Dependencia: ALRCA-CT-CTR-14041
Proceso No SASI 005-014-2026
Fecha elaboración: 25 de febrero 2026

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

La Agencia Logística de las FFMM como operador logístico y en cumplimiento de los principios institucionales, los lineamientos del Ministerio de Defensa Nacional y demás entidades del orden nacional y en cumplimiento de su misión institucional, tiene por objeto ejecutar las actividades de apoyo logístico y abastecimiento de bienes y servicios para atender las necesidades de las Fuerzas Militares y Entidades del Sector Defensa; Entidad que se ha especializado en ser el proveedor de soluciones logísticas en abastecimientos a las Fuerzas Militares con excelencia y calidad, con los cuales celebra contratos Interadministrativos, como es el caso del contrato Nro.002-ARC-JOLAN-2023, celebrados entre La Agencia Logística y las Fuerzas Militares y la Armada Nacional, el cual tiene como objeto "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 de contratación interadministrativa"; así mismo abastecer al HOSPITAL NAVAL NIVEL III DE CARTAGENA a través del contrato No. 264-ARC-DISAN-DHONAC-2025 cuyo objeto es "Contratar el suministro de toda clase de víveres y abarrotes para el servicio de alimentación y nutrición de pacientes hospitalizados del hospital naval nivel III de Cartagena".

Además, se requiere que el suministro se encuentren de manera casi inmediata, con el fin de dar respuesta oportuna a los requerimientos remitidos por la Fuerza Naval del Caribe, cuya frecuencia de entrega se maneja de manera diferente, por presentar la variable de estar sometida a decisión del mando por operaciones militares a cumplir; es decir, las unidades a flote o buques, que por su razón de ser en la operación militar, no dan espera a un tiempo mayor de 48 horas, y dar cumplimiento al objeto del contrato Interadministrativo No. 0014-ARC-CBNL01-2025 cuyo objeto es "Suministro de víveres para las unidades orgánicas y bajo el mando operacional de la fuerza naval del caribe, de conformidad con las especificaciones técnicas descritas en el anexo "A".
La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Caribe para dar cumplimiento al compromiso interinstitucional requiere contratar el **SUMINISTRO DE CARNES FRIAS**, estos productos son ricos en proteínas, vitaminas y minerales esenciales absorbibles, como el hierro, el zinc y la vitamina B12. Estos componentes básicos de la alimentación diaria son fundamentales en el mantenimiento de la buena salud de nuestros infantes, por lo cual, se hace indispensable contar con el suministro de este producto, como parte básica de la alimentación diaria, supliendo parte de las necesidades de alimentación que las Unidades y cualquier otra entidad con la que se llegue a suscribir un contrato interadministrativo.
La Regional caribe, dando cumplimiento a su misión institucional, se reserva la posibilidad de abastecer por medio del futuro contrato que se llegará a suscribir, otras necesidades originadas por las Fuerzas Militares de Colombia u otras Entidades del Estado que verse sobre el objeto contratado suministro de
TIPO DE ADJUDICACIÓN: Se recomienda que el proceso a seguir en virtud del presente informe técnico se adjudique en forma **TOTAL** atendiendo a la necesidad de la entidad descrita en el presente documento.

NOTA: Será adjudicado por el presupuesto TOTAL, sin embargo, en la plataforma del SECOP II, se establecerá un listado de valores unitarios, los cuales se irán ejecutando de conformidad con la necesidad de cada unidad a través del supervisor del contrato.
Revisión Acuerdo Marco De Precios Vigente: De conformidad con el artículo 2.2.1.2.1.2.9 del Decreto 1082 de 2015, la Entidad verificó la existencia de acuerdos macro de precios en la tienda Virtual del Estado Colombiano respecto del servicio objeto del presente estudio, identificando que no existe ningún acuerdo macro de precios que cobije este servicio/bien.

2. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR CON SUS ESPECIFICACIONES ESENCIALES E IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR

2.1 OBJETO: "SUMINISTRO DE CARNES FRIAS Y EMBUTIDOS PARA EL ABASTECIMIENTO DE LAS UNIDADES MILITARES Y/O OTRAS ENTIDADES ADSCRITAS Y/O VINCULADAS AL MINISTERIO DE DEFENSA, ATENDIDAS POR LA AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL CARIBE".

2.2 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	PRODUCTO	NOMBRE
E	50	11	20	00	Carnes procesadas y preparadas.
E	50	11	20	05	Carne, procesada con aditivos.
E	50	11	20	09	Cerdo, procesado con aditivos.
E	50	11	20	19	Carne especializada, procesada con aditivo.

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

El oferente que resulte adjudicatario del presente proceso de selección al momento de suministrar los productos del presente contrato, tiene que tener en cuenta que estos deben de reunir las condiciones técnicas, las características físicas, las formas de presentación de acuerdo a las fichas y especificaciones técnicas elaboradas por la agencia logística de las Fuerzas Militares, y que aquí se describen:

CARNES FRÍAS Y EMBUTIDOS
DESTINO BOLIVAR y SUCRE

CARNES FRIAS Y EMBUTIDOS		
ITEM	PRODUCTO	PRESENTACION
1	Butifarra, Producto Cárnico procesado homogeneizado, cocido, embutido en tripa. Calibre de 28 a 30 mm	Peso mínimo Unidad 25 gr paquete x 500gr
2	Chorichuzo, ahumado, de carne de cerdo o carne de res, o de ambas, molido o picado, cocido o madurado, estándar, embutidos en fundas artificiales no comestibles.	Peso mínimo Unidad 29 gr paquete X 500 GR

3	Chorizo, ahumado, de carne de cerdo o carne de res, o de ambas, molido o picado, cocido o madurado, estándar, embutidos en fundas artificiales no comestibles.	Peso mínimo Unidad por 50, 70, 80, 100, 150 gr Paquete x 500 gr
4	Hamburguesa, precocida, de cerdo o carne de res, proteína de soya, especias, empacado en tripa de poliamida.	Peso mínimo Unidad 200gr paquete embalados por 10 a 12 unidades de producto.
5	Jamón ahumado, cocido, moldeado o prensado, elaborado con musculo entero o troceado.	Peso mínimo Unidad x 500gr y 1000gr
6	Mortadela, procesado a base de carne de res, carne de cerdo, homogeneizado, cocido.	Peso mínimo 500 GR y 1000 GR
7	Salchicha Manguera Tipo Premium, de carne de res, carne de pollo o tocino ahumado, o de ambas, empacada en película de celulosa o material de alta barrera.	Paquete x 1000 GR * 10 UND
8	Salchichón, ahumado de res, estándar, cocido o madurado, embutido en tripa artificial.	750 GR
9	Salchichón cervecero, ahumado, cocido, moldeado o procesado, elaborado con musculo entero o troceado, embutido en funda artificial no comestible.	1000 GR
10	Salchicha perro diámetro máximo de 45 mm	Paquete x 500 GR

NOTA 1: Las fichas técnicas se encuentran en un archivo en PDF como documento adjunto y su consulta como cumplimiento es obligatorio.
NOTA 2: El oferente deberá entregar junto con la propuesta las fichas técnicas de los productos descritos en los formularios anteriores. Estas fichas técnicas deben cumplir los requisitos definidos de las fichas técnicas por parte de la Agencia Logística adjuntas al proceso. Si el oferente se presenta en calidad de comercializador y/o distribuidor deberá aportar las fichas técnicas del(os) productor(es) con quien presente su relación comercial.
NOTA 3: Las cantidades requeridas, varían de acuerdo a los requerimientos que realicen las unidades abastecidas por la Regional Caribe con el contrato que se pretende suscribir. Sin embargo y en atención al promedio manejado en el último trimestre OCTUBRE-DICIEMBRE) se estima que se soliciten con una frecuencia de 2 a 3 veces por semana. Se relaciona el consumo del Trimestre mencionado como un referente.

