ANALISIS DEL SECTOR
SELECCIÓN ABREVIADA—SUBASTA INVERSA ELECTRONICA

SUMINISTRO A PRECIOS UNITARIOS Y POR MONTO AGOTABLE INSUMOS PARA PROCESAMIENTO EN PROYECTO PANADERIA DEL CPMS VILLAVICENCIO

1. ASPECTOS GENERALES.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1, del Decreto 1082 de 2015, Cárcel y penitenciaria de Mediana Seguridad de Villavicencio -INPEC, procederá a la elaboración, del análisis del sector de insumos para panadería para transformación y venta a los privados de la libertad recluidos en este establecimiento, por lo anterior, se permite dejar constancia mediante el presente documento, del análisis del sector y estructuración del mismo.

Se establece como la mejor opción el inicio de proceso de Selección Abreviada – Subasta Inversa en aras de adquirir el mismo producto a un menor precio del presupuestado inicialmente, en razón a los lances mínimos que deben realizarse con ocasión de la modalidad utilizada.

2 ANALISIS DEL SECTOR

El Proyecto Productivo de Panadería, surge de la necesidad de generar fuentes de ocupación laboral que permitan al interno la redención física de la pena, adicionalmente de generar recursos económicos que apoyen el financiamiento de cajas especiales (gastos de funcionamiento exclusivo de los internos).

Desde esta perspectiva y de conformidad con el artículo 69 Ley 65 de 1993, el Proyecto Productivo de Panadería, se constituye como proyecto el cual debe necesariamente ser abastecido con productos que permitan la elaboración y venta de pan, tortas, galletas, entre otros, para los condenados de la Penitenciaria de Media Seguridad de Villavicencio, es decir, el Proyecto vende a la población privada de la libertad algo que ellos desean, bien sea por satisfacción, uso o beneficio; lo que configura para ellos el deseo de exigir productos con ciertas características técnicas particulares que delimitan el mercado, y que a fin de que estos sean consumidos.

A. ECONOMICO

Las ciudades

Entre las ciudades, el primer lugar en cuanto a participación lo ocupa Bogotá, con cerca de 8.000 establecimientos, seguida de Medellín y el Valle de Aburrá, con 2.700, y Cali, con aproximadamente 2.500.

El sector de la panadería en Colombia atraviesa una etapa de transformación, impulsada por cambios en los modelos de negocio, la evolución del consumo y el desarrollo de nuevas tendencias que buscan satisfacer las demandas de un mercado cada vez más exigente.

El pan, como parte fundamental de la dieta de los colombianos, continúa siendo uno de los alimentos más consumidos en el país.

Según el Departamento Nacional de Estadística (DANE), en 2025, los productos de panadería y repostería representaron el 20,3% de la producción de alimentos en Colombia, lo que equivale a un valor de $4,75 billones.

Durante el primer semestre de 2025, esta participación fue del 19,9%, alcanzando los $2,22 billones, lo que resalta la relevancia económica de este sector.

De acuerdo con estudios del Ministerio de Industria y Comercio y la Asociación Nacional de Fabricantes de Pan (Adepan), el consumo anual de pan por persona en Colombia es de aproximadamente 22 kilogramos, una cifra que pone en evidencia la importancia de este producto en la dieta diaria de los colombianos.

El 98% de la población consume pan, y un 91% lo hace como parte de su desayuno, mientras que el 70% lo incluye en su alimentación a diario.

Estos datos subrayan la importancia cultural y económica del pan en el país, como uno de los pilares de la industria alimentaria y un motor clave para la generación de empleo.

Tendencias hacia 2025: productos funcionales y la revalorización de ingredientes

Mirando hacia el futuro, las tendencias en la industria de la panadería están claramente orientadas hacia la innovación y la funcionalidad.

Para 2025, se espera que los productos de panadería funcional, aquellos que además de cumplir con su propósito alimentario aportan beneficios adicionales para la salud, sean un elemento clave en el portafolio de muchas empresas del sector.

