



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



MEMORANDO

Bogotá, 18-03-2022

No 2022130010058163 ALSGC-CT-PRE-13001

PARA: TC @ RICARDO JEREZ SOTO
Director Regional Norte

DE: Coronel CARLOS AUGUSTO MORALES HERNANDEZ
Director General Encargado de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares

ASUNTO: Respuesta memorando No. 2022140940056113 ALRNT-OL-AYS-14094
Autorización Mínima Cuantía

Teniendo en cuenta el memorando del asunto, con toda atención me permito informar al señor Teniente Coronel @ Director de la Regional Norte, que en respuesta a su solicitud de autorización para adelantar los siguientes procesos bajo la modalidad de mínima cuantía, relacionados a continuación se autorizan bajo las siguientes observaciones así:

OBJETO	PRESUPUESTO
ADQUISICIÓN DE FRITOS Y TAMALES PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOR POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE	\$ 30.000.000
ADQUISICIÓN DE HIELO PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOR POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE	\$ 50.000.000
ADQUISICIÓN DE ELEMENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA LAS UNIDADES DE NEGOCIO DE LA AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE	\$ 47.000.000
ADQUISICIÓN DE BOLSAS DE MUESTREO ESTERILES PARA TRANSPORTE Y ALMACENAMINETO DE MUESTRAS SOLIDAS; SEMISOLIDAS Y LIQUIDAS DE ALIMENTOS POR 72 HORAS Y RECTIVOS QUIMICOS (DPD) PARA ABASTECER LOS KIT DE CLORO Y PH UBICADOS EN LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE	\$ 9.000.000
CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO APLICABLES A MUESTRAS DE ALIMENTOS; AGUA POTABLE; AMBIENTES Y SUPERFICIES EN LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE	\$ 34.000.000
REALIZAR MANTENIMIENTO DE EQUIPOS ELECTRICOS UBICADOS EN LOS CATERING DE LA AGENCIA LOGISTICAS DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE	\$ 30.000.000
ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS DE MISCELÁNEA EMPAQUETADOS PARA ABASTECER LOS CATERING Y UNIDADES MILITARES ADSCRITAS A LA JURISDICCION DE LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE	\$ 65.000.000
ADQUISICION DE CONDIMENTOS PARA ABASTECER LOS CATERING Y LAS UNIDADES MILITARES ADSCRITAS A LA JURISDICCION DE LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE	\$ 30.000.000

1. Para efectos de adelantar los procesos requeridos por la Regional a través de la modalidad de Mínima cuantía, se debe ceñir al procedimiento establecido por la Entidad en el Manual de Contratación y dar cumplimiento a los lineamientos de la Agencia Nacional de Contratación – Colombia Compra Eficiente.





La seguridad es de todos

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES



2. En concordancia con la Oficina Asesora de Planeación, los procesos que se requieren deben estar debidamente relacionados en el Plan Anual de Adquisiciones, mediante la inclusión del objeto contractual, presupuesto, modalidad de selección, códigos UNSPC y unidad de contratación.
3. Teniendo en cuenta que los procesos del asunto pretenden la adquisición de bienes y/o servicios cuyo valor no excede el diez por ciento (10%) de la menor cuantía de la Entidad, se autoriza adelantar dichos procesos a través de la modalidad de selección de mínima cuantía.

Cordialmente,

Coronel CARLOS AUGUSTO MORALES HERNANDEZ
Director General Encargado de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Elaboró: Abg. Vicky Andrea Silva
Grupo Precontractual

Revisó: Abg. Rosa Yaneth Fuentes M
Coordinadora Grupo Precontractual

Aprobó: Mag. Adm. Emp. Hector Vargas Rodriguez
Subdirector de Contratación



Certificate No.
LAT-0977

MEMORANDO

Barranquilla, 13-05-2022

N° 2022140940099063 ALRNT - OL- AYS -14094

PARA: P.D Diana Carolina Molina Agudelo
Coordinadora de Contratos

DE: P. D Modesto Mendoza Silgado
Ingeniero de Alimentos

ASUNTO: Solicitud Apertura Proceso de mínima cuantía para adquisición de fritos y tamales

Por medio del presente me permito solicitar se inicie proceso de mínima cuantía para la ADQUISICIÓN DE FRITOS Y TAMALES PARA ABASTECER LOS CATERING ADMINISTRADOS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE BARRANQUILLA

Por valor de Treinta Millones de Pesos MCTE (\$ 30.000.000)

Se especifican los siguientes comités:

