**AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**

**ANALISIS DEL SECTOR**

"SUMINISTRO DE CARNE CERDO SIN ADITIVOS Y CON ADITIVOS PARA EL ABASTECIMIENTO DE LAS UNIDADES ATENDIDAS POR LA REGIONAL CARIBE Y/O OTRAS ENTIDADES ADSCRITAS Y/O VINCULADAS AL MINISTERIO DE DEFENSA".

De acuerdo a las nuevas disposiciones legales en materia de contratación, en aplicación a lo establecido en el Articulo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015, que menciona el deber de las entidades públicas de realizar un análisis para conocer el sector relativo objeto de la contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo, este resultado debe plasmarse en los documentos previos del proceso de contratación

Que de acuerdo al manual de contratación vigente de la ALFM y como designación por parte del Director Regional, es función del Comité estructurador Económico – Financiero verificar y aprobar el estudio de mercado presentado por el area de la necesidad de contrataciÓn; asi como la de realizar el análisis del sector.

Por lo anterior, se dará aplicación a los lineamientos expedidos por la Agencia Nacional de Contratación Pública – COLOMBIA COMPRA EFICIENTE en su Guía para la Elaboración de Estudios del Sector G-EES-02 con la finalidad de concluir las condiciones habilitantes, de evaluación y otros que resulten para un desarrollo adecuado del proceso de contratación objeto de estudio, que permitan garantizar el cumplimiento de los principios de la contratación y adelantar una selección objetiva del futuro contratista.

## 1. ASPECTOS GENERALES DEL MERCADO

Según la división de la economía clásica, los sectores de la economía son los siguientes**:**

**Sector primario o sector agropecuario.**
**Sector secundario o sector Industrial.**
**Sector terciario o sector de servicios.**

**Sector primario o agropecuario**
Es el sector que obtiene el producto de sus actividades directamente de la naturaleza, sin ningún proceso de transformación. Dentro de este sector se encuentran la agricultura, la ganadería, la silvicultura, la caza y la pesca.

El sector agropecuario -que en 2024 fue un jalonador importante del PIB- podría continuar siéndolo en el presente año, pese a los anuncios de un fenómeno de La Niña.

Al interior del sector agropecuario está la ganadería y dentro de esta, subsectores como la ganadería bovina, la bufalina, la porcicultura, la avicultura, etc.

Se está creando una división nítida entre los sistemas de producción industrializada de grandes y medianas dimensiones, que alimentan las cadenas integradas de valor, y los sistemas de producción extensiva, que aportan medios de vida y abastecen a los mercados locales o nichos de mercados especializados. La función principal de los primeros es proveer de alimentos baratos e inocuos a poblaciones alejadas de la fuente de suministro, mientras

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

que los segundos constituyen una red de seguridad de los medios de vida, en concomitancia a menudo con una cartera heterogénea de fuentes de ingresos.

### 1.1 ANALISIS DEL PRODUCTO

La carne de cerdo es uno de los alimentos más consumidos en Colombia, constituido por músculo, piel, tejido conectivo y órganos comestibles, permite que sus propiedades nutricionales los señalen, como alimentos apetecidos por la mayoría de personas en Colombia y el mundo; el consumo de carne de cerdo tiene los siguientes beneficios:

**Carne de cerdo:**

Este tipo de carne es una de las más variadas y sus beneficios dependerán de la parte del animal que se consuma y de la preparación que se realice. Algunas de sus partes contienen niveles de grasas saturadas, que en exceso pueden desencadenar afectaciones cardiovasculares a la salud, por lo que se recomienda no abusar de su consumo y escoger con cuidado la que se va a ingerir. El lomo y el jamón son en gran medida las más opcionadas para aprovechar los beneficios de los porcinos como el hierro, que en este tipo de carnes es más fácilmente absorbidas por el cuerpo dado su alto contenido de tiamina, pues en la carne de cerdo está en concentraciones hasta 10 veces mayores que en el resto de especies animales.

Por cada 100g de carne de cerdo nuestro organismo obtiene:

- Calorías kcal 273
- Proteínas g 22
- Grasa g 1.2
- Hidratos de carbono g 0

**Tabla: contenido nutricional y energético de carnes crudas y magras de cerdos y bovinos – g / 100g o en KJ (Kcal) / 100g**

| Especie animal | Agua g | Proteínas g | Grasas g | Cenizas g | Contenid. energ. Kj / Kcal |
|---|---|---|---|---|---|
| Porcino | 75.1 | 22.8 | 1.2 | 1.0 | 469 / 112 |
| Vacuno | 75.0 | 22.3 | 1.8 | 1.2 | 485 / 116 |

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Así, como comer tiene sus beneficios, la ausencia de las propiedades de la carne en el organismo podrían causar desde estados anémicos hasta enfermedades crónicas.

## 1.2 ASPECTOS ECONOMICOS

Cerdo.
Según el informe, el beneficio de cerdos alcanzó un total de 502.500 cabezas en abril de 2024, lo que representa un aumento del 22,6% en comparación con el mismo mes del año anterior. En el acumulado de enero a abril de 2024, se beneficiaron un total de 1’926.526 cabezas, reflejando un crecimiento anual del 11,5%. Los departamentos que más contribuyeron a este crecimiento fueron Antioquia, Cundinamarca, y Valle del Cauca.

En cuanto a la producción de carne de cerdo, se produjeron 49.508 toneladas en abril, un incremento del 22,9% respecto al mismo mes del año anterior. En el acumulado de enero a abril de 2024, la producción alcanzó las 189.808 toneladas, lo que representa un aumento del 12,3% en comparación con el mismo periodo de 2023.

