Dependencia: ALRCT- PA-OL-AYS-14054
Cota, 17 de noviembre de 2021

ANÁLISIS DEL SECTOR

1. OBJETO: SUMINISTRO DE PRODUCTOS LACTEOS CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE LA ENTIDAD ESTATAL PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene como objeto ejecutar las actividades de apoyo logístico y abastecimiento de bienes y servicios que requiera el Ministerio de Defensa Nacional para lo cual se celebraron los siguientes contratos interadministrativos:

Que la Coordinación de abastecimientos y servicios de la Regional Centro basada en los menús trimestrales confeccionados para la vigencia 2022, requiere atender el parte de los soldados que prestan su Servicio Militar en cada una de las diferentes Unidades Militares ubicados en la dentro de la jurisdicción de la Regional Centro, la cual comprende la Ciudad de Bogotá D.C., los Departamentos de Cundinamarca, Vichada (Marandúa), Boyacá (Tunja, Duitama, Sogamoso, Samacá y Chiquinquirá) y Amazonas (Leticia), para el suministro de la alimentación en comida caliente que se entrega en cada uno de los Comedores de Tropa administrados por la Regional Centro y en concordancia con la Tabla de Porciones establecidas en los contratos interadministrativos, se realiza solicitud para la elaboración de los estudios y documentos previos e iniciar el trámite para adelantar un proceso Selección Abreviada por subasta inversa, en los términos de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y Ley 1882 del 15 enero de 2018 para contratar el SUMINISTRO DE PRODUCTOS LÁCTEOS CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES.

Teniendo en cuenta la necesidad manifestada por el usuario en su estudio y documento previo, la Coordinación de Abastecimientos encargada justificó la necesidad de contratar el objeto del presente estudio en los siguientes términos:

En la actualidad, la Regional Centro de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares administra 23 Comedores de Tropa y dos CADS, los cuales requieren, suministro de productos lácteos; que se encuentran ubicados geográficamente en la Ciudad de Bogotá D.C., los Departamentos de Cundinamarca, Vichada (Marandúa), Boyacá (Tunja, Duitama, Samacá, Sogamoso y Chiquinquirá) y Amazonas (Leticia),, y el Centro de Almacenamiento y Distribución – Cota junto con sus sitios de entrega, para los Menús Confeccionados y la Tabla de Porciones Establecida, que satisfagan los requerimientos puntuales de las diferentes Unidades Militares.

En atención a los considerandos anteriores, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Centro, realiza el presente estudio previo para el proceso de selección abreviada por subasta inversa, con el objeto de garantizar el SUMINISTRO DE PRODUCTOS LÁCTEOS CON

DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES.

3. CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC: los bienes objeto del presente proceso de selección están codificados en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

ITEM	CODIGO DE PRODUCTO	NOMBRE	UNIDAD DE MEDIDA
1	501317	AVENA NATURAL LIQUIDA	UNIDAD * 200 ML UHT
2		KUMIS	UNIDAD* 200 ML
3		LECHE ENTERA LIQUIDA UHT	UNIDAD BOLSA X 200 ML
4		YOGURT CON CEREAL	UNIDAD * 170 g
5		YOGURT	UNIDAD BOLSA * 200 ML
6		KUMIS	UNIDAD VASO * 150 ML
7		YOGURT	UNIDAD VASO * 150 ML
8		AVENA NATURAL LIQUIDA	UNIDAD200 ML TETRAPACK
9	501318	QUESO CAMPESINO	BLOQUE * 2500 g
10		QUESO DOBLE CREMA TAJADO	BLOQUE * 2.500 g
11	502023	REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA	UNIDAD* 200 ML
12	501924	GELATINA	UNIDAD* 100g

4. PRESUPUESTO OFICIAL: La Regional Centro de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con un presupuesto para contratar, con el siguiente rubro:

Vigencia 2021

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Centro cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 13821 del 17 de noviembre de 2021, con el siguiente rubro:

DEPENDENCI A	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC	VALOR POR UNIDAD DE NEGOCIO
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS	PROPIOS	20	CSF	$10.000.000

VIGENCIA 2022: DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($250.000.000), con cargo de vigencia futura de acuerdo con oficio N. 2-2021-058714 del 5 de noviembre de 2021 suscrito por la Directora General del Presupuesto Nacional donde emitió concepto cupo vigencia futuras ordinarias presupuesto 2022 del MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PÚBLICO.

DEPENDENCI A	POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSO	SITUAC	VALOR POR UNIDAD DE NEGOCIO
VIVCAD VIVERES CADS	-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS	PROPIOS	20	CSF	$75.000.000
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS	PROPIOS	20	CSF	$175.000.000

NOTA 1: Teniendo en cuenta las necesidades de cada Unidad de negocio, la Agencia Logística de la Regional Centro podrá trasladar y redistribuir presupuesto de una unidad de Negocio a otra, con informe de supervisión debidamente sustentado, sin afectar la ejecución normal del contrato y sin necesidad de realizar un modificatorio; ya que la posición del catálogo del gasto es el mismo para las Unidades de Negocio.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN: Los víveres, objeto del presente proceso deberán suministrarse previo requerimiento de la Entidad, desde la fecha de legalización del contrato, hasta el 31 de marzo del 2022 o en su efecto hasta agotar los recursos destinados para este contrato, lo último que ocurra.

NOTA 1: En caso de llegar la fecha del plazo de ejecución (31 de marzo 2022) y si aún existen recursos del contrato, se continuará con la ejecución, hasta agotar el presupuesto del mismo, sin exceder en todo caso, la vigencia 2022.

6. LUGAR DE EJECUCIÓN: La entrega de los víveres a contratar será en los siguientes lugares, así:

BOGOTA, CUNDINAMARCA, MARANDUA (VICHADA)

N°	COMEDORES DE TROPA	PUNTO DE ENTREGA	DIRECCIÓN	CIUDAD
1	COMEDOR N° 2	BATALLÓN DE POLICÍA MILITAR N° 15 BACATA.	CALLE 106 CON 9.	BOGOTÁ D.C.
2	COMEDOR N° 3	GRUPO DE CABALLERÍA MECANIZADA N° 10 TEQUENDAMA.	CARRERA 7 CON 106.	BOGOTÁ D.C.
3	COMEDOR N° 4	BATALLÓN POLICÍA MILITAR N° 13.	CARRERA 50 18-06.	BOGOTÁ D.C.
4	COMEDOR N° 6	BATALLÓN DE INFANTERÍA N° 37 GUARDIA PRESIDENCIAL.	CALLE 8 N° 6-25.	BOGOTÁ D.C.
5	COMEDOR N° 7	BATALLÓN DE MANTENIMIENTO JUAN M. ROSILLO	CALLE 19 SUR N° 6-40.	BOGOTÁ D.C.
6	COMEDOR N° 8	ESCUELA DE ARTILLERÍA	KM. 1 VIA USME FRENTE A LA PICOTA.	BOGOTÁ D.C.
7	COMEDOR N° 10	ESCUELA LOGÍSTICA	CARRERA 1 ESTE SUR N° 10-50.	BOGOTÁ D.C.
8	COMEDOR N° 12	COMANDO AÉREO DE MANTENIMIENTO FAC	CARRERA 5 N° 2-91 VÍA BARRO BLANCO.	MADRID (Cundinamarca).
9	COMEDOR N° 13	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS PARA LAS COMUNICACIONES	BUGANVILLES CALLE 15 N° 17-15.	FACATATIVA (Cundinamarca).
10	COMEDOR N° 14	BATALLÓN ESPECIAL Y ENERGÉTICOS VÍAL N° 13 “UBALA”	KM. 2 VÍA GACHETA - UBALA	UBALA (Cundinamarca).
11	COMEDOR N° 16	CENTRO DE INSTRUCCIÓN Y ENTRENAMIENTO AUSTRALIA	KM. 16 VÍA SAN JUAN DE SUMAPAZ VEREDA LA AUSTRALIA.	USME (Cundinamarca).
12	COMEDOR N° 21	AVIACIÓN EJÉRCITO	AEROPUERTO CATAM PUERTA N° 6.	BOGOTÁ D.C.
13	COMEDOR N° 23	BATALLÓN DE SANIDAD	CARRERA 50 N° 18-92.	BOGOTÁ D.C.
14	COMEDOR No 24	COMANDO GENERAL FUERZAS MILITARES	CARRERA 54 No 26-25 PRIMER PISO	BOGOTA D.C.
15	COMEDOR N° 26	GRUPO AÉREO DEL ORIENTE “GAORI” MARANDÚA VICHADA	AEROPUERTO CATAM PUERTA N° 6.	BOGOTÁ D.C.