Histórico de consumo de los productos durante el tercer trimestre del año 2025 (Octubre-Noviembre-Diciembre)

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	BUTIFARRA X 500 GRAMOS	PQ	1.562
2	CHORICHUZO X 500 GRAMOS	PQ	2.447
3	CHORIZO ESTANDAR X 500 GRAMOS	PQ	4.117
4	HAMBURGUESA PRECOCIDA X 500 GRAMOS	PQ	120
5	JAMON ESTANDAR X 500 GRAMOS	PQ	1.100
6	MORTADELA X 500 GRAMOS	PQ	273
7	SALCHICHA MANGUERA X 1000 GRAMOS	PQ	961
8	SALCHICHON AHUMADO DE RES ESTANDAR X 750	UND	1.659
9	SALCHICHON CERVECERO X 1000 GRS	UND	2.250
10	SALCHICHA PERRO X500 GRS	PQ	786

CONDICIONES TECNICAS ESPECIALES DEL BIEN / SERVICIO A ADQUIRIR

- ✓ Los productos deben ser suministrados teniendo en cuenta las fichas técnicas establecidas por la Agencia Logística de Las Fuerzas Militares, el oferente debe cumplir con las fichas técnicas establecidas para productos ofertados.

- ✓ Los productos se reciben con máximo diez (10) días después de su fabricación y una vida útil mínimo de 30 días.

- ✓ Los productos deben ser embutidos en fundas artificiales no comestibles autorizadas por las entidades sanitarias, que le provea al producto conservación y aislamiento frente a los contaminantes, igualmente deberá venir empacado al vacío, en material de primer uso de grado alimentario.

- ✓ Los productos deben estar rotulados con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes, registro sanitario, según la Resolución del Ministerio de Protección social 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y Normatividades vigentes. La información suministrada en el empaque debe también declarar la existencia o no de alérgenos en su composición.

- ✓ Los aditivos utilizados para la elaboración del producto deben cumplir con todos los requisitos relacionados en el Decreto 2106 de 1983 y sus actualizaciones, así como también de la Resolución 2606 de 2009; con relación a las materias primas se debe cumplir con lo establecido en la Resolución 4506 de 2013 y/o modificaciones siguientes: Resolución 2671 de 2014 y Resolución 3709 de 2015.

- ✓ El Producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento y equipos de medición de temperatura.

- ✓ Los productos entregados deben tener olor, sabor, presentación y color que los caracteriza, sin roturas en sus empaques primarios que pudieran generar algún tipo de contaminación.

- ✓ Los productos no deben almacenarse ni transportarse con diferentes sustancias.

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

  - Refrigerados: 0 °C a 4 °C.

- ✓ Se rechaza el producto cuando al momento de la entrega se presenten cualquiera de las siguientes características:

  1. Evidencien características físicas y biológicas no adecuadas (en su olor, color, sabor, apariencia, textura) y/o aspecto deteriorado, alterado, falsificado o adulterado.

  2. Los embalajes, empaques y/o alimentos que presenten daños, suciedad o con indicios de contaminación microbiológica.

  3. Será motivo de rechazo en caso que a la llegada del producto, el mismo no presente la temperatura requerida, ni el empaque y embalaje que permita la conservación de la cadena de frío en caso de requerirse.

  4. Tengan una fecha de vencimiento caducada o que no se ajuste a los parámetros establecidos de vida útil.

  5. Los vehículos en que se transportan los productos no cumplan con las condiciones sanitarias mínimas requeridas para el transporte contemplado en el decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013 o aquella norma que lo modifique, derogue, adicione o actualice y demás condiciones que se deban cumplir.

2.4. PRESUPUESTO OFICIAL: Se certifica que los valores de los bienes solicitados en el presente informe técnico de contratación, serán incluidos en el Plan Anual de Adquisiciones de la Vigencia Fiscal del 2026, el presupuesto oficial estimado para el presente proceso de selección corresponde a la suma de **SEISCIENTOS MILLONES DE PESOS M/CTE ($600.000.000,00), IVA DE ACUERDO AL ESTATUTO TRIBUTARIO.**

NOTA: la adjudicación del presente proceso de selección se efectuará de forma **TOTAL**

2.5 CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:
La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cuenta con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal **No. 6726- Fecha Registro: 2026-02-17**, con el siguiente rubro

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCAD VIVERES CADS	A-05-01-01-002-001	CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS	600.000.000,00

NOTA: Para calcular el presupuesto se tuvo en cuenta el promedio mensual de consumo de suministro de carnes frías de los últimos 3 meses y el presupuesto que está destinado a

utilizarse para el abastecimiento de las Unidades Militares atendidas por la Regional Caribe, por lo cual se proyecta que el presupuesto alcanzará para un aproximado de (4) meses.

2.6 PLAZO DE EJECUCIÓN:
El bien, objeto del presente estudio deberá entregase hasta el día **31 DE DICIEMBRE DE 2026 O HASTA QUE SE AGOTE EL PRESUPUESTO DEL CONTRATO, LO QUE OCURRA PRIMERO,** lo que ocurra primero. A partir de la aprobación de garantía única, prorrogable en tiempo y valor si las partes lo acuerdan previa ponencia del supervisor del contrato firmado.

2.7 LUGAR DE EJECUCIÓN: La ejecución del objeto a contratar se llevará a cabo en:

CARNES FRÍAS Y EMBUTIDOS-BOLÍVAR

Ítem	Unidad o batallón	Dirección	Ubicación
1	Batallón de Fuerzas Especiales de Infantería de Marina "BFEIM"	Manzanillo del Mar	Cartagena
2	Batallón de Infantería de Marina N°13	Mahates	Malagana-Bolívar
3	Batallón de Infantería de Marina N°12	Bocagrande Cra. 2 calle 11	Cartagena
4	Escuela Naval Almirante Padilla	Barrio Bosque Isla manzanillo	Cartagena
5	Compañía de Seguridad BN1	Bocagrande Cra. 2 cl. 15 Base Naval ARC Bolívar	Cartagena
6	Estación de vigilancia EVIPE	Bocagrande Cra. 2 cl. 15 Base Naval ARC Bolívar	Cartagena
7	Estación Naval Tierra Bomba	Bocagrande Cra. 2 cl. 15 Base Naval ARC Bolívar	Cartagena
8	Fuerza Naval del Caribe (unidades a flote Buques)	Bocagrande Cra. 2 cl. 15 Base Naval ARC Bolívar - Muelles	Cartagena
9	Hospital Naval De Cartagena (HONAC)	Bocagrande Av. San Martin	Cartagena
10	Batallón Infantería Militar 11 (apoyo a San Andrés)	Bocagrande Cra. 2 cl. 15 Base Naval ARC Bolívar - Muelles	Cartagena
11	Demás unidades que indique el contratante dentro de su jurisdicción.		

CARNES FRÍAS Y EMBUTIDOS-SUCRE Y YATI (BOLÍVAR)

Ítem	Unidad o batallón	Dirección	Ubicación
1	Batallón de Comando Y Apoyo De IM N°01	Corozal	Corozal-Sucre
2	Batallón de Comando Y Apoyo De IM N°06	Coveñas	Coveñas-Sucre
3	Batallón Fluvial de Infantería de Marina No. 17	Yatí	Magangué-Bolívar
4	Demás unidades que indique el contratante dentro de su jurisdicción.		

NOTA: Los bienes a suministrar en el Batallón Fluvial de Infantería de Marina No. 17 ubicado en Yatí-Bolívar, serán atendidas con cargo a la ejecución en las Unidades del Departamento de Sucre, en virtud a la cercanía con este Departamento.