Según Jeffrey Fajardo, en cuanto a la estabilización de precios, hay dos fuerzas inerciales que provocan que el mercado de carne de cerdo se estabilice.

Primero, las importaciones, que representan el 20 % del mercado total de carne de cerdo en Colombia. Este porcentaje convierte a las importaciones en un importante formador de precios, ya que tienen un peso significativo en el mercado. Las importaciones, principalmente desde Estados Unidos, actúan como una referencia de precios para la carne de cerdo colombiana.
En segundo lugar, las empresas porcícolas colombianas han comenzado a llegar directamente al consumidor final mediante sus propias marcas. Al vender con marca propia, estas empresas se insertan en el mercado de retail, lo que las obliga a mantener los precios estables. Muchas de estas empresas no modifican sus listas de precios por 14 o 15 meses, lo que les permite fidelizar a los consumidores y estabilizar los precios en toda la cadena de producción.

En cuanto a las materias primas, se destacó una disminución del 3,7% en el precio del maíz amarillo y un aumento del 0,7% en el precio de la soya en la Bolsa de Chicago. Estos ajustes fueron influenciados por factores climáticos y cambios en la oferta y la demanda global.
El sector porcícola en Colombia cerró el 2024 con estabilidad, mostrando su capacidad para adaptarse a desafíos como la pandemia y también a las fluctuaciones de los precios internacionales. Jeffrey Fajardo, presidente de Porkcolombia, destacó que el año había sido uno de los más estables en la historia del gremio.

En condiciones normales, el 2025 será también estable para la carne de cerdo, con crecimientos más moderados en comparación con la década de 2010-2019, cuando la porcicultura crecía de forma insostenible a tasas del 10-12 %.
El panorama del sector porcícola colombiano para este año 2025 apunta a un crecimiento continuo, aunque a un ritmo más moderado en comparación con los periodos anteriores. Los esfuerzos del gremio se centran en invertir en tecnología avanzada, fomentar la innovación y fortalecer las políticas públicas para garantizar tanto la sostenibilidad como la competitividad

a largo plazo. Con estas acciones se busca consolidar los logros alcanzados en cuanto a la estabilidad de mercado y la calidad del producto.

## 1.3 ASPECTOS TECNICOS

**Bioseguridad**.

La bioseguridad en la industria agrícola nacional se considera como un “sistema que reduce los riesgos de introducir o difundir agentes infecciosos en las granjas agrícolas”. Un buen sistema de Bioseguridad debe buscar reducir al máximo la exposición a los agentes endémicos o exóticos, mantener los animales libres de patógenos específicos y brindar un ambiente sanitario adecuado en el cual los animales puedan desarrollar todo su potencial genético y zootécnico.
Es importante a la hora de la certificación, conocer la resolución y la lista de chequeo que hace referencia a las obligaciones que se deben llevar a cabo contemplando los elementos fundamentales, mayores y menores. estos tienen un cumplimiento en porcentajes del 100%, 80% y 60% respectivamente.

Todos estos requisitos cumplidos, logran la aprobación de la certificación de la granja, la cual será otorgada de forma gratuita por el Instituto Colombiano Agropecuario ICA, cabe anotar que el incumplimiento de la norma podría generar sanciones a la granja de acuerdo con los lineamientos de la Ley 1255 de 2008.

En Colombia se hace imprescindible el continuo mejoramiento de los sistemas de Bioseguridad, dadas la expansión y la importancia que tiene la agricultura en Colombia en las últimas décadas, con el fin de evitar brotes de enfermedades, donde se tengan que tomar medidas drásticas de emergencia, sin una buena planificación y con resultados desastrosos e impredecibles.

Las personas e instituciones involucradas en la cadena porcina, tanto privadas como públicas, deben concientizarse de que al construir una granja o una planta de levante se deben seguir los criterios y principios establecidos por la reglamentación vigente, donde se involucran las Buenas Prácticas de Producción y las Buenas Prácticas de Bioseguridad.

Todo predio debe estar inscrito ante el ICA. El responsable del predio debe informar al ICA todos los ingresos y salidas de porcinos El ingreso de animales debe reportarlo en un plazo no mayor a 30 días.
Los predios dedicados a la producción primaria de porcinos, se deben ubicar de acuerdo al Plan de Ordenamiento Territorial POT de cada municipio. Deben estar alejados de fuentes de contaminación como basureros y rellenos sanitarios, estar claramente delimitados y que las cercas estén en buen estado.
Las instalaciones del predio deben estar construidas de manera tal que garanticen el bienestar de los animales y los trabajadores. Se debe procurar que los animales no padezcan hambre ni sed. En el manejo de los animales no usar instrumentos que puedan causar lesiones y sufrimiento a los animales. Las intervenciones quirúrgicas o que produzcan dolor a los animales, deben ser realizadas por personal capacitado bajo condiciones de higiene y empleando las prácticas adecuadas. En condiciones de confinamiento y estabulación, los

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

animales deben contar con espacio suficiente para que manifiesten su comportamiento natural.
Todos y cada uno de los animales de la finca deben tener una identificación individual. Se deben llevar registros individuales, donde se consignen las novedades sanitarias, productivas y uso de medicamentos veterinarios y de alimentos en la finca

Dando cumplimiento a la Resolución 136 del 2020 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, estableció la metodología para evaluar el bienestar animal en la especie porcina.

El bienestar animal se define como el estado físico y mental de un animal en relación con las condiciones en las que vive y muere (OIE 2018). Un animal está en buenas condiciones de bienestar si se encuentra sano, cómodo, bien alimentado, seguro, y que pueda expresar formas innatas de comportamiento.