Comité Jurídico Estructurador ---- P.D Blanca Steffania Martinez Ortega
Evaluador ----- P.D Diana Carolina Molina Agudelo

Comité Técnico Estructurador ----- P.D Modesto Mendoza Silgado.
Evaluador ----- T.D Isabel Cristina Murillo Ramirez

Comité Económico Estructurador --- P.D Laura Aníbal Santana
Evaluador -- T. D Gustavo Gonzales Contreras

Supervisor de contrato serán los administradores de los comedores y administrativamente el Técnico de Catering Tatiana Arias Caicedo

- ↙ Informe Técnico
- ↙ Análisis Económico del Sector.
- ↙ Basados en el CDP N° 10922 del 26 de mayo de 2022 por valor de Doscientos Millones de Pesos MCTE (\$ 30.000.000), Rubro A-05-01-01-002-003 Productos

de Molinería, Almidones y Productos Derivados. Los cuales se ejecutarán en la vigencia del año 2022

- 4 Cotizaciones.
- Soporte SAP

Cordialmente

P. D. MODESTO MENDOZA SILGADO
Ingeniero de Alimentos

Elaboró: P. D. Modesto Mendoza Silgado
Ingeniero de Alimentos

Revisó: P. D. Carol Santafé Ramón
Coordinadora de abastecimientos

Aprobó: TC (RA) Ricardo Jerez Soto
Director Regional Norte



Certificate No. LAT-0977

Jerez
13/11/2022
15:40 h.



Reporte Certificado de Disponibilidad Presupuestal Comprobante

Usuario Solicitante: M Hanibal
 Unidad o Subunidad Ejecutora Solicitante: 15-20-00-009
 Fecha y Hora Sistema: 2022-05-13 9:03 a. m.

LAURA MARGARITA ANIBAL SANTANA
 REGIONAL NORTE - AGENCIA LOGISTICA DE

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El suscrito Jefe de Presupuesto CERTIFICA que existe apropiación presupuestal disponible y libre de afectación en los siguientes "ítems de afectación de gastos"

Número:	10922	Fecha Registro:	2022-05-13	Unidad / Subunidad ejecutora:	15-20-00-009 REGIONAL NORTE - AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
Vigencia Presupuestal	Actual	Estado:	Generado	Tipo:	Gasto
Valor Inicial:	30.000.000,00	Valor Total Operaciones:	0,00	Valor Actual:	30.000.000,00
				Saldo x Comprometer:	0,00
				Uso Caja Menor	Ninguno
				Vr. Bloqueado	30.000.000,00

SOLICITUD DE CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Número:	10922	Fecha Registro:	2022-05-13	Modalidad de contratación:	
				Tipo de contrato:	

AUTORIZACION DE ADQUISICION DE BIENES Y SERVICIOS

ITEM PARA AFECTACION DE GASTO

DEPENDENCIA	POSICION CATALOGO DE GASTO	FUENTE	RECURSOR ECURSO	SITUAC.	FECHA OPERACION	VALOR INICIAL	VALOR OPERACION	VALOR ACTUAL	SALDO X COMPROMETER	VALOR BLOQUEADO
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL	Propios	20	CSF		30.000.000,00	0,00	30.000.000,00	30.000.000,00	0,00
Total:										
						30.000.000,00	0,00	30.000.000,00	30.000.000,00	0,00

Objeto:

ADQUISICION DE FRITOS Y TAMALES PARA ABASTECER LOS CATERING DE JUNIN Y BIRIF ADMINISTRADO POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE

(Firma)
 LAURA ANIBAL SANTANA

PD. PRESUPUESTO - CARTERA

ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

Fecha: 09 de mayo de 2022

OBJETO DEL CONTRATO: ADQUISICIÓN DE FRITOS Y TAMALES PARA ABASTECER LOS CATERING DE JUNIN Y BIRIF ADMINISTRADO POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LA REGIONAL NORTE

Descripción de la necesidad

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

Contrato interadministrativo N° 054 DIADQ – DIPER - 2021, celebrado entre el Ministerio de Defensa Nacional – Ejército Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, cuyo objeto es: El abastecimiento de estancias de alimentación con destino al personal soldados y alumnos de las unidades militares del Ejército Nacional, de acuerdo anexo N° 1 de este contrato, el N° 2 de la solicitud de oferta del proceso y la oferta presentada por el contratista, que hacen parte integral del presente contrato.

