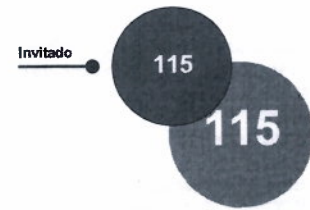


Solicitud de información a los Proveedores
SIP 006-001-2024 En análisis

PROVEEDORES

Unidad de contratación REGIONAL AMAZONIA ALFM



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

(Zona horaria (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

Fecha de presentación de ofertas 11/01/2024 4:00 PM - Fecha de publicación 9/01/2024 3:54 PM

LÍNEA DE TIEMPO

*Fecha de publicación de concurso	*Plazo para solicitar aclaraciones	Presentación de ofertas
09/01/2024	11/01/2024	11/01/2024

LISTA DE OFERTAS

Opciones ▾

Ver más »

EVALUACIÓN ECONÓMICA

+ Nueva Opciones ▾

EVALUACIÓN

Opciones ▾

🗉 OBSERVACIONES AL PLIEGO DE CONDICIONES

Contestar

No tiene ninguna observación a los documentos del proceso

✉ MENSAJES

Crear

Sin mensajes

📅 TAREAS

Crear

Sin tareas

🔔 MODIFICACIONES / ADENDAS

Crear

No tiene ninguna modificación

👤 PROVEEDORES SUSCRITOS

Sin proveedores interesados

🔧 ADMINISTRACIÓN DE EQUIPOS

🗣 Las modificaciones serán aplicadas sólo en este proceso

Equipo: REGIONAL AMAZONIA / 9/01/2024 3:35 PM (UTC -5 horas)(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito

📅 EVENTOS DEL PROCESO

El proceso CO1.BDOS.5394901 ha cambiado de Solicitud información publicada a En análisis.

Sistema
11/01/2024 4:00 PM

El proceso CO1.REQ.5512419 cambiado de estado Solicitud información publicada a En análisis.

Sistema
11/01/2024 4:00 PM

Oportunidad CO1.OPDOS.19780131
 fue consultado por el Proveedor
CORPORACION FILANTROPOS.
CORPORACION FILANTROPOS
9/01/2024 5:10 PM

Oportunidad CO1.OPDOS.19780088
 fue consultado por el Proveedor
FUPADESO.
FUPADESO
9/01/2024 4:23 PM

Solicitud de información :
CO1.REQ.5512419 publicada
YESICA LORENA OLMOS ENCISO
9/01/2024 3:54 PM

[Ver más»](#)

Florencia, 09 de Enero de 2024

PARA: Señores proveedores

ASUNTO: Solicitud de cotización

CONDICIONES A TENER EN CUENTA PARA LA COTIZACIÓN

En la presente se especifican los datos básicos del proceso que adelantará la Entidad con el fin de contratar el suministro de los bienes que se relacionan más adelante, así como los respectivos gastos que deberá asumir el contratista en la ejecución de contrato y que se recomiendan tener en cuenta para la respectiva cotización, que permita efectuar análisis del mercado correspondiente.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Amazonía en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin apoyar a las Fuerzas Militares y las Entidades del Sector Defensa para satisfacer sus necesidades logísticas, requiere adquirir:

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

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
1	CACHAMA ENTERA SIN ESCAMAS Y EVISCERADA *250g	UNIDAD
2	BAGRE	KILO
3	MOJARRA	KILO
4	TILAPIA	KILO
5	FILETE DE PESCADO APANADO (Milanesa de pescado)	KILO

NOTA: No se estipulan cantidades, Es de aclarar que la cotización requerida debe estar vigente por lo menos por 90 días en atención a que la selección, adjudicación y ejecución del presente proceso se llevara a cabo en la vigencia del 2024.

