Dependencia: **ABASTECIMIENTOS**
Fecha elaboración: 18 de enero del 2024

ESTUDIO DEL SECTOR

OBJETO SUMINISTROS DE FRITOS Y TAMALES PARA ABASTECER LOS COMEDORES DE TROPA, LAS UNIDADES MILITARES Y UNIDADES DE NEGOCIOS POR LOS CUALES FUESE O LLEGARE A SER RESPONSABLE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE LOTE 2

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares (ALFM) en cumplimiento de su misión institucional, la cual tiene por fin *"Proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras Entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios*"; ejecuta el abastecimiento y la alimentación diaria bajo las diferentes modalidades previstas en los Contratos Interadministrativos de Alimentación a las diferentes Unidades del Ejército Nacional, Armada Nacional, Fuerza Aérea Colombiana y otras Entidades; lo cual implica la optimización de los recursos dispuestos por el Gobierno Nacional y de acuerdo con los fines de la contratación estatal expresados en el artículo 3º de la ley 80 de 1993, que reza: "Los servidores públicos tendrán en consideración que al celebrar contratos y con la ejecución de los mismos, las entidades buscan el cumplimiento de los fines estatales, la continua y eficiente prestación de los servicios públicos y la efectividad de los derechos e intereses de los administrados que colaboran con ellas en la consecución de dichos fines."; debe entonces, propender por satisfacer las necesidades propias de su funcionamiento mediante la adquisición de los bienes y/o servicios que le faciliten el cumplimiento de las actividades asignadas en el Decreto de creación N° 4746 de 2005 y en el Decreto de reestructuración N° 1753 de 2017.

Contrato interadministrativo N° 039 DIADQ – DIPER - 2023, celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es: El abastecimiento de estancias de alimentación con destino al personal soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional, de acuerdo anexo N° 1 de este contrato, el N° 2 de la solicitud de oferta del proceso y la oferta presentada por el contratista, que hacen parte integral del presente contrato.

Contrato Interadministrativo N° 002 ARC –JOLAN- 2023 cuyo objeto es: Contratar el abastecimiento de estancias de alimentación para el personal de Infantes de Marina, Cadetes y Alumnos de las diferentes Escuelas de Formación, de acuerdo con los anexos A, B, C, D, E, F, G del proceso contratación interadministrativa

Así también con el Contrato Interadministrativo N° 185-00-A-COFAC-DILOS-2022 cuyo objeto es El suministro de estancias de alimentación diaria para el personal Soldados de Aviación que prestan su servicio militar obligatorio; el servicio de alimentación para el personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados que sean destinados en comisión del servicio por actividades operacionales, administrativas y ceremoniales, de acuerdo a la ficha técnica y las condiciones propias del servicio requerido.

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares en cumplimiento de los contratos interadministrativos de Ejército, Armada y Fuerza Aérea, abastecemos las unidades militares de víveres frescos, secos y comida caliente.

La gastronomía de Colombia se divide según la región. Puedes encontrar delicias antioqueñas, costeñas, pacíficas, amazónicas y llaneras. Pues en lo que respecta a la cocina de la Costa Caribe, las preparaciones se basan principalmente en ingredientes como pescados de mar, carnes de res, yuca, plátano, legumbres, arroz, maíz, pollo y cerdo.