HORARIOS:
El oferente debe certificar que se acoge a entregar los despachos en los horarios descrito por las unidades así:

DESTINO: BOLIVAR (CARTAGENA Y PERIMETRO URBANO, MANZANILLO DEL MAR, MALAGANA)	
HORARIOS DE ATENCION:	Desde 08:00 hasta 11:30 Desde 14:00 hasta 16:00.

HORARIOS DE ATENCION ENAP (BOSQUE SECTOR MANZANILLO):	Lunes y miércoles (martes si el lunes es festivo) Desde 08:00 hasta 12:00

DESTINO: SUCRE (COROZAL, YATI Y COVEÑAS)	
HORARIOS DE ATENCION:	Desde 08:00 hasta 11:30 Desde 14:00 hasta 16:30.

2.8FORMA DE PAGO:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares cancelará el valor total de los contratos suscritos, dentro de los TREINTA (30) días siguientes contados a partir de recibir el acta de recibo a satisfacción por parte del supervisor del contrato de acuerdo a los bienes facturados, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar y radicación de los siguientes documentos:

Junto con los trámites administrativos a que haya lugar, como lo son:

- Migo de ingreso SAP.
- Acta de recibo a entera satisfacción del objeto contractual, firmada por el supervisor y el CONTRATISTA Y/O DELEGADO, donde constará la conformidad con las condiciones en las que se recibe el objeto contractual, la fecha en la que se recibe y el valor del objeto contractual.
- Planilla (en estado pagado) de aportes a los Sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales) y Aportes Parafiscales y certificación expedida por el revisor fiscal o en su defecto por el representante legal, según corresponda donde certifique estar a paz y salvo por el pago a los aportes antes mencionados, al igual que con las obligaciones laborales.
- Trámite de pago firmado por el supervisor del contrato.
- Factura Comercial que contenga lo estipulado en el artículo 617 del Estatuto Tributario.
- Facturación electrónica debidamente registrada mediante correo electrónico a siifnacion.facturalectronica@minhacienda.gov.co y conforme al proceso establecido en la CIRCULAR EXTERNA 042 de 2023 de SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACION FINANCIERA SIIF NACION.
- La Factura debidamente cargada en la plataforma SECOPII

Nota 1: Para los pagos, el contratista debe presentar factura comercial, de conformidad con el artículo 617 del Estatuto Tributario, así:

Estar denominada expresamente como factura de venta.
Apellidos, nombre o razón social y NIT del vendedor o de quien presta el servicio.
Apellidos, nombre o razón social y NIT del adquiriente de los bienes y servicios.
Numero consecutivo de factura de venta.
Fecha de expedición de la factura.
Descripción genérica o específica de los bienes y servicios objeto del contrato.
Valor total de la operación.
Nombre o razón social y el NIT del impresor de la factura.
Número de Resolución DIAN, Fecha y Rango de facturación.
Indicar la calidad de retenedor sobre el impuesto sobre las ventas.
Para las empresas obligadas a expedir facturas electrónicas de ventas, estas deben incluir adicionalmente de los puntos señalados en el artículo 617 del estatuto tributario la siguiente información así:

- Resolución de Facturación electrónica
- Código CUFE (Resolución 000030 de 2019)

Nota 2: RETENCIONES, DEDUCCIONES Y/O DESCUENTOS: la agencia Logística de Las Fuerzas Militares Regional Caribe, efectuará, sobre cada factura las retenciones en la Fuente, retención de IVA, retención de ICA, Estampilla Pro-universidad Hospitales y demás descuentos que por ley este autorizado la entidad a realizar de acuerdo régimen tributario del contratista y/o lugar donde se preste el servicio.

Nota 3: Que el contratista realice el cargue de la factura verificada previamente por el supervisor, en la plataforma SECOP II, con el objetivo de verificar que sea la misma que se constituye en una cuenta por pagar.

Nota 4: La facturación tramitada ante los supervisores debe ser reagrupada de acuerdo a las características del producto teniendo en cuenta el Catálogo de Clasificación Presupuestal del producto.

Nota 5: Aquellos Proveedores o Contratistas que tengan identificado en el RUT la responsabilidad 52 – Facturador electrónico (emisor), deberán entregar factura electrónica de venta por los bienes y/o servicios ofrecidos a las entidades del ámbito SIIF Nación, como también las notas débito y/o notas crédito, para lo cual deberán tener en cuenta lo siguiente:

1. Elaborar la Factura electrónica mediante su operador Tecnológico autorizado.
2. Diligencia en la sección de la factura DATOS DEL EMISOR, en el campo "correo" la dirección electrónica, en donde le será notificado en caso de existir fallas en la validación del correo.
3. Por regla general, cuando se emita la factura el proveedor o contratista deberá registrar en las notas u observaciones la identificación presupuestal de la entidad adquiriente, los datos del contrato o caja menor y el correo del aprobador de la siguiente manera:
#$15-20-00-004; Contrato; PedroPerez@cremil.gov.co#$
Ejemplo:
#$15-20-00-004; 005-031-2025; **carlos.gaviria@agencialogistica.gov.co#$**
4. Registrar en la sección de la factura DATOS DEL ADQUIRIENTE, en el campo "correo", el buzón electrónico dispuesto por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público, con el fin de que una vez generada la factura electrónica a través del medio seleccionado, este la envié automáticamente. siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co
5. Generar factura obteniendo el contenedor electrónico-Documentos ZIP (PDF, XML).
6. En el evento que la factura haya sido rechazada porque en las notas u observaciones no se hicieron los registros correctamente, pero la factura está bien, deben reenviarla al correo "siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co" desde un correo empresarial o personal registrando en el asunto lo siguiente sin espacios al final: Identificación de la entidad; Contrato; correo@entida.gov.co
15-20-00-004; 005-031-2025; **carlos.gaviria@agencialogistica.gov.co#$**

Factura electrónica de acuerdo con el Decreto 358 del 5 de marzo de 2020 expedido por el Ministerio de Hacienda y Crédito Público por el cual se reglamentan aspectos en materia tributaria y la Resolución No. 000042 del 5 de mayo de 2020 expedida por La Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales–DIAN. De igual manera el CONTRATISTA debe cargar la factura por el link del proceso en la plataforma transaccional del SECOP II.

Es importante resaltar, que el proceso de Recepción de Facturas de Venta, Notas Débito y/o Notas Crédito aplica únicamente para las entidades del ámbito del Sistema integrado de Información Financiera - SIIF Nación, es decir para las entidades ejecutoras PGN.

Certificado y planilla de pago a los Sistemas de Seguridad Social Integral (Salud, pensión y Riesgos Profesionales) y aportes parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e Instituto Colombiano de Bienestar Familiar) para lo cual lo harán mediante certificación expedida por el revisor fiscal y/o representante legal, confirmando el cumplimiento de dichos pagos a la fecha de radicación de la Factura.
Certificación o constancia de cumplimiento de las obligaciones laborales del personal utilizado en la ejecución del objeto contractual, debidamente suscrita por el revisor fiscal y/o representante legal, confirmando el cumplimiento como mínimo del último mes al momento de presentar la factura.
Acta de Recibo a Satisfacción del Objeto Contractual debidamente diligenciado y firmado por el supervisor del contrato y el contratista.
El contratista deberá entregar copia de la certificación Bancaria no mayor a 30 días, para efectos de giro electrónico, donde contenga: (para el primer pago)
Nombre o Razón Social
Número de Nit
Entidad Financiera
Número de Cuenta
Clase de cuenta (Ahorros o Corriente)
Listado de entradas de Mercancías generado por ERP-SAP por la transacción MB51 (cuando aplique).

