 25 g</td> <td>5</td> <td>Negativo</td> <td></td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Tabla 7 Requisitos microbiológicos Resolución 122 de 2012 – para Productos de la Pesca frescos, ultracongelados y congelados para consumo humano</p>	PARÁMETROS	N	m	M	C	Recuento <i>E. coli</i> ufc / g	5	10	400	2	Recuento <i>Stafilococo</i> coagulasa positiva ufc / g	5	100	1000	2	<i>Salmonella</i> / 25 g	5	Negativo		0	<i>Vibrio cholerae</i> O1 / 25 g	5	Negativo		0
	PARÁMETROS	N	m	M	C																						
	Recuento <i>E. coli</i> ufc / g	5	10	400	2																						
Recuento <i>Stafilococo</i> coagulasa positiva ufc / g	5	100	1000	2																							
<i>Salmonella</i> / 25 g	5	Negativo		0																							
<i>Vibrio cholerae</i> O1 / 25 g	5	Negativo		0																							
Requisitos Nutricionales	No Aplica																										
Otras características del producto	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.																										

<b>REQUISITOS NORMATIVOS</b>	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 776 / 2008, NTC 1443, NTC 5766, Resolución 2674 de 2013, Resolución 122 de 2012, Resolución 468 de 2012 y Resolución 5109 de 2005
------------------------------	--



TÍTULO

**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**

VERSIÓN No. **01**

Página **17**  
de **27**

FECHA.

**20**

**12**

**2023**



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

BAGRE

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kilogramo de producto
	Empaque y/o Embalaje	Producto empaquetado en bolsas plásticas grado alimentario de primer uso, bien cerrada, sin presencia de hielo, agua, sangre, etc. embañada 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.
<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>		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.

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<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>
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<p>El proveedor debe certificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador.</li> </ul>
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>MAYO 2023</b>
-----------------------------	------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
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. <i>Cambios realizados por JPMR / Abr-21</i>
3	En REQUISITOS GENERALES (descripción del producto): Se ajusta el nombre Pez perteneciente a la especie Eromophilus Mutilus 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

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TITULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**  
 VERSIÓN No. **01**      Página **18**  
 de **27**  
 FECHA.      **20**      **12**      **2023**



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

BAGRE

*Pseudoplattystoma fasciatum* y *Brachyplatystoma rousseauxii*.  
 En REQUISITOS ESPECÍFICOS (Requisitos físicoquímicos, 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 empaque 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."

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Emp. Luz Stella Beltrán Rodriguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Roza	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	



TITULO

ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: CT-FO-16

VERSIÓN No. 01

Página 19 de 27

FECHA.

20

12

2023



MOJARRA

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TITULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha:	26

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"> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límites Máximos</th> </tr> <tr> <td>Bases Volátiles</td> <td>70 mg/100 g</td> </tr> </table> <p>Referencia: Tabla 1 Requisitos Físicoquímicos. Resolución 122 de 2012</p> <p>Límite máximo de metales:</p> <table border="1"> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límites máximos (mg/kg peso fresco)</th> </tr> <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> </table> <p>Referencia: Tabla 3 Límites máximos de metales pesados. Resolución 122 de 2012.</p>	Requisito	Límites Máximos	Bases Volátiles	70 mg/100 g	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	70 mg/100 g																								
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>PARÁMETROS</th> <th>N</th> <th>m</th> <th>M</th> <th>C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento <i>E. coli</i> 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><i>Salmonella</i> /25 g</td> <td>5</td> <td>Negativo</td> <td></td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><i>Vibrio cholerae</i> O1 /25 g</td> <td>5</td> <td>Negativo</td> <td></td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Referencia Tabla 7 Requisitos microbiológicos Resolución 122 de 2012 – para Productos de la Pesca frescos, ultracongelados y congelados para consumo humano</p>	PARÁMETROS	N	m	M	C	Recuento <i>E. coli</i> ufc /g	5	10	400	2	Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc /g	5	100	1000	2	<i>Salmonella</i> /25 g	5	Negativo		0	<i>Vibrio cholerae</i> O1 /25 g	5	Negativo		0
PARÁMETROS	N	m	M	C																						
Recuento <i>E. coli</i> ufc /g	5	10	400	2																						
Recuento Estafilococo coagulasa positiva ufc /g	5	100	1000	2																						
<i>Salmonella</i> /25 g	5	Negativo		0																						
<i>Vibrio cholerae</i> O1 /25 g	5	Negativo		0																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	<p>El producto no deberá presentar evidencia de haber sido congelado y posteriormente descongelado.</p> <p>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>																									