Así también con el Contrato Interadministrativo N° 295-00-A-COFAC-DILOS-2021 cuyo objeto es El suministro de estancias de alimentación diaria para el personal Soldados de Aviación que prestan su servicio militar obligatorio; el servicio de alimentación para el personal de Alférez, Cadetes, Distinguidos, Alumnos y Soldados que sean destinados en comisión del servicio por actividades operacionales, administrativas y ceremoniales, de acuerdo a la ficha técnica y las condiciones propias del servicio requerido.

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

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

Teniendo en cuenta la necesidad que se origina, y partiendo de los menús establecidos por las Unidades Militares para el cumplimiento de los partes diarios en catering y en concordancia con las tablas de porciones determinadas por operaciones logísticas a nivel nacional, la Agencia Logística Regional Norte requiere la adquisición de productos terminados fritos, para consumir y garantizar nuestra misión en el suministro de comida caliente en la vigencia del año 2022 se contarán con un presupuesto respaldado mediante documentos de CDP, con el fin de adquirir productos que cumplan con las especificaciones técnicas acordadas y necesarias para llevar a cabo los lineamientos de la Agencia Logística en cuanto al servicio de alimentación, el Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de control nacional y regionales (INVIMA), la resolución 2674 de 2013 y todos los lineamientos y requisitos de LEY, Que debe cumplir cada comedor para la preparación, manipulación, cocción y servicio de los alimentos que se distribuyen en cada catering perteneciente a la Jurisdicción de la Regional Norte. Productos bajo condiciones y gramajes establecidos, para lo cual el mercado cuenta con proveedores en este campo que están dispuestos a ofrecer sus bienes para la ejecución de este proceso.

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

Clasificación de Bienes Y Servicios UNSPSC: El bien objeto del presente proceso de selección está codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(19) ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	(2700) PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(19) ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	(2801) PASTELES DE SAL FRESCOS
(E) PRODUCTOS DE USO FINAL	(50) ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACOS	(19) ALIMENTOS PREPARADOS Y CONSERVADOS	(28) EMPANADAS Y QUITCHES Y PASTELES

SECTOR ECONÓMICO:

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

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

Así también con el Contrato Interadministrativo N° 208 -00-A-COFAC – DISER - 2019 cuyo objeto es el servicio de alimentación diaria para el personal de soldados de aviación que prestan su

servicio militar obligatorio siendo orgánicos de las unidades militares aéreas de CACOM-1, CACOM-2, CACOM-3, CACOM-4, CACOM-6, CATAM, CAMAN, GACAR, GAORI, GACAS, GAAMA, CLOFAC, CSFAC de acuerdo a menús previamente establecidos, servicio de alimentación para el personal de ALFÉREZ, CADETES Y ALUMNOS que sean destinados en comisión del servicio por actividades operacionales administrativas y ceremoniales, de acuerdo a las condiciones propias del servicio requerido, celebrado con la Nación - Ministerio de Defensa Nacional – Fuerza Aérea Colombiana.

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

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

Tamal Tolimense

El tamal tolimense es, quizá, la preparación más conocida. Este delicioso plato, además de ser reconocido por su delicioso sabor, es famoso por la manera en la que se envuelve. Por lo general, son redondos y se empacan en forma de bolsa.

Asimismo, se caracterizan por llevar huevo cocido, cerdo, pollo, y otros ingredientes típicos de la región. Estos, por lo general, forman parte de los desayunos y se acompañan con pan y una taza de chocolate caliente.

Tamal Santandereano

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

Tamal Santaferreño

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

Tamal antioqueño

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

Tamal o pastel costeño

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

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

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

PREFERENCIAS

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

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

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

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

La herencia más grande que tenemos en Colombia en relación con los fritos proviene de los afrodescendientes y de los árabes”, afirma la chef Natalia Vila, presidente de la Academia Colombiana de Gastronomía. Para ella, es esencial mirar en detalle los orígenes de esta comida

Las posibilidades cromáticas del mundo de nuestros fritos callejeros son infinitas. Cualquier vitrina esquinera ofrece una miscelánea visual digna de la región cálida de una pantonera, amarillos neón, marrones texturados, ocres, sienas saturados, ámbares, naranjas radiactivos. El color, esa primera línea de ataque del *marketing* de andén, lo bofetea a uno sin tregua. Activa las glándulas salivales o produce incontenibles arcadas. Y uno, como el incauto depredador hipnotizado por el brillo de una presa venenosa, sucumbe. Así sea con terror como el que produce el naranja nuclear de una papa rellena.

