AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

ANALISIS DEL SECTOR

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."

ENTIDAD QUE CONTRATA	**AGENCIA LOGISTICA REGIONAL CARIBE**
DEPENDENCIA QUE POSEE LA NECESIDAD	**ABASTECIMIENTOS BIENES Y SERVICIOS**
FUNCIONARIO RESPONSABLE DEL ESTUDIO	**S2 GAVIRIA NIETO CARLOS** **WILLIAM LARA REYES**
MODALIDAD DEL PROCESO	**SUBASTA INVERSA**

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 análisis del sector de acuerdo al anexo "A" adjunto al presente estudio y documentos previos.

I. DEFINICION DE LA NECESIDAD

La Agencia Logística de las FFMM como operador logístico y en cumplimiento de los principios constitucionales, 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 de Colombia, en el cual tiene como objeto *"contratar el abastecimiento de estancias de alimentación para el personal de infantes de marina y alumnos de las escuelas de formación, de acuerdo con los anexos A,B,C,D,E,F y G del proceso de contratación interadministrativa" de conformidad con las especificaciones técnicas descritas en el anexo A".* 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".

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Caribe para dar cumplimiento al compromiso interinstitucional requiere contratar el suministro de víveres frescos, los cuales hacen parte de los componentes básicos de la alimentación diaria y su importancia como aportantes de vitaminas, minerales y proteínas, los cuales son fundamentales en el mantenimiento de la buena salud de nuestros infantes, por ello, se hace necesario entonces contratar el suministro de carnes frías y embutidos como parte básica de la alimentación diaria, supliendo parte de las necesidades de alimentación que las Unidades presenten.

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.

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 el "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"; también el contrato interadministrativo.

Por todo lo anterior, se hace necesario contar con un contrato que atienda las necesidades operacionales de las unidades militares de la Fuerza Naval del Caribe y demás Unidades de Armada Nacional bajo la jurisdicción de esta Regional de manera oportuna y con disponibilidad permanente para reaccionar ante los requerimientos de carnes frías y embutidos. Muy a pesar que en la actualidad existe un contrato No. 005-058-2025 de carnes frías Local; este tiene fecha límite de ejecución hasta el 31 de marzo del 2026 y poco saldo, con ello surge la necesidad de realizar un contrato nuevo que permita el abastecimiento continuo de las unidades de carnes frías y embutidos hasta el 31 de diciembre 2026.

II. PERSPECTIVA LEGAL

FUNDAMENTO JURIDICO DEL CONTRATO QUE SE PRETENDE CELEBRAR:
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 enespecial 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 especificaciones técnicas concordantes con la materia objeto del contrato, que rijan o lleguen a regir los aspectosdel presente proceso de selección. Las normas y especificaciones técnicas actualmente vigentes que resulten pertinentes de acuerdo con la Ley Colombiana, se presumen conocidas por todos los proponentes.

1. OBJETIVOS DEL ESTUDIO:

El presente estudio del sector para el proceso de SUBASTA INVERSA, tiene como objetivo realizar un análisis de la oferta y demanda del sector al cual pertenecen los bienes del objeto contractual; permitiendo:

- Conocer las características fundamentales de las empresas que conforman el segmento del mercado que tengan la capacidad de suplir la presente necesidad de contratación.

- Determinar las variables financieras y técnicas, adecuadas y proporcionales a la naturaleza y valor del contrato, que sirvan de base para estructurar el proceso contractual que adelanta la Regional Caribe, garantizando la pluralidad de oferentes y selección objetiva.

- Establecer los precios promedio del mercado y el presupuesto del servicio a contratar, tomando de referencia el análisis efectuado de los precios suministrados por parte del mercado.

Lo anterior en aras de que la Agencia Logística, obtenga la mejor oferta económicay seleccione el contratista idóneo para atender la necesidad descrita, mitigando el riesgo de incumplimiento por parte del contratista seccionado.

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.

3. SECTOR AL QUE PERTENECE:

a) **SECTOR SECUNDARIO**[1]: 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.

b) **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.

c) **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;

[1] *https://www.significados.com/sector-secundario/*

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, jamo-nada, 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

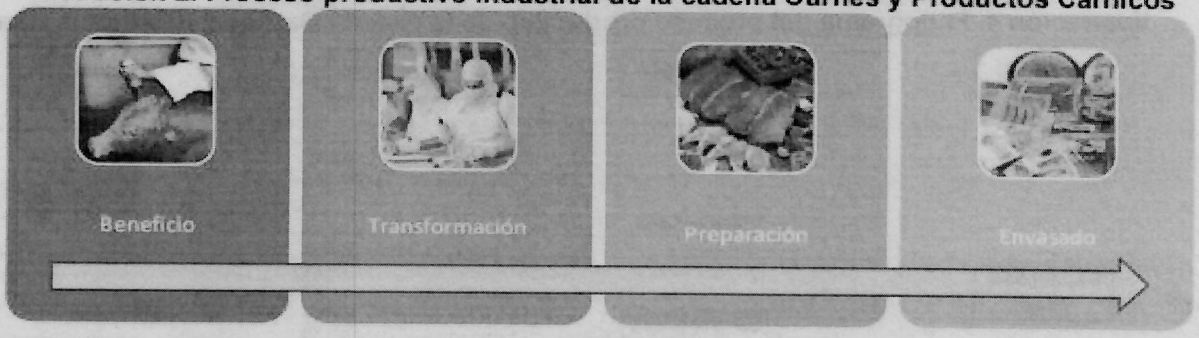
d) ASPECTOS GENERALES CARNES FRIAS y/o EMBUTIDOS:

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 carnesfrías ofrecen una variedad de opciones en cuanto a sabor, contenido y forma, el consumo de estetipo 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 yen 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

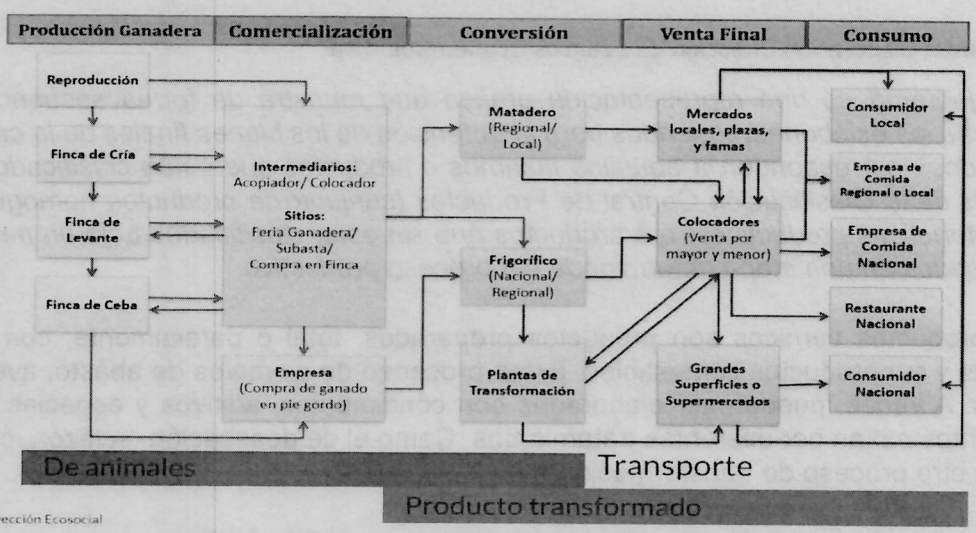


Fuente: Elaboración Dirección de Estudios Económicos – DNP.

