

ANÁLISIS DEL SECTOR

1. Objeto del Contrato

Suministro de productos fritos y comidas preparadas entre otros, con destino a los Comedores de Tropa pertenecientes a la BR-14 y BR-15, administrados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó y otras posibles unidades que lo requieran.

2. Descripción de la Necesidad

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares es un establecimiento público del orden nacional, adscrito al Ministerio de Defensa Nacional, dotado de personería jurídica, autonomía administrativa, financiera y patrimonial, cuya misión es proveer soluciones logísticas focalizadas en abastecimientos Clase I, Clase III e Infraestructura a las Fuerzas Militares de Colombia y a otras entidades del Estado, en todo tiempo y lugar, y desarrollar sus capacidades en la gestión de otros bienes y servicios.

La necesidad que se pretende satisfacer con el proceso de contratación que se adelantará, surgió del Grupo de Abastecimientos - Comedores, cuya finalidad principal es suministrar alimentación a los soldados, mediante los Comedores de Tropa ubicados en los Batallones de Unidades Militares que corresponden a nuestra jurisdicción.

La Regional Antioquia Chocó, tratando de dar cumplimiento cabal a su misión institucional, se reserva la posibilidad de abastecer por medio del futuro contrato que se llegare a suscribir, otras necesidades originadas por las Fuerzas Militares de Colombia u otras entidades del Estado que verse sobre el objeto contratado, por lo cual el contrato que se derive del proceso de contratación podrá ser adicionado y/o prorrogado.

Los productos fritos y comidas rápidas son una importante proteína que está incluida en los menús de los Comedores de Tropa pertenecientes a la BR-14 y BR-15, administrados por la Regional Antioquia Chocó en las Unidades Militares que están bajo su jurisdicción, por lo cual es de suma importancia la contratación de estos productos.

En vista de lo anterior, en observancia de los principios que dan origen a la Contratación Estatal y luego de analizar debidamente el consumo de alimentos por parte de los soldados durante los dos últimos años, es procedente iniciar el presente proceso de selección abreviada de subasta inversa, según lo contemplado en el artículo 2.2.1.2.1.2.2 del Decreto 1082 de 2015, previo las siguientes consideraciones:

3. Indicadores Financieros

Para el presente proceso se toman los siguientes indicadores:

- 3.1. Índice de liquidez: mayor o igual a 5
- 3.2. Índice de endeudamiento: igual o menor a 70
- 3.3. Razón de cobertura de intereses: mayor o igual a 1.0
- 3.4. Rentabilidad del patrimonio: mayor o igual 0.20
- 3.5. Rentabilidad del activo: mayor o igual a 0.10

4. Sector Económico

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

Para la realización del presente análisis, actualmente en nuestro país, el sector tiene gran peso en el presupuesto familiar. No obstante, otro estudio elaborado por GROUP en cinco (5) países de Latinoamérica sobre las tendencias gastronómicas, determino que más del 90% de los colombianos busca comer fuera para disfrutar de una experiencia distinta a la habitual.

El Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE reveló el más reciente informe del IPC a corte de septiembre, que se ubicó en 11,44% en su variación anual, la más alta desde 1999.

Durante el presente año se evidencia un fuerte aumento en los precios de los alimentos, el principal impulsor de la inflación en Colombia, y con fuerte relación con la canasta básica familiar.

“En términos de alimentos vimos incrementos asociados a frutas frescas, pero también a rubros de la canasta familiar como lo es el arroz, los huevos y nuevamente vemos presiones recientes en términos de la carne de cerdo y de res. Incluso el pescado. A esto también se está sumando el hecho de que varios elementos procesados nuevamente están exhibiendo nuevas presiones al alza, ese es el caso por ejemplo del pan”, señaló tras el informe Jacqueline Piraján, economista de SCOTIABANK Colpatría.

Según la experta, esas presiones alcistas concentradas en los alimentos tienen un mayor impacto sobre las personas de bajos ingresos y de ingresos vulnerables. “Lo que podemos destacar es que si bien en el promedio nacional la inflación está sobre el 11.44 %, para las personas más vulnerables esa inflación supera el 13 %”, manifestó Piraján.

