ANÁLISIS DEL SECTOR SELECCIÓN ABREVIADA DE SUBASTA INVERSA

1. ASPECTOSGENERALES:

TECNICO:

Teniendo como base las necesidades del ASADERO del EPMSCMED en cuanto a la adquisición de materia prima e insumos para la elaboración de productos para la comercialización del Proyecto Productivo ASADERO del EPMSC MEDELLIN es importante realizar la mencionada contratación para suplir las necesidades del personal de PPL de los diferentes pabellones.
Así mismo; se requiere que el proveedor este en capacidad de ofertar esta contratación tenga a bien tener un stock mínimo de productos ya que los bienes adquiridos se consiguen en el mercado nacional. Las empresas que trabajan en la comercialización de insumos de panaderia deben contar con bodegas de almacenamiento en el cual manejan el inventario de productos y los cuales son de alta rotación por su salida en ventas.

Se requiere que los elementos a adquirir cumplan con las especificaciones técnicas solicitadas con el fin de brindar productos de excelente calidad y de alta rotación,para ser comercializados y distribuidos a la población privada de la libertad del EPMSCMED.

Los productos procesados en e l proyecto productivo ASADERO son de gran aceptación por el personal de PPL de los diferentes pabellones por lo cual se seguirá dando continudad a los diferentes productos elaborados en Proyecto Productivo ASADERO del EPMSC MEDELLÍN,es por ello que se solicita insumos que cuente con las siguientes características o especificaciones técnicas

LOTE 01

#	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD
1	Papa capira	Papa capira bulto X 50 kilos	10
2	Papas a la francesa congeladas	Papas a la francesa precocidas congeladas bolsa X 2500 gramos	50
3	Aceite de cocina bidón	Aceite vegetal comestible bidón X 20 litros, líquido, de color amarillo, translucido con olor neutro y libre de olores extraños y/o rancios, sabor neutro, contenido energético de 80 calorías de grasa total 9 , grasa saturada 4.	80
4	Salsa mayonesa	Salsa mayonesa bolsa por 4 Kilos	20
5	Salsa de tomate	Salsa de tomate bolsa X 200 SOBRES x 8 Gramos	18
6	Salsa de piña	Salsa de piña bolsa X 4 kilos	16
7	Salsa BBQ	Salsa BBQ bolsa X 4 kilos	18
8	Salsa mostaza	Salsa mostaza bolsa X 4 kilos	10
9	Miel de abeja	Miel de abeja bolsa X 200 SOBRES X 8 Gramos	18
10	Bandeja de icopor No 17	Bandeja de icopor No 17 paquete x 500 unidades.	6
11	Bandeja de Icopor No 10	Bandeja de Icopor No 10 paquete X 500 Unidades	6

#	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD
12	Bolsa en aluminio R-20	Bolsa en aluminio R-20 paquete X 100 Unidades	70
13	Servilletas cafetería	Servilletas cafetería caja X 48 paquetes X 200 unidades	2
14	Papel chicle	Papel chicle rollo X 1500 metros	3
15	Papel aluminio	Papel aluminio rollo X 300 metros	3
16	Guantes desechables	Guantes desechables paquete X 100 unidades	5
17	Adobo completo Triguisar	Adobo completo Triguisar caja X 500 gramos.	8
18	Panela	Panela bolsa X 10 kilos	1
19	Especies finas para adobo de pollo	Especies finas para adobo de pollo X Libra	10
20	Cebolla de huevo	Cebolla de huevo X kilos	42
21	Zanahoria	Zanahoria X kilos	20
22	Lechuga Batavia	Lechuga Batavia X kilos	40
23	Pollo entero crudo	Pollo entero crudo unidad X 1800 gramos, no debe mostrar manchas verdes ni mal color, mal olor ni viscosidad al tacto.	2.000
24	Chorizo de cerdo casero	Chorizo de cerdo casero unidad 130 gramos X 25 cms, tipo casero; ingredientes: carne de cerdo, tocino graso, almidón modificado de maíz, cebolla de rama, ligado XT-202 (proteína texturizada de soya), paprika en polvo, sal, agua, nitral (potencializado de color), humo líquido (C-10), fosfatos (retenedor de humedad), glutamatomonosodico (potencializado de color), colorantes (natural annato, naranja num2, azafrán seco).	3.200
25	Carne de res punta de anca	Carne de res punta de anca X kilo en porciones de 200 gramos c/u, en corte mariposa; color rojo intenso característico de musculo fresco, que se va perdiendo según el grado de maduración, textura firme y masticable, elástica y ligeramente húmeda; olor característico a musculo fresco; piezas individuales limpias de coágulos de sangre, fibrosis, hematomas, laceraciones, vacunas enquistadas o muestras de que haya sido congelada previamente.	320
26	Filete de pechuga de pollo	Filete de pechuga de pollo aliñada de 250 Gramos X unidad, no debe mostrar manchas verdes, mal olor, mal color ni viscosidad al tacto; empacada al vacío.	3.200
27	Carne de cerdo cañón	Carne de cerdo correspondiente al cañón del mismo, kilo en porciones de 200 gramos c/u, en corte mariposa; deshuesada y desgrasada; exenta de cuero, gordura, aponeurosis, coágulos, huesos, cartílagos, ganglios linfáticos, hematomas y otro cualquier elemento que altere su presentación.	320
28	Tocino de cerdo barriguero en porciones	Tocino de cerdo barriguero X kilo en porciones de 200 gramos c/u, en aspecto normal tirando a un color rojizo, en corte paticas por el lado del cuero para su fácil tostado.	320
29	Chuzo de pollo	Chuzo de pollo de pechuga aliñada, con tocineta, unidad X 250 gramos, con palo corto.	3.200