"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".

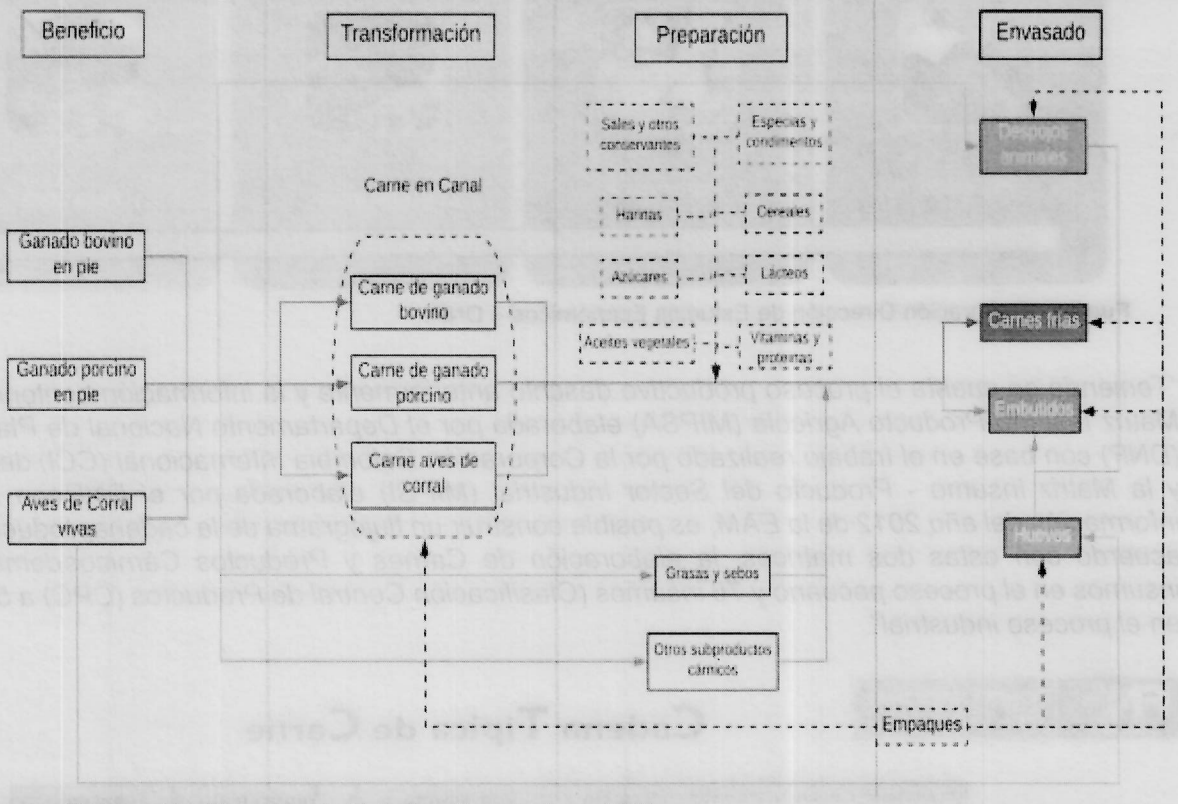
FNG FEDEGAN FONDO NACIONAL DEL GANADO

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 eslabonesrequeridos 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.

4. DATOS ESTADISITICOS DEL SECTOR

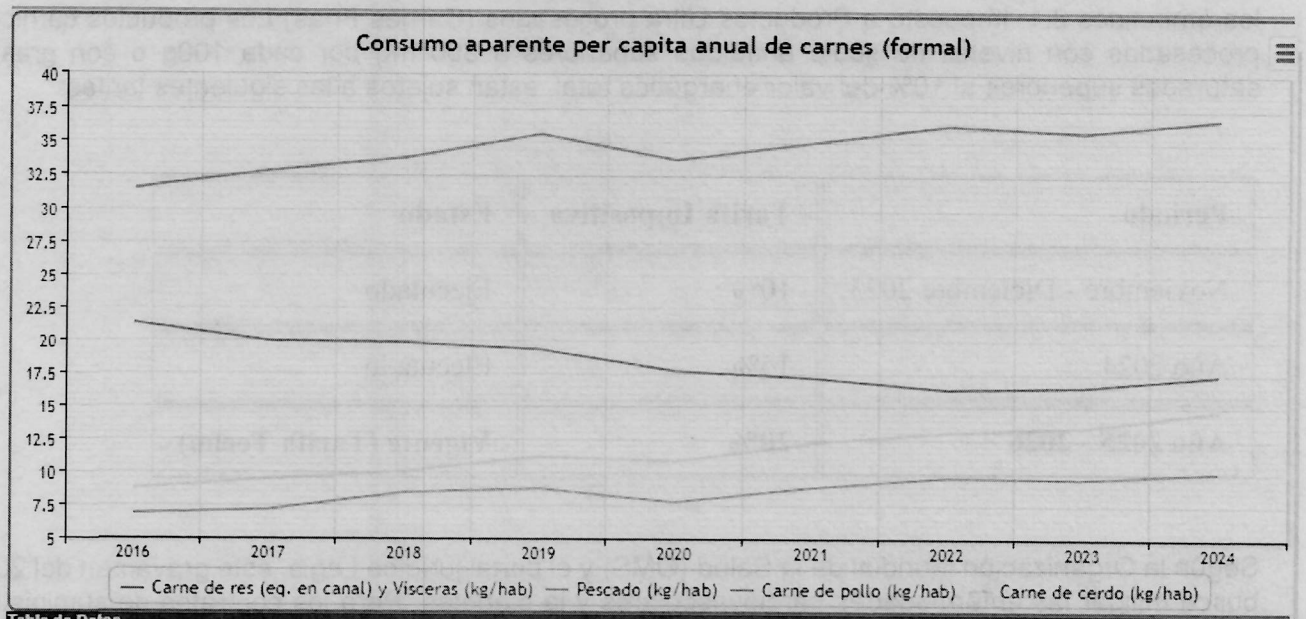


Tabla de Datos

Fecha	Carne de res (eq. en canal) y Visceras (kg/hab)	Carne de pollo (kg/hab)	Carne de cerdo (kg/hab)	Pescado (kg/hab)
2016	21.3	31.5	8.7	6.8
2017	19.9	32.8	9.4	7.1
2018	19.8	33.8	10	8.4
2019	19.3	35.6	11.1	8.7
2020	17.7	33.7	10.8	7.7
2021	17.2	35	12.2	8.8
2022	16.3	36.3	13	9.6
2023	16.5	35.8	13.4	9.5
2024	17.4	36.8	14.7	10

NOTA: Fuente: Fedegán FNG, Fenavi, Porkcolombia y Fedeacua. *El dato de carne de res incluye vísceras que corresponden alrededor del 11% del total del peso vivo del animal. Se registra la información de carne en canal a partir del promedio mensual de rendimiento, desde enero de 2009, equivalente a 52,4%.