El documento, que fue entregado a la Asociación Colombiana de Porcicultores, Porkcolombia, incluye los indicadores para evaluar el bienestar animal en predios de producción porcina, fue elaborado en coordinación con Porkcolombia- Fondo Nacional de la Porcicultura y el ICA.

Porkcolombia junto con el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias - (IRTA) de España hizo entrega de un documento de su autoría el cual incluyó las condiciones establecidas en el capítulo II del Manual contenido en la Resolución 136 del 2020, documento que fue tenido en cuenta como insumo, fue revisado y sirvió como base para elaborar este documento. En el trabajo adelantado en campo, se generaron pruebas de expertos para validación de la metodología, establecidas en una muestra de 19.694 porcinos en inventario total, correspondientes a 18.350 cerdos en granjas de ciclo completo, 13.324 cerdos en granjas de cría y 20 cerdos en granjas de traspatio; el promedio obtenido para generar las mediciones fue de 6 horas.

El documento para evaluar el bienestar animal incluye aspectos generales, como son: Identificación y clasificación de los principios, criterios e indicadores, tipos de granjas y predios de traspatio, métodos de verificación, puntuaciones de los indicadores, criterios, principios, y estimación de la calificación final del predio.

Así mismo, evaluación de las granjas; criterio para la ausencia de hambre prolongada y ausencia de sed prolongada; criterio para el confort durante el descanso, confort térmico y facilidad de movimiento; criterio para ausencia de heridas, ausencia de enfermedades, ausencia de dolor inducido por el manejo; criterio para la expresión de otras conductas y relación humano-animal.

**Transporte:** Los vehículos transportadores o medio de transporte deben reunir los requisitos mínimos sanitarios exigidos en cuanto a materiales, destinación del vehículo, etc., para evitar la alteración y/o maltrato del producto por mal manejo o presencia de sustancias o agentes extraños**.**

El transporte debe garantizar las condiciones requeridas por el producto (ventilación y temperatura adecuada, que no exista hacinamiento, un piso adecuado, etc.). Es necesario un adecuado funcionamiento soportado en el mantenimiento de los vehículos o medios de transporte, así como de los respectivos registros.

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

- ✓ Los empaques y embalajes de los productos entregados durante la ejecución del contrato deben estar en buenas condiciones libres de contaminación física y químicos o biológicos; Las actividades de empaque y etiquetado se realizarán bajo condiciones higiénicas y el material de empaque debe ser inocuo; La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte; Carne de cerdo, productos cárnicos comestibles y derivados de carne de cerdo que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar las condiciones de conservación del mismo, para este propósito, cada establecimiento realizará las pruebas de estabilidad correspondientes para respaldar el tiempo de vida útil, las cuales deberán ser avaladas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

- ✓ El etiquetado deberá ser útil también para la trazabilidad del producto el cual deberá estar consignado para fines pertinentes y de reclamos; Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne de cerdo, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, que no transmitan a los mismos sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica; las entregas deben hacerse en canastillas que cumplan con los requisitos sanitarios mínimos. **Articulo 42 Decreto 1500 de 2007**

- ✓ La temperatura de entrega de los productos altamente perecederos debe estar dentro de lo reglamentado por la resolución 2674 del 2013 la cual establece las temperaturas de conservación así:

  -Congelados: -10°C a -18°C

- ✓ Los productos frescos entregados deben tener buen aspecto, olor, sabor y color, debe garantizarse en todo momento la cadena de frio.

- ✓ Las plantas de beneficio, de desposte, desprese y de derivados cárnicos establecerán la vida útil del producto de acuerdo con las condiciones de conservación, con base en estudios de estabilidad, los cuales deberán estar disponibles para la aprobación de la autoridad sanitaria. **Articulo 9 Decreto 1500 de 2007.**

- ✓ En caso de presentarse una enfermedad trasmitida por alimentos (ETA), se deben presentar las pruebas de laboratorio que soporten la calidad microbiológica con que el alimento fue elaborado y despachado.

Cumplir con las especificaciones técnicas estipuladas en la normatividad vigente y normas higiénicos sanitarias especificadas en decreto 3075 de 1997. Resolución 2476 de julio del 2013 y NTC (Normas Técnicas Colombianas) vigentes.

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

## 1.4 ASPECTOS REGULATORIOS O NORMATIVOS

Las bases legales que sustentan este proceso productivo y la Normativa de orden Nacional vigente que regula y modifica las actividades en materia agropecuaria, se relacionan en la siguiente lista, pulse que relacionan la Ley, Decreto, Resolución o Documento CONPES respectivo:

| RESOLUCION | TEMA |
|---|---|
| Decreto 1500 de 2007, Ministerio de la Protección Social | Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. |
| Manual de procedimientos, inspección, vigilancia y control, plantas de beneficio, bovinos, porcinos y aves - INVIMA | El presente manual brindara los elementos y procedimientos básicos aplicables a la ejecución de las actividades de IVC hasta el momento en el cual entre a regir lo establecido en el decreto 1500 de 2007, es decir las actividades de IVC,asumidas a partir del día 15 de agosto de 2007 hasta la fecha de inscripción, visita de autorización y aprobación del Plan Gradual de Cumplimiento que toda planta de beneficio debe realizar, se basaran en lo establecido en el decreto 2278 de 1982 y el decreto 1036 de 1991 y las disposiciones que los adicionen o complementen. |

## 1.5 AGREMIACIONES DEL SECTOR PORCICOLA EN COLOMBIA

El Artículo 65 de la Constitución Política colombiana superior dispone que "*La producción de alimentos gozará de la especial protección del Estado. Para tal efecto, se otorgará prioridad al desarrollo integral de las actividades agrícolas, pecuarias, pesqueras, forestales y agroindustriales, así como también a la construcción de obras de infraestructura física y adecuación de tierras. De igual manera, el Estado promoverá la investigación y la transferencia de tecnología para la producción de alimentos y materias primas de origen agropecuario, con el propósito de incrementar la productividad**".***

