SUMINISTRO DE CARNE DE RES

Dependencia: ALCT-PA-OL-AYS-14154
Fecha elaboración: 3 febrero de 2022

ANÁLISIS DEL SECTOR

1. **OBJETO**: SUMINISTRO DE CARNE DE RES CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES UBICADAS EN BOYACA, GAORI, CUNDINAMARCA Y LETICIA."

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

La Agencia Logística de la Fuerzas Militares Regional Centro debe suministrar abastecimientos Clase I a los Comedores de Tropa y a las Unidades de negocio que administra la Regional Centro, de acuerdo al menú concertado para el primer trimestre del año 2022 de abastecimientos enviados por los administradores a la Dirección Regional, requiere el suministro de carne de res para ser suministrados a los Comedores de Tropa y Unidades de Negocio.

La Coordinación de Abastecimientos de la Regional Centro basados en los requerimientos enviados por los administradores de los comedores de tropa, requiere atender el parte de los soldados orgánicos de las diferentes Unidades Militares ubicados en la Ciudad de Bogotá D.C, el Departamento de Cundinamarca, Marandúa Vichada, Boyacá y Leticia Amazonas, el suministro de la alimentación que se entrega conforme a la Tabla de Porciones a Nivel Nacional determinada en los contratos interadministrativos, por ello, realiza solicitud con el fin se dé inicio del trámite de contratación de mínima cuantía en los términos de la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015 para el **SUMINISTRO DE CARNE DE RES CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES UBICADAS EN BOYACA, GAORI, CUNDINAMARCA Y LETICIA AMAZONAS.**; que tiene a cargo la Regional Centro de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares en su Jurisdicción.

En atención a los considerandos anteriores, la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Centro realiza el presente anexo técnico para el proceso de contratación de selección bajo la modalidad mínima cuantía, con el objeto de garantizar el Suministro de carne de res con destino a las Unidades de Negocio, administradas por la Regional Centro de conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.2.2. del Decreto 1082 de 2015.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Centro en aras de dar cumplimiento a lo establecido desde el nivel central, a partir del año 2017 comienza a implementar la contratación a través de la plataforma SECOP II nueva versión del SECOP (Sistema Electrónico de Contratación Pública) para pasar de la simple publicidad a una plataforma transaccional que permite a compradores y proveedores realizar el proceso de contratación en línea.

Lo anterior, apoyado en el objetivo específico y fundamental de las Unidades de Negocio, la cual es suministrar oportunamente comida caliente en línea y otros bienes a las Fuerzas Militares y Entidades del Sector Defensa.

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:

Grupo	Segmento	Familia	Clase	Producto	Nombre
E	50	11	15	13	Carne, mínimamente procesada sin aditivos
E	50	11	15	19	Carne especializada, procesada con aditivo
E	50	11	15	27	Carne especializada, mínimamente procesada sin aditivos

SUMINISTRO DE CARNE DE RES

4. **PRESUPUESTO OFICIAL:** El presupuesto oficial para la presente contratación es por el valor de **SESENTA Y CINCO MILONES DE PESOS ($65.000.000)** m/cte. incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones (SI APLICA).

NOTA: La adjudicación del presente proceso de selección se efectuará por el valor TOTAL del presupuesto oficial.

5. **PLAZO DE EJECUCIÓN:** Los bienes objeto del presente proceso tendrán un plazo de ejecución desde la fecha de perfeccionamiento y legalización del contrato hasta el día 31 de marzo de 2022 y/o hasta que se agote el presupuesto oficial; la última que ocurra.

6. **LUGAR DE EJECUCIÓN:** La ejecución del contrato se realizará mediante entrega de los bienes y/o productos de acuerdo a la solicitud del Líder de Comedores, en los horarios establecidos para las entregas y se harán de conformidad con la ubicación de las Unidades de Negocio así::

EN CUNDINAMARCA, MARANDUA (VICHADA).

N°	COMEDORES DE TROPA	PUNTO DE ENTREGA	DIRECCIÓN	CIUDAD
1	COMEDOR N° 12	COMANDO AÉREO DE MANTENIMIENTO FAC	CARRERA 5 N° 2-91 VÍA BARRO BLANCO.	MADRID (Cundinamarca).
2	COMEDOR N° 13	BATALLÓN DE APOYO Y SERVICIOS PARA LAS COMUNICACIONES	BUGANVILLES CALLE 15 N° 17-15.	FACATATIVA (Cundinamarca).
3	COMEDOR N° 14	BATALLÓN ESPECIAL Y ENERGÉTICOS VÍAL N° 13 "UBALA"	KM. 2 VÍA GACHETA - UBALA	UBALA (Cundinamarca).
4	COMEDOR N° 16	CENTRO DE INSTRUCCIÓN Y ENTRENAMIENTO AUSTRALIA	KM. 16 VÍA SAN JUAN DE SUMAPAZ VEREDA LA AUSTRALIA.	USME (Cundinamarca).
5	COMEDOR N° 26	GRUPO AÉREO DEL ORIENTE "GAORI" MARANDÚA VICHADA	AEROPUERTO CATAM PUERTA N° 6.	BOGOTÁ D.C.