Este tipo de pan incluye ingredientes enriquecidos con vitaminas, minerales, fibras y proteínas, dirigidos a satisfacer las necesidades de consumidores más conscientes de su bienestar.

Otra tendencia que está ganando fuerza es la revalorización de ingredientes locales como el cacao y los ovoproductos (productos derivados del huevo), que están siendo integrados en las nuevas propuestas de panadería.

A través de estas innovaciones se busca mejorar la calidad nutricional de los productos, y fomentar la sostenibilidad y la diversificación agrícola, aprovechando materias primas cultivadas en Colombia, especialmente en el departamento del Atlántico.

La ultra congelación es otra tendencia que está revolucionando la forma en que las panaderías gestionan la producción y distribución de sus productos.

Esta técnica permite preservar la frescura del pan y otros productos por períodos más largos, lo que facilita su distribución a nivel nacional e internacional, al tiempo que reduce el desperdicio de alimentos.

La contribución del sector a la economía popular

El papel de la panadería en la economía colombiana no se limita a los grandes productores. En muchas regiones, este sector está compuesto por pequeños negocios familiares que generan empleo y contribuyen al desarrollo económico local. Estos microempresarios juegan un rol fundamental en la economía popular, y su capacidad para adaptarse a las nuevas tendencias es clave para su supervivencia en un entorno competitivo.

B. TECNICO

TEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UNID
	PRODUCTOS DE MOLINERIA	
1	Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la caña de azúcar mediante procesos industriales. Calorías 400 kcal *Carbohidrato total 100 g* Proteína 0 g Grasa Total 0 g Sodio 0 mg Minerales (mg) 0 g	1 bulto x 50 kilos
2	Producto elaborado con granos de trigo común, Triticum Aestivum o Triticum Ramificado, Triticum Compactum Host., o combinación de ellos, utilizando procesos de limpieza, separación de impurezas, trituración o molienda, selección (separación de salvado y germen) y reducción del tamaño de partícula hasta obtener una finura adecuada, sin la presencia de contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Olor Neutro, libre de olores extraños y humedad. Sabor Característico del trigo. Humedad: (%) <15.0 15.0. Proteína (N; 5.7%) >12.0 12.0. Fibra cruda (%) >7 7.0 -16.0	Bto *50 kg
3	Bocadillo industrial, Guayaba, Azúcar, Pectina. · PH: 6.1 · Humedad 15.58 g/100g · Grasa 2.16 g/100g · Proteína 2.62 g/100g · Fibra 4.87 g/100g · Azúcares: 39.89 g/100g · Hierro 0.84 mg/kg · Fósforo 0.41% mg/kg · Vitamina A 382 UI/100g · Vitamina C 491.84 mg/kg · Calorías por porción 379.38 Kcal/100	25 lb