Grafica tomada de la página de internet Fedegan FNG

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

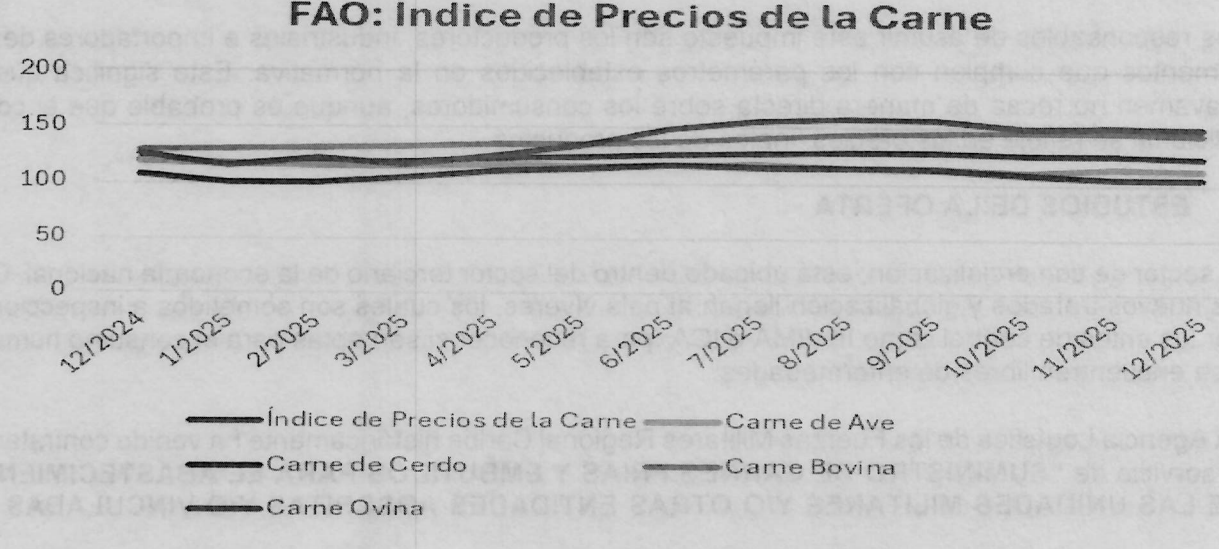


Figura 1: Tendencias del índice del precio de la carne anual. Fuente: Elaborado con datos de la FAO.

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.

5. 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.

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Caribe históricamente ha venido contratando el servicio de **"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.", contratos ejecutados satisfactoriamente y sin novedad. Para más claridad de la OFERTA se invita a consultar en las páginas web del SECOP II para que se revisen los contratos de carnes frías y embutidos en los departamentos de Bolívar y Sucre ejecutados por esta Entidad, lo cual servirá de referente histórico.

Teniendo en cuenta que las carnes y sus derivados son alimentos altamente perecederos y pue-den generar un riesgo significativo para la salud humana, esta cadena está ampliamente reguladatanto en la producción pecuaria (primaria) como a nivel industrial. De esta forma, estos procesosestán reglamentados a través del Decreto 1500 de 2007 el cual tiene como objetivo establecer elSistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestiblesdestinados para el consumo humano en todo el territorio nacional[3] y por el Decreto 1282 de 2016.El primer decreto entró en vigencia en agosto de 2016 y contiene los requisitos en materia de prevención de riesgos a lo largo de la cadena productiva, específicamente, en el acondiciona- miento de predios, aplicación de las buenas prácticas en el uso de medicamentos y alimentación animal en la producción primaria; instalaciones, utensilios, equipos para el sacrificio, desposte y desprese en las plantas de beneficio; envase y rotulado, transporte y comercialización de los productos cárnicos y sus derivados para su consumo final.

El segundo decreto, emitido por el Ministerio de Salud y Protección Social (Minsalud), estableciól trámite necesario para la obtención de la autorización sanitara, de carácter provisional, que habilita a un establecimiento a ejercer las actividades de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento y expendio de carne y productos cárnicos comestibles4. Así mismo, de acuerdocon los lineamientos establecidos por el INVIMA, se consideró que las autoridades sanitarias competentes deberán ejercer gestiones de inspección, vigilancia y control sanitario tanto de las actividades anteriormente mencionadas como del transporte de carne y productos cárnicos comestibles.

Siguiendo las directrices establecidas en el Decreto 1500, el Minsalud emitió las Resoluciones 240, 241 y 242 de 2013 en las que se definen los requisitos sanitarios (adecuación de instalaciones físicas y áreas de trabajo, e implementación de procesos operativos estandarizados y plan de análisis de peligros) que deben cumplir las plantas de beneficio animal de las especiesbovina, bufalina, porcina y aves de corral. En forma complementaria, el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) emitió la Resolución 20148 de 2016 que establece los requisitos para obtenerla autorización de sanidad y de inocuidad en los predios productores de animales destinados al sacrificio para el consumo humano. Entre los requisitos definidos se encuentran los referentes ainstalaciones y áreas de producción, saneamiento, sanidad animal, bioseguridad y personal dedicado a la cría de ganado bovino, porcino, avícola, entre otros.

De igual manera, las empresas que deciden exportar los productos resultantes del sacrificio deben cumplir con el Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP, por su sigla en inglés) que consiste en monitorear y garantizar la higiene de los alimentos y así potenciar su inocuidad (OMS & FAO, 1999). Cabe resaltar que el INVIMA y las entidades territoriales de salud, se encargan de las acciones de prevención y seguimiento, con el propósitode garantizar el cumplimiento a los dispuesto en el Decreto 60 de 2002 emitido por el Minsalud el cual tiene como objetivo promover la aplicación del HACCP, con el fin de asegurar la inocuidadde los alimentos y establecer el procedimiento de certificación al respecto.

- **Soporte legal carnes frías:**

1. Programa de buenas prácticas de manufactura y almacenamiento de la Agencia Logística,

los lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de control nacional y regionales, la resolución 2674 de 2013 y todos los lineamientos y requisitos de LEY.

2. Ley 9 de 1979 Código sanitario nacional.
3. Decreto 2162 de 1983, por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 9 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
4. Resolución 005109 DE 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
5. Norma Técnico Colombiano 1325 (última actualización), Resolución 2674 de 2013, Decreto 2162 de 1983, Resolución 2690 de 2015, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022 y Resolución 254 de 2023 y las demás que la sustituyan, modifiquen o adicionen.

- **Puntos críticos para la vigilancia y el control en carnes frías:**

De acuerdo con la normatividad vigente, los siguientes serían los puntos críticos para la vigilancia y el control:

- ✓ Plantas de productos procesados.
- ✓ Vehículos transportadores de productos procesados.
- ✓ Expendios de alimentos.

- **Inspección, vigilancia y control en carnes frías:**

De acuerdo con la normatividad, un profesional técnico delegado por la entidad de salud competente (INVIMA, SECCIONAL DE SALUD) realiza la verificación de todos los ítems a evaluar, a través de visitas en las plantas de procesamiento y que incluyen:

Legales
De ubicación
De construcción
De operación (equipos, utensilios, proveedores, empaque, almacenamiento y distribución)
De inocuidad (puntos de control)
Permisos ambientales (aguas residuales, emisiones atmosféricas y residuos sólidos).