REQUISITOS NORMATIVOS	Debe hacer cumplimiento estricto a la Resolución del Ministerio de Protección Social No.776 / 2008, Resolución 122 de 2012, NTC 1443, Resolución 468 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 5109 de
-----------------------	--

**GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN**



TITULO

**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**

VERSIÓN No. **01**

Página **20**  
de **27**

FECHA.

**20**

**12**

**2023**



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

**MOJARRA**

2005.

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por kilogramo de producto.
	Empaque y/o Embalaje	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.
	Rotulado	El rotulado del producto deberá cumplir con la Resolución del Ministerio de Protección Social No.5109/2005.

<b>VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD</b>	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 empacado con relación a la fecha de producción y/o empaque.
--	--

<b>CONDICIONES DE TRANSPORTE</b>	<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>
----------------------------------	--

<b>CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador</b>	<p>El proveedor debe certificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador.</li> </ul>
--	---

<b>FECHA ACTUALIZACIÓN:</b>	<b>MAYO DE 2023</b>
-----------------------------	---------------------

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
1	Versión Inicial
2	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



TÍTULO

ACEPTACIÓN DE OFERTA

CÓDIGO: CT-FO-16

VERSIÓN No. 01

Página 21 de 27

FECHA.

20

12

2023



Continua Ficha Técnica de Producto ...

MOJARRA

	<p>certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. Cambios realizados por JPMR / Abr-21.</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 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 actualizan los Límites máximos de metales según Resolución 122 de 2012 quedando así:</p> <table border="1" style="margin-left: 40px;"> <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>En ítem Otras Características Del Producto se incluye la frase el oír 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 empaquetado con relación a la fecha de producción y/o empaque".                  En Condiciones De Transporte: Se ajusta la 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								

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	10 MAY 2023	
Revisó	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing Alim. Ingrid Marcela Alfonso Rodriguez	10 MAY 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	
Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Emp. Luz Stella Beltrán Rodriguez	10 MAY 2023	
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Rozo	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN

 <p>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TITULO</p> <p style="text-align: center;"><b>ACEPTACIÓN DE OFERTA</b></p>	<p>CÓDIGO: <b>CT-FO-16</b></p>		
		<p>VERSIÓN No. <b>01</b></p>	<p>Página <b>22</b> de <b>27</b></p>	
		<p>FECHA. <b>20</b> <b>12</b> <b>2023</b></p>		

TILAPIA

<p>PROCESO</p> <p style="text-align: center;"><b>PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO</b></p>				
 <p>AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES — La unión de nuestras Fuerzas —</p>	<p>TITULO</p> <p style="text-align: center;"><b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b></p>	<p>Código: <b>PA-FO-75</b></p>	 <p>Grupo Social y Empresarial de la Defensa</p>	
		<p>Versión No. <b>01</b></p>		<p>Página 1 de 3</p>
		<p>Fecha: <b>26</b> <b>03</b> <b>2021</b></p>		

<b>PRODUCTO / NOMBRE</b>	<b>TILAPIA</b>
--------------------------	----------------

<b>REQUISITOS GENERALES</b>	Código	200000704 / 200001862
	Clasificación	Cárnicos
	Descripción del Producto	Son peces con un cuerpo ovalado, muy aplanado por los costados, con la cabeza un poco en punta. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. Es un pescado brillante, corto, con la carne clara. El pescado deberá entregarse completamente limpio y eviscerado.