Teniendo en cuenta la necesidad que se origina y partiendo de los menús establecidos por las Unidades Militares para el cumplimiento de los partes diarios en catering y en concordancia con las tablas de porciones determinadas por operaciones logísticas a nivel nacional, con el fin de adquirir productos que cumplan con las especificaciones técnicas acordes y necesarias para llevar a cabo los lineamientos de la Agencia Logística en cuanto al servicio puntual de la alimentación vigencia 2024, y en aras agilizar la compra de estos productos la Dirección de la Regional Norte solicito por medio de memorando N° 2024140940000733 ALRNT - OL- AYS -14094 del 03 de enero de 2024 autorización a la Dirección General para adelantar proceso de mínima cuantía el suministro de fritos diferentes presentaciones para abastecer los comedores de tropa, las unidades militares y unidades de negocios por los cuales fuese o llegare a ser responsable la agencia logística de fuerzas militares regional norte lote 2
Productos que estén controlados y vigilados por el Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de control nacional y regionales (INVIMA), la resolución 2674 de 2013 y todos los lineamientos y requisitos de LEY, Que debe cumplir cada comedor para la preparación, manipulación, cocción y servicio de los alimentos que se distribuyen en cada catering perteneciente a la Jurisdicción de la Regional Norte. Productos bajo condiciones y gramajes establecidos, para lo cual el mercado cuenta con proveedores en este campo que están dispuestos a ofrecer sus bienes para la ejecución de este proceso.

Nos enmarcamos en un proceso licitatorio para el suministro de fritos diferentes presentaciones para abastecer los comedores de tropa, las unidades militares y unidades de negocios por los cuales fuese o llegare a ser responsable la agencia logística de fuerzas militares regional norte lote 2.

Los agentes dentro de la cadena de producción y distribución de fritos y tamales, autorizados por el Ministerio de Agricultura y sus entes de control, deben atender la necesidad de los catering ubicados en las Unidades Militares que se encuentran en los diferentes Municipios y Departamentos de la jurisdicción de la Regional Norte.

Así entonces de acuerdo a la necesidad antes descrita se solicita a la oficina de contratación iniciar un proceso a través de la modalidad de contratación de selección abreviada para escoger a un oferente que cumpla con las condiciones establecidas en el presente informe técnico.

2. **CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC:** El bien objeto del presente proceso de selección está codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(19) ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	(2700) PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(19) ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	(2801) PASTELES DE SAL FRESCOS

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

3. **Cuantía:** La agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte, cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No.3424 del 18 enero 2024 por valor de CINCUENTA Y OCHO MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($58.500.000,00) MCTE

4. **PLAZO DE EJECUCION:** El oferente seleccionado deberá suministrar el objeto a contratar hasta el día 15 de febrero de 2024, o hasta agotar presupuesto, o lo primero que suceda.

SECTOR ECONÓMICO:

Colombia cuenta con una gran diversidad cultural a lo largo y ancho de su territorio y como es habitual en cada cultura, existe una amplia variedad gastronómica llena de colores y sabores que deleitan el paladar de los comensales

Para la realización del presente análisis, actualmente en Colombia el sector tiene gran peso en el presupuesto familiar. No obstante, otro estudio elaborado por Group en cinco países de Latinoamérica sobre tendencias gastronómicas, determinó que más de 90 % de los colombianos busca comer fuera para disfrutar de una experiencia distinta.

Para los años anteriores la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte ubicada en Barranquilla Atlántico llevó a cabo contratación con los siguientes proveedores, DISTRIBUIDORA FULL SERVICE, AMBROSIA CASINO, DORA MADARIAGA QUINTERO, ESTELA YANCE SILVA, LUDYS ASCANIO ROPERO, JAVIER OSWALDO RAMIREZ y FULL SERVICE S.A.S para el suministro de iguales y similares artículos que se pretenden adquirir mediante el proceso objeto de este informe, en cumplimiento de los contrato interadministrativo N° 047 DIADQ - DIPER-2020, N° 054 DIADQ – DIPER - 2021 celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es: El abastecimiento de estancias de alimentación con destino al personal soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional

Así también con el Contrato Interadministrativo N° 208 -00-A-COFAC – DISER - 2019 cuyo objeto es el servicio de alimentación diaria para el personal de soldados de aviación que prestan su servicio militar obligatorio siendo orgánicos de las unidades militares aéreas de CACOM-1, CACOM-2, CACOM-3, CACOM-4, CACOM-6, CATAM, CAMAN, GACAR, GAORI, GACAS, GAAMA, CLOFAC, CSFAC de acuerdo a menús previamente establecidos, servicio de alimentación para el personal de ALFÉREZ, CADETES Y ALUMNOS que sean destinados en comisión del servicio por actividades operacionales administrativas y ceremoniales, de acuerdo a las condiciones propias del servicio requerido, celebrado con la Nación - Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana.