- **Empaque**

Los distintos cortes de la carne, despojos comestible y carnes frías, son empacados en envases primarios generalmente al vacío con el fin de no alterar sus características organolépticas. El empaque al vacío se realiza en bolsas de distintos materiales, principalmente de productos derivados de polímeros, conservando la inocuidad y previniendo que éstos transmitan sustancias nocivas para la salud a los productos. En el caso de los embutidos las características del envase dependen del producto final. Los tipos de envase primario, en los que se envasaran los productos procesados, se clasifican en naturales y artificiales. Los primeros hacen referencia a las tripas obtenidas generalmente a partir del tubo digestivo de los cerdos y bovinos, se caracterizan por ser comestibles, tener alta permeabilidad a los gases, humo y vapor, pero son más proclives a la presencia de patógenos. En el caso de los envases artificiales, se elaboran a partir de fibras de

colágeno, celulosa y plástico, siendo únicamente comestibles las elaboradas con colágeno, y sus ventajas son una mejor uniformidad, precio más económico y estable en el mercado.

En general, los empaques proporcionan conservación, facilitan el etiquetado, refrigeración y transporte de las carnes frías, embutidos y huevos, así como de la carne de ganado bovino, porcino y de aves de corral. Por una parte, los sacos y bolsas de plástico sirven para el empaquede las carnes en canal, las grasas y sebos y otros subproductos cárnicos. Por otra parte, las hojaso láminas de materiales plásticos son utilizadas como empaques herméticos para las carnes fríasy los huevos. Estos últimos, también usan el cartón liso y corrugado para su empaque. Adicionalmente, en esta última etapa se demandan productos relacionados con filamentos, redes,cuerdas y cordeles para atar embutidos y jamones. Del mismo modo, en cuanto al etiquetado delos empaques, la cadena requiere de etiquetas de papel o tintas de imprenta cuando las empresasdeciden hacer sus propias etiquetas.

5.1 PRODUCTOS INCLUIDOS DENTRO DEL SECTOR:

En el sector se encuentra una amplia gama de productos los cuales se consumen en diferentes preparaciones y / o presentaciones:

CARNES FRIAS BOLIVAR Y SUCRE			
ITEM	**PRODUCTO**	**PRESENTACIONES**	**CANTIDAD**
1	BUTIFARRA	PAQUETE	1
2	CHORIZOS	PAQUETE	1
3	HAMBURGUESAS	PAQUETE	1
4	JAMON	PAQUETE	1
5	MORTADELA	PAQUETE	1
6	SALCHICHONES	PAQUETE	1
7	SALCHICHAS	PAQUETE	1

5.2 EMPRESAS QUE PARTICIPAN EN EL SECTOR:

Las empresas representativas a nivel nacional cuya producción está ligada a la industria de carnes frías son entre otras:

Compañía Procesadora De Alimentos Frigoalto S A (Bogotá) Grupo Nutresa S A (Medellín), Carnes Frías Monserrate S.A.S (Bogotá), Carnes Frías Reicar S A S (Bogotá), Carnes Frías Italia S.A.S (Tenjo, Cundinamarca), Carnes Frías Del Cesar S.S (Aguachica), Carnes Frías Michell S A S (Barranquilla), (Bogotá), Alimentos Enriko S A S (yumbo), Carnes Frías Reicar S A S (Bogotá), Carnes Frías El Corral S A S (Barranquilla), Carnes Frías Brangus S A S (Barranquilla), Agropecuaria El Sinai S A S (Malambo), Carnes Frías Michell S A S (Barranquilla).[2]

Tomando los datos del INVIMA, registran las siguientes empresas que desarrollan sus actividadesen la Costa Atlántica, como siguen:
AGROPECUARIA SANTA CRUZ LTDA, CALYPSO DEL CARIBE SA, CAMAGUEY SA, COOPERATIVA INTEGRAL LECHERA DEL CESAR – COOLESAR, FRIGOARJONA SAS, FRIGOCER - EXPOCOL SAS, FRIGORIFICO DEL SINU - FRIGOSINU SA, FRIGORIFICO LA PARISIENNE SA, FRIGORIFICOS ECOLOGICOS DE COLOMBIA - FRIGOECOL SAS,

[2] Tomado de internet: https://www.inviertaencolombia.com.co/sectores/agroindustria/carnico.html

FRIGORIFICOS GANADEROS DE COLOMBIA - FRIOGAN SA, PERSOMAR LTDA - CENTRO GANADERO DE GAIRA, RED CARNICA SAS, PLANTA DE BENEFICIO ANIMAL DEL MUNICIPIO DE SANTA CRUZ DE LORICA OPERADO POR COOPERATIVA MULTIACTIVA DE PROVEEDORES Y EXPENDEDORES DE CARNE DE LORICA

https://www.invima.gov.co/sites/default/files/alimentos-y-bebidas-alcoholicas/Carne/Autorizaci%C3%B3n%20comercializaci%C3%B3n/Establecimientos/2025/Enero/autorizaciones_distribuci%C3%B3n_carne_y_productos_c%C3%A1rnicos_comestibles_dic_2024.pdf

6 ESTUDIO DE LA DEMANDA

6.1 ASPECTOS TECNICOS

Las características técnicas y condiciones especiales de los productos a suministrar de carnes frías y embutidos se pueden observar dentro las fichas técnicas de la entidad, los cuales los oferentes deben tener en cuenta al momento del análisis económico de su propuesta.

Para la presente contratación establecida por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares por la modalidad de selección **SUBASTA INVERSA**, se tendrá en cuenta y con el objeto de satisfacer adecuadamente la necesidad presentada, contar con mínimo un proponente de reconocida idoneidad y experiencia con el objeto a contratar en el presente estudio y que cumpla con los siguientes requisitos:

- Demostrar que cuenta con la infraestructura física, administrativa, operativa y con el talento humano suficiente para el cumplimiento del objetivo contractual, lo cual se verificarácon la propuesta entregada acorde al pliego de condiciones definitivo del proceso en mención.

- Disponibilidad para aceptar los procedimientos administrativos que determine la Agencia Logística Regional Caribe para la ejecución del contrato.

- Disponibilidad de entrega de los productos requeridos por la Agencia Logística Regional Caribe en los tiempos establecidos en el presente proceso en mención.

- Cumplimiento de lo establecido en las reglamentaciones colombianas de salud pública, aplicación de lo estipulado en la resolución 2674 de 2013, decreto 1500 de 2007, resolución 2505 de 2004, resolución 5109 de 2005, entre otras disposiciones que buscan garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos.

- Y demás requisitos técnicos establecidos en el anexo Técnico 1.

6.2 EXIGENCIAS TECNICAS

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 mismas. Las cuales son:

✓ 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 cinco (5) días después de su fabricación y una vida útil

mínimo de 25 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, 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 establecidoen 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.

✓ 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.