#	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD
30	Carne de res lagarto X kilo	Carne de res Lagarto X kilo, de color rojo intenso característico de musculo fresco, que se va perdiendo según el grado de maduración, olor característico a musculo fresco, limpias de coágulos de sangre, fibrosis, hematomas, laceraciones, vacunas enquistadas o muestras de que haya sido congelada previamente.	160
31	Tocineta	Tocino carnudo de cerdo en tiras X Kilo	20
32	Carne para hamburguesa	Carne para hamburguesa paquete X 10 Unidades X 90 gramos	80

LOTE 02

#	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD
1	Queso costeño	Queso costeño limpio y seco X Kilo	150
2	Queso mozzarella	Queso mozzarella bloque X 2400 gramos	3

LOTE 03

#	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD
1	Harina para buñuelo	Harina para buñuelo bulto X 25 kilos en bolsas de 1000 gramos c/u; de almidón de maiz, almidón de yuca, azùcar, dextrosa (edulcorante), bicarbonato de sodio (leudante), sal, fosfato tricalcico (antiglutinante).	6
2	Harina de trigo	Harina de trigo bulto X 50 kilos	2
3	Polvo de hornear	Polvo de hornear X kilos; de leudantes (bicarbonato de sodio, pirofosfato ácido de sodio, fosfato monocálcico), narina de arroz,.	10
4	Almidón agrio	Almidón agrio X kilos	50
5	Apanado broaster	Apanado broaster X kilos; de harina de trigo fortificada, sal, acentuador de sabor (glutamato monosódico), especias naturales (pimienta, ajo, cebolla, apio, tomillo, mejorana, salvia).	10
6	Azúcar	Bulto de azúcar refinada X 50 kilos, con fecha de vencimiento superior a seis meses a la de la recibida.	2
7	Sal natural refinada	Sal natural refinada bulto X 50 kilos	1
8	Sal de ajo	Sal de ajo X Libra	5
9	Maíz amarillo trillado	Maíz amarillo trillado bulto X 50 kilos	2

#	PRODUCTO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD
10	Palo de queso	Palo de queso unidad X 145 gramos; de masa hojaldrada cruda, homogénea, de textura blanda, rellena de acuerdo al sabor con queso, presentación de 145 gramos, vida útil 30 días, en empaque individual con relleno queso.	2.000
11	Panzerotti	Panzerotti unidad X 150 gramos; de masa hojaldrada cruda, homogénea, de textura blanda y forma redondeada, rellena con ingredientes que aportan a su sabor característico y mediante el cual serán identificadas bajo el término de su sabor. Ingredientes adicionales: queso tipo mozzarella, doble crema, quesillo, salchicha ranchera, proteínas vegetales, tocineta, salami, maicitos, piña, jamón, verdura, champiñones, ariquipe; vida útil 30 días.	2.400

Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 792 de 1991, Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 por medio de la cual se modificó la Resolución 288 de 2008 por lo cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos del rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente. Haciendo énfasis en la fecha límite de utilización; "Fecha de vencimiento"-"Fecha límite de consumo recomendada"- "Fecha de caducidad", es la fecha fija da por el fabricante, en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

C.) REGULATORIO:

Se tiene en cuenta lo establecido en la ley 80 de 1993, la ley 1150 de 2007 y articulo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015., así como la circular No. 0002 del 02 de enero de 2020, parámetros de ejecución presupuestal recursos nación y propios y otros temas financieros.