2. **LUGAR DE EJECUCIÓN:** El CONTRATISTA deberá hacer entrega de los bienes objeto del contrato en las Unidades Militares que a continuación se relacionan:

Departamento Caguetá

“La unión de nuestras Fuerzas”

Sede Regional Amazonia
Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Calle 14 Sur No 11- 295 Barrio El Progreso Vía Bruselas NIT. 800117190-7
PBX (608) 2951576
Línea Gratuita Nacional 018000126537 www.agencialogistica.gov.co



ÍTEM	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 Larandía Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandía - Caquetá
4	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS CONTRA EL NARCOTRÁFICO No. 2	BASCN 2	Fuerte Militar Larandía Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandía - Caquetá
5	GRUPO DE CABALLERÍA MECANIZADO No. 12 "RINCON QUIÑONEZ"	GMRIN 12	Fuerte Militar Larandía Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al Sureste.	Larandía - Caquetá
6	BATALLÓN DE INSTRUCCIÓN, ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO NO. 12	BITER 12	Fuerte Militar Larandía Caquetá ubicado a cuatro kilómetros al sureste	Larandía - 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	Tres esquinas - 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.

Departamento Putumayo

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

NOTA 2: El futuro contratista debe ajustarse y cumplir los protocolos de seguridad que se hagan exigibles para el ingreso a las distintas unidades militares; igualmente debe coordinar con el supervisor las fechas y hora de entrega, de modo que no se presenten traumatismos en el cumplimiento de los suministros por no observarse las horas establecidas para tal fin.

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

3. **PLAZO DE EJECUCIÓN:** La ejecución estimada del contrato que resulte del proceso de selección corresponde a la vigencia 2024, dependiendo de la asignación presupuestal que se le asigne a la Regional, y a partir del cumplimiento de los requisitos necesarios para la ejecución del contrato y/o hasta agotar el valor total de la misma, lo que primero ocurra.

"La unión de nuestras Fuerzas"

NOTA: La adjudicación del proceso de selección se efectuará de forma TOTAL de los precios unitarios ofertados por el oferente seleccionado, que no podrá superar el presupuesto oficial que disponga la Entidad para la futura contratación.

4. **COSTOS:** El valor unitario a cotizar del producto, deberá considerar los siguientes costos adicionales, que implica la ejecución contractual:

- **Rete fuente: 1.5% para productos sin procesamiento industrial y 2.5 % por Compra**
- **Rete Ica: 0.5%**
- **Rete IVA: 15%**
- **Estampilla pro desarrollo universidad de la Amazonía: 3%**
- **Gastos de Transporte y Logística de Entrega.**
- **Constitución de la garantía única.**
- **Los demás costos e impuestos directos e indirectos que recaigan sobre los productos a cotizar.**

5. **FORMA DE ENTREGA:** Deberá efectuarse de acuerdo a las solicitudes que realiza el supervisor del contrato y entregarse en los sitios antes señalados con las condiciones y especificaciones técnicas de los bienes.



6. **FICHAS TÉCNICAS:** Ver los anexos.

“La unión de nuestras Fuerzas”

Sede Regional Amazonia
Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Calle 14 Sur No 11- 295 Barrio El Progreso Vía BruselasNIT. 800117190-7
PBX (608) 2951576
Línea Gratuita Nacional 018000126537www.agencialogistica.gov.co



ANEXOS CACHAMA ENTERA

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
 AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES <small>La unión de nuestras Fuerzas</small>	TÍTULO	Código: PA-FO-75	
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 00	Página 1 de 3
	Fecha:	12	07
 <small>División de Alimentos de las Fuerzas Militares</small>			

PRODUCTO / NOMBRE	CACHAMA ENTERA
--------------------------	-----------------------

REQUISITOS GENERALES	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.


REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica																								
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">Límite permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases volátiles mg/100g</td> <td style="text-align: center;">70</td> </tr> <tr> <td>Histamina máx (mg/Kg)</td> <td style="text-align: center;">100</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 de masa, máx (g/100g)</td> <td style="text-align: center;">< 2</td> </tr> <tr> <td>Contenido de ácido sulfhídrico</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> </tr> <tr> <td>Ploomo (mg/Kg)</td> <td style="text-align: center;">0,3</td> </tr> <tr> <td>Cadmio (mg/Kg)</td> <td style="text-align: center;">0,05</td> </tr> <tr> <td>Mercurio (mg/Kg)</td> <td style="text-align: center;">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	Ploomo (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																									
Ploomo (mg/Kg)	0,3																									
Cadmio (mg/Kg)	0,05																									
Mercurio (mg/Kg)	0,5																									
Requisitos Microbiológicos	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Requisito</th> <th style="text-align: center;">n</th> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> <th style="text-align: center;">c</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Detección de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">400</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> spp/25g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">Ausente</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva, UFC/g</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">100</td> <td style="text-align: center;">1000</td> <td style="text-align: center;">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</i> spp/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</i> spp/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																						