16	COMEDOR N° 27	COMANDO AÉREO DE TRANSPORTE MILITAR	AEROPUERTO CATAM PUERTA N° 6.	BOGOTÁ D.C.

BOYACA (TUNJA, DUITAMA, SAMACÁ, CHIQUINQUIRA Y SOGAMOSO)

N°	COMEDORES DE TROPA	PUNTO DE ENTREGA	DIRECCIÓN	CIUDAD
17	COMEDOR N° 17	BATALLÓN DE SERVICIOS No. 1	KM. 1 VIA TOCA BARRIO EL DORADO	TUNJA - BOYACÁ
18	COMEDOR N° 18	GRUPO MECANIZADO SILVA PLAZAS	VEREDA BONZA	DUITAMA - BOYACÁ
19	COMEDOR N° 19	BATALLÓN DE ARTILLERÍA No. 1 TARQUI	KM. 4 VIA SOGAMOSO IZA VEREDA LAS LOMITAS	SOGAMOSO - BOYACÁ
20	COMEDOR N° 20	BATALLÓN DE INFANTERÍA No. 45 SUCRE	KRA 9 CON CALLE 6 BARRIO BOYACA	CHIQUINQUIRA - BOYACÁ
21	COMEDOR No 25	CENTRO DE INSTRUCCIÓN Y ENTRENAMIENTO No 1	VEREDA LOMA REDONDA, MUNICIPIO DE SAMACA	SAMACA-BOYACA

EN AMAZONAS (LETICIA)

No.	COMEDOR	PUNTO DE ENTREGA	DIRECCION	CIUDAD
22	COMEDOR No. 9	GRUPO AÉREO DEL AMAZONAS GAAMA	KM. 3 ANTIGUA VÍA A TARAPACA, FRENTE A LA PISTA DEL AEROPUERTO VÁSQUEZ COBO	LETICIA - AMAZONAS
23	COMEDOR No. 22	BATALLON DE SERVICIOS No. 26	AVENIDA VÁSQUEZ – COBO VÍA AEROPUERTO	LETICIA - AMAZONAS

CENTRO DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN CAD- COTA.

No.	PUNTO DE ENTREGA	DIRECCIÓN	DEPARTAMENTO Y/O MUNICIPIO
1	CENTRO DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN	AUTOPISTA MEDELLÍN KILOMETRO 2.5 VEREDA PARCELAS DEL MUNICIPIO DE COTA, PARQUE INDUSTRIAL PORTOS SABANA 80 BODEGA NO.1	COTA-CUNDINAMARCA
2	ESCUELA MILITAR DE CADETES "JOSE MARIA CÓRDOBA" ESMIC	CALLE 80 # 32-04	BOGOTÁ D.C
3	COMANDO DE APOYO LOGÍSTICO DE INFANTERÍA DE MARINA	CARRERA 69 # 51-31	BOGOTÁ D.C

4	CASINO CENTRAL DE OFICIALES FAC	CRA. 61 # 9- 62, BOGOTÁ	BOGOTÁ D.C
5	CASINO CENTRAL DE SUBOFICIALES FAC	CRA. 61 # 9- 62, BOGOTÁ	BOGOTÁ D.C
6	HOGAR CASA DE PASO FAC	TRASVERSAL 3 NO 47-35, DIAGONAL AL HOSPITAL MILITAR	BOGOTA, D.C.

NOTA 1: Las entregas se harán de acuerdo a lo solicitado por el Supervisor del Contrato de la Regional Centro en el horario de lunes a Domingo (entre las 4:00 y las 16:00 horas), con el personal y los vehículos dispuestos para la entrega de los productos y deberán cumplir con los requerimientos de seguridad y registro autorizado para la entrada de los Batallones de las Diferentes Unidades Militares donde se encuentran los Comedores de Tropa relacionados en el cuadro anterior.

NOTA 2: Las entregas para el Comedor de Tropa **N° 26 GAORI MARANDÚA – VICHADA**, se realizarán en las instalaciones del Comedor de Tropa N° 27 CATAM – Aeropuerto Militar –Puerta N° 6 Bogotá D.C., de acuerdo a la fecha y hora establecida por la Unidad Militar y el funcionario encargado de realizar los pedidos.

NOTA 3: Las entregas para el Comedor de Tropa N° 14 BATALLÓN ESPECIAL Y ENERGÉTICOS VÍAL N° 13 Ubala – Cundinamarca, en el horario de lunes a domingo, incluidos días festivos entre las 04: 00 a las 16:00 horas, con el personal y los vehículos dispuestos para la entrega de los productos, cumpliendo con los requerimientos de seguridad y registro para la entrega a la Unidad Militar.

NOTA 4: El proveedor garantizará la conservación de los productos a entregar, con equipos que cumplan con la normatividad sanitaria vigente en cada uno de los Comedores de Tropa y/o Unidades Militares.

NOTA 5: La Regional Centro podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, suscritas y avaladas por las partes.

NOTA 6: Las entregas de mercancías y/o productos deberán ser autorizadas únicamente por el Supervisor del Contrato, mediante órdenes de suministro debidamente legalizadas y autorizadas.

7. SECTOR AL QUE PERTENECE: SECUNDARIO O INDUSTRIAL

El sector secundario es aquel dedicado a la transformación de las materias primas que obtiene el sector primario. Es decir: mientras que el sector primario se limita a obtener de manera directa los recursos de la naturaleza, el sector secundario apela a procedimientos industriales para transformar dichos recursos.

En concreto, podemos establecer que el sector secundario de la economía se encuentra conformado o sustentado en cinco grandes pilares como son la industria, la artesanía, la obtención de energía, la construcción y la minería.

a) PRODUCTO: Lácteos.

b) ALCANCE LOCAL: Bogotá, Cundinamarca (Ubalá Faca y Madrid), Boyacá (Tunja, Sogamoso, Samacá, Duitama y Chiquinquirá, Amazonas (Leticia) y Vichada (Marandua).

8. GENERALIDADES DEL SECTOR:

8.1. INFORMACIÓN DEL SECTOR LÁCTEO:

Colombia: En febrero, el acopio de leche subió mientras que el precio sigue sin repuntar[1]

En el segundo mes del año, el comportamiento en la recolección formal de leche cruda fue aún más positivo que en enero. El promedio del precio pagado al productor, incluidas las bonificaciones voluntarias, completó siete meses sin variar, ubicado entre $1220 y $1224 por litro.