Otras regulaciones son la sustentación de toda actividad económica pública o privada que se desarrolle en el territorio Colombiano se sustenta en los artículos y normas nacionales, no obstante el marco normativo que regula la actividad empresarial sin importar la naturaleza de los bienes y servicios que se comercialicen nace en el Código del Comercio que contiene la regulación general y especial de las sociedades comerciales y la sucursal de sociedad extranjera, la Ley 222 de 1995 modifica el Código del Comercio en temas de sociedades y regula figuras como la escisión, grupos empresariales, deberes de los administradores, acciones con dividendo preferencial y sin derecho a voto, mayorías para asambleas de sociedades anónimas y la empresa unipersonal, la ley 1014 de 2006 establece la posibilidad y los requisitos para que sociedades de emprendimiento, constituidas a partir de la entrada en vigencia de esta ley, pudieran ser constituidas mediante documento privado, la Ley 1258 de 2008 crea las S.A.S y establece la normatividad aplicable a dicha sociedad, la Circular Reglamentaria DCIN 83 del Banco de la República de Colombia reglamento la inversión extranjera, la ley 1429 de 2010 estableció la formalización y generación de empleo, el Decreto 19 de 2012 define la regulación a través de la cual se suprimen o reforman regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública, la Ley 1607 de 2012 establece la regulación mediante la cual se expiden normas en materia tributaria.

La Constitución Política de Colombia en sus artículos 333 y 334 determina el régimen económico y hacienda pública del Estado Colombiano.

La ley 1819 del 2016, por medio de la cual se adopta una reforma tributaria estructural, se fortalecen los mecanismos para la lucha contra la evasión y la elusión fiscal y se dictan otras disposiciones. Con el propósito de proteger el medio ambiente, la reforma creó un impuesto sobre las emisiones de carbono de todos los combustibles fósiles.

ANALISIS DEL SECTOR DESDE EL PUNTO DE VISTA JURIDICO

Dado que el objeto de estos estudios previos está basado en un proceso de selección de un contratista que suministre los bienes objeto del presente proceso, se establece que el mercado es el de alimentos, los cuales son manejados por un sin número de proveedores a nivel nacional. Por lo tanto estamos ante empresas de sectores cuya actividad u objeto social debe estar sujeto a la reglamentación comercial colombiana, para el caso de las nacionales. Para las extranjeras las mismas deben estar sometidas a la reglamentación propia del sector.

Las empresas que venden este tipo de bienes, están sometidas a las regulaciones legales y controles estatales, razón por la cual sus efectos jurídicos varían con ocasión al contrato que se celebre; por consiguiente las empresas que tengan interés en participar en el proceso de contratación, deben estar inscritas en la Cámara de Comercio y en el registro único de proponentes.

Así mismo, dichas empresas deben cumplir con la normatividad vigente sobre normas ambientales, sanitarias y comerciales destinadas al sector.

OTROS:

Aspecto social Interno:

Actualmente el EPMSC MEDELLIN presenta una problemática a causa de la falta de abastecimiento continuo de la panaderia del EPMSC MEDELLIN esto debido a que el consumo de productos elaborados en la misma es alto a raíz del no ingreso de alimentos por parte del personal visitante los fines de semana, el horario de repartición de los alimentos es bastante temprano, suministrándola última comida a las tres de la tarde haciendo que en horas nocturnas se sienta la necesidad de consumir alimentos, unido a esto, se esta elaborando algunos productos que el nuevo contratista del servicio de alimentación del establecimiento esta adquiriendo en el proyecto productivo Asadero.
El Inpec, es una institución pública administradora del sistema penitenciario y carcelario del País; contribuye al desarrollo y resignificación de las potencialidades de las personas privadas de la libertad a través de los servicios de tratamiento penitenciario, atención básica y seguridad, cimentados en el respeto de los derechos humanos, el fomento de la gestión ética y la transparencia
El Inpec en el 2020, será reconocido por su contribución a la justicia, mediante la prestación de los servicios de seguridad penitenciaria y carcelaria, atención básica, resocialización y rehabilitación de la población reclusa, soportado en una gestión efectiva, innovadora y transparente e integrada por un talento humano competente y comprometido con el país y la sociedad

ASPECTO AMBIENTAL: Las empresas oferentes deben cumplir con la normatividad vigente sobre normas ambientales y comerciales destinadas al sector, toda vez que por su naturaleza los insumos a adquirir son susceptibles de causar impactos de tipo ambiental, así mismo, su comercialización está sometida a las regulaciones establecidas para el manejo de los bienes. La Constitución Política de Colombia de 1991 elevó a norma constitucional la consideración, manejo y conservación de los recursos naturales y el medio ambiente, a través de los siguientes principios fundamentales:

Derecho a un ambiente sano: En su Artículo 79, la Constitución Nacional (CN) consagra que: ¨ Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano. La Ley garantizará la participación de la comunidad en las decisiones

que puedan afectarlo. Es deber del Estado proteger la diversidad e integridad del ambiente, conservar las áreas de especial importancia ecológica y fomentar la educación para el logro de estos fines¨.