4	Levadura (Saccharomyces cerevisiae), Emulsionante (Monoestearato de Sorbitán). E. Coli < 1.0 x 10^2 UFC/g. Bacteria patógena Negativo. Levaduras < 1.0 x 10^4 UFC/g. Recuento de bacterias < 1.0 x 10^6 UFC/g Fermentación (CO2) ml/h ≥ 450. Humedad % ≤ 5.5. Tasa de conservante (%) ≥ 80Tasa de células vivas (%) ≥ 75. Proteína cruda % 43.8 - 45.6%	caja x 20 lb
5	Azucar pulverizada. Sacarosa 99.8% Mínimo. Apariencia cristales blancos. Plomo Absorción atómica mg/kg 0.5. CobreAbsorción atómica mg/kg 1.0. Arsénico Absorción atómica mg/kg 0.5. Hierro Absorción atómica 1.0	1 bulto x 25 kilos
6	Polvo blanco fino, Propionato de calcio (sal cálcica del ácido propiónico) que se usa en la fabricación de productos horneados para incrementar el tiempo de vida de los productos (Antimoho) ya que previene o evita que aparezcan hongos al producto de panadería o pastelería. Humedad (%) Máx 3.5, Pureza Mín 98%, pH. (1%) 8-10	1 paquete x kg
7	Grageas: Producto proveniente del grageado en caliente de granos de azúcar con fécula de maíz y jarabe de azùcar con sus respectivos colorantes. Azúcar, almidón natural (Aglutinante), colorantes artificiales (rojo punzón 4R CL-1625 E-124, azul brillante CL 42090 E-133, amarillo No 6 CL 15985 E-110, Tartrazina CL 19140 E- 102, esencia artificial de vainilla).	1 bolsa x libra
8	Coco Rallado Deshidratado: tiras delgadas de coco, presenta color blanco, aroma característico a coco y sabor característico. Grasa saturada 52 g, Carbohidratos totales, Proteína 6.8 g - 31 g	1 paquete x 1 kilo
9	Conserva elaborada con piña cayena y parolera las cuales se caracterizan por tener menos profundidad de ojos, más fibra, alto porcentaje de sólidos solubles y acidez óptima. PIÑA EN CUBOS ALMIBAR (AZUCAR 15%) 60 - 70%. PRESERVANTES 30 - 40%	1 paquete x 1 kilo
10	Relleno de Frutas. Agua, • Agente gelificante, • Azúcar, • Saborizantes y colores permitidos. Mesófilos Aerobios 10.000 UFC/g Max Hongos y levaduras 2000 UFC/g Max Estafilococos Aureus 0 UFC/g Coliformes Menos de 3 E.Coli NEGATIVO Salmonella NEGATIVO	1 paquete x 1 kilo

11	Bicarbonato de sodio (leudante), harina de trigo, pirofosfato de sodio (leudante), almidón de maíz, sulfato de aluminio, carbonato de calcio (leudantes). Humedad (pérdida por secado) Máximo 10.00 %	1 paquete x libra
	LACTEOS Y OVOPRODUCTOS	
12	Queso costeño fresco, blanco y siempre salado; graso, de consistencia semidura, no ácido, obtenidopor la coagulación de la leche por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero.Humedad (g/100g) AOAC 925,10/ Secado por estufa 40.55, Grasa en extracto seco (g/100g) Cálculo matemático 48.25	kilo
13	Huevos de aves procedentes de granjas avícolas bioseguras.AA 60,0- 66,9 g	1 cubeta x 30 unidades
14	Saborizante para uso alimenticio. Vehículo acuoso, propilenglicol, sabores artificiales estabilizantes, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), TARTRAZINA. Sabores variados. Densidad (Temperatura 27.3°C) 1.0074 ± 0.02, Grados Brix 7.8 ± 0.02 , Termo estabilidad 204°C (400°F).	3850 cc
15	Queso Fresco, Semigraso, Semiduro. Producto elaborado a partir de la leche entera, obtenido por la precipitación de caseína (cuajada) bajo el efecto de un preparado enzimático, y pasteurización mediante el hilado. HUMEDAD (g/100g) 49.5, proteina 20.67, GRASA TOTAL (g/100g)I 22, GRASA SATURADA (g/100g) 13, CARBOHIDRATOS TOTALES (g/100g) 1.3	5 lb
16	Producto lácteo obtenido por concentración mediante el sometimiento al calor a presión normal, en todo o en parte del proceso, con el agregado de producto azucares y otros ingredientes o aditivos permitidos. HUMEDAD 34.5%, SOLIDOS TOTALES 65.5%. AZUCAR 50%, GRASA (% Mínimo) 3%, CALORIAS APORTADAS POR 100 GR 250	1 tarro x 5 kg
17	Leche higienizada en polvo entera, Hierro amínoquelado, Vitamina A en polvo, Vitamina D en polvo. Aditivos: No contiene ningún tipo de suero lácteo, azúcar, conservantes o neutralizantes. Materia grasa, en % m/m 26 - 33, Humedad en %m/m 0-4.0, Acidez expresada como ácido láctico % m/m 0,9 -1,30, Índice de insolubilidad en cm3 0-1,0, Proteína, en %m/m 24,5 - , Lactosa en % m/m 34 - 44, Na, en % m/m - 0,42, K, en % m/m - 1,3, Fe en % m/m 12 -	Bto * 25kg
	OTROS MINERALES	