Aunque febrero de 2021 estuvo marcado por altas temperaturas como a finales de 2020 y principios de año, la Unidad de Seguimiento de Precios de Leche (USP) del Ministerio de Agricultura registró un aumento en el acopio de leche por parte de agentes formales.

De acuerdo con el último reporte, **en febrero se acopiaron 263 894 486 litros de leche cruda**, un **4,4 % más** que en el mismo mes del año anterior. En el **primer bimestre**, el incremento fue de **2,8 %**.

Al analizar en detalle, la **región 2**, que comprende departamentos de las regiones Caribe, Orinoquía o Amazónica, tuvo un mejor resultado en el periodo, de **+8,4 %**. Este dato es aún más sorprendente, pues mientras que el acopio en enero cayó 4 %, solo en febrero subió 22,3 %.

[1] https://portalechero.com/colombia-en-febrero-el-acopio-de-leche-subio-mientras-que-el-precio-sigue-sin-repuntar/

En cuanto a la región 1, que comprende las cuencas lecheras en Antioquia, Eje Cafetero, el Altiplano cundiboyacense, Cauca y Valle, el comportamiento fue relativamente similar, con apenas un 2 % más entre el primer bimestre de 2021 y el de 2020.

Precio sigue sin subir

En febrero, **el precio pagado al productor se mantuvo en el mismo nivel de hace seis meses**, cuando alcanzó los $1224 por litro en agosto del año pasado. A lo largo de este tiempo, ha oscilado entre $1220 y $1222, **llegando a $1223 en el segundo mes de 2021**.

En cambio, el valor promedio sin bonificaciones se ha mantenido también relativamente igual, así como este pago adicional, salvo en agosto, cuando fue más alto.

En aquel mes, el precio promedio nacional estuvo fue de $1111 y las bonificaciones, $113. En los meses siguientes, el primero alcanzó una media máxima de $1149 (octubre de 2020) y se ha estabilizado entre $1136 (febrero de 2021) y $1139 en los últimos tres meses.

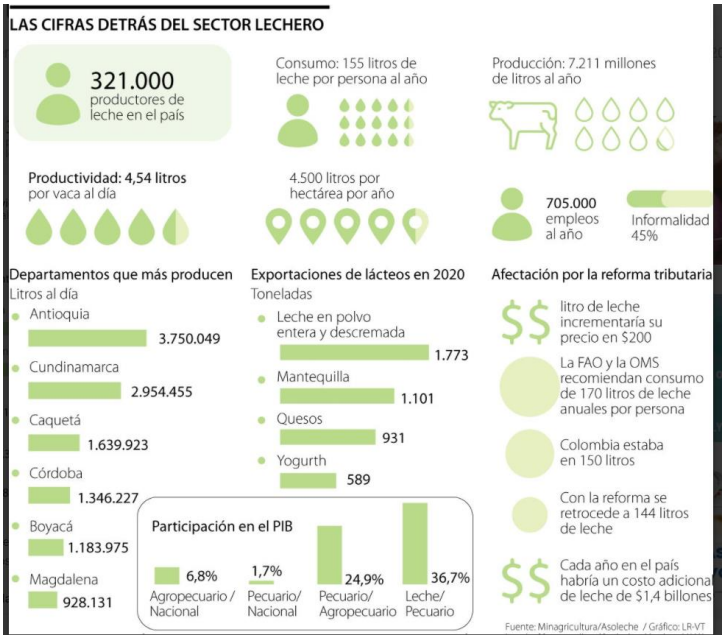
Esto significa que **las bonificaciones voluntarias, que desde septiembre de 2019 hasta agosto de 2020 estuvieron por encima de $100, han estado por debajo de $90 en lo corrido del último semestre**.

En octubre fue el punto más bajo, con $70 adicionales por cada litro, mientras que en septiembre de 2020 y el segundo mes de este año, llegaron a $87. **Estos ajustes en las bonificaciones voluntarias han mantenido el precio del litro de leche por debajo de $1230**.

Finalmente, se registraron **16 757 toneladas** de los stocks de leche en polvo, de las cuales 15 980 son de leche entera y 777, de leche descremada, una reducción de apenas 2 % frente a las 17 186 t de enero, pero **34 % más altos que en el mismo mes de 2020**.

Colombia: "El consumo de leche se podría reducir hasta en seis litros por persona cada año"[2]

El presidente de Asoleche advirtió que el efecto en el sector podría llegar a ser de -7%, lo que al final subiría el costo en $200



Las reacciones ante la radicación de la reforma tributaria no se hicieron esperar. Tal y como lo pronosticaban la mayoría de los gremios del agro, el proyecto siguió su rumbo con la eliminación de la categoría de bienes exentos y su paso a excluidos.

Esta decisión tocó de frente a la industria lechera y no solo tiene preocupados a los actores involucrados en la cadena, sino también al colombiano promedio que incluye a la leche en sus compras diarias.

Pues bien, de aprobarse este punto tal y como está, un litro de leche podría aumentar su precio hasta en $200. Así lo afirmó Juan Sebastián Bargans, presidente de Asoleche, quien además aseguró que la preocupación es generalizada entre los empresarios pues los sobrecostos se van a trasladar al precio final.

"El sector lácteo viene de un 2020 golpeado, por eso vemos con gran preocupación lo que está pasando. El sobrecosto podría ser de 7%, más o menos podría estar afectando el consumo en más de 6% (…) y el precio podría aumentarse hasta en $200", dijo Bargans.

Además, subrayó que el consumo del bien se reduciría, en términos más concretos, entre seis y ocho litros por persona al año, y aunque a grandes rasgos parezca una cifra pequeña y que tal

[2] https://portalechero.com/colombia-el-consumo-de-leche-se-podria-reducir-hasta-en-seis-litros-por-persona-cada-ano/

vez, no sería relevante en la dieta de una persona, lo cierto es que sí afecta y el argumento lo tiene la OMS y la FAO. Estas organizaciones aseguran que el ideal es que una persona consuma alrededor de 170 litros al año para garantizar su seguridad alimentaria.

De esta manera, según los estimativos del gremio, la meta de 170 litros estaría aún más lejos. Según explicó Bargans, en este momento el consumo de leche está en poco más de 150 litros al año, y con la decisión de la tributaria, la cifra podría bajar a 144 litros por persona al año.

Con este cálculo, y teniendo en cuenta que en el país hay alrededor de 50 millones de colombianos, el sobrecosto que dejaría la reforma tributaria en el bolsillo de los ciudadanos, solo en el segmento de la leche, sería de $1,4 billones. Una cifra que según los gremios a juzgar por la situación económica actual no sería eficiente para los hogares colombianos.

En esta misma línea, el presidente de Analac, Javier Ardila, señaló que cuando se hace una devolución de IVA “eso resulta ser en plata, alrededor de 10 a 15 días de venta de leche al año, es decir, que esa devolución representa casi semana y media de ventas”.

Cabe resaltar que la producción de leche en 2020, según cifras del Ministerio de Agricultura, fue de 7.211 millones de litros,lo que para Ardila significó un buen año en cuanto a producción, pero que no se puede descuidar, pues a la industria colombiana aún le falta camino para ser más competitiva frente a sus pares.
Frente a esto, Mauricio Oliveira, director de Econometria, aseguró que aunque el país ha mejorado en su sector lácteo lo cierto es que no es suficiente para llegar a ser competitivo en términos internacionales. “Se requiere aprovechar las ventajas comparativas que, en términos de tierra, agua y ubicación tropical tiene el país, incluyendo a los pequeños productores y procesadores de leche”, dijo.