REGULATORIO:

COLOR	Característico del producto
OLOR	Característico de producto
SABOR	Característico de producto de productos ofertados
TEXTURA	Característico de producto de productos ofertados

Los interesados deben cumplir con las normas de buenas prácticas de manufactura y almacenamiento de la Agencia Logística, los lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de control nacional y regionales, la resolución 2674 de 2013 y todos los lineamientosy requisitos de LEY.

7 ESTUDIO DE LA DEMANDA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Caribe históricamente ha venido contratando el servicio de **suministro de carnes frías** para satisfacer la necesidad definida; obteniendo resultados satisfactorios. 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 suministrode carne de res y cerdo en Bolívar y Sucre ejecutados por esta entidad, lo cual servirá de referentehistórico.

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.

Esta situación las hace potencialmente demandantes de bienes y servicios, para cubrir las necesidades de la sociedad y que para las autoridades administrativas obedecen al cumplimientode objetivos y metas trazados en planes de desarrollo, planes de acción, planes de compras o adquisiciones.

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 obligacionesque 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 TítuloIII 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.**

Cantidad del bien, obra o servicio.

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 de los productos a suministrar. No obstante, se puede visualizar el siguiente promedio de consumo de carne de res y cerdo del último trimestre, como información de referencia de cantidades aproximadas:

CONSUMO X PRODUCTO - BOLIVAR				
ÍTEM	**ARTÍCULO**	**OCTUBRE 2025**	**NOVIEMBRE 2025**	**DICIEMBRE 2025**
1	BUTIFARRA X 500 X 16 UND	316	336	739
2	CHORICHUZO X 500 GRAMOS X 16 UND	383	224	458
3	CHORIZO ESTANDAR X 500 GRAMOS X 10UND	527	226	457
4	HAMBURGUESA PRECOCIDA X 500 GRAMOSX 10 UND	191	187	566
5	JAMON ESTANDAR X 500 GRAMOS X 10 UND	267	69	95
6	MORTADELA X 500 GRAMOS	214	246	434
7	SALCHICHA MANGUERA X 1000 GRAMOS X15 UND	234	139	273
8	SALCHICHON AHUMADO DE RES ESTANDARX 750 GR	198	127	242
9	SALCHICHON CERVECERO X 1000 GRS	235	116	380
10	SALCHICHA PERRO X500 GRS	467	425	755

CONSUMO X PRODUCTO - SUCRE				
ÍTEM	**ARTÍCULO**	**OCTUBRE 2025**	**NOVIEMBRE 2025**	**DICIEMBRE 2025**

1	BUTIFARRA X 500 X 16 UND	978	784	1150
2	CHORICHUZO X 500 GRAMOS X 16 UND	563	267	824
3	CHORIZO ESTANDAR X 500 GRAMOS X 10UND	327	15	68
4	HAMBURGUESA PRECOCIDA X 500 GRAMOSX 10 UND	298	72	299
5	JAMON ESTANDAR X 500 GRAMOS X 10 UND	75	56	56
6	MORTADELA X 500 GRAMOS	0	0	0
7	SALCHICHA MANGUERA X 1000 GRAMOS X15 UND	297	84	86
8	SALCHICHON AHUMADO DE RES ESTANDARX 750 GR	115	10	97
9	SALCHICHON CERVECERO X 1000 GRS	688	325	785
10	SALCHICHA PERRO X500 GRS	112	184	911

Puntos de entrega:

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.

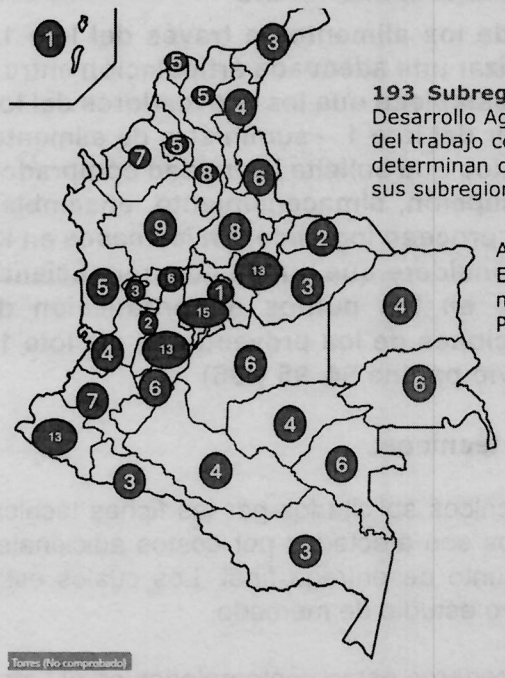
Dentro del IAD alimentos perecederos y no perecederos se encuentra la cobertura en el departamento de bolívar y sucre, tal como se muestra en la tabla del anexo 6 operaciones logísticas del IAD.

TIPO	UNIDAD	DIRECCION	CIUDAD	DEPARTAMENTO	LOGISTICA DE TRANSPORTE
CADS QUE FACTURA/CARTAGENA	**CAD Cartagena: Avenida San Martín barrió boca grande base naval ARC Bolivar, Cartagena.**		Cartagena	BOLIVAR	TERRESTE
	BATALLÓN DE FUERZAS ESPECIALES DE INFANTERÍA DE MARINA	ANILLO VIAL KM 9 MANZANILLO DEL MAR	Cartagena	BOLIVAR	TERRESTE
	BATALLON DE INFANTERIA DE MARINA N° 13 (BIM13)	TRONCAL OCCIDENTE KM 3 VIA SAN JUAN DE NEMOPUSENO BARRIO MAHATES	Cartagena	BOLIVAR	TERRESTE
	BATALLON DE INFANTERIA DE MARINA N°12 (BIM12)	Carrera3, San Martín, Provincia de Cartagena, Bolívar, Colombia	Cartagena	BOLIVAR	TERRESTE
	DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD FISICA BNL01	Av. San Martín / Carrera 2ª, Cartagena de Indias, Colombia	Cartagena	BOLIVAR	TERRESTE
	ESCUELA NAVAL DE CADETES "ALMIRANTE PADILLA (ENAP)	a 21a-169, Tv. 54 #21a-15, Cartagena de Indias, Bolíva	Cartagena	BOLIVAR	TERRESTE
CADS QUE FACTURA/COROZAL	**CAD Corozal: Troncal del occidente KM 1 vía Corozal Sincelejo.**		COROZAL	Sucre	TERRESTE
	Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina No.1 (BCA	Troncal de Occidente Km 2 vía Corozal-Sincelejo (Sucre).	COROZAL	Sucre	TERRESTE
	Batallón de Comando y Apoyo de Infantería de Marina No.6 (BCA	CARRETERA TRONCAL, VIA SANTA CRUZ DE LORICA	Coveñas	Sucre	TERRESTE
	BATALLON FLUVIAL DE INFANTERIA DE MARINA N°17	TRANVERSAL 41 N°. 27-25 KM 5 VIA YATI-SANTA FE (BOLIVAR)	MAGANGUE	BOLIVAR	TERRESTE

Es importante resaltar que los tiempos de entrega máximos para las unidades militares en jurisdicción de la Agencia Logística Regional Caribe son de 24 horas.