Por lo anterior teniendo en cuenta que los alimentos que hacen parte de la gastronomía colombiana y son elaborados con ingredientes que hacen parte básicos de la canasta familiar, como huevo, harina, arroz, queso, pollo, carne, papa, maíz entre otros, a futuro se puede presentar una tendencia a la disminución del consumo.

5. Información del Sector

Los fritos se encuentran en cada esquina de Colombia. En la calle, en una tienda o en un restaurante, pues estos alimentos hacen parte de la cotidianidad e identidad de los colombianos.

Los fritos, al igual que toda la comida típica colombiana, son la representación de la cultura y al mismo tiempo un homenaje a las tradiciones de las diferentes regiones del país.

La producción de alimentos en Colombia es, dentro de la industria nacional, uno de los rubros más dinámicos, representando entre el 22% y el 24% del PIB industrial del país, desde el año 2000, siendo un sector que ha estado en constante crecimiento durante las primeras dos décadas de este siglo, teniendo solo un año en que la producción no creció, correspondiente a 2010. Según la agencia EUROMONITOR INTERNACIONAL, se estima durante 2020 el valor minorista del mercado de alimentos procesados en Colombia ascendió a USD 11.048 millones. Se espera que procesamiento y conservación de carne y productos cárnicos tenga un crecimiento promedio del 1,0% entre 2020 y 2025.

Para el caso de Colombia, es interesante conocer su evolución en el comercio internacional de preparaciones alimenticias diversas (elaboración de alimentos y platos preparados) durante las dos últimas décadas, para evidenciar su participación en este mercado en particular.

A continuación se presentan los cinco fritos más representativos de Colombia, que se preservan cada día en diferentes ciudades del país:

5.1. Productos fritos y comidas preparadas

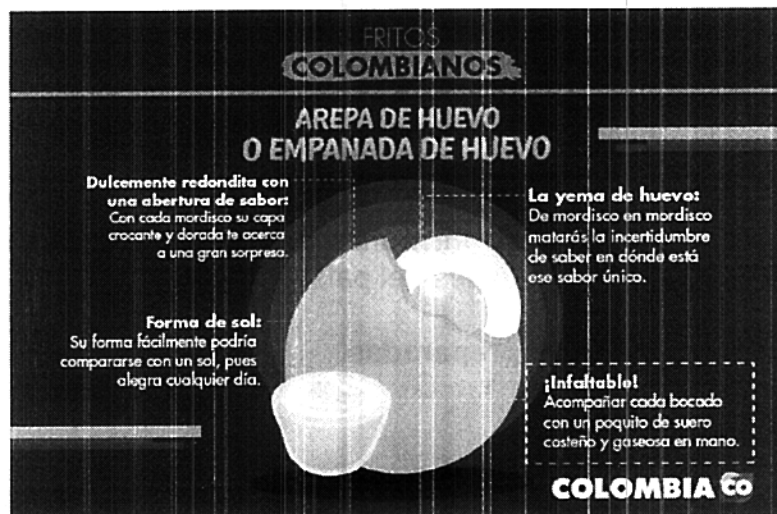
5.1.1. Empanadas colombianas:

Este frito en forma de 'media luna' es uno de los fritos más representativos. Las empanadas colombianas se preparan tradicionalmente con harina de maíz y pueden tener diferentes tipos de rellenos: pollo, carne picada o molida y/o arroz, solo queso, carne de res desmechada y/o papá, incluso, solo huevo. Su masa crujiente de maíz, también puede ser de hojaldre, yuca o de pipián.