En general, Oliveira resaltó que esta coyuntura que ahora tendrá la industria, de aceptarse la reforma tal y como está, le restará competitividad al sector. “Sería mejor pensar en aumentar de forma competitiva la producción y sus derivados”, dijo.

Y es que aunque se busque una mayor competitividad en el sector lechero, no hay compromiso con el pequeño productor. Así lo aseguró Roberto Ramírez, presidente de Demogán, quien además recalcó que el problema no solo radica en el incremento de costos de la cadena productiva, sino también del transporte, de la energía que usan, y hasta de las necesidades de los pequeños productores, quienes al final del ejercicio son quienes más resienten la decisión del Gobierno.

LOS CONTRASTES

Juan Sebastián Bargans Presidente de Asoleche

“*Lo que pasará al final será también un problema para las empresas porque al disminuir el consumo los inventarios de leche suben y se deja de producir”.*

Javier Ardila Presidente de Analac

"En términos de porcentaje estamos dejando de percibir entre 5% y 7% de nuestros ingresos anuales, que se gastan pero que no se van a devolver".

CONSUMO

Consumo

023-Consumo aparente per cápita anual (origen formal)

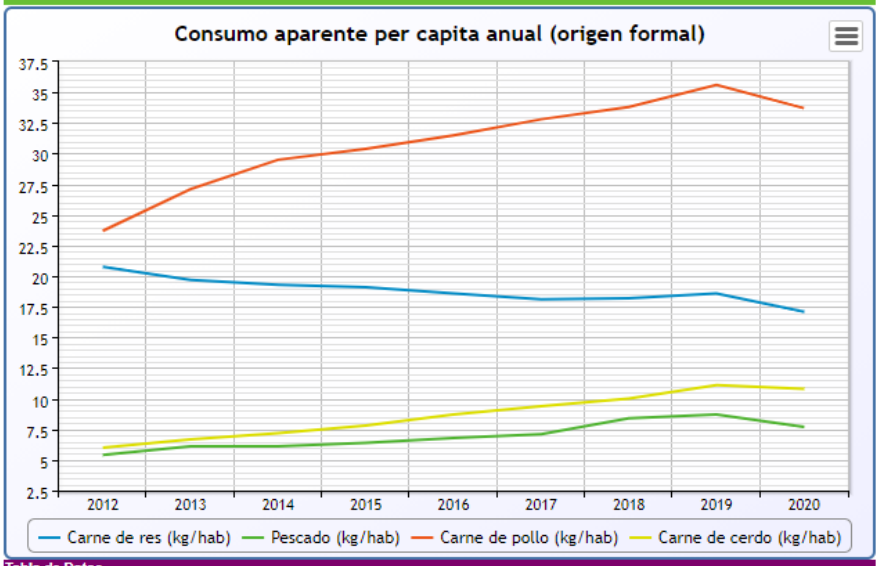


Tabla de Datos

Fecha	Carne de res (kg/hab)	Carne de pollo (kg/hab)	Carne de cerdo (kg/hab)	Pescado (kg/hab)
2012	20,76	23,7	6,01	5,4
2013	19,7	27,1	6,67	6,1
2014	19,3	29,5	7,18	6,1
2015	19,1	30,4	7,8	6,4
2016	18,6	31,5	8,7	6,8
2017	18,1	32,8	9,4	7,1
2018	18,2	33,8	10	8,4
2019	18,6	35,6	11,1	8,7
2020	17,1	33,7	10,8	7,7

NOTA: Fuente: Fedegán FNG, Fenavi, Porcicol y Fedeacua *Consumo de proteína animal corresponde al consumo acumulado de carne de res, pollo y cerdo.

Consulta datos históricos Exportar datos

023-1-Consumo aparente per cápita anual Leche

Consumo

023-Consumo aparente per cápita anual (origen formal)

023-1-Consumo aparente per cápita anual Leche

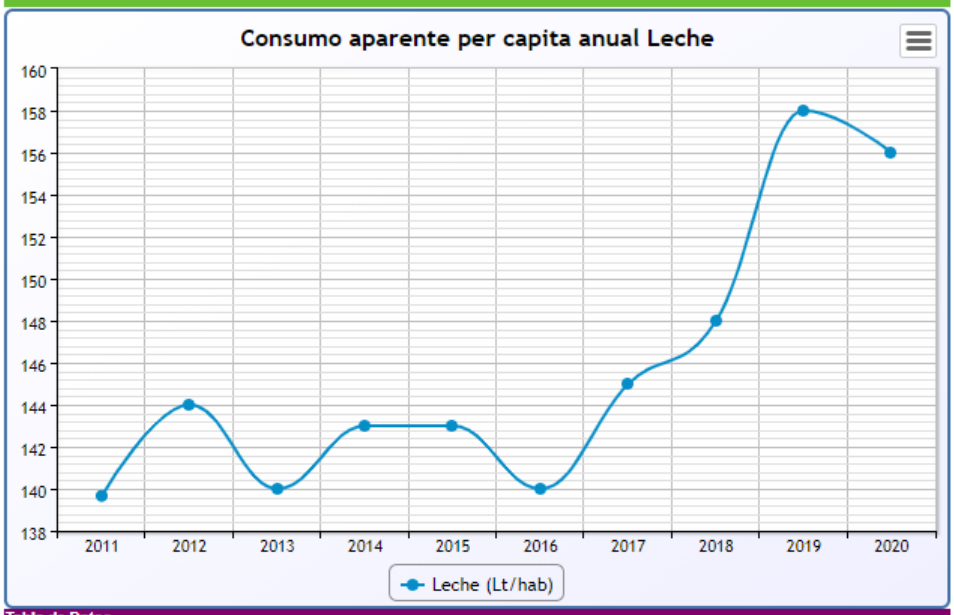


Tabla de Datos

Fecha	Leche (Lt/hab)
2011	139
2012	144
2013	140
2014	143
2015	143
2016	140
2017	145
2018	148
2019	158
2020	156

NOTA: Fuente: Fedegán FNG

Fuente: https://www.fedegan.org.co/estadisticas/consumo-0

LA IMPORTANCIA DE LOS LÁCTEOS

Se trata de alimentos muy completos, que contienen diferentes cantidades de agua y proteínas, grasas y azúcares (la lactosa es el azúcar de la leche), presencia notable de vitamina A, B, D... Pero sobre todo contienen calcio, el “cemento” que utiliza la naturaleza humana para la salud dental y el crecimiento de los huesos de vuestro esqueleto en longitud y en fortaleza

La leche que utilizamos habitualmente en el mundo occidental es la de vaca, aunque también en algunos lugares se consume la de cabra y oveja

La leche entera es la materia prima de diversos alimentos derivados:

- Leche semidescremada o descremada.
- Cuajada.
- Yogures (leche fermentada biológicamente. Importante alimento probiótico).

- Quesos tiernos (como el de Burgos, Villalón, requesón, quark...).
- Quesos curados, más o menos concentrados (desde el queso fresco manchego, al tierno gallego o el fuerte de Cabrales...).