“La unión de nuestras Fuerzas”

Sede Regional Amazonia
Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Calle 14 Sur No 11- 295 Barrio El Progreso Vía Bruselas NIT. 800117190-7
PBX (608) 2951576
Línea Gratuita Nacional 018000126537 www.agencialogistica.gov.co



PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO		
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75		
		Versión No. 00	Página 2 de 3	
		Fecha: 12	07	2018



Requisitos Nutricionales	Tabla de Información Nutricional. Pescados y mariscos																			
	<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>	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	ICBF. Tabla de composición de alimentos Colombianos 2018
	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																			
Otras características del producto	El producto debe tener olor agradable, consistencia tersa y firme. La carne debe ser rígida, lisa, brillante, sin cambios de color.																			
Contenido	Cada unidad de producto debe tener un peso entre 230 a 270g																			
Requisitos Normativos	Resolución 2674/13, NTC 1443-2016, Resolución 122 de 2012, Resolución 2505 de 2005, Resolución 776 de 2008.																			

EMPAQUE Y ROTULADO	Presentación del Producto	En bolsa por 10 unidades de producto y con peso promedio de 2500g
	Condiciones de Transporte y Almacenamiento	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)
		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.
		El producto debe estar embalado dentro de canastillas limpias y desinfectadas con bolsatina, sin presencia de sangre, hielo o indicios de descongelación.
	Empaque	El producto deberá ser empacado en bolsas de polietileno en material de primer uso de grado alimentario, debidamente sellado.
Rotulado	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.	
Vida Útil	El producto se requiere con una vida útil mínima de quince (15) días, contados a partir de la entrega del producto al comedor.	

"La unión de nuestras Fuerzas"

Sede Regional Amazonia
 Agencia Logística de las Fuerzas Militares
 Calle 14 Sur No 11- 295 Barrio El Progreso Vía BruselasNIT. 800117190-7
 PBX (608) 2951576
 Línea Gratuita Nacional 018000126537 www.agencialogistica.gov.co


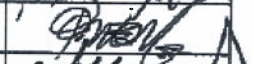
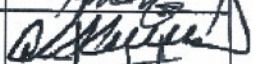




PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FO-75	
		Versión No. 00	Página 3 de 3
		Fecha: 12	07
			

CERTIFICACIONES: Proveedor / Maquillador / Comercializador	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)
-------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

FECHA ACTUALIZACIÓN DE CONTENIDO:	NOVIEMBRE DE 2020
------------------------------------------	--------------------------

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



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

“La unión de nuestras Fuerzas”

Sede Regional Amazonia
 Agencia Logística de las Fuerzas Militares
 Calle 14 Sur No 11- 295 Barrio El Progreso Vía Bruselas NIT. 800117190-7
 PBX (608) 2951576
 Línea Gratuita Nacional 018000126537 www.agencialogistica.gov.co



BAGRE

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO																										
 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas	TÍTULO	Código: PA-FO-75																										
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 3																									
		Fecha: 26 03 2021	 AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES La unión de nuestras Fuerzas																									
PRODUCTO / NOMBRE	BAGRE																											
REQUISITOS GENERALES	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> .																										
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No Aplica																										
	Requisitos Físicoquímicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se deben reportar en el análisis de laboratorio: Bases volátiles Totales (mg/100gr): 70 mg /100 gr Referencia: Tabla 1 Requisitos Físicoquímicos, Resolución 122 de 2012 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.																										
	Requisitos Microbiológicos	El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: <table border="1" data-bbox="722 1207 1347 1354"> <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>Estafilococo coagulasa positiva</i> 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> Referencia Tabla 7 Requisitos microbiológicos Resolución 122 de 2012 – para Productos de la Pesca frescos, ultracongelados y congelados para consumo humano		PARÁMETROS	N	m	M	C	Recuento <i>E. coli</i> ufc / g	5	10	400	2	Recuento <i>Estafilococo coagulasa positiva</i> 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>Estafilococo coagulasa positiva</i> 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.																											
REQUISITOS NORMATIVOS	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																											

“La unión de nuestras Fuerzas”