EN LETICIA (AMAZONAS)

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

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

No.	PUNTO DE ENTREGA	DIRECCIÓN	DEPARTAMENTO Y/O MUNICIPIO
1	COMEDOR No 17	BATALLÓN A.S.P.C. No. 1	KM. 1 VIA TOCA BARRIO EL DORADO

SUMINISTRO DE CARNE DE RES

2	COMEDOR No 18	GRUPO MECANIZADO SILVA PLAZAS	VEREDA BONZA
3	COMEDOR N° 19	BATALLÓN DE ARTILLERÍA No. 1 TARQUI	KM. 4 VIA SOGAMOSO IZA VEREDA LAS LOMITAS
4	COMEDOR N° 20	BATALLÓN DE INFANTERÍA No. 45 SUCRE	KRA 9 CON CALLE 6 BARRIO BOYACA
5	COMEDOR N° 25	BATALLÓN DE ENTRENAMIENTO Y REENTRENAMIENTO No. 1	VEREDA LOMA REDONDA

7. **FORMA DE ENTREGA**: El suministro del bien y/o producto contratado se efectuará únicamente en vehículos para transporte exclusivo de alimentos que debe tener unidad de enfriamiento y equipo de medición de temperatura (propios o alquilados), donde el personal manipulador cuente con el uniforme y dotación propia para esta actividad, ya que éstos deben cumplir con las condiciones de higiene requeridas. Los vehículos para distribuir los productos solicitados deben cumplir con los requerimientos establecidos en la normatividad legal vigente para el manejo de los alimentos en el territorio colombiano: Decreto 1500 de 2007, Decreto 1282 de 2016, Resolución 241 de 2013, Resolución 242 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y demás reglamentaciones vigentes. Así mismo el contratista debe realizar la entrega de productos conforme a lo establecido en la ficha técnica.

NOTA 1: Las entregas se harán de acuerdo con lo solicitado por el Líder de Comedores de la Regional Centro en el horario de Domingo a Domingo incluidos días festivos, entre las 04:00 y 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 entrada a los Batallones y a las Unidades Militares relacionados en el cuadro anterior.

NOTA 2: La Regional Centro podrá contemplar otros lugares de entrega bajo la modalidad de actas de acuerdo, suscritas y avaladas por las partes.

NOTA 3: Las entregas de mercancías y/o productos deberán ser autorizadas únicamente por el Líder de Comedores, mediante órdenes de suministro debidamente legalizadas y autorizadas.

8. **FORMA DE PAGO:** La Regional Centro de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor del contrato mediante pagos parciales, según las cantidades entregadas con base en las facturas emitidas por el contratista dentro de los treinta (30) días siguientes a la firma del Acta Recibo parcial a Satisfacción del objeto contractual suscrita por el Supervisor del contrato, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar.

9. SECTOR AL QUE PERTENECE: SECTOR PRIMARIO: AGROPECUARIO

El sector agropecuario en Colombia es uno de los principales mercados con mayor crecimiento a mediano y largo plazo, gracias a las excelentes condiciones naturales que tiene el país, que permiten desarrollar de manera óptima el negocio agrícola y posicionar a Colombia como uno de los principales exportadores en Latinoamérica y a nivel global.

SUMINISTRO DE CARNE DE RES

a) **PRODUCTO**:CARNE DE RES

10. ANTECEDENTES DEL BIEN A ADQUIRIR:





10.1. GENERALIDADES DEL BIEN

Información Técnica y Comercial de la Carne de res[1]

La carne de res (Bos taurus) es la carne procedente de un animal no menor a 3 años de edad y que pese 500 kg. antes de su sacrificio, la carne es de color rojo en diferentes tonalidades, su contenido graso medio o alto según la raza y alimentación de la res.

Una variedad de la carne de res es la de ternera la cual proviene de un animal de no más de dos meses de vida, alimentado solo con leche materna y que pese no más de 120 kilos al momento del sacrificio.

Contenido nutrimental
Contiene vitaminas del Complejo B.
Minerales: Fósforo, Hierro, Zinc.
Proteínas: Citosina, Lisina, Metonina.