Formato Cuadro de control de pagos, diligenciado por el supervisor con la relación de las facturas aprobadas en el sistema SIIF NACION

Nota: El CONTRATISTA no podrá realizar cesiones económicas (endosos) sin previa autorización del Ordenador del Gasto.

2.9 TIPO DE CONTRATO: El contrato que llegare a suscribirse será de suministro de bienes y servicios como lo define el código de comercio, así:

"ARTÍCULO 968. <CONTRATO DE SUMINISTRO DEFINICIÓN>. El suministro es el contrato por el cual una parte se obliga, a cambio de una contraprestación, a cumplir en favor de otra, en forma independiente, prestaciones periódicas o continuadas de cosas o servicios."

2.10 ORDENADOR DEL GASTO: De conformidad con lo establecido en la Resolución No.0663 de 10 de junio de 2019, mediante la cual se nombra al Director de la Agencia Logística de Las Fuerzas Militares Regional Caribe CN (R) ATALIBAR HERNANDEZ MURILLO y en concordancia con la Resolución No. 1009 del 30 de noviembre de 2021, mediante la cual se adopta el manual de contratación de la Entidad.

2.11 OBLIGACIONES GENERALES Y ESPECIFICAS

OBLIGACIONES GENERALES

- ✓ Constituir la garantía de cumplimiento en un plazo no mayor a Dos (2) días hábiles siguientes a la fecha del perfeccionamiento del contrato y/o aceptación de oferta.
- ✓ Proveer a su costo todos los elementos necesarios para el cumplimiento del contrato.

- ✓ Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el contrato y términos de referencia.
- ✓ Facilitar las funciones del supervisor designado y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto contractual.
- ✓ Responder en los plazos que la **AGENCIA LOGÍSTICA** establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.
- ✓ Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.
- ✓ Firmar las actas de recibo a satisfacción y de liquidación del objeto contractual.
- ✓ **Aceptar en la Plataforma Transaccional SECOP II el contrato digital, cargar la facturación y así mismo cargar las garantías solicitas por la Entidad dentro de los dos (2) días siguientes a la suscripción del contrato.**
- ✓ Cumplir con los parámetros del Ministerio de Hacienda para la recepción de facturas electrónicas, teniendo en cuenta la CIRCULAR EXTERNA 042 DE DICIEMBRE DE 2023 DEL SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACION FINANCIERA SIIF NACION.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

- ✓ Los productos deben ser suministrados teniendo en cuenta las fichas técnicas establecidas por la Agencia Logística de Las Fuerzas Militares, el oferente debe cumplir con las fichas técnicas establecidas para sus productos ofertados.
- ✓ Dar cumplimiento a todas las normas sanitarias exigidas para la manipulación, transporte y almacenamiento de productos (perecederos) de consumo humano.
- ✓ La temperatura de entrega para este tipo de productos debe estar dentro de lo reglamentado por la resolución 2674 del 2013 la cual establece las temperaturas de conservación así:
  - Refrigerados: 0 °C a 4 °C.
- ✓ Velar por el mantenimiento de la cadena de frio al momento de la entrega de los productos, garantizando la inocuidad y calidad de los mismos.
- ✓ El Proveedor debe tener en cuenta que, durante las entregas a la unidad relacionada para el suministro de productos, podrán rechazar previo sustento documental del evento y solicitar la sustitución en forma inmediata de productos (La reposición del producto deberá efectuarse máximo un (1) día calendario, siguientes a la devolución).
- ✓ El Proveedor debe comprometerse a mantener la materia prima y/o los productos a suministrar bajo las Buenas Prácticas de Almacenamiento, sin exponerlos al contacto con productos o sustancias químicas o naturales contaminantes que alteren su calidad e inocuidad, conservarlos en un ambiente con temperatura adecuada, a que el empaque o embalaje estén fabricados con materiales que garanticen la inocuidad del alimento, que sean adecuados y confieran protección contra la contaminación.

- ✓ El proveedor debe garantizar que todos los productos a adquirir en el presente proceso de contratación, cuenten con registro sanitario vigente ante el INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS (INVIMA), La Agencia Logística de las Fuerzas Militares hará las verificaciones correspondientes a través de las plataformas establecidas para tal fin, en caso de haber incumplimiento se tomaran las acciones pertinentes.

- ✓ EL PROVEEDOR se compromete a llevar control del saldo del contrato, toda vez que, si llegado el caso por un indebido control se llegare a entregar o facturar más de lo autorizado del valor total del mismo, la entidad no se hará responsable de cancelar valores que excedan, constituyéndose en responsabilidad del contratista asumir dicho gasto.

- ✓ El contratista deberá registrar la Factura electrónica mediante correo electrónico a siifnacion.facturalectronica@minhacienda.gov.co, conforme al proceso establecido en la CIRCULAR EXTERNA 042 DE DICIEMBRE DE 2023 DEL SISTEMA INTEGRADO DE INFORMACION FINANCIERA SIIF NACION.

- ✓ El contratista se compromete con el tiempo máximo de entrega de productos que serán dentro las 48 horas siguientes al recibo del pedido, a la facturación inmediata y envió máximo de la misma a las 24 horas.

- ✓ El contratista se compromete al envío del resumen de pago de la planilla de Seguridad social mensual, así como la Certificación de Paz y Salvo de Salarios y obligaciones laborales.

- ✓ El contratista se compromete al envío de las actas de recibo a satisfacción original firmada deben ser entregadas en la Agencia Logística Regional Caribe dentro de las siguientes 48 horas como máximo después de la entrega.

- ✓ EL PROVEEDOR se compromete a entregar acta de coordinación (formato de la entidad) que soporte la entrega física a las unidades militares o lugares de entrega de los víveres que hacen parte del objeto del contrato, donde se detalle el producto, la cantidad entregada, nombre e identificación de quien recibe, fecha de entrega y observaciones si las hubiere, cuando el supervisor así lo requiera.

- ✓ Se requiere que el contratista aplique de carácter obligatorio lo establecido en el manual del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para contratistas, subcontratistas y proveedores de la ALFM - FFMM.

OBLIGACIONES ESPECIALES DE LOS CONTRATISTAS

Para la Agencia Logística de Fuerzas Militares, lo primordial es la seguridad y salud de sus trabajadores, visitantes, proveedores, contratistas y/o subcontratistas, razón por la cual se exigirá al contratista y/o subcontratista o proveedor que cumpla con sus obligaciones dentro del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, con las siguientes:

a) El contratista deberá procurar el cuidado integral de su salud.

b) Contar con los elementos de protección personal (EPP) necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá totalmente su costo y programará capacitaciones sobre su uso.

c) Participar en las actividades de prevención y promoción organizadas por la Agencia Logística de Fuerzas Militares, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo (COPASST) o la Administradora de Riesgos Laborales (ARL).

d) Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones legales nacionales del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST de la Agencia Logística de Fuerzas Militares.

e) Informar oportunamente al interventor, supervisor de los contratos o al área de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, toda novedad en materia de SST derivada del contrato.

f) Cumplir con las normas de comportamiento y seguir los procedimientos protocolarios y de seguridad contenidas en el presente manual y en el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad de Salud en el trabajo, durante la ejecución de las actividades con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.

g) Seguir las recomendaciones que haga la Agencia Logística de Fuerzas Militares al realizar inspecciones de control y auditorias.

h) Realizar las acciones necesarias para el cabal cumplimiento de los objetivos del presente manual.