Habitualmente, a mayor densidad del producto lácteo, menor cantidad de agua y mayor cantidad de calcio, de todos los nutrientes y por tanto de grasas y de calorías. Aunque calcio existe en muchos alimentos de origen vegetal, no proporcionan la cantidad suficiente. Es necesaria una ingesta diaria no inferior a tres vasos de leche o alternativa láctea (quesos, yogures, cuajada).

- Un vaso de leche: multiplica las cifras por 2.5
- Las raciones de queso tipo blanco pueden ser de 100 g
- Las raciones de quesos más o menos curados, de 50 g

Lácteos y yogures se conservan por diversos métodos. La leche pasteurizada, conocida como leche fresca, se obtiene por pasteurización, lo cual mantiene intactas sus características naturales, incluido el sabor.

Este proceso libra de bacterias nocivas y la conserva durante semanas la leche o yogures, tras someter a 63 grados de temperatura durante 30 minutos, enfriarla con rapidez y envasarla. La uperización es otro método de esterilización que permite mantener la leche conservada durante mucho tiempo.

En la actualidad se fabrican leches modificadas, añadiendo, reduciendo o sustituyendo alguno de sus componentes naturales. Por ejemplo, en algunos casos se enriquece con calcio se reduce su contenido graso o se sustituye la grasa por aceites vegetales de propiedades sumamente saludables como son los ácidos grasos omega 3 (contenidos en pescados azules) y omega 9 (contenidos en aceite de oliva)[3]

Aunque ningún alimento es perfecto, la leche y los productos lácteos son los que se encuentran más cerca de este ideal, pues proporcionan una gran variedad y cantidad de nutrientes en relación con lo que el ser humano necesita y en comparación con otros grupos de alimentos (*Ensminger y col., 1995).*

Algunos de los beneficios sanitarios asociados al consumo de lácteos derivan de su contenido en nutrientes (especialmente en calcio) y de las ventajas que condicionan en la situación nutricional del consumidor, otros son el resultado de la modulación de la flora gastrointestinal por parte de lácteos con microorganismos vivos. Son muchos los estudios que demuestran la importancia que presentan este grupo de alimentos para la salud humana en todas las etapas de la vida. Respecto al tipo de lácteos consumidos, en todos los grupos de edad y para ambos sexos el lácteo más consumido es la leche, preferentemente entera, seguida del yogur y otras leches fermentadas, queso y otros lácteos.

LECHE

[3] https://www.sanitas.es/sanitas/seguros/es/particulares/biblioteca-de-salud/dieta-alimentacion/alimentacion-infantil/san005006wr.html

El valor nutricional total de la leche es mayor que el valor individual de los nutrientes que la componen debido a su balance nutricional único.

Es un alimento de "alta calidad nutricional". Está compuesta principalmente por agua, glúcidos, grasas, además de minerales (calcio, fósforo, magnesio, cloro, azufre, hierro, zinc, cobre) y vitaminas (Vit A, Carotenos, Vit del complejo B Vit D, E y C en menor cantidad) de muy alta disponibilidad necesarios para la nutrición humana. Destaca su contenido en proteínas de alto valor biológico y es la fuente más importante de calcio de la dieta.

Las sumas de todos estos nutrientes hacen de la leche un alimento especialmente importante en periodos de crecimiento y desarrollo (infancia y adolescencia) y en situaciones fisiológicas concretas (embarazo y lactancia). Su consumo también contribuye al buen mantenimiento de la masa ósea en el adulto y en el anciano. Son alimentos de fácil consumo y en su conjunto de fácil digestión.

La leche de vaca contiene lactosa, azúcar natural de la leche, responsable de su sabor ligeramente dulce. Presenta una acción de protección para el organismo (acción prebiótica), que limita el desarrollo de bacterias patógenas y favorece el desarrollo de la flora natural.

YOGURT

Se obtiene al añadir a la leche fermentos que degradan la lactosa convirtiéndola en ácido láctico. Su valor nutricional es similar al de la leche, pero la disponibilidad de calcio es superior, ya que su absorción aumenta por el pH ácido del ácido láctico.

Debido a la menor presencia de lactosa (por inactivación de la lactasa) pueden tomarlo aquellas personas que tienen cierta intolerancia a la lactosa. La European Food Safety Agency (2010) publicó un documento sobre el efecto del yogur en la mejora de la digestibilidad de la lactosa.

Según un estudio realizado por *Adolphi y cols* se ha observado que, a corto plazo, el consumo diario de leches fermentadas mejora el balance de calcio, lo que revela una absorción más eficiente, en mujeres.

QUESO

El queso es uno de los principales productos lácteos. Es rico en calcio y destaca por su alto contenido en proteínas de gran valor biológico. La grasa de la leche es el nutriente que más influye en el sabor del queso. La leche entera es la más rica en grasas, pero en ciertos casos para poder reducir el contenido graso de los quesos se usa su versión desnatada o semi.

En los quesos el contenido en minerales es mayor que en la leche, especialmente cuando se trata de quesos maduros, ya que el contenido en agua es menor. Es de destacar su mayor contenido de sodio, ya que se añade sal durante el procesado en los quesos curados el calcio puede encontrarse en formas de precipitados de fosfato de calcio, lactato cálcico y carbonato cálcico. (1.*Baró L, Lara F, Corral E. Composición y calidad nutritiva de los alimentos. Lácteos y derivados lácteos. In: Gil Hernández A, editor. Tratado de nutrición (Tomo II). 2ª ed. Madrid:*

Médica Panamericana; 2010. p. 1-26; 2. Mataix J, Rivas J. Lácteos y derivados. Nutrientes y alimentos. In: In: J M, editor. Nutrición y alimentación humana (tomo 1 Madrid: Ergon; 2009. p. 391-406.; 3. Gaucheron F. Milk and dairy products: a unique micronutrient combination. J Am Coll Nutr 2011; 30: 400S-9S)[4]*.*

CONSUMO DE QUESO EN COLOMBIA

El consumo de este producto por persona en Colombia alcanzó los 1,5 kilos en los últimos 12 meses a febrero. El consumo de queso tiene potencial para seguir creciendo en el país. Según datos de Nielsen, el consumo de este producto por persona en Colombia alcanzó los 1,5 kilos en los últimos 12 meses a febrero de 2019. De acuerdo con la firma, esta es una cifra que, si bien ha crecido en un 50% en los últimos 5 años, todavía tiene gran potencial si se compara con países como Chile (9,7 kg) o Brasil (4kg) en la región.

Adicional a esto, durante el periodo estudiado por la firma, el negocio de quesos en el país movió 890.500 millones de pesos, que se traducen en más de 54 millones de kilos de queso.

Según Nielsen, el 47% del volumen se concentró en quesos frescos como campesino, quesito y cuajada, seguido de quesos hilados como las mozarelas con un 25%, maduros y semimaduros como el grana padano, emental, gruyere con 14%, otros con un 9% y finalmente esparcibles 5%.

“Por tradición, en Colombia la producción y el consumo se enfocan en los quesos frescos, aunque ambos aspectos han evolucionado y hemos llegado a tener un consumidor más abierto a probar otro tipo de quesos a medida de que hay más conocimiento sobre el tema y el mercado ofrece una mayor variedad, induciendo más adeptos a los quesos semimaduros y maduros”, afirmó Edison Díaz, director del Salón del Queso que organizan Grupo Éxito, Carulla y Éxito.

Otros datos sobre el negocio del queso, es que del valor total del mercado el 51% de la participación lo tienen los supermercados de cadena, seguidos por el comercio tradicional con 27% y los superetes con 22%.