18	Solido blanco, cristalino, libre de materiales extraños, inodoro, higroscopico y altamente soluble en agua. Sal de origen Mina, purificada y refinada, mediante cristalizacion por evaporacion mecánica o Vacuum Pam de salmuera. Cloruro de Sodio, Fluoruro de Potasio, Yoduro de Potasio y Ferrocianuro de Potasio. Fluor mg/Kg de F 180 a 220, Yodo mg/Kg de I 50 a 100, Humedad % en peso Máx. 0,20, Sulfatos mg/Kg Máx. 2800, Sustancias Insolubles en Agua mg/Kg Máx. 1.600, Magnesio mg/Kg de Mg Máx. 800, Calcio mg/Kg de Ca Máx. 1000, Hierro mg/Kg de Fe Máx. 10, Ferrocianuro mg/Kg de Fe(CN)6 Máx. 10,	Bto* 50 kl
	CARNES, GRASAS Y HORTALIZAS	
19	Mezcla de grasas y aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste), agua, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), sal, edulcorante (glucosa), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio), aroma artificial idéntico al natural (mantequilla y nata), antioxidante (TBHQ), acidulante (ácido cítrico), colorante natural (annatto y betacaroteno). E.coli (UFC/g) <10. Contenido graso en % Mínimo 74 %, pH 4.5 ± 2, Cloruros de sodio NaCl en % Máximo 1%. Acidez (oleico) en % Máximo 0.5, Índice de peróxido en planta mEq oxígeno / kg De 0.5 a 5 Máx.	1 caja x 15 kilos
20	Bases Espumadas Circulares 30 CM	und
21	Bases Espumadas Circulares 36 CM	und
22	Bases Espumadas Circulares 32 CM	und
23	Mezcla suave y cremosa elaborada con los mejores aceites vegetales, líquida para batir, con sabor y aroma a Crema de Leche idéntico al natural, cremosa, de textura suave, tersa y de fácil aplicación. Producto UHT, homogenizado y estandarizado	Litro
24	Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste) refinados y sus mezclas interesterificadas, agua, sal, emulsificantes (monogliceridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla) antioxidante (BHT y/o BHA:100 ppm) y colorante idéntico al natural (Beta-caroteno). Hierro (Fe) 1,5 mg/Kg. Cobre (Cu) 0,1 mg/Kg. Plomo (Pb) 0,1 mg/Kg. Arsénico (As) 0,1 mg/Kg. Color: Crema Olor: Característico a mantequilla Sabor: Característico a mantequilla	15 kl