Tamales colombianos: conoce las versiones de cada región y aprende a prepararlos

La bandeja paisa, la lechona y el tamal son algunos de los platos insignia de la gastronomía del país. Pero, el tamal es, tal vez, el único que tiene tantas variaciones. En Colombia se conocen diferentes versiones de este plato, según la región. Para que conozcas los diferentes tipos de tamales colombianos.
Tamal Tolimense

BUREAU COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

El tamal tolimense es, quizá, la preparación más conocida. Este delicioso plato, además de ser reconocido por su delicioso sabor, es famoso por la manera en la que se envuelve. Por lo general, son redondos y se empacan en forma de bolsa.
Asimismo, se caracterizan por llevar huevo cocido, cerdo, pollo, y otros ingredientes típicos de la región. Estos, por lo general, forman parte de los desayunos y se acompañan con pan y una taza de chocolate caliente.

Tamal Santandereano
Este tamal se caracteriza por su abundante relleno y por su forma rectangular. Además, es uno de los platos más deliciosos de la gastronomía santandereana, y uno de los mejores tamales colombianos

Tamal Santafereño
Este es el tamal típico de Bogotá. Se diferencia de los demás tamales colombianos por sus ingredientes y su proceso de preparación

Tamal antioqueño
Otro de los tamales colombianos más deliciosos son los de Antioquia. Estos son ideales para la Navidad.

Tamal o pastel costeño
Uno de los tamales colombianos más deliciosos es el costeño ya que utiliza un ingrediente distintivo: el arroz

El arribo paulatino de esas grandes marcas multinacionales, con fuerte respaldo financiero y de proyección internacional, ha permitido ampliar los horizontes de los consumidores locales, quienes ahora tienen la experiencia para comparar y exigir. Esta situación, como un efecto dominó, también ha puesto sobre la palestra el poder de innovación y la calidad, tanto de los productos como del servicio de las empresas criollas, que se han visto abocadas a alcanzar una transformación importante y hasta ganadora.

Todas estas nuevas apuestas son tenidas en cuenta por los clientes nacionales, quienes hoy, a la hora de elegir el establecimiento, tienen en cuenta los precios razonables (49 %), la calidad de la comida (45 %), el buen servicio (30 %), los buenos estándares de higiene (14 %) y el tipo de comida (11 %); además de la agilidad y la cercanía.

PREFERENCIAS

Respecto a la cocina de la Costa Caribe, las preparaciones se basan principalmente en ingredientes como pescados de mar, carnes de res, yuca, plátano, legumbres, arroz, maíz, pollo y cerdo.

Y si se trata de un frito clásico colombiano, la carimañola, caribañola o caramañola es un ideal para preparar en casa. El mismo se realiza a base de yuca y está relleno de queso costeño, por lo que en sí, tal plato representa el sincretismo cultural de las razas negra, indígena y europea.

Vale señalar que la yuca puede cocinarla en abundante agua, molerla y en conjunto con la masa se forma zeppelines, para a continuación, rellenarlos con queso costeño, pollo desmechado o carne molida. Ahora sí, sin más demoras pasemos a cómo cocinar carimañolas.

La cocina del Caribe tiene una particularidad y por eso es considerada un patrimonio para la Unesco. Son saberes que se transmiten de generación en generación. Es inmaterial por ese conocimiento que se mantiene a través de la tradición oral, pero es material también porque finalmente estamos hablando de un plato de comida. Uno que entrelaza sentidos, promueve la cohesión social y narra la historia de un territorio"

La herencia más grande que tenemos en Colombia en relación con los fritos proviene de los afrodescendientes y de los árabes", afirma la chef Natalia Vila, presidente de la Academia Colombiana de Gastronomía. Para ella, es esencial mirar en detalle los orígenes de esta comida Las posibilidades cromáticas del mundo de nuestros fritos callejeros son infinitas. Cualquier vitrina esquinera ofrece una miscelánea visual digna de la región cálida de una pontonera, amarillos neón, marrones textura dos, ocres, sienas saturados, ámbares, naranjas radiactivos. El color, esa primera línea de ataque del marketing de andén, lo bofetea a uno sin tregua. Activa las glándulas salivales o produce incontenibles arcadas. Y uno, como el incauto depredador hipnotizado por el brillo de una presa venenosa, sucumbe. Así sea con terror como el que produce el naranja nuclear de una papa rellena.