Junto con esto, Colanta sigue siendo el líder del mercado en la venta de este producto con el 25% de participación, seguido por Alpina con el 23%, marcas propias de supermercados con 10%, lácteos el Zarzal con 2% y el resto de la torta se lo reparte entre otras marcas 40%[5].

La apuesta por un sector lácteo más sostenible

La Unión Europea y el gobierno colombiano llevan varios años fortaleciendo un plan que les permita a los lecheros hacer frente a retos como el cambio climático y la firma de los TLC.

Para nadie es un secreto que en los últimos años el sector lácteo en Colombia no ha vivido sus mejores momentos. A pesar de representar el 2,3 % del PIB nacional y generar cerca de 717.434 empleos directos, son varios los desafíos que, con el tiempo, se han ido sumado. Los efectos del cambio climático, por una parte, han hecho que los lecheros se enfrenten a sequías e inviernos

[4] https://www.centrallecheraasturiana.es/es/nutricionysalud/nutricion/grupo-de-alimentos/leche-y-derivados/
[5] https://www.portalechero.com/innovaportal/v/14974/1/innova.front/consumo-de-queso-sigue-creciendo-en-colombia.html

cada vez más fuertes y prolongados. Algunos tratados internacionales, por otra parte, les pusieron el desafío de aumentar su competitividad.

Es por esto que el Gobierno, de la mano del Ministerio de Agricultura y el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, firmó un acuerdo con la Unión Europea (UE) por 30 millones de euros (alrededor de $90.000 millones) para prender el motor de un sector que, se advirtió, debía blindarse ante la firma del tratado de libre comercio (TLC) con esta comunidad política.

Desde que se firmó el TLC con Europa, han advertido varios analistas, uno de los sectores más vulnerables fue el lácteo, pues se debe enfrentar a la gran competitividad que tiene este producto en esa región. Entonces, a la par, la UE se comprometió a asignar unos recursos en asistencia técnica, competitividad y calidad de la leche, entre otros.

“Adicionalmente a los recursos de cooperación que entrega la Unión Europea al Gobierno Nacional para la ejecución de instrumentos de la política sectorial, también da un apoyo complementario a los ministerios para el diseño y la socialización de la política láctea, para lo cual se ha contratado a Propaís”, afirma María Lucia Castrillón, gerente de esta entidad encargada de ejecutar el apoyo complementario que brinda la UE.

Es así como desde hace algún tiempo Garín Garzón, coordinador de campo de la Fundación para el Desarrollo Sostenible Territorial (Fundesot), en convenio con el Ministerio de Agricultura, viene trabajando con 40 asociaciones en 20 municipios de Cundinamarca para que estas ideas se lleven a la práctica. “Son un conjunto de acciones que permiten pensar en un sector lácteo sostenible y rentable, no sólo para los productores, sino con el medioambiente”, afirma.

Por ejemplo, para superar la incertidumbre en la que los ha sumido un clima cada vez más extremo, los lecheros de esta zona han recibido asesoramiento para que adopten el ensilaje. Un método que les permite acumular el forraje que cortan, por medio de un proceso de fermentación sin presencia de aire, para conservarlo hasta por cinco años. Con esto, tienen un pase de seguridad ante las sequías prolongadas y pueden disminuir los costos de producción.

A esto se suman talleres de capacitación en buenas prácticas ganaderas y una renovación de pradera más sostenible, en la cual, en vez de pasar el tractor cinco veces, hacen el arado con un cincel que descompacta la tierra. Método con el que, en palabras de Garzón, “han aumentado dos o tres veces la producción en la misma área”.

Ahora, otro de los retos que impuso la firma del TLC con la UE, es aumentar la calidad de la leche, pues los lecheros de Colombia tienen que empezar a incursionar en un mercado internacional con estándares más competitivos. Y a mayor calidad de leche, mayor es el ingreso que reciben por litro.

Por esto, uno de los enfoques que se están liderando con el apoyo de la UE es el de mejorar la calidad del producto, iniciativa que se está desarrollando a través de los seis laboratorios de leche acreditados que tiene el país. Según comenta Angélica Pichimata, jefa del departamento de laboratorios de Corpoica, “hay unas tablas establecidas que permiten saber cuánto se le liquida al productor dependiendo de la calidad de la leche”. Así, además de darles los resultados de su

leche a los más de 12.000 productores que se han visto beneficiados con el programa, se les da una clave para saber qué camino deben tomar para mejorar su producto.

“Esta información les permite saber qué tanto deben racionalizar el alimento, si hay exceso o qué cantidad de nitrógeno están utilizando”, agrega Pichimata.

Y aunque estas prácticas son sencillas, llevadas a las cifras parece que han dado buenos resultados. Según datos del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y Propaís, en los 16 departamentos y con los 48.257 productores que han sido atendidos, son cerca de 59.672 las hectáreas que han atravesado un proceso de mejoramiento de praderas y 3.381 millones los litros de leche con control de calidad, y se ha dado un aumento del 8 % en los ingresos por cada litro de leche para cada productor.

Como señala Paulino Rodríguez, presidente de la Asociación de Campesinos Agroindustriales de Santa Helena, en La Calera, con la asociatividad y el mejoramiento de prácticas ganaderas, pasaron de “producir el litro a $740 y venderlo a $800, a producirlo a $590 y venderlo a $1.000”.

Desde su experiencia, aunque sólo lleva en el sector siete años, los programas para hacer asociaciones, formalizarse, lograr el mejoramiento genético, la sostenibilidad de praderas y la mejor calidad de leche, sí le han permitido mantenerse vigente en un sector que, según datos de la Asociación Nacional de Productores de Leche (Analac), en los últimos siete años ha disminuido el pago al productor en un 12 %, mientras al consumidor, en los supermercados, le ha aumentado 20 %.

Por esta razón cree que el “inicio de la pirámide, es decir, los productores”, ya están preparados si se comparan con los países que llevan “años luz” realizando estás prácticas. Ahora, según él, “falta transformar el monopolio de la leche, porque nosotros no tenemos muchas opciones para comercializarla”, agrega.

Esto y el miedo a que los programas terminen cuando se hagan las transiciones entre gobiernos parecen ser sus únicos peros. “Yo me he topado con un problema grave y es que la continuidad de estos proyectos depende del político de turno, cuando deberían ser políticas institucionales que siempre estén”, afirma.

Para evitar que el sector lácteo termine hundiéndose, se necesita seguir trabajando en programas que no sólo garanticen la rentabilidad del productor y su éxito en el mercado internacional, sino en prácticas que les permitan una mayor sostenibilidad ambiental, pues sus recursos son el insumo base para seguir creciendo. [6]

8.2. SECTOR DE LAS BEBIDAS NO ALCOHOLICAS[7]

[6] https://www.finagro.com.co/noticias/la-apuesta-por-un-sector-l%C3%A1cteo-m%C3%A1s-sostenible
[7] http://www.procolombia.co/compradores/es/explore-oportunidades/sector-de-las-bebidas

"*En Colombia el sector de las bebidas es el más dinámico con US$29,4 millones exportados a 29 países alrededor del mundo. Contribución que aporta de manera significativa al crecimiento de la industria nacional.*

Por eso, el sector de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas es uno de los más importantes para el país. Un mercado que además cuenta con historia y trayectoria, gracias a las grandes compañías que llevan años ofreciendo productos que reflejan la cultura colombiana, entre ellos, Estados Unidos con US$6 millones (20,4 % de participación), España con US$5,3 millones (17,9 %), República Dominicana con US$2,8 millones (9,4 %), Ecuador con US$2,6 millones (8,8 %) y Panamá con US$2,5 millones (8,4 %).