<b>REQUISITOS ESPECIFICOS</b>	Ingredientes	No aplica																				
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros:																				
		<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Limite permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases Volátiles Totales<sup>1</sup></td> <td style="text-align: center;">70 mg /100g</td> </tr> <tr> <td>pH a 20 °C</td> <td style="text-align: center;">5.5 – 7.5</td> </tr> <tr> <td>Cloruro (como cloruro de sodio), en fracción masa,</td> <td style="text-align: center;">&lt; 2.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de ácido sulfhídrico</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Limite permitido	Bases Volátiles Totales <sup>1</sup>	70 mg /100g	pH a 20 °C	5.5 – 7.5	Cloruro (como cloruro de sodio), en fracción masa,	< 2.0	Contenido de ácido sulfhídrico	Ausencia										
	Requisito	Limite permitido																				
Bases Volátiles Totales <sup>1</sup>	70 mg /100g																					
pH a 20 °C	5.5 – 7.5																					
Cloruro (como cloruro de sodio), en fracción masa,	< 2.0																					
Contenido de ácido sulfhídrico	Ausencia																					
Requisitos Microbiológicos	<p><sup>1</sup> Requisito para partes comestibles</p> <p><i>NTC 1443- (Última Actualización). Requisitos fisicoquímicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos /refrigerados o congelados).</i></p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">400</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> ssp /25g</td> <td style="text-align: center;">Ausente</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25 g</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">1000</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Res. 122 de 2012 y Res. 776 de 2008. Tabla 7. Requisitos microbiológicos para el pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (refrigerados o congelados).</i></p>		Requisito	m	M	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	10	400	Detección de <i>Salmonella</i> ssp /25g	Ausente	-	Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25 g	Ausencia	-	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	100	1000					
Requisito	m	M																				
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	10	400																				
Detección de <i>Salmonella</i> ssp /25g	Ausente	-																				
Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25 g	Ausencia	-																				
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	100	1000																				
Requisitos Nutricionales	<p style="text-align: center;">Tabla de Información Nutricional. Pescados y mariscos</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Valor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad (g)</td> <td style="text-align: center;">55,6</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td style="text-align: center;">312</td> </tr> <tr> <td>Energía (KJ)</td> <td style="text-align: center;">1293</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td style="text-align: center;">16,2</td> </tr> <tr> <td>Lípidos (g)</td> <td style="text-align: center;">27,5</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria (g)</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td style="text-align: center;">70</td> </tr> <tr> <td>Fósforo (mg)</td> <td style="text-align: center;">110</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;"><i>Tabla de composición de alimentos Colombianos ICBF - 2018.</i></p>		Requisito	Valor	Humedad (g)	55,6	Energía (Kcal)	312	Energía (KJ)	1293	Proteína (g)	16,2	Lípidos (g)	27,5	Carbohidratos totales (g)	0	Fibra dietaria (g)	0	Calcio (mg)	70	Fósforo (mg)	110
Requisito	Valor																					
Humedad (g)	55,6																					
Energía (Kcal)	312																					
Energía (KJ)	1293																					
Proteína (g)	16,2																					
Lípidos (g)	27,5																					
Carbohidratos totales (g)	0																					
Fibra dietaria (g)	0																					
Calcio (mg)	70																					
Fósforo (mg)	110																					
Otras características del producto	<p>El producto debe tener olor característico, consistencia tersa y firme, la presión del dedo no deja huella. La carne debe ser rígida, lisa, brillante sin cambios de color.</p>																					

*BM*



TÍTULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**  
 VERSIÓN No. **01**      Página **23**  
 de **27**  
 FECHA.      **20**      **12**      **2023**



**Continua Ficha Técnica de Producto ...** **TILAPIA**

**REQUISITOS NORMATIVOS**      Decreto 561 de 1984, Resolución 2674 de 2013, NTC 1443 -2016, Resolución 122 de 2012, Resolución 2505 de 2005, Resolución 776 de 2008.

<b>EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO</b>	Presentación del Producto	Por Kg de producto, cada unidad de producto debe tener un peso neto mínimo de 1 Kg
	Empaque y/o Embalaje	El producto deberá ser empacado en bolsas de polietileno en material de primer uso de grado alimentario, debidamente sellada El producto deberá garantizar la inocuidad de los alimentos, y deberá empacarse al vacío en material de primer uso de grado alimentario.
	Rotulado	El rótulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la Res. Min Protección Social 005109/2005 y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. No se permite el uso de adhesivos.

**VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD**      El producto se requiere con una vida útil mínima de 15 días, contados a partir de la fecha de entrega del producto en el comedor, en condiciones de congelación.

**CONDICIONES DE TRANSPORTE**

El vehículo transportador debe contar con Concepto Higiénico Sanitario favorable Vigente, expedido por el ente territorial correspondiente. Debe contar con equipo de conservación de frío que permita la conservación del producto (-18 °C – 0°C).

El producto se recibe con temperatura de congelación de -18°C o menos. Se deberá conservar la cadena de frío durante todas las actividades posteriores a la captura del producto.

El producto debe estar embalado dentro de canastillas limpias y desinfectadas con bolsatina, sin presencia de sangre, hielo, o indicios de descongelación.

El personal manipulador de alimentos debe contar con los elementos de protección requeridos para la manipulación de los alimentos de acuerdo con el capítulo III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS de la Resolución 2674 de 2013.

**CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador**

- ✓ Acta de Inspección Sanitaria IVC favorable o favorable con requerimientos expedida por el INVIMA de la planta de desposte y/o acondicionador.
- ✓ 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.

**FECHA ACTUALIZACIÓN:** **FEBRERO DE 2022**

<b>CONTROL DE CAMBIOS</b>	
<b>VERSIÓN</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO</b>
<b>1</b>	Versión Inicial
<b>2</b>	Se elimina código SIC 36830 por no estar en uso, se incorpora el código SAP 200000704. Se adicionan requisitos microbiológicos, de acuerdo al Ministerio de Salud y Protección Social, Decreto 561 de 1984 y Resolución 122 de 2012, Tabla 7 Requisitos microbiológicos para el pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (refrigerados o congelados). Se completa información sobre otras características del producto.

GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN



TÍTULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**  
 VERSIÓN No. **01**      Página **24**  
    de **27**  
 FECHA.      **20**      **12**      **2023**



*Continúa Ficha Técnica de Producto ...* TILAPIA

Se modifica contenido de 170-200 g por no estar en uso a 1 Kg el cual actualmente se compra.  
 Se complementan los requisitos normativos, se adiciona normatividad: Resolución 2674 de 2013, Resolución 2505 de 2005, Resolución 122 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social.  
 Se completa información de las Condiciones de Transporte y Almacenamiento.  
 Se adiciona información sobre el empaque y rotulado del producto.  
 Se adiciona exigencia de documento que demuestre el Programa de aseguramiento de la calidad y/o sistema HACCP para la línea de productos de la pesca expedido por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente.  
 Se ajusta información a nuevo Formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye código SAP 200001862 que actualmente se está utilizando en las regionales aplicado a comedores el cual que se encuentra en el listado maestro de materiales aportado por el área de tecnología y validado por la SGOL. Cambios realizados por JPMR Feb/22

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
<b>Elaboró</b>	PD Abastecimiento Clase I	Ing. Alim. Jenny Patricia Motta Romero	28 FEB 2022	
<b>Revisó</b>	Directora Abastecimiento Clase I	Adm. Rose Mary Enciso Melo	28 FEB 2022	
	Subdirector General Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	28 FEB 2022	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	28 FEB 2022	
<b>Aprobó</b>	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	28 FEB 2022	



TÍTULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**  
 VERSIÓN No. **01**      Página **25**  
 de **27**  
 FECHA.      **20**      **12**      **2023**



**FILETE DE PESCADO APANADO (Milanesa de pescado)**

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO	
	TÍTULO	Código: <b>PA-FO-75</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS</b>	Versión No. <b>01</b>	Página 1 de 3
		Fecha: <b>26</b> <b>03</b> <b>2021</b>	

PRODUCTO / NOMBRE	<b>FILETE DE PESCADO APANADO (MILANESA DE PESCADO)</b>
-------------------	--

REQUISITOS GENERALES	Código	<b>SAP 20001729 / 200002397</b>
	Clasificación	<b>Pescado</b>
	Descripción del Producto	El filete de pescado apanado o milanesa de pescado, es el resultado de mezclar carne de pescado sin presencia de espinas de los siguientes tipos: Tilapia, dorado, merluza, robalo, para posteriormente someterlos a un proceso de apanado, prefritura, congelación y por último empaque.