No le tenga miedo que el color hace que sepa más bueno, me dijo alguna vez una 'vecina' antes de comprar, con ojos espantados, una empanada de un amarillo solo antes visto en las plumas de Piolín. Bueno, pero deme mucho ají.

El año pasado los hogares colombianos gastaron en comidas fuera del hogar 21,8 billones de pesos, un 17 por ciento más que el año anterior. De ese total, 3,6 billones corresponden a restaurantes de comida rápida.

Colombia cuenta con una gran diversidad cultural a lo largo y ancho de su territorio y como es habitual en cada cultura, existe una amplia variedad gastronómica llena de colores y sabores que deleitan el paladar de los comensales.

Dentro de esta amplia diversidad gastronómica de Colombia, podemos encontrar los famosos fritos, tradicionales de la cocina colombiana que se encuentran en cada esquina de nuestro territorio.

Dentro de la amplia variedad de fritos que tenemos en Colombia, podemos encontrar algunos muy famosos como lo son las empanadas, los buñuelos, las carimañolas, la arepa de huevo, el patacón, las hojuelas, la papa rellena, etc.

Para los amantes de la comida, estos son algunos de los fritos que se podrían encontrar en cualquier esquina colombiana.

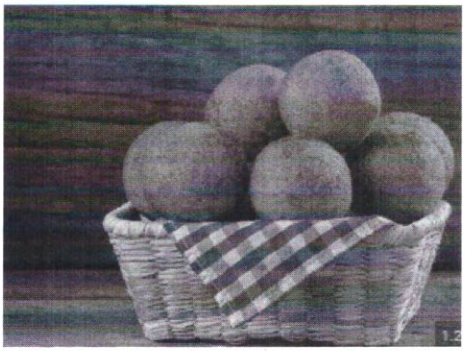
La Empanada

Este frito es quizá uno de los más característicos de Colombia, pues si bien se encuentra en diferentes presentaciones y diferentes rellenos, se acomoda muy bien a lo que cualquier turista podría encontrar a la vuelta de la esquina en cualquier departamento.



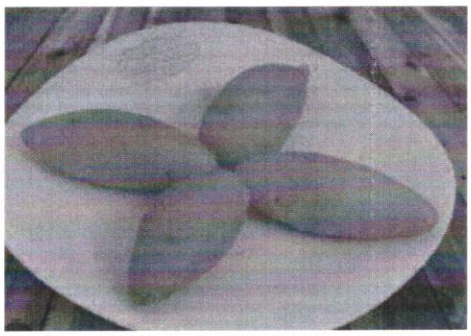
Los Buñuelos

El buñuelo también es de esos fritos que se pueden encontrar fácilmente en Colombia, pues si bien puede ser distinto en diferentes regiones de nuestro país, todos cumplen con características similares.



La Carimañola

Esta masa de yuca rellena, es autóctona del caribe colombiano, donde sin duda alguna reposa una gran cantidad de fritos y variedad gastronómica que llegarían a deleitar el paladar de cualquier chef en el mundo.



BUREAU COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Arepa de huevo

Conocida comúnmente como arepa'ehuevo, esta delicia cartagenera se lleva un lugar especial en el corazón de los amantes de los fritos, pues se puede encontrar en múltiples presentaciones y diferentes regiones, pero aun así no se pierde su composición inicial, la arepa y el huevo.