Sede Regional Amazonia
 Agencia Logística de las Fuerzas Militares
 Calle 14 Sur No 11- 295 Barrio El Progreso Vía BruselasNIT. 800117190-7
 PBX (608) 2951576
 Línea Gratuita Nacional 018000126537 www.agencialogistica.gov.co



Continúa Ficha Técnica de Producto ... **BAGRE**

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

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

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<p>El proveedor debe certificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador.
----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO 2023
-----------------------------	------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial.
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se incluye referencia de parámetros fisicoquímicos y microbiológicos, se incluye En requisitos normativos el cumplimiento de NTC 1443, NTC 5766 y la Resolución 2674 de 2013, en otras características del producto se listan los límites máximos de metales, se modifica presentación del producto bajo condiciones de pedido de producto, se ajusta las condiciones de transporte, en certificaciones se modifica solicitud certificación HACCP y se adiciona concepto favorable o favorable con requerimientos. <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 Mutisii de agua dulce por Eremophilus y se incluye el siguiente texto Pez bentónico, con cuerpo alargado, deprimido dorsoventralmente, carente de escamas o recubierto de placas, presenta dos pares de barbillas, sus dientes son menudos y abundantes. Las aletas dorsales y pectorales están provistas a menudo de espinas puntiagudas. Variedades

"La unión de nuestras Fuerzas"

Sede Regional Amazonia
Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Calle 14 Sur No 11- 295 Barrio El Progreso Vía Bruselas NIT. 800117190-7
PBX (608) 2951576
Línea Gratuita Nacional 018000126537 www.agencialogistica.gov.co



Continúa Ficha Técnica de Producto ...

BAGRE

Pseudoplattystoma fasciatum y Brachyplatystoma rousseautii.
 En REQUISITOS ESPECÍFICOS (Requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y otras características del producto): Se ajustan los requisitos de bases volátiles y de metales pesados de acuerdo a la Resolución 122 de 2005
 Bases volátiles Totales (mg/100gr): 35 mg /100 gr y queda de 70 mg/100 gr
 Límite máximo de metales:
 Plomo (Pb): 0.2 mg /Kg y queda de 0.3 mg/ kg
 Se ajusta la normalidad 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 UTIL 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 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, 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 Rodríguez	10 MAY 2023	<i>Ingrid Alfonso</i>
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodríguez Gonzalez	10 MAY 2023	<i>Maria Catalina</i>
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	10 MAY 2023	<i>Gisella Paola</i>
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	10 MAY 2023	<i>Fabian Ernesto</i>
	Directora Abastecimientos Clase I (E)	Adm. Emp. Luz Stella Beltrán Rodríguez	10 MAY 2023	<i>Luz Stella</i>
	Secretario General (E)	Coronel (RA) Ricardo Augusto Salcedo Roza	10 MAY 2023	<i>Ricardo Augusto</i>
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	<i>Carlos Augusto</i>

"La unión de nuestras Fuerzas"

Sede Regional Amazonia
 Agencia Logística de las Fuerzas Militares
 Calle 14 Sur No 11- 295 Barrio El Progreso Vía BruselasNIT. 800117190-7
 PBX (608) 2951576
 Línea Gratuita Nacional 018000126537 www.agencialogistica.gov.co



MOJARRA

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

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 <i>Estafilococo coagulasa positiva</i> 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>Estafilococo coagulasa positiva</i> 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>Estafilococo coagulasa positiva</i> 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
-----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

“La unión de nuestras Fuerzas”

Sede Regional Amazonia
Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Calle 14 Sur No 11- 295 Barrio El Progreso Vía Bruselas NIT. 800117190-7
PBX (608) 2951576
Línea Gratuita Nacional 018000126537 www.agencialogistica.gov.co



Continúa Ficha Técnica de Producto ... **MOJARRA**

2005.

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	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.