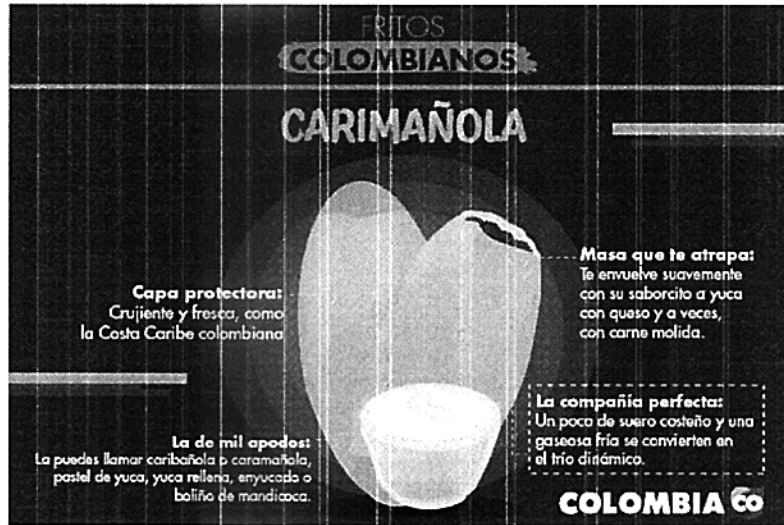
5.1.2. Arepa de huevo:

Es la arepa típica de la Región Caribe colombiana, conocida popularmente como 'arepa e' huevo. Son arepas de maíz rellenas con un huevo; prepararlas es todo un reto, pues para que quede en el punto preciso se necesita práctica. Primero se fríe la masa, luego se vierte en su interior un huevo crudo y se vuelven a freír. Además de esta tradicional preparación, estas arepas colombianas también pueden venir acompañadas de carne desmechada o picada.



5.1.3. Carimañola:

Este pastel de yuca es otro de los fritos típicos de la región Caribe colombiana. La carimañola se rellena con carne, pollo o queso, según la zona en donde se prepare. Y generalmente se sirve con un aderezo llamado suero costeño o sour cream (salsa espesa preparada con queso salado). Este producto insignia de la cocina tradicional se come a cualquier hora del día: puede ser al desayuno, como refrigerio o como entrada.



5.1.4. Patacones:

Son los acompañantes esenciales en cada plato. Se trata de unos tostones hechos con plátano verde o guineo y que en algunas ocasiones, se sirven con pollo, carne desmechada o camarones encima. Al igual que las carimañolas, se suelen acompañar con suero o queso costeño, también con guacamole, salsa de tomate y cebolla o ají (salsa picante).



5.1.5. Buñuelos:

Son uno de los principales y más tradicionales alimentos de una mesa colombiana, especialmente en Navidad, aunque son populares durante todo el año. Los buñuelos colombianos tradicionalmente se preparan con queso costeño (queso blanco colombiano y un poco más salado que el queso fresco) y harina de maíz. Son esponjosos en su interior y crujientes por fuera.



5.2. Aspectos Técnicos

Los bienes objeto del presente proceso de selección esta codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica.

ÍTEM	PRODUCTO	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
1.	AREPA DE HUEVO	E	50	19	28	01
2.	AREPA SIN SAL	E	50	19	28	01
3.	PANZEROTI	E	50	19	28	01
4.	PALITO DE QUESO	E	50	19	28	01
5.	TAMAL ESPECIAL (TOLIMENSE)	E	50	19	27	01
6.	PASTEL DE POLLO	E	50	19	28	01
7.	SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO	E	50	19	27	01

Se debe consignar con claridad las especificaciones técnicas y/o norma técnica del bien, obra o servicio necesarios que garanticen la correcta ejecución del contrato.

ÍTEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓN DE LA PRESENTACIÓN
1.	AREPA DE HUEVO	120 GRAMOS	No aplica
2.	AREPA SIN SAL	100 GRAMOS	No aplica
3.	PANZEROTTI	100 A 120 GRAMOS	No aplica
4.	PALITO DE QUESO	80 A 120 GRAMOS	No aplica
5.	TAMAL ESPECIAL (TOLIMENSE)	200 A 300 GRAMOS	No aplica
6.	PASTEL DE POLLO	150 A 200 GRAMOS	No aplica
7.	SANDWICH DE JAMÓN Y QUESO	150 A 200 GRAMOS	No aplica

NOTA 1: Las fichas técnicas se encuentran en un archivo adjunto.