Propiedades

El contenido graso de la carne de res va de medio a alto dependiendo de la raza y alimentación. El color de la carne de res presenta diferentes tonalidades de rojo predominando el cereza. Su textura es fibrosa debido a la edad del animal, la carne de ternera es muy suave y no fibrosa.

Qué beneficios tiene para el organismo consumir carne?[2]

Por Alejandro Perdigones

[1] https://www.cosmos.com.mx/wiki/carne-de-res-4dgz.html#:~:text=Propiedades,muy%20suave%20y%20no%20fibrosa.

[2] https://www.contextoganadero.com/blog/que-beneficios-tiene-para-el-organismo-consumir-carne#:~:text=En%20cuanto%20a%20su%20composici%C3%B3n,espectro%20nutritivo%20como%20la%20anemia.

SUMINISTRO DE CARNE DE RES

La carne es uno de los alimentos más consumidos en todo el mundo. Cada español consume de media entre 50 y 70 Kg de carne al año. Como todos los alimentos, tienen importantes propiedades nutritivas para la salud, pero es necesario limitar su ingesta.

Consumir carne en exceso, especialmente las carnes rojas, pueden derivar en problemas cardiovasculares, ya que este tipo de carnes se caracterizan por contener buena cantidad de grasas. Por ello, lo más recomendable es controlar su consumo de forma semanal y seguir una dieta equilibrada. Si incorporamos la carne de forma regulada y controlada al organismo puede aportarnos importantes beneficios.

Existen gran variedad de carnes, diferenciadas mayormente por la cantidad de grasas que aportan y su sabor. El sabor de una carne está estrechamente relacionado a su precio de mercado. Habitualmente, los productos más jugosos tienen un precio más elevado.

No obstante, la inmensa mayoría de carnes coinciden en su estructura nutricional. Todas ellas son fuentes de proteínas y ricas en vitaminas, necesarias todas ellas para la correcta función de los diferentes sistemas que integran el cuerpo humano. (Blog: **Los beneficios más importantes del consumo diario de la carne**)

Beneficios de consumir carne para el organismo

Siempre que consumamos la carne de forma equilibrada, obtendremos importantes beneficios para la salud. Por un lado, la ingesta de este alimento contribuye al funcionamiento del sistema inmunológico. Además, su contenido en vitamina B12 y vitamina B2 se vuelven un factor imprescindible para el metabolismo del ser humano, siendo por otra parte favorable para la circulación sanguínea.

La carne proporciona dosis importantes de proteínas y zinc, que estimulan el crecimiento y la reparación muscular. La carnitina, propia de estos alimentos, (especialmente en rojas) ayuda a transformar los ácidos grasos del cuerpo en energía útil.

En cuanto a su composición en minerales, la carne alberga fósforo, magnesio, potasio, hierro y calcio. Por todo ello, la ingesta equilibrada de este alimento mejor la digestión y el funcionamiento del cerebro. Del mismo modo, previene enfermedades de espectro nutritivo como la anemia.

Tiene una importante proporción de agua, ayudando a evitar la deshidratación del cuerpo. En otro orden de cosas, también aporta aminoácidos esenciales que no pueden ser generados por el propio organismo, siendo beneficiosos a la hora de realizar el proceso de digestión.

Algunos tipos de carne, como la de cordero u oveja contienen ácidos grasos como omega 3 y omega 6, beneficiosos para las defensas del organismo. Este hecho influye de forma positiva en la actividad del sistema inmunológico. (Blog: **La carne de res sostenible puede ser buena para el medio ambiente**)

Con todos estos datos, podemos decir que incluir la carne en nuestra dieta semanal es beneficioso para el organismo. Aunque siempre debe hacerse con equilibrio y control, porque un exceso podría aumentar los niveles de colesterol.

La carne proporciona elementos nutritivos que no tienen otros alimentos. Por eso, personas que siguen una dieta vegana o vegetariana a veces tienen que tomar suplementos vitamínicos basados en vitamina B12 o vitamina B2, para evitar problemas de salud.

