

Proceso : SUMINISTRO DE POLLO - SIP 006-012-2024 (id.CO1.BDOS.5569455)

Solicitud de información a los Proveedores

SIP 006-012-2024 [\[Historial\]](#) [\[Planos\]](#)
 Unidad de contratación REGIONAL AMAZONALUPM [\[Ver Estado\]](#)

SUMINISTRO DE POLLO PARA LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA
 Zona horaria (UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito
 Fecha de presentación de ofertas: 5/02/2024 8:00 PM - Fecha de publicación: 2/02/2024 4:00 PM

LÍNEA DE TIEMPO

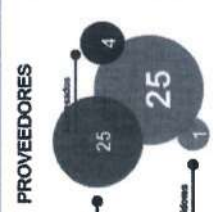


Lista de Ofertas	Evaluación Económica	Evaluación
Referencia de oferta: COTIZACION POLLO 2024 Entidad: HECTOR EDUARDO OSPINA SUÑEZ Presentada: 5/02/2024 4:18 PM Oferta: 42.000	Nuevo Opciones	Opciones Crear

Observaciones al Pliego de Condiciones: [Consultar](#)
 No tiene ninguna observación a las documentales del proceso

MESUALES [Crear](#)
 COTIZACION POLLO AVESUR 2024 5/02/2024 7:50 AM
 Avesur Fletesca CA... [Ver más >](#)

TAREAS [Crear](#)
 Sin Items



PROVEEDORES

Florencia, 02-02-2024

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:

- OBJETO:** "SUMINISTRO DE POLLO PARA LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONIA."

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA
1	PIERNA PERNIL DE POLLO CON RABADILLA MARINADO	KILO
2	PECHUGA DE POLLO CON HUESO Y PIEL MARINADO	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.

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

Departamento Caquetá

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

"La unión de nuestras Fuerzas"

Sede Principal - Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co



Departamento Putumayo

ÍTEM	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 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 recepcionar 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.

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 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.

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.

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:

- a. **Retefuente: 1.5%**
- b. **Rete Ica: 0.3%**
- c. **Rete Iva: 0%**
- d. **Estampilla pro desarrollo universidad de la Amazonía: 3%**
- e. **Gastos de Transporte y Logística de Entrega.**
- f. **Constitución de la garantía única.**
- g. **Los demás costos e impuestos directos e indirectos que recaigan sobre los productos a cotizar.**



5. **FICHAS TÉCNICAS:** Anexos

“La unión de nuestras Fuerzas”

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co



PIERNA PERNIL DE POLLO CON RABADILLA MARINADO-SAP 200002104
PECHUGA DE POLLO CON HUESO Y PIEL MARINADO-SAP 200002102

PROCESO		PLANIFICACIÓN DEL ABASTECIMIENTO				
	TÍTULO	Código: PA-FO-75				
	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO ALIMENTOS	Versión No. 01	Página 1 de 4			
		Fecha:	12			07

PRODUCTO / NOMBRE	CARNE DE POLLO MARINADO
--------------------------	--------------------------------

REQUISITOS GENERALES	Código	200002102 / 200002103 / 200002104 / 200002105 / 200002106 / 200002107 / 200002108 / 200002109
	Clasificación	POLLO
	Descripción del Producto	<p>Carne de pollo, obtenida de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente del pollo (ave de la familia Faisanidae, del genero Gallus de las especie Domésticas), que en edad de sacrificio han sido declarados aptos para el consumo humano y a los cuales se les incorpora sustancias y aditivos de uso permitido.</p> <p>Estas canales de aves podrán ser enteras (pollo entero sin vísceras) o despresadas y/o sin hueso en diferentes cortes así: Pechuga con hueso y piel, Pechuga sin hueso y piel (filete), cuarto trasero (pierna pernil) con o sin rabadilla, muslo (pierna), contramuslo con o sin rabadilla, alas sin costillar.</p>