NOTA 2: Las cantidades pueden variar de acuerdo con los requerimientos que solicite cada Comedor de Tropa administrado por la Regional Antioquia Chocó de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares y/o las unidades que requieran de este producto.

NOTA 3: La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó en virtud del desarrollo logístico y operacional de nuestra misión institucional se tiene establecido con las Fuerzas Militares la estructuración de un menú periódico, de acuerdo a lo anterior los bienes antes descritos en las especificaciones técnicas podrán variar de conformidad a las modificaciones que puedan sufrir dicho menú, así mismo como las cantidades solicitadas, el consumo mensual y la ejecución final del contrato.

5.3. Análisis de la Oferta

Colombia cuenta con una amplia variedad no solo de productos, sino además de MIPYMES que ofrecen productos fritos a nivel Departamental y Nacional que permite cubrir las necesidades que en este caso requiere la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó.

Una vez analizados los precios y verificadas las cotizaciones, en cuanto a los costos de los productos fritos y comidas preparadas, se acoge el precio promedio cotizado por los oferentes requeridos mediante correo electrónico.

5.4. Análisis de la Demanda

Una vez analizada la información con la que cuenta la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó, se consultó con la página de Colombia Compra Eficiente con el fin de verificar el movimiento en las entidades estatales en cuanto a la adquisición de este servicio y los posibles oferentes bajo el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC.

Como requisito en la contratación pública de nuestra institución, se solicitaron cotizaciones de productos fritos y comidas preparadas en la página de Colombia Compra Eficiente SECOP II, y **NO** se logró conseguir empresas cotizantes para desarrollar el análisis económico. En aras de ampliar este estudio se solicitó a diferentes proveedores cotizaciones, informándoles características claras de los productos, tiempo de entrega, lugar entrega, condiciones de calidad y los descuentos de Ley, por concepto del suministro de productos fritos y comidas preparadas para proveer a los Comedores de Tropa de la Regional Antioquia Chocó; no obstante, por correo electrónico se recibieron tres **(3)** cotizaciones con lo cual se pretende obtener un precio mínimo y un ponderado de los productos a adquirir.

Estas cotizaciones se hicieron con el fin de tener en cuenta los establecimientos y negocios de la región para incentivar la economía del sector y de las MIPYMES que se encuentran en la zona de influencia del departamento de Antioquia, entre otros.

La entrega de los productos objeto del contrato se lleva a cabo en los Comedores de Tropa pertenecientes a las Brigadas BR-14 y BR15, administrados por la Agencia Logística de las Fuerzas Armadas Regional Antioquia Chocó y otras posibles unidades que lo requieran, que se encuentran en los departamentos de Antioquia y Chocó, con base en la programación semanal solicitada por la Coordinación Comedores de Tropa, especificando la prioridad de entrega y cantidades variables semana a semana de acuerdo a las necesidades de la entidad y al parte de personal hombres que se encuentran acantonados en cada uno de los comedores de tropa para un consumo mensual.

Para este proceso de contratación se requiere que los oferentes garanticen la capacidad de suministrar los productos requerido al objeto del contrato, dando respuesta oportuna a las solicitudes y pedidos extra requeridos por la entidad, con el fin de atender la demanda en todo momento para suplir las necesidades y operaciones imprevistas por las diferentes Unidades Militares al suministro de alimentación del personal soldados.

Una vez analizados los precios y verificados las cotizaciones, en cuanto a los costos de los fritos, se acoge el precio mínimo y promedio recibido en las cotizaciones solicitadas.