- **MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y COMPRAS SOSTENIBLES PARA CONTRATISTAS, SUBCONTRATISTAS Y PROVEEDORES: Cumplir con el manual el cual se adjunta al proceso y hace parte integral del mismo.**

REQUERIMIENTOS GENERALES EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Todos los Contratistas y subcontratistas mientras adelanten actividades dentro de las instalaciones de la Agencia Logística de Fuerzas Militares, deben:

a) Tener Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo de acuerdo a la normatividad vigente, el cual podrá ser solicitado y auditado en cualquier momento por parte de la Agencia logística de fuerzas militares.

b) Informar a sus trabajadores los riesgos a los cuales están expuestos al desarrollar sus tareas.

c) Mantener un cronograma de trabajo en Seguridad y Salud en el trabajo acorde a los riesgos y a la legislación vigente.

d) Comprobar documentalmente la asistencia de los trabajadores a cargo de la empresa contratista y/o subcontratistas a las capacitaciones, entrenamientos y reentrenamientos en temas de SST.

e) Mantener los documentos que garanticen los pagos a sus trabajadores de la seguridad social: EPS, ARL y AFP y facilitarlos en el momento que se requieran por parte de la Agencia logística de fuerzas militares.

f) Portar el sticker que lo acredite como visitante Autorizado por parte de la Entidad.

g) Informar y registrar todos los elementos y equipos de trabajo que ingrese a la Agencia Logística de Fuerzas Militares.

h) Respetar todas las normas establecidas por la Agencia Logística de Fuerzas Militares en lo relacionado con autorizaciones de ingreso, control de entradas y salidas y las que la entidad exija.

i) Conocer y aplicar las normas y procedimientos de trabajo seguro establecidos en el presente manual.

j) Conocer los procedimientos en casos de emergencia existentes en el lugar de trabajo y obedecer cualquier orden de evacuación que se dé en el área de trabajo.

k) Reportar al supervisor y/o al interventor del contrato, cualquier peligro detectado durante su labor o cualquier novedad que se presente con su personal.

l) Usar ropa adecuada y los elementos de protección personal requeridos y específicos para las actividades a desarrollar en las instalaciones de la Agencia, mientras realice las actividades para las que fue contratado. Estos elementos de protección deben cumplir con las especificaciones técnicas exigidas por la normatividad vigente.

m) La maquinaria, los equipos y herramientas a ser utilizados para la ejecución del Objeto del contrato por parte del Contratista, deberán tener un programa de mantenimiento e inspección que asegure permanentemente las buenas condiciones de los mismos.

n) En caso de ocurrencia de un accidente laboral de uno de sus trabajadores, será responsabilidad del Contratista reportarlo a su Administradora de Riesgos laborales (ARL) y seguir el procedimiento de su investigación correspondiente como lo establece la Ley. Así mismo, deberá informar al área de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Agencia Logística de Fuerzas Militares sobre la eventualidad, para adelantar el procedimiento interno de su investigación y las medidas de intervención requeridas. A su vez deberá,

informar la ocurrencia del incidente al interventor, o supervisor del contrato y al Área de Seguridad y Salud en el Trabajo.

o) Los trabajadores que realizan labores deben cumplir con las medidas de bioseguridad implementadas por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, para la prevención y mitigación del COVID-19.

ADMINISTRATIVOS

a) El contratista, subcontratista, serán responsables de la afiliación y pago de la seguridad social de sus trabajadores tal y como lo exige la ley; en aquellos casos donde la normatividad vigente exige de parte del contratante un accionar diferente, la Agencia logística de fuerzas militares, solicitará la documentación que la aseguradora considere necesarios.

b) Antes de iniciar las actividades en las instalaciones de la Agencia Logística de Fuerzas Militares el proveedor, contratista y/o subcontratista, debe presentar listado de nombres y números de cédula de sus trabajadores y/o subcontratistas. Cada vez que se presenten cambios o rotaciones de personal debe notificarlos al interventor o supervisor del contrato y al área de Seguridad y Salud en el Trabajo.

c) Todos los contratistas, trabajadores o subcontratistas, durante el tiempo de ejecución del contrato al interior de la Agencia Logística de Fuerzas Militares, deben portar cédula de ciudadanía y el sticker que lo acredite como contratista de la empresa a la que pertenece.

3. FUNDAMENTOS JURÍDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN

El marco legal del proceso de selección y del contrato que se derive de su adjudicación, está conformado por la Constitución Política, las leyes de la República de Colombia y en especial por la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto Ley 019 de 2012, Decreto 1082 de 2015 normas orgánicas del presupuesto, las disposiciones cambiarias, Estatuto Tributario y las demás normas y especificación técnica concordantes con la materia objeto del contrato, que rijan o lleguen a regir los aspectos del presente proceso de selección. Las normas y especificación técnica actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la Ley colombiana, se presumen conocidas por todos los proponentes.

3.1 Modalidad De Selección

Dando estricto cumplimiento a los fines y principios establecidos en la contratación estatal, la Agencia Logística adelantará un proceso de SELECCIÓN ABREVIADA PARA LA ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOSDE CARACTERISTICAS TECNICAS UNIFORMES POR SUBASTA INVERSA, de acuerdo con lo establecido en la Ley 1150 de 2007, y artículo 2.2.1.2.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015.

3.2 Convocatória Limitada A Mipymes

(EN LOS CASOS EN QUE APLIQUE DE ACUERDO A LA CUANTÍA)

(ESTE NUMERAL NO APLICA CUANDO ES MÍNIMA CUANTÍA)

De conformidad con el Artículo 2.2.1.2.4.2.2. Numeral 1 del Decreto 1082 de 2015, "Convocatorias Limitadas a Mipymes", el valor de proceso de contratación es menor a CIENTO VEINTICINCO MIL DÓLARES de los Estados Unidos de América (US $125.000), toda vez que la tasa de cambio establecida por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo es de $4.307,07 pesos, lo cual da un total de ($538.383.750,00). Por lo anterior se establece que debe ser dirigido a MIPYMES.

*Una vez se de apertura y se cumpla con los requisitos establecidos en el Artículo **2.2.1.2.4.2.4.** del Decreto No. 1082 de 2015, la estructuración financiera será de acuerdo a lo establecido en el Anexo No.2 del presente Estudio Previo. Sin embargo, si no se cumple con los requisitos y la convocatoria No es limitada a Mipymes, la estructuración financiera corresponderá al Anexo No.1.*

3.3 LEY 816 DE 2003: POR MEDIO DE LA CUAL SE APOYA LA PRODUCCIÓN NACIONAL.

(SE DE DEBE TENER EN CUENTA CUANDO ES UN BIEN O UN SERVICIO).

(ESTE NUMERAL NO APLICA CUANDO ES MÍNIMA CUANTÍA)

Conforme con la Ley 816 de 2003, el puntaje que se aplicará como consecuencia de la protección a la industria nacional será el siguiente: efectuada la calificación económica y la

técnica, en caso de existir ésta última, al puntaje obtenido por cada proponente se le adicionará el 20% del mismo puntaje para proponentes de bienes y servicios de origen 100% nacional y proponentes de bienes y servicios extranjeros que acrediten reciprocidad, y 5% para proponentes de bienes y servicios extranjeros acreditados (con componente nacional), constituyéndose este puntaje en el final para determinar el orden de elegibilidad de las propuestas.

4. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO CON BASE EN EL ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

4.1. Análisis del Sector Económico:

De acuerdo a lo dispuesto en el Articulo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 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, organización técnica y de análisis de riesgo, y de acuerdo a Directrices por Colombia Compra Eficiente, se realiza el analisis del sector de acuerdo al anexo adjunto al presente estudio y documentos previos.

ASPECTOS GENERALES

SECTOR ECONOMICO: Se denomina sector secundario al conjunto de actividades económicas destinadas a la transformación de la materia prima en productos de consumo o bienes manufacturados.