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Filetes de Tilapia, y/o dorado, y/o merluza, y/o róbalo, agua, apanado, proteína concentrada de soya, aceite vegetal, batido, sal, emulsificante, condimentos, especias y aditivos autorizados por la entidad sanitaria competente.																								
	Requisitos Físicoquímicos	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límite Permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nitrógeno básico volátil total (bases Volátiles), NBV, mg/100 g máx.</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>pH a 20°C</td> <td>5.8 – 6.8</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	Límite Permitido	Nitrógeno básico volátil total (bases Volátiles), NBV, mg/100 g máx.	70	pH a 20°C	5.8 – 6.8																		
		Requisito	Límite Permitido																							
	Nitrógeno básico volátil total (bases Volátiles), NBV, mg/100 g máx.	70																								
	pH a 20°C	5.8 – 6.8																								
Requisitos físicoquímicos de Filetes de pescado apanados o rebozados congelados – NTC 4348: 2018																										
Requisitos Microbiológicos	<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>Recuento 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> / 25 g</td> <td>5</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Vibrio cholerae O1/25 g</i></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>1 000</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table>	Requisito	n	m	M	c	Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	10	400	2	Detección de <i>Salmonella spp</i> / 25 g	5	Ausencia	-	0	Detección de <i>Vibrio cholerae O1/25 g</i>	5	Ausencia	-	0	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	1 000	2
Requisito	n	m	M	c																						
Recuento de <i>Escherichia coli</i> , UFC/g	5	10	400	2																						
Detección de <i>Salmonella spp</i> / 25 g	5	Ausencia	-	0																						
Detección de <i>Vibrio cholerae O1/25 g</i>	5	Ausencia	-	0																						
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g	5	100	1 000	2																						
Requisitos Nutricionales	No Aplica																									
Otras características del producto	Los ingredientes utilizados en el apanado de los filetes o milanesa de pescado, deben ser de calidad grado alimenticio y además cumplir con lo establecido en la legislación nacional vigente. Los filetes o milanesas deben tener un peso de 125 gr como mínimo.																									

REQUISITOS NORMATIVOS	NTC 4348 (Última actualización), Resolución 776 de 2008, Resolución 122 de 2012, Resolución 2674 de 2013.
-----------------------	---

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	SAP 200001729 Filete De Pescado Apanado x Kg de producto. SAP 200002397 Milanesa de Pescado x Kg de producto.
	Empaque y/o Embalaje	El empaque debe garantizar la inocuidad de los alimentos., estará empacado al vacío en material de primer uso de grado alimentario.

H

*[Handwritten signature]*



TITULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: **CT-FO-16**  
 VERSIÓN No. **01**      Página **26**  
 de **27**  
 FECHA.      **20**      **12**      **2023**



**Continúa Ficha Técnica de Producto ... Filete De Pescado Apanado (Milanesa De Pescado)**

Rotulado	El rotulo debe cumplir con los requisitos exigidos en la resolución 5109 de 2005 o las normas que los modifiquen, adicione 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 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 empaqueo.
CONDICIONES DE TRANSPORTE	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" El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado. 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
CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	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). Certificación HACCP y /o Programa de aseguramiento de la calidad para productos de la pesca, expedidos por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente.
FECHA ACTUALIZACIÓN:	<b>SEPTIEMBRE DE 2021</b>