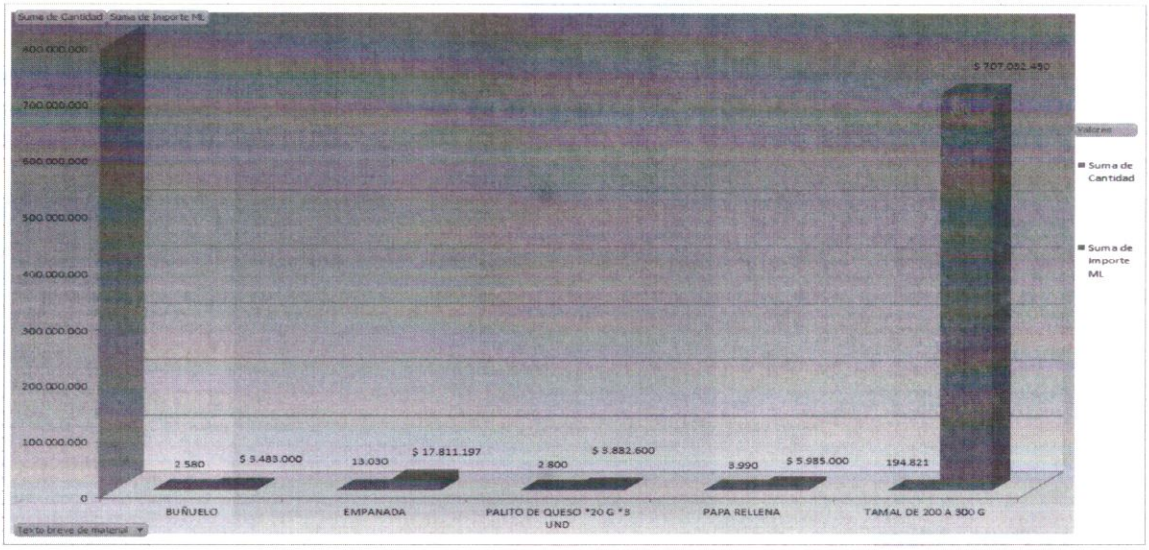


La Papa rellena

Esta delicia de los fritos colombianos es famosa por integrar en una sola masa varios ingredientes como lo son la papa, la carne, los aliños, el huevo y demás especias o ingredientes que la integran en sus diferentes presentaciones colombianas.



Etiquetas de fila	Suma de Cantidad	Suma de Importe ML
BUÑUELO	2.580	$ 3.483.000
EMPANADA	13.030	$ 17.811.197
PALITO DE QUESO *20 G *3 UND	2.800	$ 3.882.600
PAPA RELLENA	3.990	$ 5.985.000
TAMAL DE 200 A 300 G	194.821	$ 707.032.450
Total general	**217.221**	**$ 738.194.247**



Dando seguimiento a estas estadísticas de la regional norte ha adquirido estos productos en las vigencias anteriores así:

VIGENCIA 2020

CONTRATO	VALOR DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO	$ ADICION N° 1	TOTAL MAS ADIOCION	RUBRO PRE
010-013-2020	$ 90.000.000	ADQUISICION DE FRITOS Y TAMALES PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE.	$ -	$ 90.000.000	FRITOS
010-014-2020	$ 80.000.000	ADQUISICION DE FRITOS Y TAMALES PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE.	$ -	$ 80.000.000	FRITOS

Certificate No.
LAT-0977

010-033-2020	$ 130.000.000	ADQUISICIÓN DE FRITOS Y TAMALES PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA REGIONAL NORTE	$ -	$ 130.000.000	FRITOS

VIGENCIA 2021

CONTRATO	VALOR DEL CONTRATO	OBJETO DEL CONTRATO	$ ADICION N° 1	TOTAL MAS ADIOCION	RUBRO PRESUPUESTAL
010-005-2021	$ 55.000.000	ADQUISICION DE FRITOS Y TAMALES PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE- LOTE N°3 RIFLES Y JUNIN	$ -	$ 55.000.000	FRITOS LOTE 2
010-043-2021	$ 220.000.000	ADQUISICION DE FRITOS Y TAMALES PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE	$ 110.000.000	$ 330.000.000	FRITOS