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

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



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

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

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

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

La Empanada

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

Los Buñuelos

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

La Carimañola

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

Arepa de huevo

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

La Papa rellena

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

ANÁLISIS DE LA OFERTA

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

Así, para celebrar el eslabón más bajo y adorado de la pirámide alimenticia en Colombia, les dejamos este regalo: una carnudita colección Pantone de frituras callejeras para que hagan con ella lo que se les dé la gana. Yo, por mi parte, ya mandé a comprar las pinturas color arepa'e huevo con carne para mi cuarto.

Las variables estudiadas para la solicitud de cotizaciones son:

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

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

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

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

Empresas consultadas que aportan cotizaciones

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

Se solicitaron cotizaciones de 08 productos de fritos, en la página de Colombia compra eficiente SECOP II, se logró conseguir 01 empresa cotizante de 329 empresas inscritas en la página de Colombia compra eficiente, para desarrollar el análisis económico y en aras de ampliar este estudio se solicitó a diferentes proveedores de la región caribe cotizaciones informándoles características claras de los productos a cotizar, tiempo de entrega, lugar de entrega y de los descuentos de ley, por concepto del suministro de, fritos para proveer a los cátering y Unidades Militares o Batallones de los Departamento de la Costa pertenecientes a la jurisdicción de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Norte, se hizo una ponderación de precios acogiendo el menor precio para seleccionar los productos adquirir.

Estas cotizaciones de empresas de la región, se hizo con el fin de tener en cuenta los establecimientos y negocios de la región e incentivar la economía del sector y la producción agroindustrial y pecuaria para fortalecer la economía de los hogares campesinos que se

encuentran ubicados en la zona de influencia de la Regional Norte el Departamento de Córdoba y Norte de Antioquia

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

- Se verifico que los proveedores están cotizando los mismos productos
- Se analizó si los precios cotizados tienen variaciones, son precios estándar.
- Se verifico que las cotizaciones son del cierre de vigencia del año 2022

Ítem	Firma	Identificación
1	FULL SERVICE S.A.S	Barranquilla
2	DISTRIBUCIONES EL MEJOR GANGAZO	Cartagena
3	JAVIER OSVALDO RAMÍREZ MARTÍNEZ	Carrera 9 No. 5-5 Montería
4	DISTRIBUIDORA JOMPI	Cartagena

Análisis de presupuesto estudio de mercado:

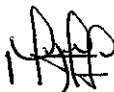
ITEM			DISTRIBUCIONE S EL MEJOR GANGAZO	DISTRIBUIDORA JOMPI	JAVIER RAMIREZ	FULL SERVICE	
			70.465.079-1	901257804-7	15030711-1	901176934	
ITEM	PRODUCTOS	UND. MED.	PRECIO UNITARIO	PRECIO UNITARIO	PRECIO UNITARIO	PRECIO UNITARIO	MENOR PRECIO
1	EMPANADA DE CARNE DE 100 a 150 GR	UND	\$ 1.600	\$ 1.500	\$ 1.400	\$ 1.450	\$ 1.400
2	AREPA DE MAIZ CON QUESO DE 100 GR	UND	\$ 1.600	\$ 1.500	\$ 1.400	\$ 1.450	\$ 1.400
3	AREPA CON HUEVO DE 120 GR	UND	\$ 2.200	\$ 2.100	\$ 2.000	\$ 2.000	\$ 2.000
4	BUÑUELO DE 80 GR	UND	\$ 1.500	\$ 1.450	\$ 1.500	\$ 1.350	\$ 1.350
5	ENVUELTO DE MAIZ DE 150 GR	UND	\$ 1.100	\$ 1.050	\$ 1.300	\$ 1.000	\$ 1.000
6	PALITOS DE QUESO - DEDITOS DE 100 GR	UND	\$ 1.600	\$ 1.500	\$ 1.350	\$ 1.450	\$ 1.350
7	PAPA RELLENA DE 130 GR	UND	\$ 1.650	\$ 1.600	\$ 1.650	\$ 1.500	\$ 1.500
8	TAMAL CORRIENTE DE 250 GR	UND	\$ 4.000	\$ 3.950	\$ 3.700	\$ 3.700	\$ 3.700

El estudio de mercado se realiza con el fin de conocer los precios actuales del mercado referente a verduras, frutas y tubérculos. Se recibieron (tres 04) cotizaciones, de empresas ubicadas a nivel nacional o en los Departamentos de Atlántico, Magdalena, Cesar y Guajira. Se corrobora que las empresas que aportan cotizaciones, cuentan con la capacidad de suministrar los bienes requeridos debido a que tienen experiencia en el mercado.