REQUISITOS ESPECIFICOS	Ingredientes	Para el marinado del pollo, solo se permite el uso de los siguientes ingredientes y aditivos: Agua, Condimentos, Sal (Cloruro de sodio apta para consumo humano), y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente.																			
	Requisitos Físicoquímicos	<p>El producto debe cumplir con los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>Pollo entero y Despresado</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humedad Máxima</td> <td>72%</td> </tr> <tr> <td>Proteína Mínima</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>Fósforo</td> <td>0,30%</td> </tr> </tbody> </table> <p>Parámetros fisicoquímicos Pollo entero y despresado – Resolución 402 de 2002.</p> <p>También se requiere que se reporte análisis de laboratorio de:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetro</th> <th>% Máximo de Hidratación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>11%</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetro	Pollo entero y Despresado	Humedad Máxima	72%	Proteína Mínima	16%	Fósforo	0,30%	Parámetro	% Máximo de Hidratación		11%							
	Parámetro	Pollo entero y Despresado																			
	Humedad Máxima	72%																			
Proteína Mínima	16%																				
Fósforo	0,30%																				
Parámetro	% Máximo de Hidratación																				
	11%																				
Requisitos Microbiológicos	<p>El producto debe cumplir con 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>NMP coliformes fecales/g.</td> <td>3</td> <td>500</td> <td>1100</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento estafilococo coagulasa positivo/g.</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Recuento esporas Cl sulfito reductor/g.</td> <td>3</td> <td>100</td> <td>1000</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table> <p>Parámetros microbiológicos Pollo entero y despresado – Resolución 402 de 2002</p> <p>Los productos sometidos a la técnica de marinado no podrán contener agentes patógenos.</p>	Parámetros	n	m	M	C	NMP coliformes fecales/g.	3	500	1100	1	Recuento estafilococo coagulasa positivo/g.	3	100	1000	1	Recuento esporas Cl sulfito reductor/g.	3	100	1000	1
Parámetros	n	m	M	C																	
NMP coliformes fecales/g.	3	500	1100	1																	
Recuento estafilococo coagulasa positivo/g.	3	100	1000	1																	
Recuento esporas Cl sulfito reductor/g.	3	100	1000	1																	
Requisitos Nutricionales	No aplica																				

“La unión de nuestras Fuerzas”

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co



Continua Ficha Técnica de Producto ...		CARNE DE POLLO MARINADO
	Otras características del producto:	No debe presentar quemaduras excesivas por frío, deben tener un color rosa claro, textura suave al tacto, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, materia fecal, plumas; no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas o traumatismos, el ave no puede presentar caquética (características de desnutrición). No debe contener hielo. Los cortes deben estar limpios, sin exposición de la cavidad muscular.; En la técnica de marinado se prohíbe la reutilización de sobrantes de salmuera, jugos, salsas, aceites o similares, salvo que la salmuera a utilizarse se mantenga en condiciones que eviten su contaminación y se aplique a una temperatura menor de 4° C. En todo caso se deberá garantizar la inocuidad del producto.
	REQUISITOS NORMATIVOS	El producto debe cumplir el Decreto 2016 del 2023, Resolución 402 de 2002, Resolución del Ministerio de Protección Social No 242 de 2013, Resolución 2674 de 2013, Decreto 1500 de 2007, Resolución 5109 de 2005, resolución 810 de 2021, Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. O las normas que las modifique, adicione o sustituya.
EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO	Presentación del Producto	<p>Peso mínimo a la entrega del producto</p> <ul style="list-style-type: none"> - SAP 200002102 Pechuga de pollo con hueso y piel marinado: bolsa *10 kg *25 porciones de 400 g o bolsa *10 kg *20 porciones de 500 g - SAP 200002103 Pechuga de pollo sin hueso con piel marinado. Bolsa *10 kg *25 porciones de 400 g o bolsa *10 kg *20 porciones de 500 g - SAP 200002104 Pierna pernil de pollo con rabadilla marinado: Bolsa *4,2 kg *12 unidades *350 g - SAP 200002105 Pierna pernil de pollo sin rabadilla marinado: Bolsa *4,2 kg *12 unidades *350 g - SAP 200002106 Muslo de pollo con piel marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g - SAP 200002107 Contramuslo de pollo con rabadilla marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g - SAP 200002108 Contramuslo de pollo sin rabadilla marinado: Bolsa *3,5 kg* 16 unidades *220 g - SAP 200002109 Alas de pollo sin costillar marinado: Bolsa *5 kg *35 unidades *145 g
	Empaque y/o Embalaje	<p>Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, que no transmitan a los mismos sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica. Sin presencia de hielo y agua dentro del empaque, así como ausencia de sangre fuera del mismo.</p> <p>Para los productos que requieran transporte multimodal, se podrá embalar en cavas de icopor (capacidad de 20 a 50 Kg) y debe garantizar la cadena de frío y demás condiciones de calidad hasta su destino final.</p>
	Rotulado	<ul style="list-style-type: none"> - El producto debe rotularse con la expresión "marinado inmediatamente después del nombre del producto, en caracteres visibles, indelebles y legibles y en la cara frontal de exhibición del producto; que permita una clara identificación del producto por parte del consumidor y lo diferencie totalmente del producto similar no sometido a la técnica de marinado - Debe declararse en forma porcentual la cantidad de solución