10.1.1 INDICADORES ECONOMICOS[3]

Está en: Inicio › Cifras del Sector › Indicadores Económicos

Indicadores Económicos

061-Crecimiento de nuestra producción

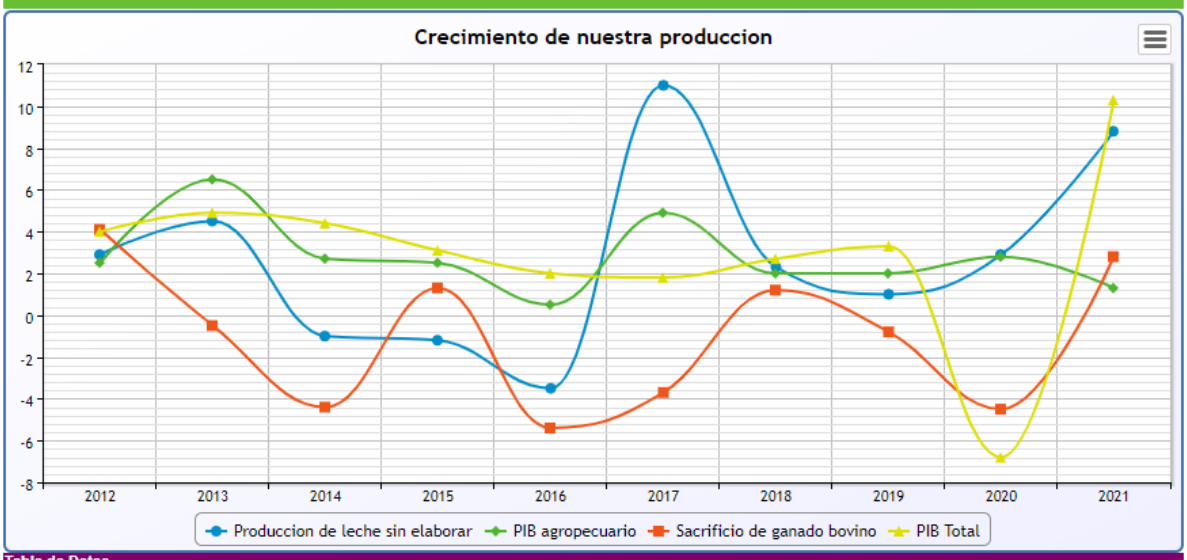


Tabla de Datos

Fecha	PIB Total	PIB agropecuario	Sacrificio de ganado bovino	Producción de leche sin elaborar
2012	4	2,5	4,1	2,9
2013	4,9	6,5	-0,5	4,5
2014	4,4	2,7	-4,4	-1
2015	3,1	2,5	1,3	-1,2
2016	2	0,5	-5,4	-3,5
2017	1,8	4,9	-3,7	11
2018	2,7	2	1,2	2,3
2019	3,3	2	-0,8	1
2020	-6,8	2,8	-4,5	2,9
2021	10,3	1,3	2,8	8,8

NOTA: Crecimiento de la producción sectorial

Consulta datos históricos Exportar datos

3 https://www.fedegan.org.co/estadisticas/indicadores-economicos

SUMINISTRO DE CARNE DE RES

Está en: Inicio › Cifras del Sector › Consumo

Consumo

023-Consumo aparente per cápita anual (origen formal)