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

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" Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. Se debe cumplir con todo lo referenciado en el Capítulo VII de la Resolución 2674 de 2013.
----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	El proveedor debe certificar: <ul style="list-style-type: none"> • Concepto sanitario de planta procesadora expedida por el INVIMA. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos). Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente. • Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador.
----------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

FECHA ACTUALIZACIÓN:	MAYO DE 2023
-----------------------------	---------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión inicial
2	Se ajusta información a formato PA-FO-75 Versión 01, se 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

"La unión de nuestras Fuerzas"

Sede Regional Amazonia
 Agencia Logística de las Fuerzas Militares
 Calle 14 Sur No 11- 295 Barrio El Progreso Vía BruselasNIT. 800117190-7
 PBX (608) 2951576
 Línea Gratuita Nacional 018000126537 www.agencialogistica.gov.co



Continúa 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 olor debe ser característico de pescado fresco. En ítem Requisitos normativos Se incluye la resolución 122 de 2012, la resolución 468 de 2012, NTC 1443 y la resolución 5109 de 2005. En ítem Vida Útil Del Producto Y Requerimiento De La Entidad: se ajusta el texto quedando así: "El producto requiere una vida útil de 2 meses a partir de la fecha de empaque en condiciones de congelación. Al momento de la entrega y respectivo recibo del producto no debe tener más de 15 días de empaque con relación a la fecha de producción y/o empaque". En Condiciones De Transporte: Se ajusta las temperatura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013 quedando así.: Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura de refrigeración no mayor 4°C +/- 2°C. Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -15°C a -18°C. Se retira. El personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. Toda vez que esta exigencia está inmersa en la resolución 2674 de 2013. En Certificaciones: Se incluye el siguiente texto: "Para el caso de los comercializadores se debe presentar Concepto sanitario del sitio de almacenamiento. (Con fecha de expedición no superior a un año y con concepto Favorable o Favorable con requerimientos), expedido por la respectiva Entidad competente.</p>	Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)	Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg	Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg	Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg
Requisito	Límites máximos (mg/kg peso fresco)								
Plomo (Pb):	0.3 mg /Kg								
Cadmio (Cd):	0.05 mg /Kg								
Mercurio (Mg):	0.5 mg /Kg								


	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. María Catalina Rodríguez 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 Roza	10 MAY 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	10 MAY 2023	

"La unión de nuestras Fuerzas"

Sede Regional Amazonia
Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Calle 14 Sur No 11- 295 Barrio El Progreso Vía Bruselas NIT. 800117190-7
PBX (608) 2951576
Línea Gratuita Nacional 018000126537 www.agencialogistica.gov.co



TILAPIA

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

PRODUCTO / NOMBRE	TILAPIA
-------------------	---------

REQUISITOS GENERALES	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.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	No aplica																			
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir los siguientes parámetros:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>Límite permitido</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bases Volátiles Totales¹</td> <td>70 mg /100g</td> </tr> <tr> <td>pH a 20 °C</td> <td>5.5 – 7.5</td> </tr> <tr> <td>Cloruro (como cloruro de sodio), en fracción masa,</td> <td>< 2.0</td> </tr> <tr> <td>Contenido de ácido sulfhídrico</td> <td>Ausencia</td> </tr> </tbody> </table> <p>¹ Requisito para partes comestibles.</p> <p>NTC 1443- (Última Actualización). Requisitos fisicoquímicos del pescado entero, medallones, filetes y trozos frescos (refrigerados o congelados).</p>	Requisito	Límite permitido	Bases Volátiles Totales ¹	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	Límite permitido																			
	Bases Volátiles Totales ¹	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	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Requisito</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recuento de <i>Escherichia coli</i>, UFC/g</td> <td>10</td> <td>400</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Salmonella</i> ssp /25g</td> <td>Ausente</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Detección de <i>Vibrio cholerae</i> O1/25 g</td> <td>Ausencia</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva</td> <td>100</td> <td>1000</td> </tr> </tbody> </table> <p>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).</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>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>55,6</td> </tr> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>312</td> </tr> <tr> <td>Energía (KJ)</td> <td>1293</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>16,2</td> </tr> <tr> <td>Lípidos (g)</td> <td>27,5</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria (g)</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>70</td> </tr> <tr> <td>Fósforo (mg)</td> <td>110</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tabla de composición de alimentos Colombianos ICBF - 2018.</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	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.																				

“La unión de nuestras Fuerzas”

Sede Regional Amazonia
Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Calle 14 Sur No 11- 295 Barrio El Progreso Vía BruselasNIT. 800117190-7
PBX (608) 2951576
Línea Gratuita Nacional 018000126537www.agencialogistica.gov.co



Continúa 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.
------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	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	<p>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).</p> <p>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.</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 de 2013.</p>
----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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
-----------------------------	------------------------

CONTROL DE CAMBIOS	
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO
1	Versión Inicial
2	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.