Este sector está conformado por una gran variedad de productos como las gaseosas, los jugos, las bebidas energizantes, el agua, las aguas saborizadas, las bebidas isotónicas y el té. En Colombia, el consumo per cápita de gaseosas se ubica entre 47 y 50 litros por año, mientras que para los jugos es de 5 litros por año".

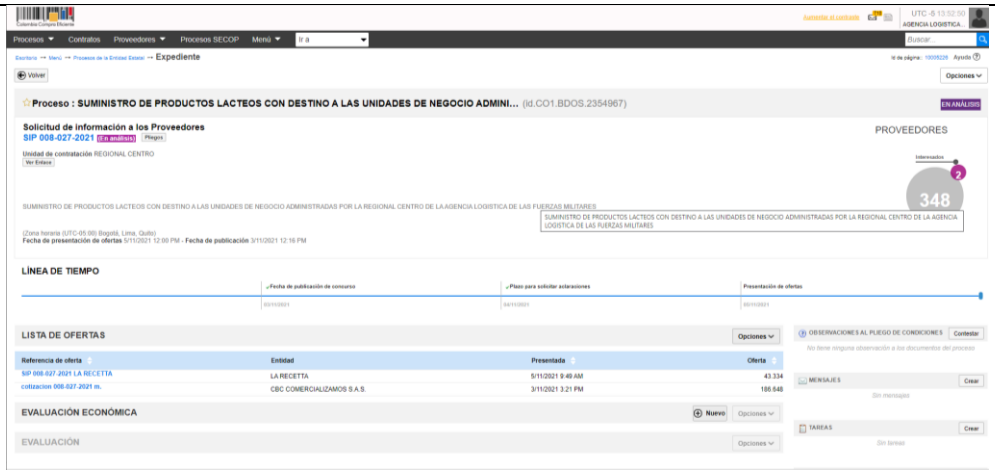
La elaboración de estos productos está directamente relacionada con los avances tecnológicos[8]. "*La incorporación de nuevas maquinarias ha permitido el incremento de más empleos, gracias al tamaño de las fábricas y embotelladoras en donde se elaboran las diferentes bebidas. También, la innovación en los procesos de distribución y entrega, y el desarrollo de estrategias de marketing son aspectos determinantes a la hora de competir y sobrevivir en este mercado.*

Un estilo de vida más saludable en la población colombiana permitió la elaboración y posicionamiento de nuevos productos cuyos objetivos principales han cambiado con el paso del tiempo. Hoy, presentan un enfoque que va más allá de calmar la sed, lo importante es que en los alimentos que se consuman se hallen componentes que le aporten a la nutrición, belleza, salud, energía y bienestar".

9. ESTUDIO DE MERCADO:

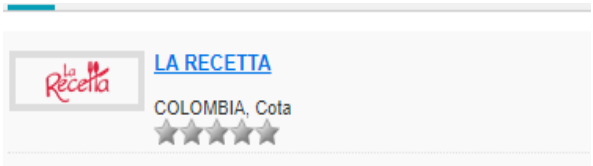
La Regional Centro de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares para el presente análisis económico empleó la modalidad de solicitud de cotizaciones con el fin de realizar un estudio comparativo y determinar un precio ponderado de los productos a contratar de acuerdo a su valor unitario, se realizo solicitud de cotizacion mediante secop II con el numero: SIP SOLICITUD COTIZACION DE LACTEOS, de los cuales se presentaron 2 cotizaciones.

[8] https://www.legiscomex.com/BancoMedios/Documentos%20PDF/informe-sectorial-bebidas-no-alcoholicas-colombia-completo-rci285.pdf

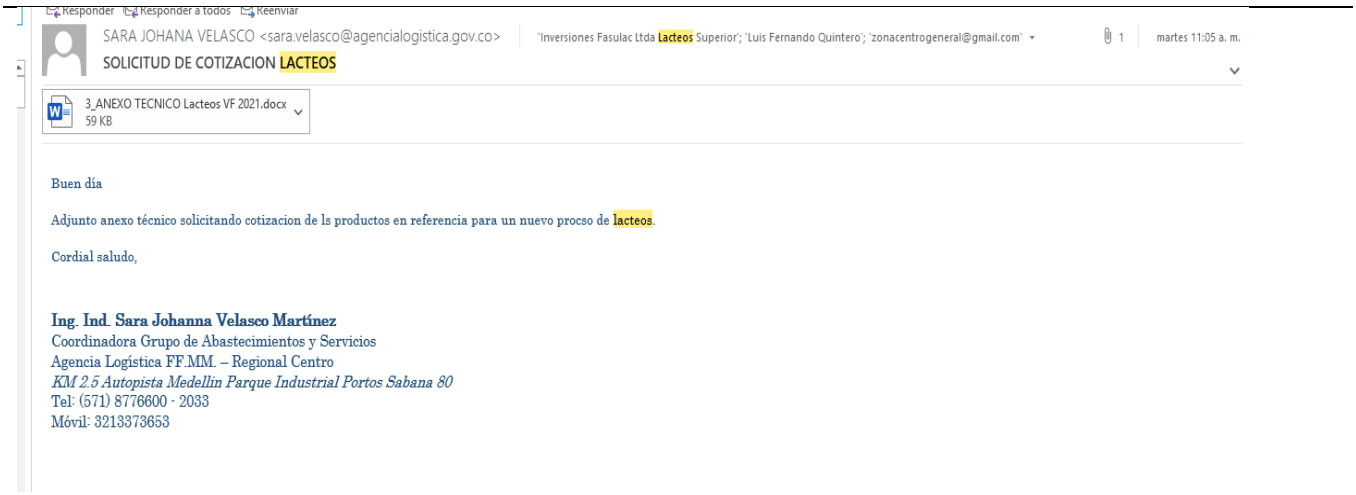


Donde se presentaron ofertas las cotizaciones presentadas por las firmas PASTEURIZADORA LA RECETTA y CBC COMERCIALIZAMOS, las cuales no serán tenidas en cuenta para el presente estudio debido a que las cotizaciones no cumplen con los parámetros establecidos para la necesidad de la Regional Centro porque no contaban con los gramajes requeridos por la entidad y adicionalmente ninguno de las dos cotizaciones incluyeron Leticia en la cotización.





Por tanto se procedio a pedir cotizacion por correo electronico a las empresas INVERSONES FASULAC LTDA y COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA SAS MACS así:



Responder | Responder a todos | Reenviar

SARA JOHANA VELASCO <sara.velasco@agencialogistica.gov.co> 'Inversiones Fasulac Ltda Lacteos Superior'; 'Luis Fernando Quintero'; 'zonacentrogeneral@gmail.com' 1 martes 11:05 a. m.

SOLICITUD DE COTIZACION LACTEOS

3_ANEXO TECNICO Lacteos VF 2021.docx
59 KB

Buen día

Adjunto anexo técnico solicitando cotizacion de ls productos en referencia para un nuevo procso de lacteos.