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 00, se retiran códigos SIC del documento debido a que ya no son utilizados en la entidad. Se adiciona clasificación del producto a cárnicos. Se eliminan presentaciones del producto por no estar en uso actualmente, se cambia SAP 200001729 x unidad, se modifican los requisitos fisicoquímicos, lo estipulado anteriormente, no corresponden a parámetros fisicoquímicos, se incorporan los exigidos en la NTC 4348:2018. Productos de la pesca y acuicultura. Filetes, porciones y varitas apanadas o rebosadas. Se incorporan requisitos microbiológicos de acuerdo con la NTC 4348:2018 Productos de la pesca y acuicultura. Filetes, porciones y varitas apanadas o rebosadas. El contenido se eliminan contenidos SIC anteriores por no estar en uso, se modifica por SAP 200001729 Dentro de los requisitos normativos se incluye la Resolución 2674 de 2013, Resolución 778 de 2006, Resolución 122 de 2012, NTC 4348:2018, Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de salud y protección social, se elimina la NTC 1443 por corresponder a productos de la pesca (refrigerados o congelados) Se modifican los requisitos de transporte y almacenamiento completando la información. Se incluye solicitud de acta de visita sanitaria concepto favorable o favorable con requerimientos expedido por el INVIMA de la planta de desposte y almacenamiento. Se adiciona exigencia de documento que demuestre el programa de aseguramiento de la calidad y/o Sistema HACCP para la línea de productos de la pesca expedido por el INVIMA o Dirección Territorial de Salud correspondiente.



TITULO  
**ACEPTACIÓN DE OFERTA**

CÓDIGO: CT-FO-16  
 VERSIÓN No. 01      Página 27 de 27  
 FECHA: 20 12 2023



**Continua Ficha Técnica de Producto ... Filete De Pescado Apanado (Milanesa De Pescado)**

3 Se ajusta información a Formato PA-FO-75 versión 01, Se incluye código SAP 200002397, se modifica clasificación SAP de cármicos a Pescado, de acuerdo a SAP. se retira por actualización del formato información de contenido, y en presentación del producto se ponen requisitos de acuerdo a descripción de los productos en plataforma SAP.

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Inés Miryam Rivera Cardona	23 SEP 2021	
Revisó	Directora Abastecimientos Clase I	Adm. Emp. Rose Mary Enciso Melo	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Abastecimientos y Servicios	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	
	Subdirector General de Contratación	MSc. Adm. Emp. Héctor Vargas Rodríguez	24 SEP 2021	
Aprobó	Secretario General (E)	Coronel (RA) Carlos Ernesto Camacho Díaz	24 SEP 2021	

**Nota 1: Canal de Comunicación para solicitud de entrega:**

El contratista en el acta de coordinación para el inicio del contrato que resulte del proceso de selección, informará al respectivo supervisor del contrato el canal de comunicación con el cual dispone para la solicitud de entrega del producto, garantizando la accesibilidad y consulta al mismo, de modo que, no se presenten dificultades en el suministro por tal motivo.

**Nota 2: Transporte Especial:**

Para los suministros a efectuarse en el COMANDO AÉREO DE COMBATE No. 6, los productos deberán transportarse y entregarse para su traslado en CAVAS DE POLIETILENO EXPANDIDO (ICOPOR) LIMPIAS, DESINFECTADAS, EN BUEN ESTADO Y CON PILAS REFRIGERANTES EN CANTIDAD SUFICIENTE PARA GARANTIZAR LA CADENA DE FRIO, debidamente acomodados, de modo que, se garantice la presentación de los productos y la inocuidad de los mismos.

Éstas deben ir debidamente numeradas y contadas, indicar en un lugar claro y visible que las mismas van dirigidas para el rancho de tropa (unidad de catering CACOM 6), y contarse al momento de la entrega con la claridad del peso de las mismas.

Cordialmente,

**MY JAVIER ORLANDO AVILA BOHORQUEZ**  
 Director Regional Amazonía Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Elaboró: Abog. Paola Andrea Rosas Torres  
 P.D. Gestión de la Contratación

Revisó:  
 Cont. Púb. Luis Antonio Sepulveda Gomez  
 Tsd Grupo Financiero  
 Económico Evaluador

Revisó:  
 Ing. Ali. Leidy Delgado Ramirez  
 P.D. Grupo Abastecimientos B.S.  
 Técnico Evaluador

Revisó y Aprobó: Abog. Jhon Fredy Galindo Barrera  
 Coord. Gestión de la Contratación

Revisó:  
 Cont. Púb. Yuri Andrea Torres Audo  
 Coordinadora Gestión Financiera

Revisó:  
 Adm. Emp. Carlos Eduardo Gasca Fuentes  
 Coordinador Grupo Abastecimientos B.S.  
 Área de la necesidad