VIGENCIA 2022

CONTRATO	VALOR DEL CONTRATO	$ ADICION N° 1	TOTAL MAS ADICION	RUBRO PRESUPUESTAL	PRODUCTOS
010-002-2022	170.000.000	85.000.000	255.000.000	PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES	FRITOS
010-057-2022	30.000.000	15.000.000	45.000.000	PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES	FRITOS
010-072-2022	52.000.000		52.000.000	Productos de la Molinería, Almidones y productos Derivados	FRITOS
010-076-2022	80.000.000		80.000.000	Productos de la Molinería, Almidones y	FRITOS

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

				productos Derivados	
010-077-2022	20.000.000	10.000.000	30.000.000	Productos de la Molinería, Almidones y productos Derivados	FRITOS

VIGENCIA 2023

CONTRATO	VALOR DEL CONTRATO	$ ADICION N° 1	TOTAL MAS ADICION	RUBRO PRESUPUESTAL	PRODUCTOS
010-007-2023	450.000.000	200.000.000	650.000.000	PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES	FRITOS Y TAMALES
010-075-2023	100.000.000	50.000.000	150.000.000	PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES	FRITOS Y TAMALES

En el análisis de la demanda se proyectó un consumo promedio para la vigencia 2023 de $ 700.000.000 pero en el desarrollo de las actividades propias del suministro de alimentación se llegó a un presupuesto de $ 800.000.000 Ochocientos millones de pesos
Dadas estas condiciones para la vigencia 2024 se tuvo una aprobación de presupuesto de $ 825.000.000 millones de pesos para la vigencia 2024 en aras de agilizar el suministro la Dirección Regional Norte solicito por medio de memorando N° 2024140940000733 ALRNT - OL- AYS - 14094 del 03 de enero de 2024 autorización a la Dirección General, para adelantar proceso de mínima cuantía el suministro de fritos diferentes presentaciones para abastecer los comedores de tropa, las unidades militares y unidades de negocios por los cuales fuese o llegare a ser responsable la agencia logística de fuerzas militares regional norte lote 2

ANÁLISIS DE LA OFERTA

Más allá de su dudosa procedencia, el variopinto catálogo visual de masas blandas o fritas de maíz, de yuca, hojaldre, harina pan o queso, forma un vistoso mosaico que cualquier diseñador o publicista añoraría en su oficina. Porque nada seduce más que esos hornitos rebosados de grasa saturada de empanadas, papas rellenas, buñuelos, arepas de huevo y pasteles. Y porque, claro, quién no quisiera esmaltarse las uñas color carimañola o mandar a pintar el carro de amarillo empanada de pollo.

Así, para celebrar el eslabón más bajo y adorado de la pirámide alimenticia en Colombia, les dejamos este regalo: una carnudita colección Pantone de frituras callejeras para que hagan con ella lo que se les dé la gana.

Las variables estudiadas para la solicitud de cotizaciones son:

Análisis de recursos: Se requieren empresas que estén en capacidad logística y con inventarios suficientes para proveer los elementos establecidos en las especificaciones técnicas.

Experiencia de la empresa: Se requiere que las empresas al menos tengan experiencia en el mercado, garantizando que estén enfocadas al desarrollo de actividades tales como productor y/o comercializador de fritos y tamales