*Ahora, específicamente, respecto a la parafiscalidad en Colombia, estableció lo siguiente: - - Artículo 150 numeral 12: Corresponde al Congreso establecer contribuciones fiscales y, excepcionalmente, contribuciones parafiscales en los casos y bajo las condiciones que establezca la ley. Artículo 338. En tiempo de paz, solamente el Congreso, las asambleas departamentales y los concejos distritales y municipales podrán imponer contribuciones fiscales o parafiscales**.***

*ADMINISTRACIÓN Y RECAUDO. La administración de las contribuciones parafiscales agropecuarias y pesqueras se realizará directamente por las **entidades gremiales que reúnan condiciones de representatividad nacional de una actividad agropecuaria o pesquera determinada y que hayan celebrado un contrato especial con el Gobierno Nacional**, sujeto a los términos y procedimientos de la ley que haya creado las contribuciones respectivas. Las colectividades beneficiarias de contribuciones parafiscales agropecuarias y*

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

*pesqueras también podrán administrar estos recursos a través de sociedades fiduciarias, previo contrato especial con el Gobierno Nacional; este procedimiento también se aplicará en casos de declaratoria de caducidad del respectivo contrato de administración. (Negrilla y subraya fuera del texto).*

La Asociación Colombiana de Porcicultores agrícola colombiano, en el año 1988 obtuvo reconocimiento formal de parte del ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural como ente gremial nacional del sector porcicola mediante Resolución 015. Representa los intereses de los productores de carne de cerdo, direccionar y transmitir políticas en términos de calidad productiva y competitividad, con un ejemplar manejo del entorno ambiental, que aseguren el bienestar económico y social de los porcicultores y de la comunidad en general.

## 1.6 CIFRAS DEL SECTOR

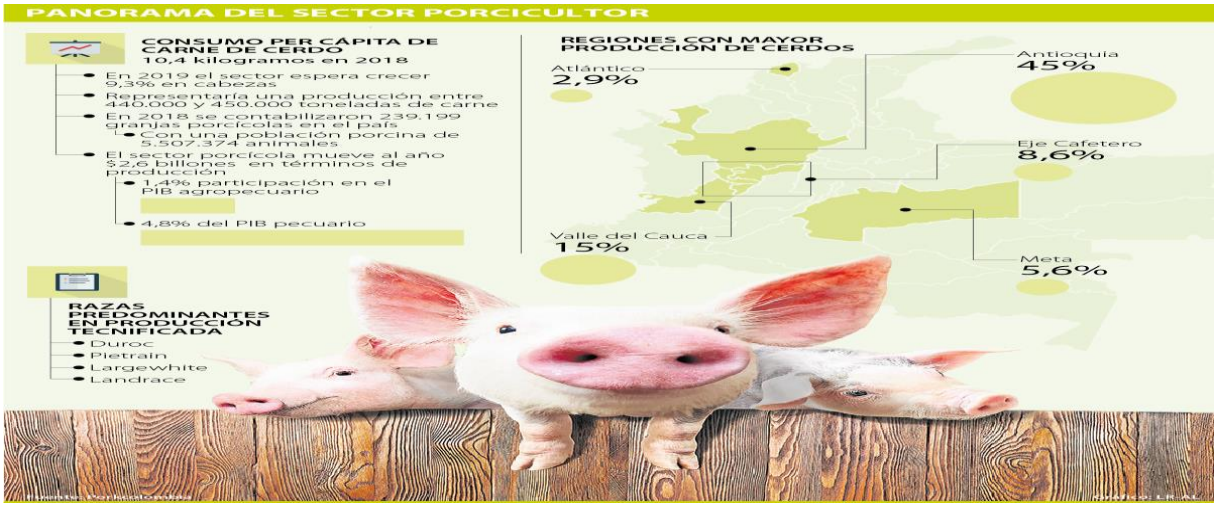
Según datos del DANE, para el censo de porcinos las cifras se presentan por tipo de explotación: traspatio, comercial familiar, comercial industrial y producción tecnificada, y por categoría del porcino: hembras de cría, hembras de reemplazo, machos reproductores, y una categoría que agrupa los porcinos de levante y ceba*. En la implementación de esta metodología, el ICA adopta como fuente principal, la información recolectada de productores y tenedores de cerdos del Programa Nacional de Vacunación e Identificación de porcinos contra la Peste Porcina Clásica, ejecutado por Porkcolombia, con recursos del Fondo Nacional de la Porcicultura, es así como en el desarrollo de las visitas a las granjas porcícolas y predios con presencia de porcinos, a lo largo del año, se adelanta la vacunación e identificación de los animales. Los resultados de esta labor, son la fuente principal para la determinación de los inventarios de predios y de porcinos existentes en el país

El número total de predios es de 192.675 en todo el país, de los cuales el 79% (152.069) son predios traspatio, el 19% (35.797) comercial familiar, el 2% (4.025) predios porcinos comercial industrial y el restante, 0.4% (784) a granjas de producción tecnificada.

El número total de animales censados es de 10.639.149, de los cuales el 62% son animales de predios de producción tecnificada, el 17% porcinos en predios comercial industrial, el 12% de la población porcina en comercial familiar y el 9% son animales de traspatio.

El 64,3% del total de la población porcina del país se concentra en seis departamentos, Antioquia (33%), Valle del Cauca (13%), Cundinamarca (8%), Meta (7%), Córdoba y Sucre (4%).