Esta norma constitucional puede interpretarse de manera solidaria con el principio fundamental del *derecho a la vida*, ya que éste sólo se podría garantizar bajo condiciones en las cuales la vida pueda disfrutarse con calidad.

2.ANALISIS DE LAOFERTA

A. ¿Quién vende?

Desde el estudio de mercado, en el cual se realiza la fase de planeación, en donde se solicitan cotizaciones a empresas legalmente constituidas, se puede determinar que en el mercado existen empresas con la capacidad de proveer el objeto contractual, bajo todos los requisitos técnicos, de plazos de entrega o ejecución y formas de pago que se establecen en el presente proceso de selección. Comercialmente se obtuvo respuesta por parte de una de las empresas solicitadas, en condiciones legalmente establecidas, lo anterior se ve reflejado en el análisis de mercado de la cotizacione aportadas cumpliendo con los requisitos exigidos.

Existen muchas empresas que ofrecen servicios de suministro de insumos para panaderia, con destino a entidades que proveen servicios de suministro de productos de panaderia .

ANÁLISIS DE LA DEMANDA:

A.) HISTÓRICO DE LA ENTIDAD.

Históricamente el EPMSC MEDELLIN ha adquirido los elementos objeto del presente proceso con las especificaciones técnicas definidas los cuales no han presentado inconvenientes en la ejecución.

En los últimos años, el EPMSC MEDELLIN ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto contractual, así:

AÑO	No. CONTRATO	MODALIDAD DE CONTRATO	CONTRATISTA	VALOR DEL CONTRATO	VALOR AVISO	VALOR DEL IVA (16%)	PÁGINA EN LA CUAL SE PAUTÓ
2017	98	SUMINISTRO	DISTRIBUIDORA FB	49.996.500		EXCLUIDO	SECOP
2018	005	SUMINISTRO	DISTRIBUIDORA FB	67.317.200		EXCLUIDO	SECOP
2019	004	SUMINISTRO	SOLUCONES MACANES	68.469.240		EXCLUIDO	SECOP

B.) ANALISIS DEL SECTOR:

Teniendo en cuenta el objeto contractual, se observa procesos en otras entidades, encontrando algunos procesos con objeto similar, que comparten algunas características y sirven como referencia para analizar el mercado.

AÑO	ENTIDAD	No. CONTRATO	OBJETO	CONTRATISTA	CARACTERÍSTICAS	TAMAÑO	VALOR TOTAL DEL CONTRATO
2017	DISTRIBUIDORA Y COMERCIALIZADORA BERPA SAS	148	suministro de insumos para la elaboración de productos de panificación y repostería,	ROMAN DE JESUS BERRIO MAZO	insumos para panadería	lote	10,753,338
2018	SENA	2763	Compra de materiales de formación para la atención de poblaciones vulnerables en las áreas de cocina del Centro de Desarrollo Agro empresarial del SENA, Chía	GLOBAL SUPPLIERS S.A.S	compra de materiales de formación	lote	$ 21,285,801
2019	FUERZAS MILITARES	MC 006-060-2019	suministro de aderezos, salsas para las fuerzas militares	CARLOS ALBERTO REINOSO	suministro de aderezos, salsas	lote	30.000.000

ANÁLISIS DELRIESGO:

En cumplimiento del artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, en concordancia con lo establecido en el numeral 6 del artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, se debe realizar un análisis del riesgo y la forma de mitigarlo.

Colombia Compra Eficiente diseñó con base en el estándar australiano para la administración de riesgos una metodología para identificar y clasificar los riesgos con fundamento en la probabilidad de ocurrencia y el impacto del evento.

A continuación se identifican y describen los riesgos según el tipo y la etapa del Proceso de Contratación en la que ocurre; posteriormente se evalúan los riesgos teniendo en cuenta su impacto y su probabilidad de ocurrencia; y finalmente, se establece un orden de prioridad teniendo en cuenta los controles existentes y el contexto de los mismos.