“La unión de nuestras Fuerzas”

Continúa Ficha Técnica de Producto ... **CARNE DE POLLO MARINADO**

		<p>adicionada al producto, conjuntamente con el término que describa en forma exacta el método de adición, aditivos e ingredientes utilizados y función de los mismos.</p> <p>El producto debe estar rotulado según la Resolución del Ministerio de Protección Social No. 5109/2005 y decreto 1500 de 2007.</p> <p>La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad.</p>
--	--	--

VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO Y REQUERIMIENTOS DE LA ENTIDAD	<p>Para producto refrigerado: Mínima de 7 días.</p> <p>Para producto Congelado: Máximo de 90 días desde la fecha de fabricación.</p>
--	--

CONDICIONES DE TRANSPORTE	<p>El producto debe ser transportado en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vehículo cerrado con Autorización Sanitaria vigente emitida por la entidad territorial de salud de acuerdo a lo señalado en la Resolución 2016041871 de 2016 Art. 13 y dar cumplimiento a la normatividad establecida para este fin. - Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitidos por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. - 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 el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido. <p>Para producto refrigerado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre 0°C a 4°C Refrigerado.</p> <p>Para producto congelado: Al momento de entrega del producto debe tener una temperatura entre -10°C a -18°C. Este no deberá presentar escarcha o características que indiquen que el producto ha presentado descongelación o que presenta condiciones de descomposición, adulteración o falsificación, garantizando la cadena de frío hasta el momento de entrega. No se recibirá productos que vengan congelados en bloque sino congelados en piezas individuales.</p>
----------------------------------	--

CERTIFICACIONES Proveedor / Maquillador/ Comercializador	<p>El proveedor deberá acreditar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Resolución de Autorización sanitaria definitiva y Acta de inspección sanitaria expedida por el INVIMA con concepto sanitario Favorable o Favorable con observaciones, dentro del marco del Decreto 1975 de 2019 y Resolución Invima 2019049081 de 2019. - Guía de Transporte y Destino y copia de certificado de calidad emitido por la Planta de beneficio y/o Desposte. - Registro sanitario: Se debe cumplir con los requisitos establecidos en los artículos 37 y 38 de la resolución 2674 de 2013. - La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior
---	--

"La unión de nuestras Fuerzas"