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977




### 1.7 Perspectivas para el año 2025

Las perspectivas para 2025 son optimistas, con una mayor tecnificación de las granjas y un consumo interno en constante alza, lo que podría reducir la dependencia de importaciones a medio plazo. Además, Colombia busca consolidar su estatus sanitario y avanzar en la tecnificación de la industria porcina, alineándose con estándares internacionales. Esto incluye la adopción de prácticas más sostenibles y éticas que permitan no solo reducir costes, sino también satisfacer las crecientes expectativas de los consumidores locales e internacionales.

## 2. COMPORTAMIENTO DEL GASTO HISTORICO

Para el objeto contractual objeto de del presente análisis la entidad ha realizado lo siguientes procesos de contratación como siguen:

| No. Proceso | No. Contrato | Observaciones al Desarrollo de la ejecución |
|---|---|---|
| 005-013-2021 | 005-017-2021<br>005-018-2021 | NINGUNA |
| 005-004-2022 | 005-004-2022 (cerdo) | NINGUNA |
| 005-008-2021 | 005-005-2022 (res) | NINGUNA |
| 005-019-2022 | 005-022-2022 | NINGUNA |
| 005-043-2023 | 005-040-2023 | NINGUNA |
| 005-014-2024 | 005-020-2024 | NINGUNA |

De la relación anterior indicamos que se celebraron Contratos productos de procesos de Mínima Cuantía y Selección Abreviada de Subasta Inversa.

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Determinando que, como expectativa, la de un proceso exitoso, sin novedades especiales en su contratación y/o ejecución.

## 3. ESTUDIO DE LA OFERTA

Revisando el listado de INVIMA de plantas de beneficio, desposte, desprese, de acondicionamiento y centros de almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles certificados con el sistema HACCP; las empresas representativas a nivel nacional cuya producción está ligada a la industria ganadera y porcina son entre otras: CAMAGUEY S.A (Galapa), FRIGORIFICO METROPOLITANO S.A.S (Cartagena), INVERSIONES MERCARNES S.A.S (Rionegro), LA MARRANERA S.A.S (Sampués), MERCADOS Y CARNES OR S.A.S. (Bello), PLANTA Y FRIGORÍFICO DEL OTÚN FRIGOTÚN S.A.S. ( Pereira), RED CÁRNICA S.A.S (Bucaramanga), SOCIEDAD CENTRAL GANADERA S.A (Medellín), COOPERATIVA COLANTA – FRIGOCOLANTA (Santa Rosa De Osos).

https://www.invima.gov.co/sites/default/files/alimentos-y-bebidas-alcoholicas/Carne/Autorización%20comercialización/Establecimientos/2025/Enero/4200-5-9-2023-1_establecimientos_de_carnes_y_productos_cárnicos_comestibles_certificados_con_el_sistema_haccp.pdf

El sector de comercialización, está ubicado dentro del sector terciario de la economía nacional.

## *4. ESTUDIO DE LA DEMANDA*

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Caribe históricamente ha venido contratando el servicio de **"SUMINISTRO DE CARNE DE RES Y CERDO SIN ADITIVOS Y CON ADITIVOS PARA EL ABASTECIMIENTO DE LAS UNIDADES Y/O OTRAS ENTIDADES ADSCRITAS Y/O VINCULADAS AL MINISTERIO DE DEFENSA ATENDIDAS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CARIBE",** contratos ejecutados satisfactoriamente y sin novedad. Para más claridad de la OFERTA se invita a consultar en las páginas web del SECOP II desde el año 2017 para que se revisen los contratos de carnes de cerdo en los departamentos de Bolívar y Sucre ejecutados por esta Entidad, lo cual servirá de referente histórico.

Las entidades estatales por su naturaleza, al no poseer la capacidad técnica y operativa para desarrollar o adquirir de manera autónoma las obras, bienes y servicios deben acudir a la figura de la contratación administrativa para adquirir y satisfacer sus necesidades Dentro del territorio nacional se encuentran diferentes comerciantes de cerdo:

Esta situación las hace potencialmente demandantes de bienes y servicios y por consiguiente de obras bienes y servicios que demandan la satisfacción de necesidades de la sociedad y que para las autoridades administrativas obedecen al cumplimiento de objetivos y metas trazados en planes de desarrollo, planes de acción o planes de compras o adquisiciones.

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

**AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Caribe analiza el estudio de la demanda teniendo en cuenta las contrataciones anteriores respondiendo las siguientes preguntas:

**Tipo de contrato:** Dado que de acuerdo a lo contenido en el Capítulo III de la Ley 80/93, el articulo 32 define como contratos estatales todos los actos jurídicos generadores de obligaciones que celebren las entidades a que se refiere ese estatuto, previstos en el derecho privado o en disposiciones especiales, y a que el Decreto No. 410 de 1971: Código de Comercio en su Título III define en su artículo 968 el contrato de suministro como aquel por el cual una parte se obliga, a cambio de una contraprestación, a cumplir a favor de otra, en forma independiente, prestaciones periódicas o continuadas de cosas o servicios, el presente contrato se prevé como un Contrato de Suministro.

**CONSUMO MENSUAL DEL BIEN:** Teniendo en cuenta que la cantidad de producto a adquirir varía de acuerdo al parte diario, esta no será establecida previamente, sino mediante órdenes de suministro en el desarrollo del contrato. No obstante, se puede visualizar el siguiente promedio de consumo de Diversas presentaciones de Carne de res y cerdo del Último Trimestre de 2024, como información de referencia de cantidades aproximadas.