En el sector secundario se realizan diversos procesos industriales o artesanales para obtener bienes de consumo, elaborados o semielaborados, a partir de la materia prima que se obtiene enel sector primario.

a) Subsectores del sector secundario:

El sector secundario está compuesto por varios subsectores en los cuales se realizan una gran cantidad de actividades, tanto industriales como artesanales, para transformar las materias primas en productos de consumo elaborado o semielaborados.

- **Artesanía, Industria, Construcción, Generación de Energía, entre otros.**

- **Industria:** El sector industrial es uno de los más amplios. Los procesos industriales o manufactureros para la transformación de la materia prima abarcan una gran cantidad de actividades, las cuales se han transformado como consecuencia de los avances tecnológicos científicos.

  En las industrias la producción se realiza en serie, lo que permite la fabricación de un mismo producto en grandes cantidades, con las mismas características y en poco tiempo. Para su buen funcionamiento dependen de la mano del hombre, tecnología, energía y máquinas. Por ejemplo, se pueden mencionar la fabricación textil, automovilística, de bienes de consumo, electrodomésticos, dispositivos móviles, entre muchos otros.

  PRODUCTO: Los productos cárnicos pueden clasificarse según su proceso de producción

en:

- **Embutido:** Producto procesado crudo o cocido, ahumado o no, introducido a presión en tripas; aunque en el momento de expendio o consumo carezca de la envoltura empleada.
- **No Embutido:** Producto cárnico procesado crudo o cocido, ahumado o no, que en su proceso de elaboración no se introduce en tripas, según su procedencia estos productosse agrupan en:

  - ✓ Embutidos procesados cocidos: salchicha, cábano, salchichón, mortadela, jamonada, morcilla o rellena, pasta de hígado, carne de diablo y tocineta.
  - ✓ No embutidos procesados cocidos: jamón cocido, pernil, queso de cabeza y albóndiga
  - ✓ Procesados crudos frescos: chorizo fresco y longaniza, hamburguesa y albóndiga.
  - ✓ Procesados madurados: salami y jamón crudo madurado

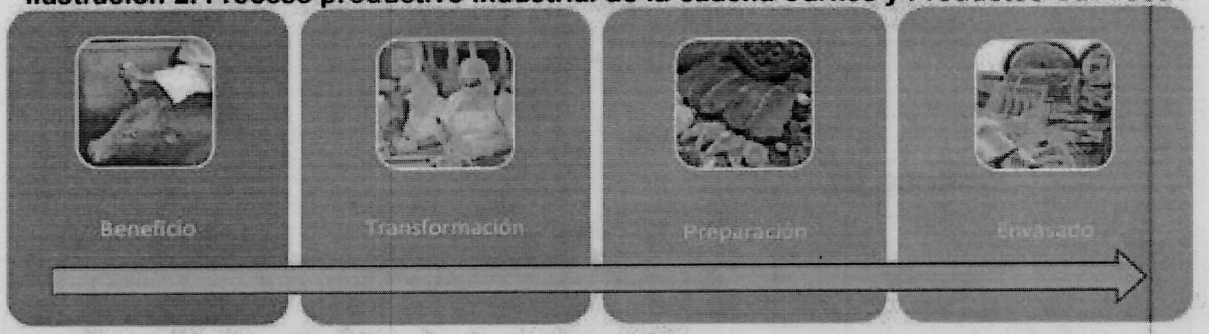
ASPECTOS GENERALES CARNES FRIAS y/o EMBUTIDOS:

La carne y los productos cárnicos son una importante fuente de proteína en la alimentación humana. Además de ser una excelente opción para crear platos diferentes y creativos, las carnes frías ofrecen una variedad de opciones en cuanto a sabor, contenido y forma, el consumo de este tipo de alimentos satisface un doble objetivo: facilita la correcta alimentación de los seres humanos y, al mismo tiempo, incrementa su satisfacción y bienestar. Estos productos se hacen comúnmente de carne de res, cerdo, pollo y pavo, y han sido preparados para que podamos consumirlos de forma fácil y segura

Pertenecen al primer grupo o Alimentos Formadores que aportan proteínas y otros principios que requiere el cuerpo para la formación de los tejidos, como los músculos, los huesos, los dientes y en general todos los órganos, consumo de carnes frías tiene los siguientes beneficios:

- La vitamina B12 ayuda al funcionamiento adecuado del sistema nervioso y formación de las células sanguíneas
- Las proteínas aportan beneficios a tu cuerpo como lo es su alto valor proteico, además grasas y minerales como el hierro, zinc, selenio y magnesio.
- aportan grasas de origen animal que en cantidades adecuadas son buenas para la alimentación, dan sabor a las preparaciones y ayudan a un adecuado desarrollo cognitivo en niños y jóvenes
- por su versatilidad nos permite preparar desde un desayuno saludable hasta un plato fuerte que te deja saciado.
- Las variedades de productos nos permiten consumir las distintas carnes (res, cerdo, pollo)de una manera más económica.
- Son más económicas que las carnes de corte y contienen la misma proteína.
- Conservación por más tiempo que, de acuerdo con la tecnología de empaque al vacío,puede superar los 40, 60 e incluso 90 días.

Ilustración 2. Proceso productivo industrial de la cadena Carnes y Productos Cárnicos

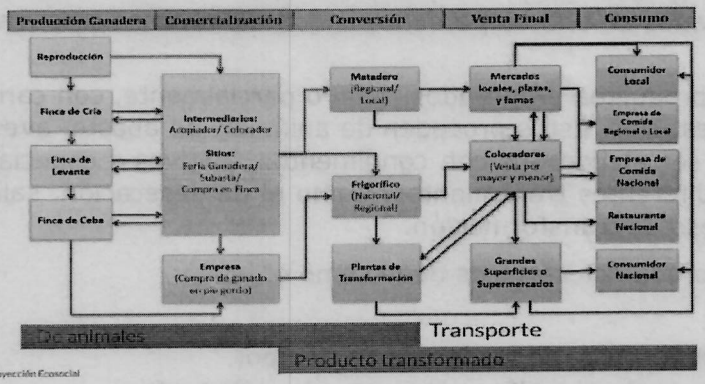


Fuente: Elaboración Dirección de Estudios Económicos – DNP.

"Teniendo en cuenta el proceso productivo descrito anteriormente y la información contenida en la Matriz Insumo-Producto Agrícola (MIPSA) elaborada por el Departamento Nacional de Planeación (DNP) con base en el trabajo realizado por la Corporación Colombia Internacional (CCI) del MADR, y la Matriz Insumo - Producto del Sector Industrial (MIPSI) elaborada por el DNP con base en información del año 2012 de la EAM, es posible construir un flujograma de la cadena productiva[1]. De acuerdo con estas dos matrices, la elaboración de Carnes y Productos Cárnicos demanda 10 insumos en el proceso pecuario y 76 insumos (Clasificación Central de Productos (CPC) a 5 dígitos) en el proceso industrial".