T

	Numérica	Histórica			Insignificante 1	Menor 2	Moderado 3	Mayor 4	Catastrófico 5
PROBABILIDAD	1 en 10.000 – 100.000	Puede ocurrir, pero sólo en circunstancias excepcionales	Raro	1				5	6
	1 en 1.000 – 10.000	Podría ocurrir, pero dudoso	Improbable	2			5	6	7
	1 en 100 – 1.000	Podría ocurrir en cualquier momento futuro	Posible	3		5	6	7	
	1 en 10 - 100	Probablemente ocurrirá	Probable	4	5	6	7		
	>1 en 10	Se espera que ocurra en la mayoría de circunstancias	Casi Cierto	5	6	7			

Fuente: Colombia Compra Eficiente.

El orden de prioridad fue establecido asignando un puntaje de acuerdo con la probabilidad de ocurrencia (raro; improbable; posible; probable; casi cierto) y su impacto (insignificante; menor; moderado; mayor; catastrófico). Los riesgos fueron clasificados teniendo cuenta su calificación en la siguiente tabla:

Tabla 2- Prioridad de Tratamiento y Control del Riesgo

N°	Factor de escogencia y calificación
Riesgo > 7	Riesgo Extremo: Se requiere un plan de acción detallado
6 <= Riesgo <= 7	Riesgo Alto: Se necesita una atención mayor de la administración
Riesgo = 5	Riesgo Medio: Especificar responsabilidad de la administración
Riesgo < 5	Riesgo Bajo: Administrar por procedimientos de rutina

Fuente: Colombia Compra Eficiente.

Los riesgos mayores requieren de un monitoreo adicional para disminuir su probabilidad de ocurrencia o mitigar su impacto durante el Proceso de Contratación.

La Unidad, identificó para el presente proceso de contratación los riesgos que se relacionan en la siguiente tabla, la cual ya está acorde para los procesos de subasta electrónica.

N°	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCION (QUE PUEDE PASAR Y SI ES POSIBLE, COMO PUEDE PASAR	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	CALIFICACIÓN	PRIORIDAD
1	General	Interna	Planeación	Técnica	Cuando por motivos que impidan la selección objetiva del contratista EPMSC Medellín no pueda celebrar el contrato.	Cuando la imposibilidad de encontrar un oferente interesado en el suministro de los elementos requeridos por la entidad; la entidad no será responsable de ninguna manera, ni responderá de forma alguna por los gastos en que hayan incurrido los contratistas.	1	1	2	d
2	General	interna	Planeación	Técnica	Cuando el Oferente presente precios artificialmente bajos	La Entidad no será responsable de ninguna manera, ni responderá de forma alguna por los gastos en que hayan incurrido los contratistas que se presente.	1	1	2	d
2	General	Externa	Ejecución	Jurídica	Cuando el contrato deba ser suspendido por causas ajenas a la voluntad del EPMSC Medellín, se informara al contratista y se le notificara del acto administrativo que suspende el contrato, el cual deberá indicar con claridad las causas exógenas y la fecha de reanudación del mismo.	El EPMSC Medellín no asumirá la responsabilidad de los perjuicios que se puedan causar al contratista por la suspensión del contrato si median causas justas para ello.	1	3	4	e
3	General	Externa	Ejecución	Jurídica	Posible riesgo sobre el hecho de sobrevenir inhabilidades o incompatibilidades del contratista	Sera responsabilidad del contratista no incurrir en ningún tipo de inhabilidad o incompatibilidad que le impida cumplir con las condiciones objeto del contrato.	1	1	2	a

4	General	Externa	Ejecución	Operacionales	Cuando el contratista incumpla las obligaciones suscritas en el contrato	Sera responsabilidad del contratista cumplir con las obligaciones a su cargo suscritas en el contrato, con excepción de situaciones de fuerza mayor y/o caso fortuito. A tal fin, deberá suscribir y comprometerse a mantener vigente las pólizas que establezca el contrato.	1	4	5	d
6	General	Externa	Ejecución	Operaciones	Cuando elaborada el pre liquidación del contrato por parte del EPMSC Medellín, el contratista no se encuentre conforme con tal y no se puede llegar a un acuerdo mutuo para liquidar el contrato	Sera responsabilidad del EPMSC Medellín hacer la pre liquidación del contrato y dejarla a disposición del contratista. Si este no se encuentra conforme con ella, la entidad de conformidad con la normatividad vigente, procederá a la liquidación unilateral del contrato y a la cancelación de las sumas que resulten de ella.	1	2	3	d

(ORIGINAL FIRMADO)
Dragoneante. MONTEALEGRE MENDEZ REINALDO.
Responsable proyecto productivo Asadero EPMSC Medellín.

Revisado por: Dg. Diana Piedrahita Maya
Elaborado por: Dg. Montealegre Mendez Reinaldo.
Fecha de elaboración 20-01-2020.