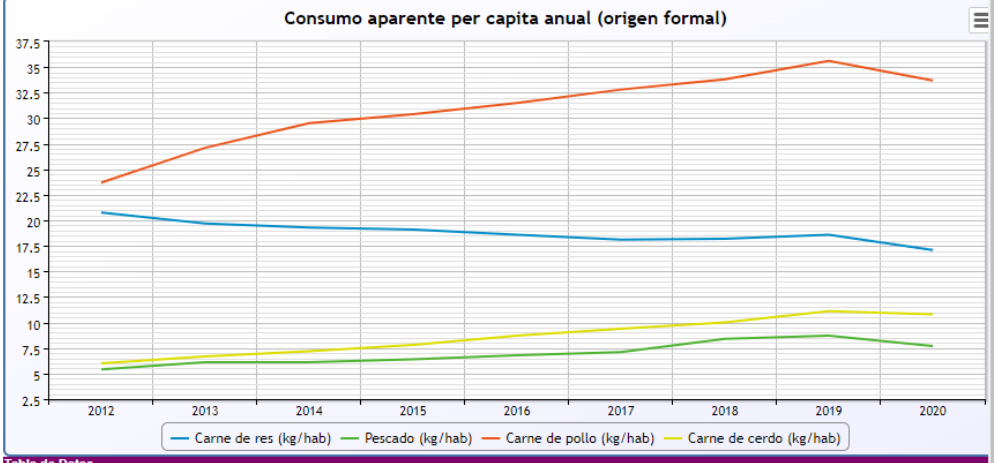


Tabla de Datos

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

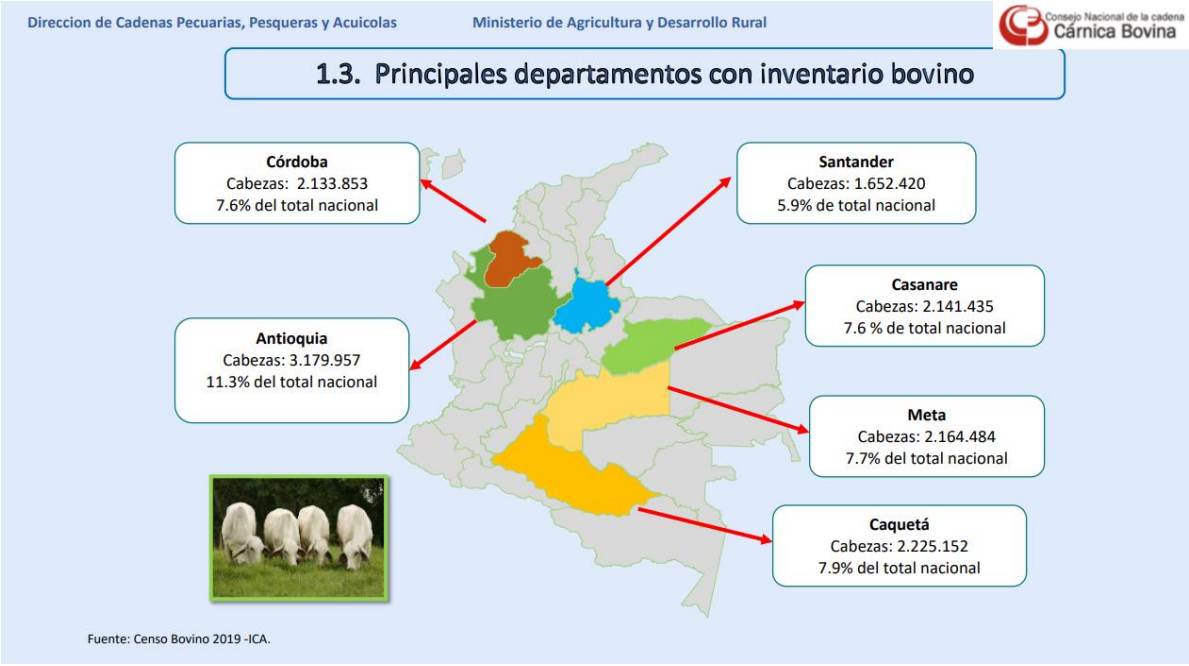
10.1.2. PRODUCCION

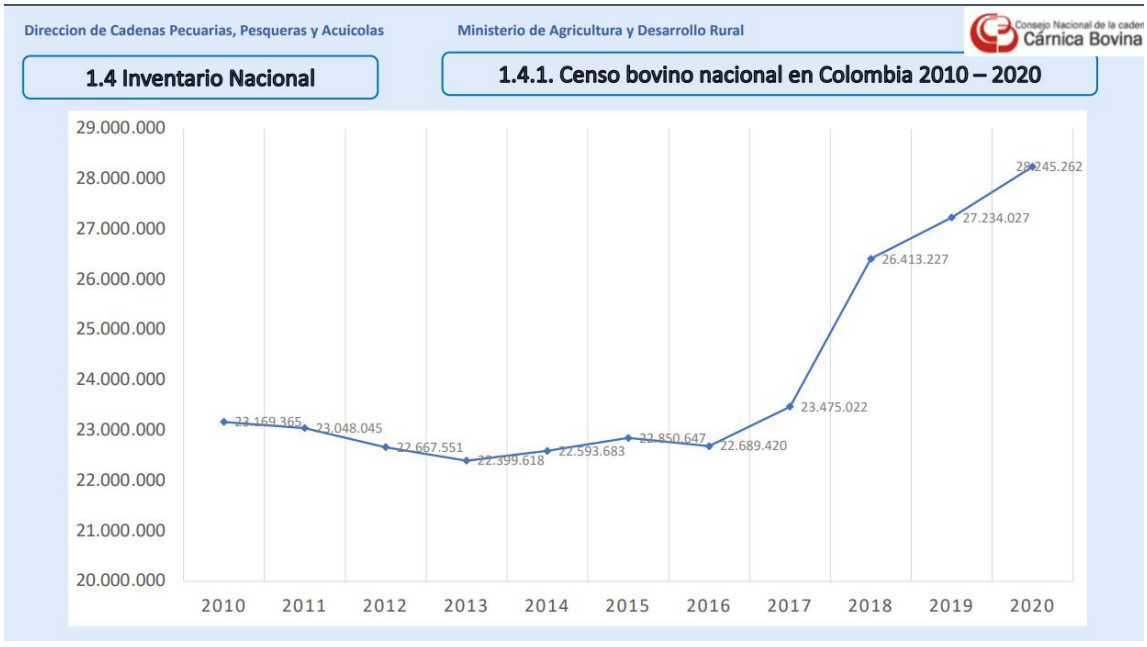
ESTRUCTURA DE LA CADENA[4]