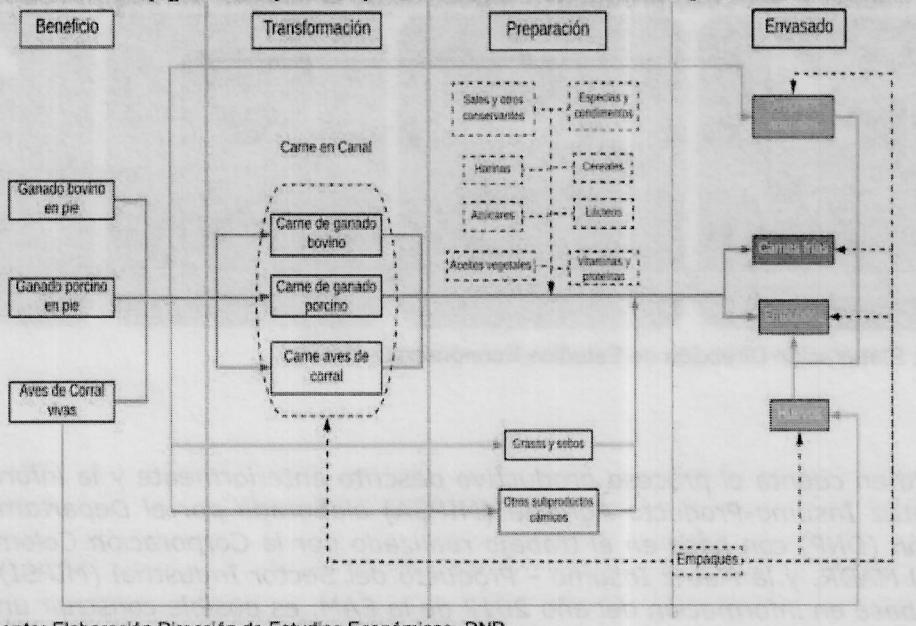
FONDO NACIONAL DEL GANADO

Cadena Típica de Carne



Fuente: NWF-Proyección Ecosocial

Ilustración 4. Flujograma del proceso productivo de la cadena Carnes y Productos Cárnicos



Fuente: Elaboración Dirección de Estudios Económicos -DNP

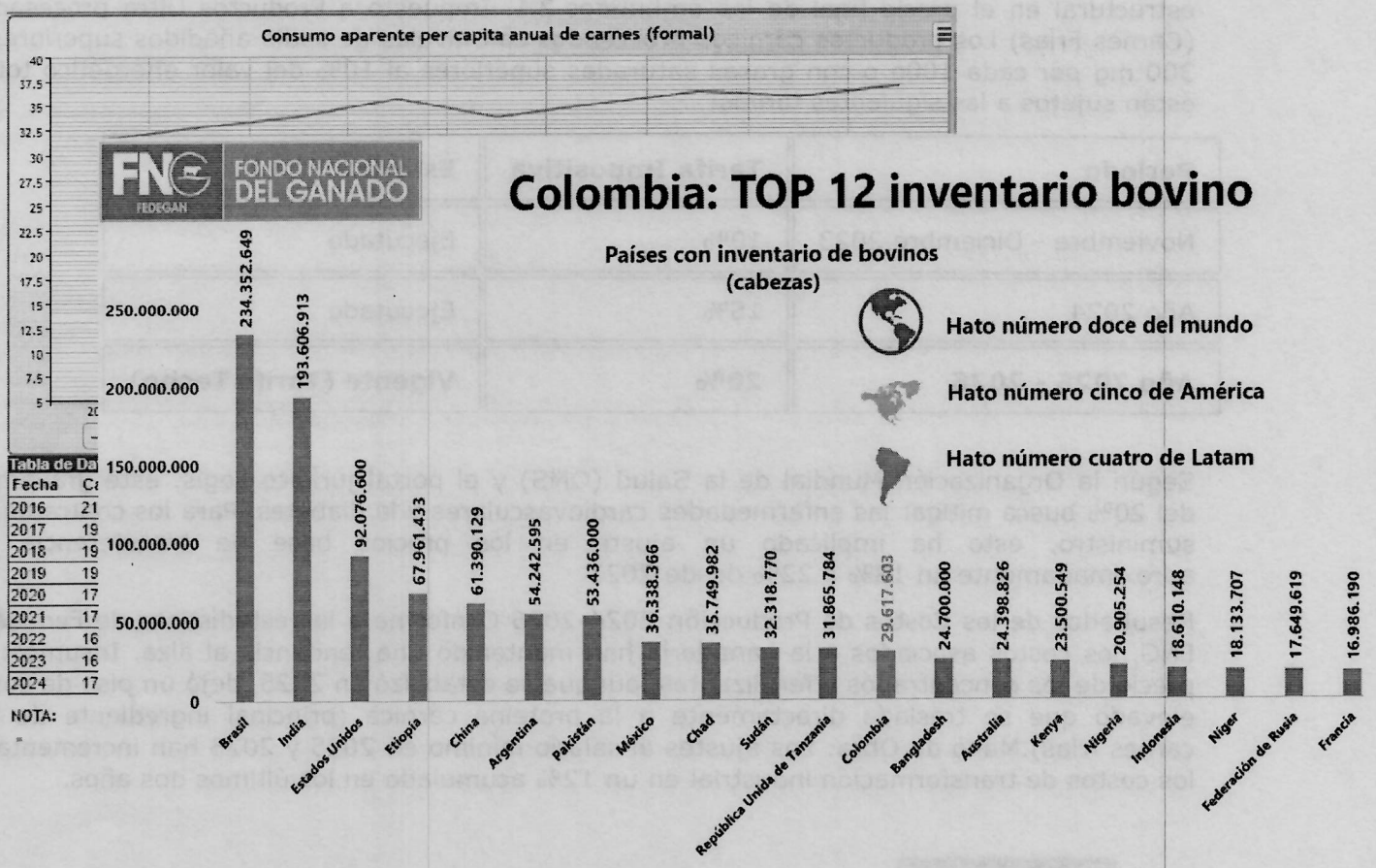
El flujograma es una representación gráfica que muestra de forma secuencial de izquierda a derecha los eslabones requeridos para la obtención de los bienes finales de la cadena. A su vez los eslabones corresponden a aquellos insumos o productos que están clasificados en un grupo a 3 dígitos de la Clasificación Central de Productos (conjunto de productos homogéneos en cuanto a características productivas) o a productos que sin estar clasificados bajo un mismo grupo pueden ser usados en una etapa determinada del proceso productivo.

Los productos cárnicos son productos preparados, total o parcialmente, con carnes, despojos, grasas y subproductos comestibles. Estos proceden de animales de abasto, aves y caza con o sin grasa. A veces, pueden ser elaborados con condimentos, aditivos y especias. Y, además, estos alimentos pasan por diferentes tratamientos. Como el de desecación, salazón, cocción, embutido o algún otro proceso de transformación.

La elaboración de carne en productos cárnicos tiene como objetivo:

- Mejorar la conservación con periodos largos de tiempo.
- Desarrollar sabores y productos diferentes con valor agregado.
- Elaborar partes del animal que son difíciles de comercializar y consumir en estado fresco.

DATOS ESTADISITICOS DEL SECTOR



Fuente: FAO – Fedegan (FNG).
Elaborado por: Oficina de Planeación y Estudios Económicos de FEDEGÁN-FNG.

El mercado de carnes frías en Colombia ha mantenido una trayectoria ascendente. Tras alcanzar las 3,28 MMT (millones de toneladas métricas) en 2024, la industria ha capitalizado un crecimiento anual compuesto del 2,8%.Proyección 2026: El volumen de mercado estimado para el cierre de 2026 es de 3,46 MMT Liderazgo:

El Grupo Nutresa mantiene una posición dominante (superior al 50% de participación), seguido por empresas de integración vertical como La Fazenda y Red Cárnica, que han logrado mitigar la volatilidad de costos. Tendencias: Se observa un giro hacia productos "Clean Label" (etiqueta limpia) impulsado por la necesidad de evadir los impuestos saludables mediante la reducción de sodio.1.2. Análisis del PIB Agropecuario y Ganadero De acuerdo con las cifras del DANE (Cuentas Nacionales 2024-2025), el sector de "Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca" fue el principal motor económico, registrando un crecimiento anual del 10,7% en el tercer trimestre de 2024.