"La unión de nuestras Fuerzas"

Sede Regional Amazonia
Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Calle 14 Sur No 11- 295 Barrio El Progreso Vía BruselasNIT. 800117190-7
PBX (608) 2951576
Línea Gratuita Nacional 018000126537www.agencialogistica.gov.co



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

	<p>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.</p>
3	<p>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.</p>


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

“La unión de nuestras Fuerzas”

Sede Regional Amazonia
Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Calle 14 Sur No 11- 295 Barrio El Progreso Vía BruselasNIT. 800117190-7
PBX (608) 2951576
Línea Gratuita Nacional 018000126537www.agencialogistica.gov.co



FILETE DE PESCADO APANADO (Milanesa de pescado)

PROCESO			
PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO			
	TÍTULO FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Código: PA-FQ-75	
		Versión No. 01	Página 1 de 3
		Fecha: 28	03

PRODUCTO / NOMBRE	FILETE DE PESCADO APANADO (MILANESA DE PESCADO)
--------------------------	--------------------------------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	SAP 20001729 / 200002397
	Clasificación	Pescado
	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, prefrutura, congelación y por último empaque.

REQUISITOS ESPECÍFICOS	Ingredientes	Filetes de Tilapia, y/o dorado, y/o merluza, y/o robalo, 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</i> O1/25 g</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</i> O1/25 g	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</i> O1/25 g	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.

“La unión de nuestras Fuerzas”

Sede Regional Amazonia
Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Calle 14 Sur No 11- 295 Barrio El Progreso Vía Bruselas NIT. 800117190-7
PBX (608) 2951576
Línea Gratuita Nacional 018000126537 www.agencialogistica.gov.co



Continua 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, adicionen o sustituyan. No se permite el uso de adhesivos.

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE 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

GERTIFICACIONES 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: SEPTIEMBRE DE 2021

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 rebosados. Se incorporan requisitos microbiológicos de acuerdo con la NTC 4348:2018 Productos de la pesca y acuicultura. Filetes, porciones y varitas apanadas o rebosados. 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 776 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.





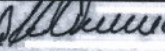
"La unión de nuestras Fuerzas"

Sede Regional Amazonia
 Agencia Logística de las Fuerzas Militares
 Calle 14 Sur No 11- 295 Barrio El Progreso Vía BruselasNIT. 800117190-7
 PBX (608) 2951576
 Línea Gratuita Nacional 018000126537www.agencialogistica.gov.co



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 cárnicos 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	

“La unión de nuestras Fuerzas”

Sede Regional Amazonia
 Agencia Logística de las Fuerzas Militares
 Calle 14 Sur No 11- 295 Barrio El Progreso Vía Bruselas NIT. 800117190-7
 PBX (608) 2951576
 Línea Gratuita Nacional 018000126537 www.agencialogistica.gov.co





AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S
NIT: 901.249.274-1

Florencia, 12 de Enero 2024- Suscrito Representante Legal, AVESUR
FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S

COTIZACION:

Yo, **CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA**, identificado con cedula de ciudadanía No.1.117.494.539, actuando en calidad de REPRESENTANTE LEGAL de **AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S**, mediante este documento hago llega la siguiente cotización:

PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO SIN IVA	PRECIO UNITARIO CON IVA
CACHAMA ENTERA SIN ESCAMAS Y VISCERADA X 250G	UNIDAD	\$ 6.500,00	\$ 6.500,00
BAGRE	KILO	\$ 35.000,00	\$ 35.000,00
MOJARRA	KILO	\$ 18.800,00	\$ 18.800,00
TILAPIA	KILO	\$ 19.000,00	\$ 19.000,00
FILETE DE PESCADO APANADO (MILANESA DE PESCADO)	KILO	\$ 24.000,00	\$ 28.560,00

La presente esta dirigida para la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES , REGIONAL AMAZONIA.

CARLOS ALBERTO CADENA MONTOYA
C.C 1.117.494.539
AVESUR FLORENCIA CA ZOMAC S.A.S
NIT:901.249.274.1