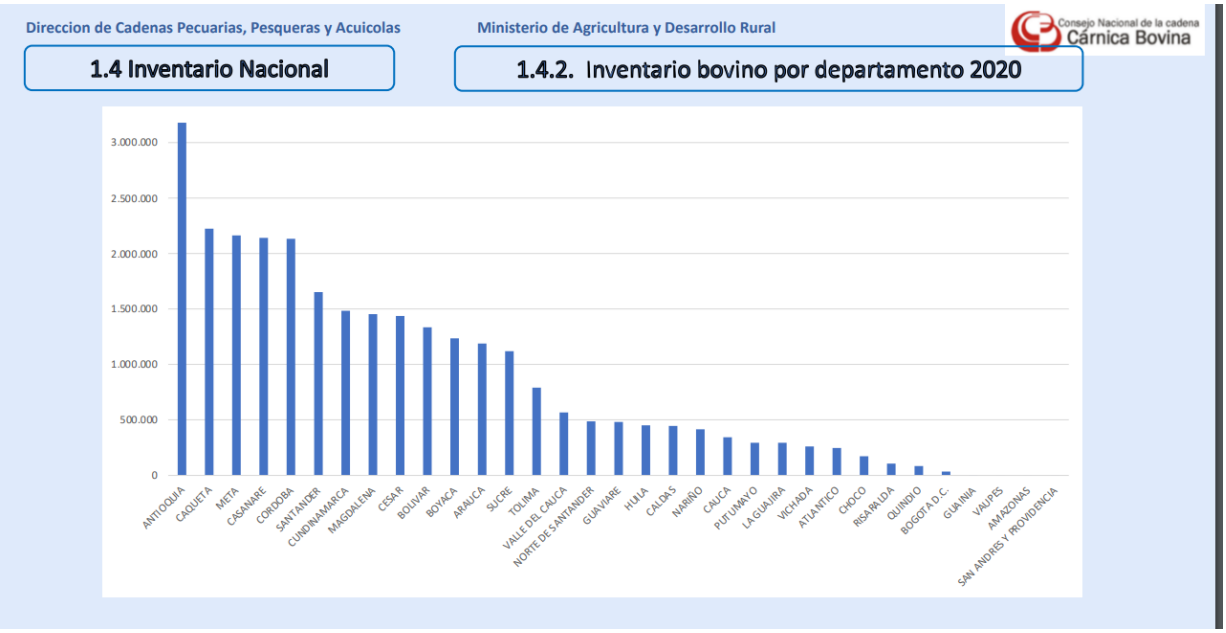


[4] https://sioc.minagricultura.gov.co/Bovina/Documentos/2020-12-30%20Cifras%20Sectoriales.pdf

SUMINISTRO DE CARNE DE RES







11. ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO:

De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto N°1082 de 2015, el cual exige que durante la etapa de planeación contractual la Entidad debe efectuar un análisis para conocer el sector relativo al objeto contractual desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo, y de acuerdo a Directrices de Colombia Compra Eficiente, se realiza el análisis del sector de acuerdo al documento adjunto al presente estudio y documentos previos.

ECONÓMICO: Se empleó la modalidad de solicitud de cotizaciones, comunicándoles a las empresas la información básica del contrato a suscribir, a fin de proyectar el valor del presupuesto a adjudicar bajo las mismas condiciones.

TÉCNICO: En las solicitudes de cotizaciones se les informó a las Empresas cotizantes las especificaciones técnicas del producto a adquirir a fin de que los proponentes tengan claro que puedan cumplir con las mismas.

REGULATORIO: Los interesados deben cumplir con las normas para el transporte de alimentos, Ley 09 de 1979, Resolución 5109 de 2005, Decreto 1500 de 2007, Resolución 2674 de 2013, Decreto 2851 de 2013, Ley 1503 de 2011, Resolución 1565 de 2014, Resolución 719 del 2015 y Ley 1310 de 2016, además se aclara que si existe algún cambio, modificación o adición en las normas el proponente debe ajustarse a estos a fin de cumplir con lo dispuesto y brindar calidad en el bien.

Para realizar el estudio del mercado, se analizó los precios registrados en el mercado de los bienes a adquirir, aplicando el procedimiento de:

CONSUMO MENSUAL DEL BIEN: Se estableció el promedio mensual de consumo en las unidades de negocio administrados por la Regional Centro según el consumo de la Regional y publicación del proceso donde se suministró el bien objeto de contratación, luego se multiplico por el plazo de ejecución (1 mes).