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co



Continúa Ficha Técnica de Producto ...		CARNE DE POLLO MARINADO
según el decreto 2016/23.		
FECHA ACTUALIZACIÓN:	DICIEMBRE DE 2023	
CONTROL DE CAMBIOS		
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS DE REQUISITOS TÉCNICOS DEL PRODUCTO	
1	Versión Inicial	
2	<p>Se actualiza la versión PA-FO-075 a la versión 01. En requisitos normativos se incluyen la Resolución 5109 de 2005, la resolución 810 de 2021 Se ajusta en el ítem de ROTULADO quedando así: La etiqueta deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Establecer la vida útil del producto, condiciones de conservación e información que permita la trazabilidad. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye: Concepto Sanitario favorable para los vehículos transportadores de carne emitido por la entidad territorial de salud de acuerdo al artículo 11 de la Resolución 2019049081 de 2019. Se incluye el siguiente Texto "No se recibirá productos que vengan congelados en bloque sino congelados en piezas individuales. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se cambia concepto sanitario Favorable con condiciones por concepto sanitario Favorable con observaciones de acuerdo a lo estipulado en el artículo 3 de la Resolución 2019049081 de 2019 y se ajusta la obligatoriedad de presentar acta de inspección, vigilancia y control con concepto favorable o favorable con observaciones. Se retira de la Resolución Sanitaria la palabra definitiva. Se incluye obligatoriedad del registro sanitario. Fecha modificación: 20/12/2023.</p>	
3	<p>En requisitos normativos se agrega el Decreto 2016 de 2023. En CONDICIONES DE TRANSPORTE se incluye el texto "Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido", según el decreto 2016/23. En CERTIFICACIONES Proveedor / Maquilador/ Comercializador se elimina: "Certificación HACCP o Soporte de implementación del Plan HACCP o Diagnóstico para HACCP expedida por la autoridad competente o ente certificador Y se agrega el texto "La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprespe y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron." Lo anterior según el decreto 2016/23. Cambios realizados por DARS diciembre de 2023.</p>	

	CARGO	NOMBRE	FECHA	FIRMA
Elaboró	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Ing. Alim. Danery Alexandra Sanchez Rojas	04 ENE 2023	
Revisó Comité Asesor de Fichas Técnicas	Profesional de Defensa Abastecimientos Clase I	Nut. Diet. Maria Catalina Rodriguez Gonzalez	28 DIC 2023	
	Profesional de Defensa Subdirección General De Operación Logística	Ing Alim. Gisella Paola Garcia Avendaño	04 ENE 2023	
	Profesional de Defensa Oficina Asesora de Planeación e Innovación Institucional	Ing. Ind Fabian Ernesto Ponguta Castro	28 DIC 2023	
	Directora Abastecimientos Clase I	Teniente Norma Silvana Montanchez Montenegro	28 DIC 2023	
	Secretario General (E)	C.P. Sandra Patricia Bolaños Rodriguez	28 DIC 2023	
Aprobó	Director General	Coronel Carlos Augusto Morales Hernandez	28 DIC 2023	

"La unión de nuestras Fuerzas"

Datos de contacto:

Nombre del Representante Legal: _____

Nombre del responsable del proceso licitatorio: _____

Teléfonos de contacto: _____

Correo electrónico: _____

“La unión de nuestras Fuerzas”

Sede Principal – Calle 95 No. 13 - 08
Edificio Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Bogotá, D.C., Colombia
PBX (601) 6510420
Línea Gratuita Nacional 018000126537
www.agencialogistica.gov.co



Oferta

Oferta de: HECTOR EDUARDO OSPINA SÁNCHEZ Precio: 42.008,00 / Informa...

Información general | Cuestionario | Anexos | Evaluación

Información general

Nombre de la oferta COTIZACION POLLO 2024

Número del proceso SIP 006-012-2024

Tipo Total

Estado Información en evaluación



Proveedor

HECTOR EDUARDO OSPINA SÁNCHEZ

COLOMBIA, Florencia

Número de documento 96342764

Responsable HECTOR EDUARDO OSPINA SANCHEZ

Situación de llegada

Estado

Fecha y hora de entrega

Dentro del plazo

Abierto

1 día de tiempo transcurrido (06/02/2024 4:18:45 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lma, Quito)

DISTRIBUCIONES & PRODUCTOS CAQUETÁ

Nit. 96.342.764-5 Régimen Común



Florencia, 05 de febrero de 2024

Señor(es)

AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA

ASUNTO: Cotización

Reciban un cordial saludo.

En atención a su solicitud presento la siguiente cotización:

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO
1	Pierna pernil de pollo con rabadilla marinado	KILO	18.270
2	Pechuga de pollo con hueso y piel marinado	KILO	23.738

Atentamente,

Hector Eduardo Ospina S.