6. Histórico de Contratación

Producto o servicio	Comidas combinadas - Alimentos preparados y conservados - Empanadas y quiches y pasteles - Pasteles de sal frescos					
Clasificación UNSPSC	PRODUCTO	GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO
	Arepa de huevo	E	50	19	28	01
	Arepa sin sal	E	50	19	28	01
	Panzerotti	E	50	19	28	01
	Palito de queso	E	50	19	28	01
	Tamal especial	E	50	19	27	01
	Pastel de pollo	E	50	19	28	01
	Sándwich de jamón y queso	E	50	19	27	01
Modalidad de contratación	Selección abreviada de subasta inversa					
Lugar de ejecución	Puerto Berrio (Antioquia) – Quibdó (Chocó)					
Fecha desde - Fecha hasta	2019			2023		
Cuantía	\$ 230.000.000					
Validez	Vigencia 2019	Vigencia 2020	Vigencia 2021	Vigencia 2022	Vigencia 2023	
Agencia Logística de las Fuerzas Militares	\$ 412.000.000	\$ 335.000.000	\$ 446.000.000	\$ 170.000.000	\$ 260.000.000	
Total demanda por vigencia	\$ 412.000.000	\$ 335.000.000	\$ 446.000.000	\$ 170.000.000	\$ 260.000.000	

7. Análisis Normativo

- Ley 9 de 1979 (Medidas Sanitarias alimentos desde su manipulación hasta su consumo)
- Decreto 3075 de 1997 (Actividades que generan factores de riesgo desde la fabricación hasta la comercialización)
- Resolución 5109 de 2005 (Reglamento en cuanto requisitos de rótulos o etiquetas)
- Resolución 1506 de 2011 (Requisitos de rotulado o etiquetas en cuanto a aditivos)
- Resolución 2674 de 2013 (Requisitos sanitarios que deben tener las personas naturales o jurídicas que ejercen la fabricación de estos)
- Decreto 539 de 2014 (Reglamentos técnico sobre requisitos sanitarios que se deben cumplir al momento de importar y exportar alimentos)

- Resolución 719 de 2015 (Clasificación de alimentos de consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública)

8. Análisis de Mercado

Las variables estudiadas para la solicitud de cotizaciones son:

8.1. Análisis de recursos

El Certificado de Disponibilidad Presupuestal es el N° 13923 con fecha del 26 de septiembre de 2023, por un valor de Ochenta millones de pesos (\$ 80.000.000).

8.2. Experiencia de la empresa

Los oferentes deberán demostrar experiencia de contratos ejecutados o en ejecución cuyo objeto sea igual o guarde congruencia con el objeto del presente informe, para lo cual se analizará los contratos certificados en la experiencia del Registro Único de Proponentes donde la sumatoria sea igual o mayor a 35 SMMLV, salario mínimo vigencia 2023.

9. Ubicación Geográfica

COMEDORES DE TROPA UBICADOS EN LA BR-14 (PUERTO BERRIO - ANTIOQUIA)

ÍTEM	UNIDAD O BATALLÓN	UBICACIÓN
1	Batallón de A.S.P.C. N° 14	Puerto Berrio
2	Batallón de Infantería N° 3 Batalla de Bárbula	Puerto Calderón
3	Batallón de Infantería N° 42 Batalla de Bombona	Guacimal
4	Batallón de Ingenieros N° 14 Batalla del Calibío	Cantimplora

COMEDORES DE TROPA UBICADOS EN LA BR-15 (QUIBDÓ - CHOCÓ)

ÍTEM	UNIDAD O BATALLÓN	DIRECCIÓN	UBICACIÓN
1	Batallón de Infantería N° 12 Alfonso Manosalva Flórez	Kilómetro 5 Vía Pacurita, Municipio de Quibdó Choco	Quibdó
2	Batallón de Ingenieros N° 15 Julio Londoño	Vereda las Animas, Municipio de la Unión Panamericana	Las Animas - Chocó

10. Muestreo Empresas Consultadas

Para iniciar el proceso de adquisición de productos fritos y comida preparada, se realizó solicitud de cotización a diferentes proveedores, informándoles las características de los productos a cotizar para proveer a los Comedores de Tropa pertenecientes a las Brigadas BR-14 y BR-15, administrados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó.