SOLICITUD DE COTIZACIONES: Atendiendo lo establecido en el Manual de Contratación de la Entidad, se remitió a los comerciantes que venden los bienes objeto de contratación, la información básica del contrato a suscribir, con el fin de que se proyectara el valor de los bienes correspondiente bajo las mismas condiciones. A partir del valor ponderado de los bienes a contratar la Entidad fija el valor total promedio a partir del cual los interesados elaboraran y presentaran su propuesta económica.

12.2. ADQUISICIONES ANTERIORES DE LA REGIONAL:

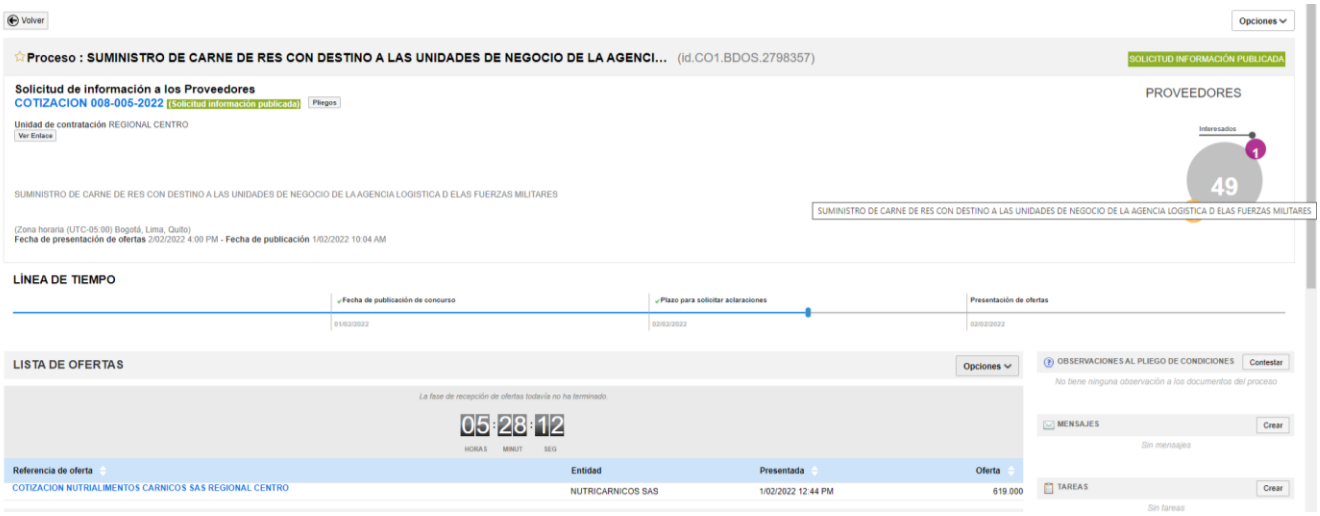
La Agencia Logística de las Fuerzas Militares – Oficina Principal, en vigencias anteriores a través de la BOLSA MERCANTIL COLOMBIANA ha suscrito contratos de comisión para la compra del producto – carne de res, así:

REGIONAL		OPERACIÓN	COMPRA	PLAZO
CENTRO	CARNE DE RES	44781922	$ 914.200.000	7/07/2021
		OPERACIÓN	**COMPRA**	**PLAZO**
		46421774	$ 351.437.100	26/02/2022

Producto el cual ha sido abastecido por la Oficina Principal para las diferentes regionales de la Entidad, entre ellas la Regional Centro.

12. ESTUDIO DE MERCADO:

La Entidad publico a través de la plataforma SECOP II la invitación a cotizar a empresas del sector, para el "SUMINISTRO DE CARNE DE RES CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES UBICADAS EN BOYACA, GAORI, CUNDINAMARCA Y LETICIA



Que en la fecha anteriormente señalada se recibió una (01) cotización a través de la plataforma SECOP II:. Empresas cotizantes:

Nombre	NIT	Dirección	Teléfono
Nutrialimentos Cárnicos	90124410-6	Km 11 vía Cali Candelaria	3164225637

Teniendo en cuenta que solo una Entidad respondió a la solicitud y cumple con las especificaciones técnicas

SUMINISTRO DE CARNE DE RES

requeridas por la Regional Centro de acuerdo a BMC, a continuación, se detallan los valores del estudio de mercado realizado de acuerdo a históricos vs cotizacion, los cuales reflejan los precios para el "SUMINISTRO DE CARNE DE RES CON DESTINO A LAS UNIDADES DE NEGOCIO ADMINISTRADAS POR LA REGIONAL CENTRO DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES UBICADAS EN BOYACA, GAORI, CUNDINAMARCA Y LETICIA", de acuerdo a la disponibilidad presupuestal.