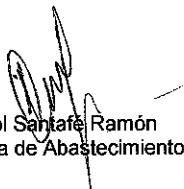
Queremos aclarar que si bien las cotizaciones recibidas en este estudio de mercado, se demostró que varios productos aumentaron su precio con relación a los precios que se manejaron en la vigencia 2021, debemos tener en cuenta las alzas por ley que hizo el gobierno nacional con el incremento del 10.07 % del Salario Mínimo y de la inflación para el año 2021 de 5.62%, aunado a esto el cambio climático y el manejo de la pandemia internacional.

Una vez analizado los precios y verificadas estas fluctuaciones en cuanto a los costos de los fritos y tamales, se acoge los menores precios cotizados entre la página del SECOP II y las facturas recibidas localmente, en el inicio de la vigencia 2022 en la jurisdicción de la Agencia Logística Regional Norte.

Cordialmente.



PD. MODESTO MENDOZA SILGADO
Ingeniero de Alimentos



Reviso. Carol Santafé Ramón
Coordinadora de Abastecimientos



Aprobó: Laura Anibal Santana
Estructuradora Financiera

ESTRUCTURACIÓN ECONOMICA

16 de mayo de 2022

Estructuración del proceso conducente a contratar: **ADQUISICIÓN DE FRITOS Y TAMALES PARA ABASTECER LOS CATERING DE JUNIN Y BIRIF ADMINISTRADO POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL NORTE**, por valor de **TREINTA MILLONES PESOS (\$ 30.000.000) INCLUIDO IVA**, bajo la modalidad de **CONTRATACION DE MINIMA CUANTIA**:

1. NOTAS GENERALES:

Se procederá a la verificación de la propuesta económica registrada en SECOP II y se establecerá un orden de elegibilidad para determinar la oferta con el menor precio de conformidad con lo siguiente:

Paso 1: Se verificarán las operaciones aritméticas del contenido de la propuesta en lo correspondiente a precios; si presenta errores aritméticos (suma, resta, multiplicación y división) se corregirán; así mismo la entidad corregirá errores en la determinación de los porcentajes de IVA que le correspondan pagar al proponente, en todo caso no podrá superar los valores unitarios establecidos en el pliego de condiciones en el **Anexo No. 3 "Valores unitarios máximos establecidos"**. El valor corregido se tendrá en cuenta tanto para la evaluación como para la adjudicación.

Paso 2: La adjudicación del proceso se realizará hasta el valor total del presupuesto oficial, el oferente que presente el menor precio siempre y cuando cumpla con los requisitos habilitantes., La evaluación del proceso, se realizará de acuerdo con la **"Propuesta Económica"** cargada directamente en el sobre económico de la plataforma del SECOP II.

Nota 1: En la plataforma transaccional del **SECOP II** encontrará dos sesiones **1** sesión **"Presupuesto Oficial Para El Presente Proceso"**, en esta se debe incluir en la columna "Precio Unitario Estimado", el valor total de su oferta económica, en consideración a que dicha plataforma, toma este valor como el valor del contrato y **2** sesión **"Presupuesto Oficial Unitario Incluido Impuestos"**, en esta se debe incluir en la columna "Precio Unitario Estimado", el valor unitario de cada producto incluido impuestos, sin que sobrepasen los precios de referencia descritos en el anexo de la presente invitación pública.

Nota 2: Cuando el comité evaluador considere que una propuesta es artificialmente baja, la Entidad adelantará el procedimiento establecido en el artículo Artículo 2.2.1.1.2.2.4. del Decreto 1082 de 2015.

Nota 3: Todos los precios unitarios que sean ofertados deberán ser aproximados al entero ya que de acuerdo al circular número 027 ALDG-ALDFN-260 del 23 de noviembre de 2015 no se podrá tramitar facturación con centavos a partir de marzo de 2016.

Nota 4: el oferente al presentar su oferta no podrá sobrepasar los precios unitarios de referencia establecidos por la entidad **SO PENA DE RECHAZO**.