**SUMINISTRO DE CARNE DE CERDO**
**DESTINO: BOLIVAR Y SUCRE**

| ***PRODUCTO*** | ***Consumo promedio del último trimestre*** | ***UNIDAD DE MEDIDA*** |
|---|---|---|
| CARNE DE CERDO POSTA | 1.880 | KILO |
| CHULETA DE CERDO | 5 | KILO |
| COSTILLA DE CERDO | 745 | KILO |
| PATA DE CERDO | 50 | KILO |
| PERNIL DE CERDO | 4.590 | KILO |

**Puntos de entrega:**
La carne de res y cerdo objeto del presente proceso deberán entregarse en el Batallón de Comando y apoyo de Infantería de Marina No.1 “BACAIM1” (Corozal-Sucre), Batallón de Comando y apoyo de Infantería de Marina No.6 “BACAIM6” (Coveñas-Sucre), HONAC (Hospital Naval de Cartagena), Comisión de Alimentación “CSBN1” y “ENTB” (Compañía de Seguridad y Estación Naval de Tierra Bomba ), Batallón Fluvial de Infantería de Marina Nro.17 “BFIM17” (Yati), Batallón de Infantería de Marina No.12 “BIM12” (Cartagena-Bolívar), Batallón de Fuerzas Especiales de Infantería de Marina “BFEIM” (Manzanillo del Mar), Batallón de Infantería de Marina No.13 “BIM13” (Malagana-Bolívar), Unidades a Flote de la Armada Nacional (Cartagena-Bolívar), ENAP(Escuela Naval Almirante Padilla), “DIMAR” (Cartagena-Bolívar), y demás unidades que indique el contratante dentro de su jurisdicción, previo requerimiento y aprobación de esta por parte del contratante.

**4.1 ANALISIS DE PRECIOS**

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACION ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

**AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES**

Para el estudio del mercado del presente proceso de subasta inversa, se realizó solicitud de información a proveedores por el módulo de la plataforma transaccional SECOPII, con el numero SIP-005-004-2025, durante un periodo de 15 días comprendidos entre el 30 de diciembre 2024 y el 13 de enero del 2024 en el cual se presentó una cotización de carne de res y cerdo.

Se procedió adicionalmente, por la necesidad, a solicitar cotizaciones por medio de correo electrónico a diferentes proveedores locales; se obtuvo cuatro cotizaciones y el valor histórico del último contrato de BMC que se ejecutó en la Regional Caribe. Se anexan pantallazos de correos.

En las solicitudes de cotizaciones se les informó a las Empresas cotizantes las especificaciones técnicas de los productos a adquirir a fin de que los proponentes tengan claro que puedan cumplir con las condiciones en nuestras fichas técnicas.

| | | |
|---|---|---|
| **EMPAQUE / EMBALAJE Y ROTULADO** | Presentación del Producto | Los productos según su corte deben entregarse en presentacion mínimo de 5 Kg en el siguiente gramaje por porción:<br>- **SAP 200001450 Chuleta**: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos<br>- **SAP 200001457 Costilla**: porciones mínimo entre 150 a 170 gramos<br>- **SAP 200001545 Tocino**: 60 gr y 80 gr<br>- **SAP 200001692 Tocino carnudo**: 60 gr y 80 gr<br>- **SAP 200001503 Pezuña de cerdo**: 33 gr a 40 gr<br>Dado el caso, se requiere el producto así:<br>- **SAP 200001707 Cabeza de lomo**<br>- **SAP 200001682 Lomo limpio**<br>- **SAP 200001706 Brazo**<br>- **SAP 200001440 Bola de pierna**<br>- **SAP 200001705 Bota de pierna**<br>- **SAP 200001708 Centro de pierna**<br>- **SAP 200001870 Carne de Cerdo Posta.**<br>- **SAP 200001688 Pernil de Cerdo**<br>✓ En presentación de mínimo 5 kilos con 40 porciones entre 125 gramos a 130 gramos, o<br>✓ En presentación picada de los cortes pierna y/o brazo en piezas de 2.5 cm x 2.5 cm x 1.5 cm aproximadamente, similar a un cubo.<br>✓ En presentación posta de mínimo 1 kilogramo, sin porcionar. |

| | | |
|---|---|---|
| **REQUISITOS GENERALES** | Clasificación | CARNE DE CERDO |
| | Descripción del Producto | Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo. |
| **REQUISITOS ESPECIFICOS** | Ingredientes | No Aplica |
| | Requisitos Fisicoquímicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: |

| CORTE / PARAMETRO | HUMEDAD (Base g) | CENIZAS (Base g) | PROTEINA (Base g) |
|---|---|---|---|
| Lomo | 74,3 | 2,5 | 21,6 |
| Brazo | 74,4 | 3,8 | 20,3 |
| Pierna / Pernil | 72,9 | 5,4 | 20,5 |
| Carne Magra | 71,3 | 6,0 | 21,4 |
| Costilla | 59,4 | 22,5 | 18,7 |
| Tocino | 10,8 | 85,8 | 2,9 |

Referencia Tabla de composición alimentos ICBF – 2018

También debe reportar el siguiente parámetro:

| Parámetro | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| pH | 5,4 | 6,1 |

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Microbiológicos | El producto debe cumplir los siguientes parámetros, que se reportarán en el análisis de laboratorio: |

| PARÁMETROS | Mínimo | Máximo |
|---|---|---|
| Escherichia Coli (Genérica) | - | 100 |
| E Coli O157:H7 | Ausencia | |
| Salmonella UFC/25g | Ausencia | |

| | | |
|---|---|---|
| | Requisitos Nutricionales | No Aplica |

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

# AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

Marcela Caicedo <comercial@nutricarnicos.com>
Para maryledis.robles@agencialogistica.gov.co; Vanesa Arias

Responder | Responc

Cotizacion Agencia logistica de las Fuerzas Militares.pdf
251 KB

**De:** maryledis.robles@agencialogistica.gov.co <maryledis.robles@agencialogistica.gov.co>
**Enviado:** lunes, 13 de enero de 2025 15:29
**Para:** Vanesa Arias <asistenteadministrativa@nutricarnicos.com>
**Cc:** Marcela Caicedo <comercial@nutricarnicos.com>
**Asunto:** SOLICITUD DE COTIZACION

Buenas tardes.
Con toda atención me permito solicitar su valioso apoyo para que por favor me envíe una cotización de los productos que abastece la regional Caribe para la alimentación de las unidades militares atendidos por esta.
Carne de res, cerdo y pollo, cotizar estos productos para contratación local.
Anexo archivo con los cortes a cotizar y espero su pronta respuesta.
Gracias.