Cordial saludo,

Ing. Ind. Sara Johanna Velasco Martínez
Coordinadora Grupo de Abastecimientos y Servicios
Agencia Logística FF.MM. – Regional Centro
KM 2.5 Autopista Medellin Parque Industrial Portos Sabana 80
Tel: (571) 8776600 - 2033
Móvil: 3213373653

De las cuales se recibieron ofertas de INVERSONES FASULAC LTDA y COMERCIALIZADORA Y DISTRIBUIDORA SAS MACS y da como resultado el analisis siguiente:

EN BOGOTA, CUNDINAMARCA, MARANDUA VICHADA Y UNIDADES DE NEGOCIO CADS									
ITEM	BIEN O SERVICIO A CONTRATAR	U/MEDIDA	MACS COMERCIALIZADORA	FASULAC	VALOR PROMEDIO COTIZACIONES	PRECIO HISTORICO		VALOR PROMEDIO HISTORICOS	VALOR PROMEDIO FINAL
			VALOR CON IVA	VALOR CON IVA		CONT. 008-001-2021	CONT-008-036-2021		
1	AVENA NATURAL LIQUIDA	UNIDAD * 200 ML	1.200	1.270	$ 1.235	814	770	$ 792	**$ 1.235**
2	KUMIS	UNIDAD* 200 ML	1.100	1.090	$ 1.095	693	662	$ 678	**$ 1.095**
3	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT	UNIDAD BOLSA X 200 ML	1.100	1.230	$ 1.165	703	715	$ 709	**$ 1.165**
4	YOGURT CON CEREAL	UNIDAD * 170 g	1.800	1.800	$ 1.800	1.330	1.263	$ 1.297	**$ 1.800**
5	YOGURT	UNIDAD BOLSA * 200 ML	1.100	1.090	$ 1.095	693	602	$ 648	**$ 1.095**
6	QUESO CAMPESINO	BLOQUE * 2500 g	40.000	45.000	$ 42.500	14.900	3.000	$ 8.950	**$ 25.725**
7	QUESO DOBLE CREMA TAJADO	BLOQUE * 2.500 g	42.000	45.000	$ 43.500	14.900	13.000	$ 13.950	**$ 28.725**
8	REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA	UNIDAD* 200 ML	800	920	$ 860	526	513	$ 520	**$ 860**
9	KUMIS	UNIDAD VASO * 150 ML	1.299	1.480	$ 1.390	940	836	$ 888	**$ 1.390**
10	YOGURT	UNIDAD VASO * 150 ML	1.299	1.480	$ 1.390	940	988	$ 964	**$ 1.390**
11	AVENA NATURAL LIQUIDA	UNIDAD200 ML TETRAPACK	2.000	1.910	$ 1.955	1.235	997	$ 1.116	**$ 1.955**
12	GELATINA	UNIDAD* 100g	800	980	$ 890	660	603	$ 632	**$ 890**

EN BOYACA (TUNJA, DUITAMA, SOGAMOSO, SAMACA Y CHIQUINQUIRA) y LETICIA (AMAZONAS)									
ITEM	**BIEN O SERVICIO A CONTRATAR**	**U/MEDIDA**	**MACS COMERCIALIZADORA**	**FASULAC**	**VALOR TOTAL**	**PRECIO HISTORICO**		**VALOR PROM**	**VALOR PROMEDIO FINAL**
			VALOR CON IVA	**VALOR CON IVA**	**VALOR CON IVA**	**CONT. 008-001-2021**	**CONT-008-036-2021**	**PONDERADO**	
1	AVENA NATURAL LIQUIDA	UNIDAD * 200 ML	1.200	1.330	$ 1.265	817	788	$ 803	**$ 1.265**
2	KUMIS	UNIDAD* 200 ML	1.100	1.140	$ 1.120	693	674	$ 684	**$ 1.120**
3	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT	UNIDAD BOLSA X 200 ML	1.150	1.270	$ 1.210	703	722	$ 713	**$ 1.210**
4	YOGURT CON CEREAL	UNIDAD * 170 g	1.800	1.910	$ 1.855	1.330	1.235	$ 1.283	**$ 1.855**
5	YOGURT	UNIDAD BOLSA * 200 ML	1.100	1.090	$ 1.095	693	664	$ 679	**$ 1.095**
6	QUESO CAMPESINO	BLOQUE * 2500 g	41.000	46.000	$ 43.500	14.900	3.000	$ 8.950	**$ 26.225**
7	QUESO DOBLE CREMA TAJADO	BLOQUE * 2.500 g	43.000	46.000	$ 44.500	14.900	13.000	$ 13.950	**$ 29.225**
8	REFRESCO DE FRUTA EN BOLSA	UNIDAD* 200 ML	800	980	$ 890	532	541	$ 537	**$ 890**
9	GELATINA	UNIDAD* 100g	1.000	1.030	$ 1.015	665	598	$ 632	**$ 1.015**

LETICIA (AMAZONAS)								
ITEM	**BIEN O SERVICIO A CONTRATAR**	**U/MEDIDA**	**MACS COMERCIALIZADORA**	**FASULAC**	**VALOR TOTAL**	**PRECIO HISTORICO**	**VALOR TOTAL**	**VALOR PROMEDIO FINAL**
			EXCLUIDO IVA	**EXCLUIDO IVA**	**EXCLUIDO IVA**	**CONT-008-036-2021**	**EXCLUIDO IVA**	
1	AVENA NATURAL LIQUIDA	UNIDAD * 200 ML	2.000	2.050	$ 2.025	$ 1.605	$ 1.605	**$ 2.025**
2	LECHE ENTERA LIQUIDA UHT	UNIDAD BOLSA X 200 ML	1.800	1.900	$ 1.850	$ 1.330	$ 1.330	**$ 1.850**
3	YOGURT CON CEREAL	UNIDAD * 170 g	2.500	2.600	$ 2.550	$ 1.890	$ 1.890	**$ 2.550**
4	YOGURT	UNIDAD BOLSA * 200 ML	2.000	2.200	$ 2.100	$ 1.691	$ 1.691	**$ 2.100**
5	GELATINA	UNIDAD* 100g	1.900	2.100	$ 2.000	$ 1.615	$ 1.615	**$ 2.000**

Nota 1: El precio promedio de los productos para el presente proceso fue ponderado mediante cotizaciones allegadas por tres firmas; sin embargo los productos de presentación QUESO EN BLOQUE, QUESO CAMPESINO Y QUESO DOBLE CREMA, el precio ponderado fue tomado de precios históricos teniendo en cuenta que las cotizaciones allegadas de estos valores son muy elevados dentro del precio del mercado. Para el resto de productos los precios fueron ponderado de acuerdo a promedio de cotizaciones.

Nota 2: En el evento de requerirse otras presentaciones diferentes a la establecida en la Especificación Técnica o Ficha Técnica, la Regional Centro de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares podrá incluirlas, mediante acuerdo previa negociación del precio en condiciones del mercado efectuado por el supervisor del contrato y aprobado por el Director Regional.

Lo anterior, en pro de garantizar y satisfacer la necesidad de la Entidad, sin suprimir la calidad que deben contener los productos y los consumos que tienen las Unidades de Negocio que administra la Agencia Logística de las Fuerzas Militares. Además, que debido a la pandemia del COVID -19, se requiere la reactivación económica en los diferentes factores, entonces al tener unos precios bajos, no existiría pluralidad de oferentes ponderando el costo – beneficio, lo que puede generar que se presenten pocos oferentes.

Jeanneth Acosta Rodriguez

Firmado digitalmente por Jeanneth Acosta Rodriguez
Fecha: 2021.11.17 16:05:19 -05'00'

TASD. JEANNETH GRACIELA ACOSTA RODRÍGUEZ
Técnico de Apoyo para la Seguridad y Defensa
COMITÉ ECONÓMICO – FINANCIERO ESTRUCTURADOR