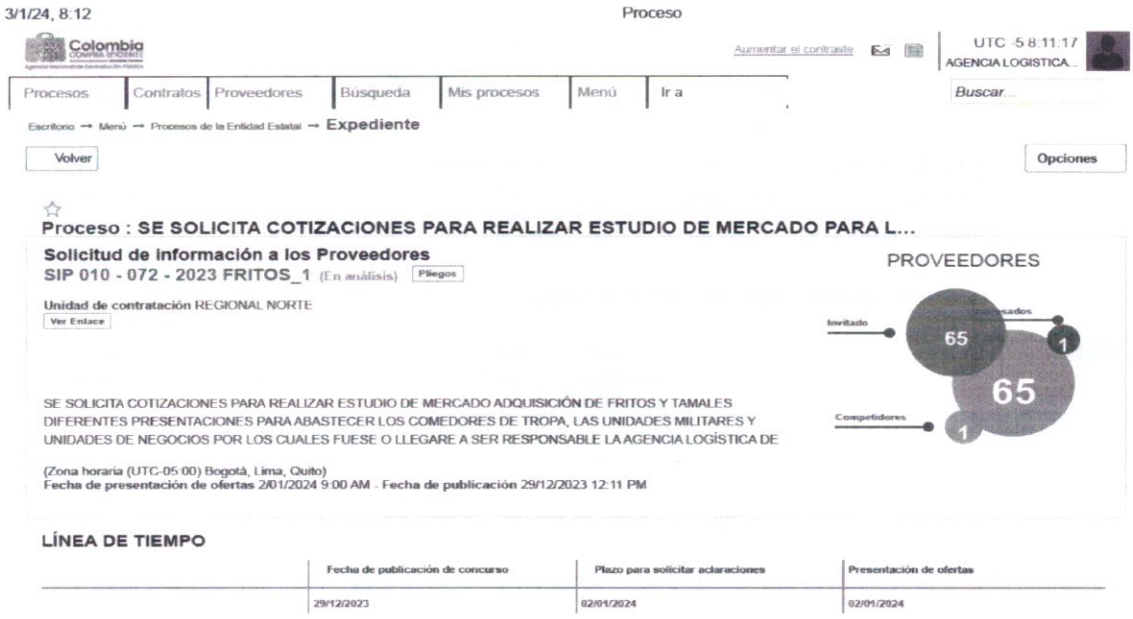
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Empresas Consultadas: Partiendo de la necesidad que ha surgido en la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte sobre el suministro de fritos y tamales y que se cuenta con la aprobación presupuestal para tal fin, se extendió invitación a varias empresas del sector, a realizar cotizaciones para poder elaborar y determinar un estudio de mercado que permita establecer precios y costos reales para el suministro de los elementos que se pretenden adquirir en este proceso de contratación.

Empresas consultadas que aportan cotizaciones

Una vez analizada la información con la que cuenta la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte, Se consultó con la página de Colombia Compra Eficiente, con el fin de verificar el movimiento en las entidades estatales en cuanto a la adquisición fritos y tamales de estos productos y los posibles oferentes, bajo el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC.

Proceso de cotización SIP 010 – 072 – 2023 FRITOS



Se solicitaron cotizaciones de 08 productos de fritos, en la página de Colombia compra eficiente SECOP II, se logró conseguir una 01 empresa cotizante de empresas inscritas en la página de Colombia compra eficiente, para desarrollar el análisis económico y en aras de ampliar este estudio se solicitó a diferentes proveedores de la región caribe cotizaciones informándoles características claras de los productos a cotizar, tiempo de entrega, lugar de entrega y de los descuentos de ley, por concepto del suministro de, fritos para proveer a los cátering y Unidades Militares o Batallones de los Departamento de la Costa pertenecientes a la jurisdicción de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte, se hizo una ponderación de precios acogiendo el menor precio para seleccionar los productos adquirir

Estas cotizaciones de empresas de la región, se hizo con el fin de tener en cuenta los establecimientos y negocios de la región e incentivar la economía del sector y la producción

Certificate No.
LAT-0977

agroindustrial y pecuaria para fortalecer la economía de los hogares campesinos que se encuentran ubicados en la zona de influencia de la Regional Norte.

Las empresas enumeradas a continuación, aportan cotizaciones como materia prima para la realización del estudio de mercado. Estas empresas se encuentran localizadas o tienen sede en la ciudad de Barranquilla, Valledupar, Montería, Guajira y Magdalena

a. Se verifico que los proveedores están cotizando los mismos productos

b. Se analizó si los precios cotizados tienen variaciones, son precios estándar.

c. Se verifico que las cotizaciones son del cierre de vigencia del año 2024

Para la realización del correspondiente estudio de mercado se solicitó formalmente cotización a las firmas que a continuación se relacionan por ser empresas debidamente reconocidas en el mercado de fritos y tamales.