Esta tendencia de fortalecimiento en la oferta primaria ha permitido una disponibilidad estable de proteína para la industria de embutidos hacia 2026.2. IMPACTO DE LA REFORMA TRIBUTARIA (LEY 2277 DE 2022) A febrero de 2026, la reforma tributaria ha alcanzado su etapa de maduración máxima. Los llamados "impuestos saludables" son hoy un costo fijo

estructural en el precio final de los embutidos.2.1. Impuesto a Productos Ultra procesados (Carnes Frías) Los productos cárnicos procesados con niveles de sodio añadidos superiores a 300 mg por cada 100g o con grasas saturadas superiores al 10% del valor energético total, están sujetos a las siguientes tarifas:

Periodo	**Tarifa Impositiva**	**Estado**
Noviembre - Diciembre 2023	10%	Ejecutado
Año 2024	15%	Ejecutado
Año 2025 - 2026	**20%**	**Vigente (Tarifa Techo)**

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) y el portal jurídico Legis, este gravamen del 20% busca mitigar las enfermedades cardiovasculares y la diabetes. Para los contratos de suministro, esto ha implicado un ajuste en los precios base de transferencia de aproximadamente un 18% a 22% desde 2023.

Resultados de los Costos de Producción 2024-2026 Conforme a las estadísticas de Fedegán-FNG, los costos asociados a la ganadería han mantenido una tendencia al alza. Insumos: El precio de los concentrados y fertilizantes, aunque se estabilizó en 2025, dejó un piso de costo elevado que se traslada directamente a la proteína cárnica (principal ingrediente de las carnes frías).Mano de Obra: Los ajustes al salario mínimo en 2025 y 2026 han incrementado los costos de transformación industrial en un 12% acumulado en los últimos dos años.

FNG FONDO NACIONAL DEL GANADO

Crecimiento PIB tercer trimestre de 2024 y año corrido 2024

Valor agregado por actividad económica Tasas de crecimiento - tercer trimestre 2024 y total 2024		
Actividad económica	**Tasas de crecimiento** **Serie original**	
	Anual	**Año Corrido**
	2024- III/2023-III	**2.024**
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	10,7%	8,9%
Explotación de minas y canteras	-7,1%	-4,1%
Industrias manufactureras	-1,3%	-2,8%
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado	1,0%	2,7%
Construcción	4,1%	2,4%
Comercio al por mayor y al por menor	1,0%	0,2%
Información y comunicaciones	0,8%	-0,9%
Actividades financieras y de seguros	4,4%	0,9%
Actividades inmobiliarias	2,0%	1,9%
Actividades profesionales, científicas y técnicas	0,5%	0,2%
Administración pública, defensa, educación y salud	2,1%	4,2%
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios	14,1%	9,8%
Producto Interno Bruto	**2,0%**	**1,6%**

Fuente: DANE- Cuentas Nacionales

https://www.fedegan.org.co/estadisticas/documentos-de-estadistica

4.1. RESULTADOS DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN 2024

PRECIO REGISTRADO EN BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA GANADO BOVINO (Precio x Kilo)*			
REGIÓN	Semanas		
	2 - Ene - 2025	26 - Dic - 2025	19 - Dic - 2025
NACIONAL		9.748	9.629
ANTIOQUIA		9.339	9.751
VALLE DEL CAUCA		10.106	9.822
BOGOTÁ		10.055	9.966
SANTANDER		8.623	8.819
CÓRDOBA		8.936	8.998
CAQUETÁ		9.500	9.500
CALDAS		10.300	9.900
ATLÁNTICO		8.910	9.500
CESAR		10.092	10.092

Conforme a las estadísticas de Fedegán-FNG, los costos asociados a la ganadería han mantenido una tendencia de encarecimiento sostenido. Dado que la proteína cárnica es el insumo principal (mayor al 60% en costos de materia prima), el aumento en los costos de levante y sacrificio impacta proporcionalmente el precio de los embutidos.

Tendencia de Precios: Tras la volatilidad de 2021-2022 y la leve baja a inicios de 2024, desde el último trimestre de 2024 y durante todo 2025 los precios han mostrado una tendencia a la estabilización en niveles altos. VARIACION DE PRECIOS

4.3 INDICE DE PRECIOS

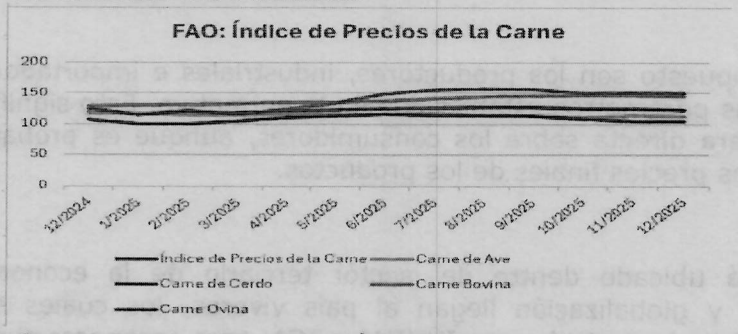


Figura 1: *Tendencias del índice del precio de la carne anual. Fuente: Elaborado con datos de la FAO.*

el comportamiento no fue homogéneo entre las distintas carnes. Mientras que los precios de la carne bovina y ovina aumentaron con fuerza en términos interanuales, los precios de la

carne de cerdo descendieron y los de la carne de ave se redujeron levemente, principalmente debido a la abundancia de suministros disponibles.

A lo largo de 2025, la carne de cerdo continuó mostrando una tendencia descendente en términos de precios, impulsada principalmente por una menor demanda global de importaciones, lo que la diferenció claramente del desempeño observado en las carnes bovina y ovina.Considerando el año 2025 en su conjunto, el Índice de Precios de la Carne el promedió 123,2 puntos, lo que representó un aumento de 6,0 puntos (5,1 %) respecto de 2024.

Este incremento anual estuvo respaldado por una demanda mundial de importaciones firme y por una mayor incertidumbre en los mercados, asociada a brotes de enfermedades animales y tensiones geopolíticas.

IMPACTO CONSOLIDADO DE LA REFORMA TRIBUTARIA (LEY 2277 DE 2022)
A partir del 1 de enero de 2025, el impuesto a los alimentos ultra procesados alcanzó su tarifa máxima, la cual se mantiene vigente en febrero de 2026. Evolución de la Tarifa 2023: 10%, 2024: 15%, 2025 - 2026: 20% (Tarifa Actual).

Este gravamen del 20% recae directamente sobre los productores e importadores, afectando los precios de transferencia de Productos con sellos octagonales (alto en sodio, grasas o azúcares).

Impacto en el Precio Final: Aunque el impuesto es responsabilidad del productor, el análisis de mercado indica que el 92% del gravamen se ha trasladado al consumidor final, incrementando el costo de la canasta de carnes frías por encima del índice de inflación general.

Entre los alimentos gravados se encuentran las salchichas, el jamón, el chorizo, las galletas de sal y dulces, el chocolate instantáneo, las chocolatinas, la crema de leche, el yogur y el suero. Estos productos pueden identificarse con facilidad gracias a un etiquetado nutricional especial que incluye pegatinas de advertencia en forma octogonal y con fondo negro. Además, en el etiquetado se señala que el consumo excesivo de dichos alimentos podría representar riesgos para la salud.

Los responsables de asumir este impuesto son los productores, industriales e importadores de los alimentos que cumplen con los parámetros establecidos en la normativa. Esto significa que el gravamen no recae de manera directa sobre los consumidores, aunque es probable que el costo adicional se refleje en los precios finales de los productos.

ESTUDIOS DE LA OFERTA

El sector de comercialización, está ubicado dentro del sector terciario de la economía nacional. Con los nuevos tratados y globalización llegan al país víveres, los cuales son sometidos a inspecciones por los entes de control como INVIMA e ICA, para reconocer si son aptas para el consumo humano y se encuentran libres de enfermedades.