**TSD MARYLEDIS ROBLES DE AVILA**
Tecnico de Catering
Regional Caribe
Telefono: (605) 6939210
Av San Martin Cra 2 Bocagrande Base Naval ARC Bolivar
www.agencialogistica.gov.co


SOLICITUD DE COTIZACION

maryledis.robles@agencialogistica.gov.co
Para 'Alexandra Lizarazo'

Responder | Responder a todos | Reenviar | ...
lun 13/01/2025 3:28 p. m.

Mensaje reenviado el 13/01/2025 3:32 p. m..

SOLICITUD COTIZACION.pdf
216 KB

SOLICITUD DE COTIZACION DE OBJETO CONTRATACIÓN.pdf
85 KB

Buenas tardes.
Con toda atención me permito solicitar su valioso apoyo para que por favor me envíe una cotización de los productos que abastece la regional Caribe para la alimentación de las unidades militares atendidos por esta.
Carne de res, cerdo y pollo.
Anexo archivo con los cortes a cotizar y espero su pronta respuesta.
Gracias.


**TSD MARYLEDIS ROBLES DE AVILA**
Tecnico de Catering
Regional Caribe
Telefono: (605) 6939210
Av San Martin Cra 2 Bocagrande Base Naval ARC Bolivar
www.agencialogistica.gov.co


SOLICITUD DE COTIZACION

maryledis.robles@agencialogistica.gov.co
Para 'gerenciafrigoecolcartagena@gmail.com'

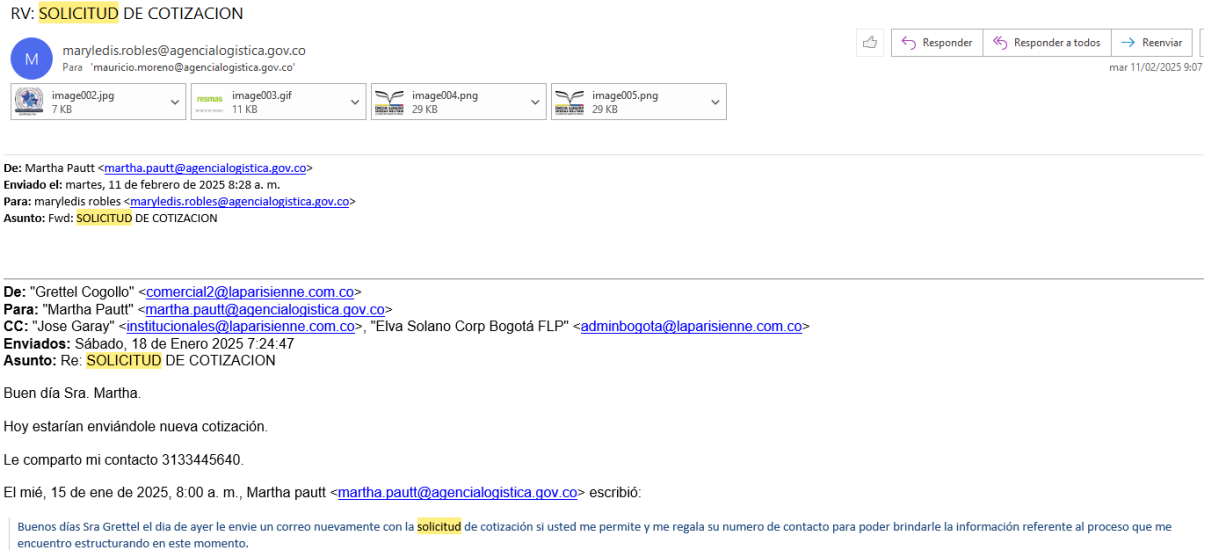
Responder | Responder a todos | Reenviar | ...
lun 13/01/2025 3:32 p. m

SOLICITUD COTIZACION.pdf
216 KB

SOLICITUD DE COTIZACION DE OBJETO CONTRATACIÓN.pdf
85 KB

Buenas tardes.
Con toda atención me permito solicitar su valioso apoyo para que por favor me envíe una cotización de los productos que abastece la regional Caribe para la alimentación de las unidades militares atendidos por esta.
Carne de res, cerdo y pollo.
Anexo archivo con los cortes a cotizar y espero su pronta respuesta.
Gracias.


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



RV: SOLICITUD DE COTIZACION

maryledis.robles@agencialogistica.gov.co
Para 'mauricio.moreno@agencialogistica.gov.co'

Responder | Responder a todos | Reenviar
mar 11/02/2025 9:07

image002.jpg 7 KB | image003.gif 11 KB | image004.png 29 KB | image005.png 29 KB

**De:** Martha Pautt <martha.pautt@agencialogistica.gov.co>
**Enviado el:** martes, 11 de febrero de 2025 8:28 a. m.
**Para:** maryledis robles <maryledis.robles@agencialogistica.gov.co>
**Asunto:** Fwd: SOLICITUD DE COTIZACION

**De:** "Grettel Cogollo" <comercial2@laparisienne.com.co>
**Para:** "Martha Pautt" <martha.pautt@agencialogistica.gov.co>
**CC:** "Jose Garay" <institucionales@laparisienne.com.co>, "Elva Solano Corp Bogotá FLP" <adminbogota@laparisienne.com.co>
**Enviados:** Sábado, 18 de Enero 2025 7:24:47
**Asunto:** Re: SOLICITUD DE COTIZACION

Buen día Sra. Martha.