Que para el caso del IAD se encuentran limitadas las entregas a que: primero se realice la orden de compra correspondiente al suministro de operación logística y la misma estará supeditada a que previamente el segmento 2 realice el análisis de la operación logística del producto o bien a suministrar por el segmento 1, lo cual requiere de tiempos que resultan de vital importancia para la adecuada operación, teniendo presente que a partir de que el producto es entregado al operador logístico, en este último es quien finalmente recae la obligación de entrega conforme a lo estipulado en los estudios y documentos previos del IAD:

10.1. Lote 1 – suministro de alimentos



193 Subregiones departamentales basadas en los Planes Integrales de Desarrollo Agropecuario con Enfoque Territorial (**PIDARET**), como producto del trabajo consensuado con los actores en el territorio mediante el cual se determinan objetivos, metas, prioridades y estrategias del departamento y sus subregiones para los próximos 20 años.

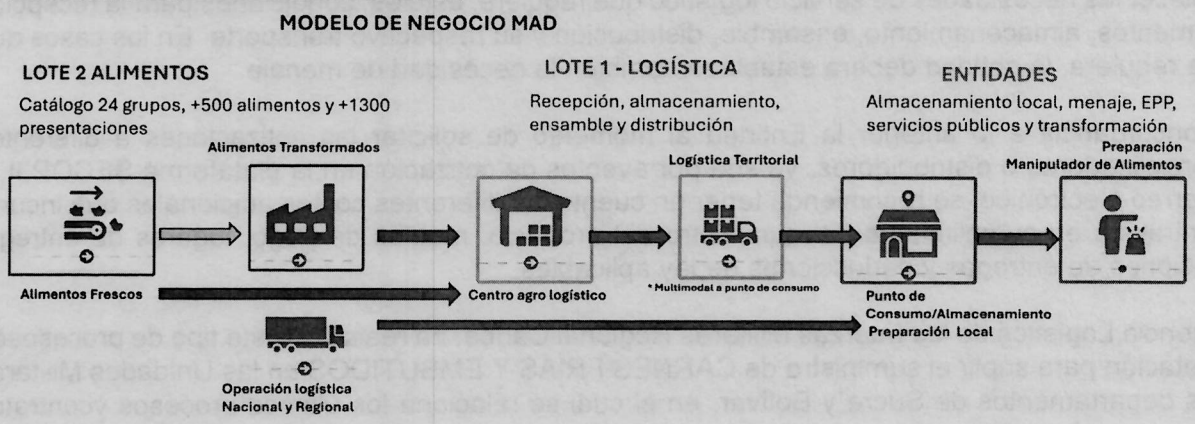
Así mismo basadas en los Planes Departamentales de Extensión Agropecuaria (**PDEA**) los cuales se adelantan mediante un proceso de planificación cuatrienal articulado al Plan de Desarrollo Departamental

Estos instrumentos de gestión para el desarrollo agropecuario y rural de los territorios del país contemplaron variables como clima, topografía, uso del suelo, producción agroalimentaria, hábitos alimentarios y costumbres en general.

Ejemplo:

NOMBRE DPTO	No. Zona	PROVINCIA/ SUBREGION	NOMBRE MUNICIPIO
AMAZONAS	1	EJE PUTUMAYO	EL ENCANTO, LA CHORRERA, PUERTO NARIÑO, PUERTO ARICA, PUERTO ALEGRIA
	2	EJE CAQUETA	LA PEDRERA, LA VICTORIA, PUERTO SANTANDER, MIRITI - PARANA
	3	EJE AMAZONAS	LETICIA, TARAPACA
ANTIOQUIA	4	BAJO CAUCA	CACERES, CAUCASIA, EL BAGRE, NECHI, TARAZA, ZARAGOZA
	5	MAGDALENA MEDIO	CARACOLI, MACEO, PUERTO BERRIO, PUERTO NARE, PUERTO TRIUNFO, YONDO
	6	NORDESTE	AMALFI, ANORI, CISNEROS, REMEDIOS, SAN

10.2. Lote 2 – Servicios logístico



TRANSPORTE LOGÍSTICO Y CENTRO DE DISTRIBUCIÓN DE ACUERDO CON LA NECESIDAD TERRITORIAL

Responsabilidades contractuales específicas por sector:

Según necesidad: Ej. Seguimiento y Monitoreo en tiempo real, puntos de control, entre otras.

Nota: Para el correcto funcionamiento del presente Acuerdo Marco de Precios / Sistema Dinámico de Adquisición la entidad compradora antes de colocar las órdenes de compra para el abastecimiento de alimentos deberá colocar primero la orden de compra al lote 2 – servicios logísticos, toda vez que los proveedores del servicio logístico deben conocer la dimensión de la operación para prepararla y disponer de todo lo necesario al momento de la recepción de los alimentos. En ese orden de ideas, una vez adjudicados los proveedores del lote 2 servicios logísticos, estos deberán reportar a la entidad compradora la ubicación precisa de los centros agro logísticos, los horarios de servicio, protocolos para la recepción de los alimentos y cualquier otra información que se requiera para la ejecución de la orden de compra, de manera que la entidad compradora, pueda contemplar estos datos al momento

de generar la orden de compra para la adquisición de los alimentos a través del lote 1 – suministro de alimentos. De igual manera, para garantizar una adecuada articulación entre el lote de suministro y el lote de servicios logísticos, se establece que los proveedores del lote 2 – servicios logísticos deberán consultar el simulador del lote 1 – suministro de alimentos a fin de conocer las cantidades y variedades de alimentos que solicita la entidad compradora y llevar a cabo la respectiva preparación para la recepción, almacenamiento, ensamble y distribución, de esta manera se genera eficiencia en el proceso logístico. En los casos en los que el proveedor logístico se haya comprometido o considere que puede generar eficiencia logística recepcionando los alimentos directamente en los puntos de producción del segmento 1 del lote 1, este podrá consultar las ubicaciones de los proveedores del lote 1 – suministro de alimentos en el simulador. (estudio previo pagina 94, 95 y 96)

Costos adicionales en cumplimiento de los requisitos técnicos:

Teniendo en cuenta el cumplimiento de los requisitos técnicos solicitados por las fichas técnicas emitidas por la agencia logística de las FFMM, los precios son afectados por costos adicionales, como son: el empaque, el rotulado, y el transporte al punto de entrega final. Los cuales están contemplados en el precio final establecido en el respectivo estudio de mercado.

Para el caso del IAD de alimentos perecederos y no perecederos están contemplados en el Lote 2 – Servicios logísticos La entidad tiene la responsabilidad en el marco de la debida planeación de establecer las necesidades de servicio logístico que requiere, esto es, condiciones para la recepción de alimentos, almacenamiento, ensamble, distribución y su respectivo transporte. En los casos que así se requiera, la entidad deberá establecer también la necesidad de menaje.

En concordancia a lo anterior la Entidad al momento de solicitar las cotizaciones a diferentes comercializadores o distribuidores, ya sea por eventos de cotización en la plataforma SECOP II, o por correo electrónico, se recomienda tener en cuenta los diferentes costos adicionales que incurra el contratista en cumplimiento del suministro del producto, medios de pago, lugares de entrega, condiciones de entregas y deducciones de ley aplicables.

La agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Caribe, ha realizado este tipo de procesosde contratación para suplir el suministro de CARNES FRIAS Y EMBUTIDOS en las Unidades Militares de los departamentos de Sucre y Bolívar, en el cual se relaciona los últimos procesos ycontratos así:

No. Proceso	No. Contrato	Observaciones al Desarrollo de la ejecución
005-007-2021	005-015-2021	NINGUNA
005-050-2021	005-048-2021	NINGUNA
005-009-2022	005-011-2022	NINGUNA
005-003-2023	005-006-2023	NINGUNA
005-044-2023	005-043-2023	NINGUNA
005-093-2023	005-074-2023	NINGUNA
005-015-2024	005-012-2024	NINGUNA
005-040-2024	005-032-2024	NINGUNA
005-041-2024	005-050-2024	NINGUNA
005-007-2025	005-011-2025	NINGUNA
005-072-2025	005-058-2025	EN EJECUCION

Estos contratos pueden ser verificados en la plataforma SECOP II, en los cuales reposan la información de la ejecución y expedientes del proceso, al igual que los procesos que han realizado otras entidades de tipo estatal.

8 ANALISIS DE PRECIOS

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

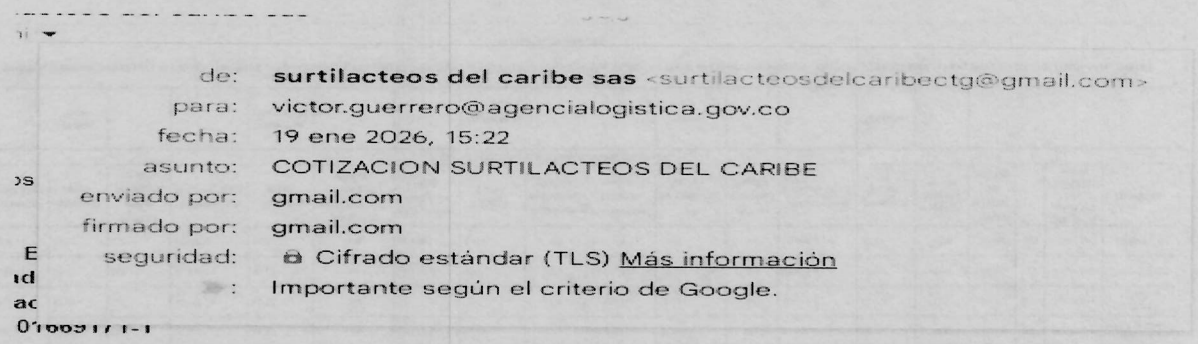
8.1 SOLICITUD DE COTIZACIONES

Para analizar los precios del mercado se realizó solicitud de cotización en la plataforma SECOP II en la cual se obtuvieron dos cotizaciones por parte de los proveedores:

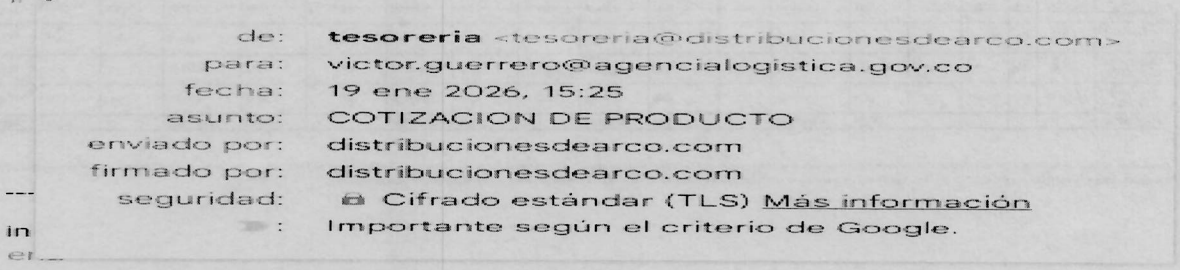
Cotización Productos Cárnicos FRICAR	Fricar	22/01/2026 8:37 PM	157.045 COP

Atendiendo lo establecido en el Manual de Contratación de la Entidad se remitió a comerciantes que venden los bienes objeto de contratación, la información básica del contrato a suscribir (especificaciones técnicas, lugares de entrega, etc.), con el fin de que se proyectara el valor del bien correspondiente bajo las mismas condiciones.

Se obtuvieron tres cotizaciones y vía correo y una cotización fue recibidas de manera presencial y el valor histórico del último contrato local que se encuentra en ejecución en la Regional Caribe.



de: **surtilacteos del caribe sas** <surtilacteosdelcaribectg@gmail.com>
para: victor.guerrero@agencialogistica.gov.co
fecha: 19 ene 2026, 15:22
asunto: COTIZACION SURTILACTEOS DEL CARIBE
enviado por: gmail.com
firmado por: gmail.com
seguridad: Cifrado estándar (TLS) Más información
: Importante según el criterio de Google.



de: **tesoreria** <tesoreria@distribucionesdearco.com>
para: victor.guerrero@agencialogistica.gov.co
fecha: 19 ene 2026, 15:25
asunto: COTIZACION DE PRODUCTO
enviado por: distribucionesdearco.com
firmado por: distribucionesdearco.com
seguridad: Cifrado estándar (TLS) Más información
: Importante según el criterio de Google.

de: **Grettel Cogollo** <comercial2@laparisienne.com.co>
para: Victor Guerrero <victor.guerrero@agencialogistica.gov.co>
fecha: 16 ene 2026, 14:34
asunto: Re: SOLICITUD COTIZAZCION Y PARTCIPACION PROCESO DE CARNES FRIAS AGENCIA LOGISTICA 2026
firmado por: laparisienne-com-co.20230601.gappssmtp.com
seguridad: Cifrado estándar (TLS) Más información
: Mensaje importante porque se te ha enviado directamente

8.2 ANÁLISIS DE PRESUPUESTO ESTUDIO DE MERCADO

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.

Cotizaciones Recibidas:

ID	FIRMA	Valor de Cotización
1	FRICAR	**157.045,00**
2	U.T DEARCOJM	**98.591,50**
3	LA PARISIENNE	**140.988,63**
4	SURTILACTEOS DEL CARIBE	**104.771,00**
5	MEGA TIENDAS	**168.040,00**