2. FORMA DE PAGO:

El valor del contrato que llegare a suscribirse se cancelará en pagos parciales del presente contrato, dentro de los sesenta (60) días siguientes al recibo a satisfacción del bien entregado, avalado por el supervisor del contrato, previo cumplimiento de los trámites administrativos y financieros a que haya lugar de la siguiente documentación:

Nota 1: Para el pago, el contratista debe presentar factura o documento equivalente a Factura Comercial, de conformidad con el Artículo 617 del Estatuto Tributario, modificado por los artículos 40 de la Ley 223 de 1995 y el artículo 64 Ley 788 de 2002 así:

- a) Estar denominada expresamente como factura de venta y régimen al que pertenece.
- b) Apellidos y nombre o razón social y Nit. del vendedor o de quien presta el servicio.
- c) Apellidos y nombre o razón social y Nit. del adquiriente de los bienes o servicios.
- d) Llevar un número que corresponda a un sistema de numeración consecutiva de facturas de venta.
- e) Fecha de su expedición.
- f) Descripción específica o genérica de los artículos vendidos o servicios prestados.
- g) Valor total de la operación.
- h) El nombre de la razón social y el Nit del impresor de la factura.
- i) Indicar la calidad de retenedor del impuesto sobre las ventas.
- j) Publicar la factura en la plataforma SECOP II

Nota 2: El contratista deberá anexar los siguientes soportes:

- a) Planilla de pago y certificación de paz y salvo en seguridad social y parafiscales, certificación bancaria.
- b) Al momento de la expedición de la factura los requisitos enunciados en la nota 1 en los literales a), b), d) y h), deberán estar previamente impresos a través de medios litográficos, tipográficos o de técnicas industriales de carácter similar. Cuando el contribuyente utilice un sistema de facturación por computador o máquinas registradoras, con la impresión efectuada por tales medios se entienden cumplidos los requisitos de impresión previa. El sistema de facturación deberá numerar de forma consecutiva las facturas y deberán proveer los medios necesarios para su verificación y auditoría.

Nota 3: De acuerdo con la naturaleza del bien o servicio contratado, la entidad realizará las respectivas retenciones de impuestos y deducciones de acuerdo con las normas tributarias y decretos del orden nacional, departamental y distrital.

A continuación, presentamos el listado de las retenciones de impuestos y deducciones que regularmente practicamos, sin indicar esto que no podamos realizar otras cuando haya lugar de acuerdo a las normas vigentes:

- Retefuente impuesto de renta - compras en general: 2.5%
- Retefuente impuesto de renta - compras de productos agrícolas sin procesamiento industrial: 1.5%
- Retefuente impuesto de renta - Honorarios: 11%
- Retefuente impuesto de renta- servicios en general: 4%
- Retefuente impuesto de renta - servicios de salud: 2%
- Retefuente impuesto de renta - servicio de transporte de carga: 1%
- Retefuente impuesto de renta - servicios de aseo y vigilancia: 2%
- Retefuente impuesto a las ventas – compras y servicios: 15%



Cuota de fomento hortofrutícola: 1%
Cuota de fomento a la papa: 1%
Estampilla pro Universidad Nacional - contratos de obra y conexos: 0.5%
Estampilla del Magdalena – contratos que se ejecuten dentro del departamento del Magdalena: 4%

Estas retenciones y deducciones se aplican teniendo en cuenta los hechos que la generan, las bases gravables establecidas y la territorialidad cuando aplique.

Cordialmente,

PD. LAURA ANIBAL SANTANA
Comité Financiero Económico Estructurador

ANEXO

PRECIOS DE REFERENCIA

De acuerdo al análisis del sector se establecen los siguientes precios de referencia que para efectos de la evaluación económica el oferente deberá cotizar el valor unitario sin sobrepasar el presupuesto oficial unitario (incluidos impuestos) que a continuación se establece:

ITEM	PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO DE REFERENCIA INCLUIDO IMPOCONSUMO
1	EMPANADA DE CARNE DE 100 a 150 GR	UND	1	\$ 1.400
2	AREPA DE MAIZ CON QUESO DE 100 GR	UND	1	\$ 1.400
3	AREPA CON HUEVO DE 120 GR	UND	1	\$ 2.000
4	BUÑUELO DE 80 GR	UND	1	\$ 1.350
5	ENVUELTO DE MAIZ DE 150 GR	UND	1	\$ 1.000
6	PALITOS DE QUESO - DEDITOS DE 100 GR	UND	1	\$ 1.350
7	PAPA RELLENA DE 130 GR	UND	1	\$ 1.500
8	TAMAL CORRIENTE DE 250 GR	UND	1	\$ 3.700

Nota 1: La adjudicación del proceso se hará por el total del presupuesto asignado y se ejecutará de acuerdo a las necesidades de la entidad.

Nota 2: El oferente no podrá sobrepasar los valores de referencia aquí establecidos sopena de rechazo.