REGIONAL	**CARNE DE RES**	**OPERACIÓN**	**COMPRA**	**PLAZO**
CENTRO		44781922	$ 914.200.000	7/07/2021
		OPERACIÓN	**COMPRA**	**PLAZO**
		46421774	$ 351.437.100	26/02/2022

TABLA DE PRECIOS

CUNDINAMARCA Y BOYACA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIOS op 46421774	PRECIOS op 44781922	COTIZACION NUTRIALIMENTOS	PROMEDIO
1	BOLA DE BRAZO	KILO	$ 18.500	$ 18.654	$ 24.900	$ 20.685
2	CALLO PICADO O MONDOGO	KILO	$ 11.600	$ 11.901	$ 15.600	$ 13.034
3	CARNE DE RES PICADA	KILO	$ 16.000	$ 15.784	$ 20.200	$ 17.328
4	CARNE MOLIDA	KILO	$ 13.000	$ 13.871	$ 19.000	$ 15.290
5	COSTILLA DE RES	KILO	$ 13.700	$ 13.392	$ 16.500	$ 14.531
6	HIGADO DE RES	KILO	$ 11.500	$ 13.392	$ 18.000	$ 14.297
7	CARNE DE RES SOBREBARRIGA	KILO	$ 17.600	$ 18.175	$ 20.500	$ 18.758

SUMINISTRO DE CARNE DE RES

GAORI

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIOS op 46421774	PRECIOS op 44781922	COTIZACION NUTRIALIEMNTOS	PROMEDIO
1	BOLA DE BRAZO	KILO	$ 19.500	$ 19.610	$ 24.900	$ 21.337
2	CALLO PICADO O MONDOGO	KILO	$ 12.600	$ 12.858	$ 15.600	$ 13.686
3	CARNE DE RES PICADA	KILO	$ 17.000	$ 16.741	$ 20.200	$ 17.980
4	CARNE MOLIDA	KILO	$ 14.000	$ 14.827	$ 19.000	$ 15.942
5	COSTILLA DE RES	KILO	$ 14.700	$ 14.349	$ 16.500	$ 15.183
6	HIGADO DE RES	KILO	$ 12.500	$ 14.349	$ 18.000	$ 14.950
7	CARNE DE RES SOBREBARRIGA	KILO	$ 18.600	$ 19.132	$ 20.500	$ 19.411

LETICIA

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIOS op 46421774	PRECIOS op 44781922	COTIZACION NUTRIALIEMNTOS	PROMEDIO
1	BOLA DE BRAZO	KILO	$ 22.300	$ 22.289	$ 26.900	$ 23.830
2	CALLO PICADO O MONDOGO	KILO	$ 15.400	$ 15.537	$ 17.200	$ 16.046
3	CARNE DE RES PICADA	KILO	$ 19.800	$ 19.419	$ 21.000	$ 20.073
4	CARNE MOLIDA	KILO	$ 16.800	$ 17.506	$ 20.000	$ 18.102

SUMINISTRO DE CARNE DE RES

5	COSTILLA DE RES	KILO	$ 17.500	$ 17.027	$ 18.000	$ 17.509
6	HIGADO DE RES	KILO	$ 15.300	$ 17.027	$ 19.000	$ 17.109
7	CARNE DE RES SOBREBARRIGA	KILO	$ 21.400	$ 21.810	$ 22.500	$ 21.903

De acuerdo al resultado obtenido en el estudio de mercado realizado en valores unitarios (presentación KILO) para contratar el suministro de carne de res con destino a las unidades de negocio ubicadas en Bogotá. Que se cuenta con un presupuesto de **SESENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS ($65.000.000) M/cte.** ***Incluido IVA y demás impuestos, tasas y contribuciones*** **(SI HAY LUGAR).**

TS FREDDY ORTIZ RIVEROS
Firmado digitalmente por TS FREDDY ORTIZ RIVEROS
Fecha: 2022.02.03 11:25:10 -05'00'

Elaboró: TS Freddy Ortiz Riveros
Técnico de Apoyo y Servicio

ING IND. SARA JOHANA VELASCO MARTINEZ
Firmado digitalmente por ING IND. SARA JOHANA VELASCO MARTINEZ
Fecha: 2022.02.03 11:25:20 -05'00'

Revisó: PD Sara Johanna Velasco Martínez
Coordinadora Abastecimiento