	Textura: Plástica, moldeable Consistencia: Homogénea	
25	Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste) refinados y sus mezclas interesterificadas, agua, sal, emulsificantes (monogliceridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidante (BHT y/o BHA) y colorante idéntico al natural (Betacaroteno), pH (fase acuosa) 5,00 ± 0,30. Hierro (Fe) 1,5 mg/Kg. Grasa Total (g) 78,0 7,80 Grasa Saturada (g) 52,0 5,20	1 caja x 15 kilos
26	Carne de cerdo, agua, hielo, almidón de papa (aglutinante), carne de pollo mecánicamente deshuesada, proteína concentrada de SOYA (aglutinante), sal, carragenina (agente gelificante), tripolifosfato de sodio emulsificante), sabor artificial a cerdo, sabor artificial a jamón especial, conservante natural (limón y vinagre bufferado), transglutaminasa (enzima catalizadora), humo líquido, eritorbato de sodio (antioxidante), azúcar, nitrito de sodio (acentuador de color). carmín de cochinilla (colorante natural). Proteína (g/100g) 17 g/100g Nitritos (mg/Kg) 80 mg/Kg Sodio (mg/100g) 844 mg/100g Humedad (%) 70.25 % Grasa (g/100g) 5.48 g/100g	1 paquete x 450 gramos
27	Aceite líquido comestible, obtenido por fraccionamiento en seco del aceite de palma africana, totalmente refinado y desodorizado. Aceite de color amarillo – rojizo. Acidez 0.10% Máx. Humedad 0.07 % Máx.Impurezas 0.0% Máx. Índice de yodo 58 Mín.	1 bidon x 20 litros
28	Aceite de palma y sus fracciones, antioxidante (palmitato de ascorbilo) y sinergista (ácido cítrico). Grasos Libres Oleico % 0.1, Acrilonitrilo mg/kg 0.02, Benzo(a)pireno µg/kg 2. Contenido de Trans % 2. Puede contener lecitina de soya.	1 caja x 15 kilos
29	Papaya, Azúcar, conservantes y colorantes artificiales. HUMEDAD Máximo 40%, °BRIX 62-69, PH 3.5 – 4.5, ACIDEZ 0.54 %, CARBOHIDRATOS 64.2%, CENIZAS 0.5 %, CALORIAS 254.2, Color Amarillo, rojo y verde	1 paquete x 5 libras

OTRAS ESPECIFICACIONES TECNICAS

□ Los productos deben contar con registro sanitario VIGENTE del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

□ Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución No. 5109 del 29 de diciembre de 2005 – INVIMA, 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 de envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente.

□ Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución No. 288 del 31 de enero de 2008, requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano. Se debe anexar certificación firmada por el representante legal sobre el cumplimiento de esta.

□ Se debe tener en cuenta el estudio de mercado para que se oferte los productos de acuerdo con la disponibilidad presupuestal.

□ Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado y de muy buena calidad acorde a las especificaciones técnicas solicitadas.

□ Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas requeridas.

□ Se debe anexar la ficha técnica del fabricante del producto ofertado, no se aceptan fichas hechas por el oferente o imágenes descargadas de páginas de internet.

Los productos entregados deben venir en su embalaje o envase original ,no e aceptaran productos que hayan sido reenvasados o trasferidos a otro tipo de recipiente o empaque

□ El oferente debe anexar documento firmado por el representante legal en el que garantice el cambio de productos por defectos de fabricación, calidad de producto, empaque, vencimiento, baja rotación y cualquier novedad presentada con estos.

□ Serán de exclusiva responsabilidad del proponente los errores u omisiones en que incurran al indicar los valores en la propuesta, debiendo asumir los mayores costos o perdida que se deriven de dichos errores y/o omisiones.

□ Al presentar la oferta se debe tener en cuenta todos los impuestos, tasas, contribuciones o participaciones tanto en el ámbito nacional, departamental,

municipal, que se causen a razón de la suscripción, desarrollo, ejecución y liquidación de contrato los cuales estarán a cargo del oferente.

□ Al totalizar la oferta el valor debe ser igual o inferior al presupuesto oficial para el presente proceso. Los precios unitarios no deben superar el precio sugerido por la entidad (será causal de rechazo)

□ Las propuestas deben ser presentadas sin IVA.

□ La entrega de los elementos no tendrá costo alguno para la Cárcel y Penitenciaria de Mediana Seguridad de Villavicencio - INPEC por concepto de trasporte, seguro, embalajes u otros, distintos a los que hubiere tenido en cuenta el proponente al momento de establecer los precios unitarios en su oferta, previa verificación por parte del supervisor.

□ EL CONTRATISTA se responsabiliza de entregar la totalidad del producto en perfecto estado por lo que deberá tomar las medidas pertinentes para evitar las averías en los mismos.