HECTOR EDUARDO OSPINA SANCHEZ

CC. 96.342.764 La Montañita

Propietario DPC

☎ 312 366 6670

☎ 312 561 0296

📍 Manzana 1 lote No. 5 B/ Bruselas

✉ dzcaqueta@gmail.com

s del mensaje

SIP 006-012-2024

SUMINISTRO DE POLLO

Avesur Florencia CA ZOMAC SAS

Avesur Florencia CA

1 día de tiempo transcurrido (5/02/2024 7:50:42 AM/UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)

CO1.MSG.5773878

General

COTIZACION POLLO AVESUR 2024

Documento

COTIZACION POLLO AVESUR 2024.pdf

Nombre del documento

COTIZACION POLLO AVESUR 2024.pdf

Anexos

Agregar documento a la oferta

Exportar todos



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

Florencia, 05 de Febrero del 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 el presente documento envié la siguiente cotización:

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD MEDIDA	VALOR TOTAL
1	PIERNA PERNIL DE POLLO CON RABADILLA MARINADO	KILO	\$ 15.000
2	PECHUGA DE POLLO CON HUESO Y PIEL MARINADO	KILO	\$ 19.000

La presente se firma para mayor constancia a los días 05 del mes de febrero de 2024, con destino a **LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, REGIONAL AMAZONÍA**.

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

Leidy Delgado Ramirez

De: Leidy Delgado Ramirez <leidy.delgado@agencialogistica.gov.co>
Enviado el: martes, 6 de febrero de 2024 11:54 a. m.
Para: 'novillo2008@hotmail.com'; 'Alexandra Lizarazo'; 'dzaaedil@hotmail.com';
'DISTRIBUCIONES & PRODUCTOS CAQUETA'
Asunto: SOLICITUD COTIZACIONES CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA DE POLLO-
REGIONAL AMAZONIA
Datos adjuntos: SOLICITUD COTIZACIONES POLLO AMAZONIA.pdf

Cordial saludo,

Mediante la presente me permito solicitar su valiosa ayuda en el sentido de enviar este correo la cotización que se solicita de manera adjunta. Muchas gracias

La anterior se requiere a más tardar el día 07/02/2024, para realizar la adquisición de pollo para le Regional Amazonia. Cualquier duda estaré atenta al número celular que se adjunta.

Cordialmente,



Ing. Leidy Delgado Ramirez

Profesional de Defensa – Ingeniera de Alimentos

Agencia Logística de las Fuerzas Militares – Reg. Amazonia

Calle 14 Sur No. 11 – 295 Urbanizacion El Progreso - Via Sena

Cel: (316) 8229423

www.agencialogistica.gov.co



2010 © TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

Este mensaje de correo electrónico es propiedad de Agencia Logística de las Fuerzas Militares, puede contener información privilegiada o confidencial. Por tanto, usar esta información y sus anexos para propósitos ajenos a los de Agencia Logística de las Fuerzas Militares, divulgarla a personas a las cuales no se encuentre destinado este correo o reproducirla total o parcialmente, se encuentra prohibido en virtud de la legislación vigente. La Entidad no asumirá responsabilidad sobre información, opiniones o criterios contenidos en este correo que no estén directamente relacionados con Agencia Logística de las Fuerzas Militares. Si usted no es el destinatario autorizado o por error recibe este mensaje, favor borrarlo inmediatamente.

2010 © ALL RIGHTS RESERVED

This document is property of Agencia Logística de las Fuerzas Militares, it may contain privileged confidential information. Therefore using this information and its annexes for purposes different from those of Agencia Logística de las Fuerzas Militares, distributing said information to people who are not among those for which this email was intended, or reproducing it partially or totally is prohibited in accordance with the law available. The organization will not assume the responsibility around the information, opinions or criteria contained in this email, if not directly related to Agencia Logística de las Fuerzas Militares. If you are not the authorized recipient, or you receive this message by mistake, please delete it immediately.



16 resmas = 1 árbol

Razón suficiente para pensar si es necesario imprimir este correo.