Hoy estarían enviándole nueva cotización.

Le comparto mi contacto 3133445640.

El mié, 15 de ene de 2025, 8:00 a. m., Martha pautt <martha.pautt@agencialogistica.gov.co> escribió:

> Buenos días Sra Grettel el dia de ayer le envie un correo nuevamente con la solicitud de cotización si usted me permite y me regala su numero de contacto para poder brindarle la información referente al proceso que me encuentro estructurando en este momento.

El estudio de las cotizaciones recibidas fue remitido al comité Estructurador Económico para su análisis y determinar el valor de los precios techo para el presente proceso.

## 4.2 ANÁLISIS DE PRESUPUESTO ESTUDIO DE MERCADO

Para la determinación de presupuesto y de los aspectos relacionados con el precio de los bienes a contratar, se efectuó el análisis económico del sector mediante cotizaciones y precios de referencia; teniendo en cuenta además el cronograma o plazo de cumplimiento de ejecución de Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Caribe.

| ID | FIRMA | VALOR COTIZACION |
|---|---|---|
| 1 | INTEGRA | VER ESTUDIO DE MERCADO |
| 2 | NUTRIALIMENTOS | VER ESTUDIO DE MERCADO |
| 3 | LA PARISIENNE | VER ESTUDIO DE MERCADO |
| 4 | CONTRATO ACTUAL BMC | VER ESTUDIO DE MERCADO |
| 5 | PRECIOS DE REFERENCIA SIPSA | VER ESTUDIO DE MERCADO |

Teniendo en cuenta lo anterior, el comité estructurador económico excluyó las cotizaciones con los precios más bajos y más altos, incluyó el valor como referente histórico del contrato 001-151-2024 de BMC y promedió los precios de cada uno de los ítems obtenidos de las cotizaciones restantes.

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

# AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

| ESTUDIO DE MERCADO DE CARNES DE CERDO BOLIVAR Y SUCRE | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | PRODUCTO | UNIDAD MEDIDA | DESTINO | HISTORICO CONTRATO ACTUAL BMC | INTEGRA | NUTRIALIMENTOS | LA PARISIENNE | SIPSA- BOLETIN SEM 25 A 31 ENERO+ 10% X GASTOS LOGISTICOS | MINIMO |
| | | | | VALOR TOTAL | VALOR TOTAL | VALOR TOTAL | VALOR TOTAL | VALOR TOTAL | VALOR TOTAL |
| 1 | CARNE DE CERDO POSTA | KILO | BOLIVAR Y SUCRE | $ 24.875 | $ 34.000 | $ 26.000 | | | $ 26.000 |
| 2 | CHULETA DE CERDO | KILO | BOLIVAR Y SUCRE | $ 20.872 | $ 32.000 | $ 24.000 | $ 23.500 | | $ 23.500 |
| 3 | COSTILLA DE CERDO | KILO | BOLIVAR Y SUCRE | $ 24.415 | $ 32.000 | $ 25.000 | $ 27.500 | $ 19.800 | $ 25.000 |
| 4 | COSTILLA DE CERDO X 125 GR | KILO | BOLIVAR Y SUCRE | $ 24.415 | $ 32.000 | $ 26.000 | $ 28.000 | $ 19.800 | $ 26.000 |
| 5 | PATA DE CERDO | KILO | BOLIVAR Y SUCRE | $ 8.900 | $ 12.600 | $ 11.500 | $ 8.500 | | $ 8.500 |
| 6 | PATA DE CERDO X 125 | KILO | BOLIVAR Y SUCRE | $ 8.900 | $ 12.600 | $ 12.000 | | | $ 12.000 |
| 7 | PERNIL DE CERDO | KILO | BOLIVAR Y SUCRE | $ 24.286 | $ 35.000 | $ 25.000 | $ 21.000 | | $ 21.000 |
| 8 | PERNIL DE CERDO X 125 | KILO | BOLIVAR Y SUCRE | $ 24.286 | $ 35.000 | $ 26.000 | | | $ 26.000 |
| TOTAL | | | | $ 160.949 | $ 225.200 | $ 175.500 | $ 108.500 | $ 39.600 | $ 168.000 |

**Conclusión Verificación Financiera:** De acuerdo a la información suministrada para el presente estudio y luego de realizar las operaciones aritméticas se puede concluir el valor total Promedio de $ 168.000. Revisadas las diversas cotizaciones los valores mínimos y los promedios, en unidad asesora se determina optar por el MINIMO VALOR COTIZADO, teniendo en cuenta que el resultado de la promediación se acerca más a los precios referencia del mercado y cifras sectoriales.

Maryledis Robles De Avila
Firmado digitalmente por Maryledis Robles De Avila
Fecha: 2025.03.04 16:39:06 -05'00'

**TSD, MARYLEDIS ROBLES DE AVILA**
Miembro Comité Técnico Estructurador

WILLIAM LARA
Firmado digitalmente por WILLIAM LARA

**TSD WILLIAM LARA REYES**
Miembro Comité Técnico Estructurador

Mauricio Moreno Pava
Firmado digitalmente por Mauricio Moreno Pava

**PD, MAURICIO MORENO**
Miembro Comité Económico

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACION ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977