ESTUDIO DE MERCADO

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

					HISTORICO			FRICAR			LA PARISIENNE			SURTILACTEOS DEL CARIBE			MEGA TIENDAS			
IMPUESTOS INCLUIDOS SEGÚN ESTATUTO TRIBUTARIO																				
PRODUCTO	RANGO GRAMAJE Y/O MILILITROS SOLICITADO		UNIDAD DE MEDIDA ESTUDIO	RANGO GRAMAJE HISTORICO	VALOR UNITARIO	Valor uunitario presentacion	RANGO GRAMAJE FRICAR	VALOR UNITARIO eb gn	Valor uunitario presentacion	RANGO GRAMAJE LA PARISIENNE	VALOR UNITARIO	Valor uunitario presentacion	RANGO GRAMAJE SURTILACTEOS DEL CARIBE	VALOR UNITARIO	Valor uunitario presentacion	RANGO GRAMAJE MEGA TIENDAS	VALOR UNITARIO	Valor unitario presentacion	PROMEDIO	MINIMO
BUTIFARRA	PAQUETE	500	GRAMO	500	17.32	8.660.00	500	16.14	8.071.00	500	23.11	11.554.20	500	16.73	8.366.00	450	26.56	11.950.00	19.97	16,14
CHORICHUZO	PAQUETE	500	GRAMO	500	18.23	9.116.00	500	37.51	18.753.00	500	30.85	15.425.46	500	23.64	11.819.00	450	37.76	16.990.00	29.60	23,64
CHORIZO ESTANDAR	PAQUETE	500	GRAMO	500	18.23	9.116.00	500	42.93	21.466.00	500			500	23.64	11.819.00	500	46.78	23.390.00	32.90	23,64
HAMBURGUESA PRECOCIDA	PAQUETE	500	GRAMO	500	18.23	9.116.00	500	43.18	21.588.00	500	33.55	16.775.49	500	23.64	11.819.00	400	58.88	23.550.00	35.49	23,64
JAMON ESTANDAR	PAQUETE	500	GRAMO	500	20.06	10.028.00	500	31.57	15.787.00	500	39.07	19.533.95	500	26.00	13.001.00	400	29.23	11.690.00	29.18	26,00
MORTADELA	PAQUETE	500	GRAMO	500	16.41	8.204.00	500	22.69	11.343.00	500	20.20	10.098.90	500	21.27	10.636.00	450	25.53	11.490.00	21.22	20,20
SALCHICHA MANGUERA	PAQUETE	1000	GRAMO	1000	10.94	10.939.00	1000	12.51	12.508.00	1000	24.98	24.982.26	1000	10.57	10.567.00	1.000	22.45	22.450.00	16.29	10,57
SALCHICHON AHUMADO	UNIDAD	750	GRAMO	750	9.12	6.837.00	750	14.65	10.987.00				750	8.81	6.605.00	850	14.76	12.550.00	11.83	8,81
SALCHICHON CERVECERO	UNIDAD	1000	GRAMO	1000	10.94	10.939.00	1000	23.07	23.069.00	1000	21.44	21.438.11	1000	10.57	10.567.00	700	22.84	15.990.00	17.77	10,57
SALCHICHA PERRO	PAQUETE	500	GRAMO	500	18.23	9.116.00	500	26.95	13.473.00	500	42.36	21.180.26	500	19.14	9.572.00	480	37.48	17.990.00	28.83	19,14
VALOR TOTAL					157,71	92.071,00		271,19	157.045,00		235,56	140.988,63		184,00	104.771,00		322,26	168.040,00	243,09	182,34

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 MINIMO es de $ 182,34 Revisadas las diversas cotizaciones los valores mínimos y los promedios, en unidad asesora se determina optar por el valor MINIMO cotizado, teniendo en cuenta que el resultado de los valores se acerca más a los precios de referencia del mercado y cifras sectoriales.

Teniendo en cuenta lo anterior, el comité estructurador económico excluyó las cotizaciones con los precios más bajos y más altos y adiciono los precios del último contrato ejecutado por la entidad con el mismo objeto, y se obtuvo el promedió de precios y el mínimo de precios de cada uno de los ítems obtenidos de las cotizaciones restantes.

Adicionalmente a ellos se realizaron conversiones de los precios cotizados a gramos, teniendo en cuenta que existen varios gramajes de presentación en el mercado colombiano y detallado en las cotizaciones recibidas.

Una vez analizados los precios unitarios de las cotizaciones que conforman el estudio de mercado se procede a proyectar un estimado del valor de presupuesto. Se concluye de la Verificación Financiera que de acuerdo a la información suministrada para el presente estudio y luego de realizar las operaciones aritméticas se determinó que el total del valor Promedio es **$ $ 243.09**; revisadas las diversas cotizaciones los valores mínimos y los promedios, se determina optar por el VALOR MINIMO COTIZADO por **$ $ 182.34**, teniendo en cuenta que el resultado del valor MINIMO se acerca más a los precios referencia del mercado y cifras sectoriales.

ID	FIRMA	Valor de Cotización x gramo
1	FRICAR	**271,19**
2	U.T DEARCOJM	**173,20**
3	LA PARISIENNE	**235,56**
4	SURTILACTEOS DEL CARIBE	**184,00**
5	MEGA TIENDAS	**322,26**

8.3 INDICADORES FINANCIEROS DEL PROPONENTE

INDICADORES FINANCIEROS DEL PROPONENTE

Los indicadores de capacidad financiera buscan establecer unas condiciones mininas que reflejan la salud financiera de los proponentes a través de su liquidez y endeudamiento. Estas condiciones muestran la aptitud del proponente para cumplir oportuna y cabalmente el Objeto del contrato.

Para calcular los requisitos mínimos habilitantes la Entidad utilizó las medidas de tendencia central y dispersión de acuerdo a la información consultada; ahora para determinar los indicadores de capacidad financiera y capacidad organizacional, se tendrá en consideración las exigencias de la Entidad, naturaleza del contrato, valor del presupuesto oficial, la forma de pago, riesgos previstos, lugares de ejecución y forma de entrega, concluyendo que con el fin de garantizar la pluralidad de oferentes y con el objetivo de que el futuro contratista cumpla oportuna y cabalmente con el objeto del contrato se establecen los siguientes:

El oferente deberá aportar el registro único de proponentes (RUP) debidamente actualizado y en firme a 2025. De conformidad con lo establecido en el decreto 579 de 2021, art. 2 y 3, el comité económico-financiero verificara en los estados financieros los indicadores solicitados, teniendo en cuenta la capacidad financiera de los oferentes, tomando como referencia el mejor periodo fiscal del mismo en los últimos tres (3) años que estén reportados en el registro único de oferentes (RUP) y efectuara los

análisis correspondientes de los mismos.

El proponente debe cumplir con los siguientes indicadores:

8.3.1 INDICADORES FINANCIEROS DEL PROPONENTE
El proponente debe cumplir con los siguientes indicadores.

LIQUIDEZ = ACTIVO CORRIENTE/PASIVO CORRIENTE
Debe ser Mayor o igual al (≥) 1

NIVEL DE ENDEUDAMIENTO TOTAL: (ET) ET = (PASIVO TOTAL / ACTIVO TOTAL) x 100
Debe ser igual o menor (<) al 70%

RAZON DE COBERTURA DE INTERESES (RATIO):
UTILIDAD OPERACIONAL / GASTOS DE INTERÉS RATIO**:** Debe ser mayor o igual (≥) 0.9 VEZ

Anexar los otros documentos financieros:

- Formato de Información de Proveedores o Contratista Sistema de Información Integral Financiera "SIIF", acuerdo Formulario No. 5.
- Fotocopia del Registro Único Tributario (RUT) en el que se indique el Régimen Tributario al que corresponde.
- Certificación Bancaria no mayor a 30 días calendarios que contenga: número de cuenta, NIT, banco, sucursal, código del banco, código de la sucursal y beneficiario.
- Registro único proponente RUP (2024) vigente y en firme.

S2 GAVIRIA NIETO CARLOS
Comité Técnico Estructurador

WILLIAM LARA REYES
Comité Técnico Estructurador

TSD. ANABEL ROJAS PEREZ
Miembro Comité Económico Estructurador