10.1. Empresas consultadas que aportaron cotización

Mediante correo electrónico se requirió la participación de varias empresas comercializadoras de carne de res y cerdo, logrando respuesta de las siguientes:

- DELISABORES Y ALGO MÁS DE URABÁ**
 Contacto: Carmen Nelsy Vega de León
 Correo electrónico: nelsyvega@hotmail.com
 Teléfonos: 310 809 7496
- RICURAS DE LUCY**
 Contacto: Ana Lucía Mazo Rodríguez
 Correo electrónico: petro252011@hotmail.com
 Teléfono: 314 318 9721
- FRITOS SOFI**
 Contacto: Sofía Fonnegra Mazo
 Correo electrónico: smazo0188@gmail.com
 Teléfono: 322 682 4070

10.2. Empresas consultadas que no aportaron cotización

En el mes de septiembre de 2023, se publica en la plataforma SECOP II la solicitud de cotización para el presente proceso: SIP 007-064-2023, sin embargo no se evidencia visualización de empresa alguna, por ende ninguna presentó interés en cotizar, como se observa en la siguiente captura de pantalla:

Proceso : Solicitud de cotización suministro de Fritos y Comidas Preparadas - SIP 007-064... (id.CO1.BDOS.4970034)

Solicitud de información a los Proveedores
 SIP 007-064-2023 **EN ANÁLISIS** **Proveedores**

Unidad de contratación REGIONAL ANTIOQUIA CHOCÓ AFM

EN ANÁLISIS

PROVEEDORES

5

5

Fecha de publicación de concurso: 26/09/2023
 Fecha de presentación de ofertas: 26/09/2023 12:00 PM
 Fecha de publicación: 11/09/2023 9:00 AM

LÍNEA DE TIEMPO

Fecha de publicación de concurso: 26/09/2023

Plazo para solicitar aclaraciones: 26/09/2023

Presentación de ofertas: 26/09/2023

EMPRESA CERTIFICADA
 Certificate No. LAT-0977

Link:

<https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/BuyerWorkArea/Index?docUniquelentificier=CO1.BDOS.4970034&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fBuyerDossierWorkspace%2fIndex%3fcreateDateFrom%3d03%2f04%2f2023+17%3a44%3a41%26createDateTo%3d03%2f10%2f2023+17%3a44%3a41%26filteringState%3d1%26sortingState%3dLastModifiedDESC%26showAdvancedSearch%3dFalse%26showAdvancedSearchFields%3dFalse%26folderCode%3dALL%26selectedDossier%3dCO1.BDOS.4970034%26selectedRequest%3dCO1.REQ.5081433%26&prevCtxLbl=Procesos+de+la+Entidad+Estatal>

10.3. Conclusión muestreo de proveedores

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Antioquia Chocó solicitó cotizaciones por medio de la plataforma SECOP II (SIP 007-064-2023) donde no se obtuvo respuesta de algún proponente, de igual forma, se requirieron mediante correo electrónico a empresas encontradas a través de la web, a lo cual fueron allegadas tres **(3)** cotizaciones.


De acuerdo a lo anterior y ante la necesidad imperiosa de contratar y siendo aceptado por el comité económico y estructurador, se hace la comparación de precios del mercado con tres **(3)** cotizaciones a fin de establecer mínimos y ponderados de los productos cárnicos a adquirir.

11. Conclusión Final

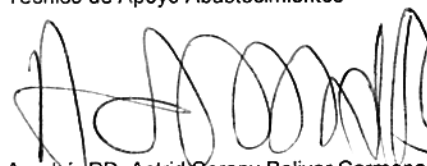
En el marco del presente proceso, tomando como referencia el muestreo de proveedores y validando los precios del mercado para los bienes requeridos, se logra identificar que es viable la contratación para suplir la necesidad del suministro de productos fritos y comidas preparadas, además de garantizar pluralidad de oferentes.

Cordialmente,


TASD. KELLY MARTÍNEZ BERRIO
Técnico de Apoyo Abastecimientos


Elaboró: TASD. Kelly Martínez Berrio
Técnico de Apoyo Abastecimientos


Revisó: PD. Carlos Andrés Torres Ruíz
Ingeniero de Alimentos – Grupo Abastecimientos


Aprobó: PD. Astrid Sorany Bolívar Carmona
Coordinadora Grupo Abastecimientos