Leidy Delgado Ramirez

De: Alexandra Lizarazo <alexandra.lizarazo@hotmail.com>
Enviado el: martes, 6 de febrero de 2024 2:48 p. m.
Para: Leidy Delgado Ramirez
Asunto: RE: COTIZACION POLLO-REGIONAL AMAZONIA
Datos adjuntos: COTIZACION CARNE DE POLLO AMAZONIA - FEBRERO 6 2024.pdf

Buenas tardes:

De acuerdo a su solicitud enviamos cotización de pollo

Atte

ALEXANDRA LIZARAZO PUENTES

De: Leidy Delgado Ramirez <leidy.delgado@agencialogistica.gov.co>
Enviado: martes, 6 de febrero de 2024 11:54 a. m.
Para: novillo2008@hotmail.com <novillo2008@hotmail.com>; 'Alexandra Lizarazo' <alexandra.lizarazo@hotmail.com>; dzaedil@hotmail.com <dzaedil@hotmail.com>; 'DISTRIBUCIONES & PRODUCTOS CAQUETA' <dpcagueta@gmail.com>
Asunto: SOLICITUD COTIZACIONES CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA DE POLLO-REGIONAL AMAZONIA

Cordial saludo,

Mediante la presente me permito solicitar su valiosa ayuda en el sentido de enviar este correo la cotización que se solicita de manera adjunta. Muchas gracias

La anterior se requiere a más tardar el día 07/02/2024, para realizar la adquisición de pollo para le Regional Amazonia. Cualquier duda estaré atenta al número celular que se adjunta.

Cordialmente,



Ing. Leidy Delgado Ramirez
Profesional de Defensa – Ingeniera de Alimentos
Agencia Logística de las Fuerzas Militares – Reg. Amazonia
Calle 14 Sur No. 11 – 295 Urbanización El Progreso - Vía Sena
Cel: (316) 8229423
www.agencialogistica.gov.co



2010 © TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

Este mensaje de correo electrónico es propiedad de Agencia Logística de las Fuerzas Militares, puede contener información privilegiada o confidencial. Por tanto, usar esta información y sus anexos para propósitos ajenos a los de Agencia Logística de las Fuerzas Militares, divulgarla a personas a las cuales no se encuentre destinado este correo o reproducirla total o parcialmente, se encuentra prohibido en virtud de la legislación vigente. La Entidad no asumirá responsabilidad sobre información, opiniones o criterios contenidos en este correo que no estén directamente relacionados con Agencia Logística de las Fuerzas Militares. Si usted no es el destinatario autorizado o por error recibe este mensaje, favor borrarlo inmediatamente.

2010 © ALL RIGHTS RESERVED

This document is property of Agencia Logística de las Fuerzas Militares, it may contain privileged confidential information. Therefore using this information and its annexes for purposes different from those of Agencia Logística de las Fuerzas Militares, distributing said information to people who are not among those for which this email was intended, or reproducing it partially or totally is prohibited in accordance with the law available. The organization will not assume the responsibility around the information, opinions or criteria contained in this email, if not directly related to Agencia Logística de las Fuerzas Militares. If you are not the authorized recipient, or you receive this message by mistake, please delete it immediately.



16 resmas = 1 árbol

Razón suficiente para pensar si es necesario imprimir este correo.

San Juan de Pasto, 6 de Febrero de 2024

SEÑORES:
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
REGIONAL AMAZONIA
Ciudad

COTIZACION

Cordial saludo,

A continuación, presentamos cotización de los productos cárnicos de POLLO requeridos para la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL AMAZONIA.

ITEM	PRODUCTO	PRESENTACION	PRECIO
1	PECHUGA DE POLLO CON HUESO Y PIEL- CONGELADO	KG	\$ 20.500
2	PIERNA PERNIL DE POLLO CON RABADILLA - MARINADO	KG	\$ 11.900



Alexandra Lizarazo Puentes
Representante Legal

C.C. No. 43.154.813 Expedida en Medellín
INTEGRA Y ASOCIADOS SAS