Ítem	Firma	Nit Identificación	Ubicación	CLASIFICACION
1	LEONEL GUZMAN ROMERO	15.667.478	Montería Córdoba	COMERCIALIZADOR
	DISTRIBUIDORA JJOMPI	9012578047	Cartagena Bolívar	COMERCIALIZADOR
2	DISTRIBUIDORA FULL SERVICE S.A.S	901176934-8	Cartagena Bolívar	PRODUCTOR
3	DEPOSITO Y LEGUMBRES DEL ORIENTE N° 1	15030711-1	Carrera 9 No. 5-5 Montería	COMERCIALIZADOR

Presupuesto estudio de mercado:

ITEM			**LEONEL GUZMAN ROMERO**	**DISTRIBUIDORA JJOMPI**	**SUPER FRUVER**	**FULL SERVICE S.A.S**	
NIT			15.667.478	9012578047	150307111	901170034	
ITEM		UND. MED.	PRECIO UNITARIO	PRECIO UNITARIO	PRECIO UNITARIO	PRECIO UNITARIO	PRECIO MENOR
1	EMPANADA DE CARNE DE 100 A 150 GR	UNIDAD	$ 2.300	$ 1.735	$ 2.230	$ 1.720	$ 1.720
2	AREPA DE MAIZ CON QUESO DE 100 GR	UNIDAD	$ 2.250	$ 1.780	$ 2.230	$ 1.775	$ 1.775
3	PALITOS DE QUESO - DEDITOS DE 100 GR	UNIDAD	$ 2.150	$ 1.740	$ 2.160	$ 1.715	$ 1.715
4	AREPA DE HUEVO DE 120 GR	UNIDAD	$ 3.500	$ 2.800	$ 3.375	$ 2.735	$ 2.735
5	PAPA RELLENA DE 130 GR	UNIDAD	$ 2.500	$ 1.950	$ 2.430	$ 1.923	$ 1.923
6	TAMAL CORRIENTE DE 250 GR	UNIDAD	$ 6.000	$ 4.980	$ 5.805	$ 4.950	$ 4.950
7	ENVUELTO DE MAIZ DE 150 GR	UNIDAD	$ 1.800	$ 1.450	$ 1.760	$ 1.432	$ 1.432
8	BUÑUELO DE 80 GR	UNIDAD	$ 1.800	$ 1.430	$ 1.730	$ 1.410	$ 1.410

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

El estudio de mercado se realiza con el fin de conocer los precios actuales del mercado referente al suministro de productos confeccionados con harina de maíz, arroz, harina de trigo, carne de res y pollo (Fritos y Tamales). Se recibieron Cuatro (04) cotizaciones, de empresas ubicadas a nivel nacional o en los Departamentos de Atlántico, Magdalena, Cesar y Guajira. Se corrobora que las empresas que aportan cotizaciones, cuentan con la capacidad de suministrar los bienes requeridos debido a que tienen experiencia en el mercado.

Una vez analizado los precios y verificadas estas fluctuaciones en cuanto a los costos de los fritos y tamales, se acoge los menores precios cotizados entre la página del SECOP II y las cotizaciones recibidas localmente, en el primer semestre de la vigencia 2024 en la jurisdicción de la Agencia Logística Regional Norte.

Se corrobora que las empresas que aportan cotizaciones, cuentan con la capacidad de suministrar los productos objeto de este estudio o fritos y tamales requeridos, debido a que tienen experiencia en el mercado y demuestran estabilidad económica.

La adjudicación se realizará por el valor total del presupuesto

Cordialmente.

PD. MODESTO MENDOZA SILGADO
Ingeniero de Alimentos

Reviso. P.D Carol Santafé Ramón
Coordinador de Abastecimientos

Aprobó: P.D Gustavo Gonzales Contreras
Estructurador Financiera

Certificate No.
LAT-0977