□ En caso de que los productos sean importados, deberá aparecer la traducción al idioma español, sobre el modo de empleo y de las precauciones particulares de uso si las hubiere, y deben tener registro sanitario Nacional (INVIMA).

□ El texto de los envases y/o empaques de todos los productos deberá figurar en caracteres indelebles, fácilmente legibles y visibles, como mínimo el nombre del producto, el número de registro sanitario, el contenido nominal, el número del lote, y las sustancias que impliquen riesgo sanitario. Al momento de la entrega de los elementos la fecha de vencimiento de los mismos no debe ser inferior a tres (3) meses los casos que aplique.

LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESCRITAS ANTERIORMENTE SON DE CARÁCTER OBLIGATORIO, POR LO TANTO, SERÁ CAUSAL DE RECHAZO, EN CONSECUENCIA, LA PROPUESTA QUE NO OFREZCA ALGUNA DE ELLAS, NO SERÁ HABILITADA PARA PARTICIPAR EN LA AUDIENCIA DE ADJUDICACIÓN.

C. REGUALTORIO

Ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007, ley 1474 de 2011, Decreto 019 de 2012, Decreto 1510 de 2013, Decreto 1082 de 2015 y demás normas que regulan la contratación estatal.

Desde esta perspectiva, el presente proceso tiene la finalidad de dar cumplimiento a lo establecido en el Artículo 2.2.1.2.1.2.2 y siguientes del Decreto 1082 del 2015 que regula la modalidad de SUBASTA INVERSA y el artículo 2.2.1.2.1.2.5 y siguientes del Decreto 1082 de 2015 que regula la SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA.
La futura contratación podrá ser ejecutada tanto por personas naturales debidamente inscritas en el registro mercantil como por personas jurídicas. La verificación de la capacidad jurídica, organizacional y experiencia de los proponentes se realizará de acuerdo con lo previsto en el Art. 2.2.1.1.1.5.3 del Decreto 1082 de 2015, es decir, a través del Certificado de Inscripción en el Registro Único de Proponentes.
De igual forma, la adquisición de los bienes por mecanismo de Selección pública persigue lo estipulado en el artículo 3 de la Ley 80 de 1993, que establece el deber de los servidores públicos de celebrar contratos y ejecutarlos para cumplir **los fines estatales y la eficiente prestación de los servicios públicos.**
Se da aplicación a lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015. Actualmente el INPEC cuenta con la Circular No. 000001 del 01 de enero de 2025 mediante la cual se dan las pautas para la "elaboración, publicación y gerencia del Plan Anual de Adquisiciones – PAA Vigencia fiscal 2025" y las instrucciones para ejecución presupuestal recursos aportes de la Nación - Propios.

El manual de contratación de la entidad determina que el contrato de suministro se prevén entregas periódicas y sucesivas de acuerdo con las necesidades de la Entidad con base en precios unitarios.

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

- **ORGANIZACIONAL**

La organización, de empresas que realizan la actividad del objeto de este estudio, cuenta con un gerente o director, departamento de compras, departamento de producción, departamento de ventas que se encarga de la venta y comercialización de los productos ofertados y el área de distribuidora que llevan los productos a todas partes.

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Desde el estudio de mercado, el cual se realiza en la fase de planeación, se solicitó cotizaciones a empresas legalmente constituidas, concluyendo que en el mercado existen empresas con la capacidad de proveer los bienes del objeto contractual, cumpliendo los requisitos técnicos exigidos, plazos de entrega y ejecución, aceptando la forma de pago que se establecen en el presente proceso de selección. Comercialmente se obtuvo respuesta por parte de empresas, en condiciones legalmente establecidas, lo anterior se ve reflejado en el análisis de mercado de las cotizaciones aportadas.

A. ¿Quién vende?

Verificada la información reportada por el Registro Único Empresarial y Social -RUES-, y la plataforma de contratación pública SECOP II, a nivel nacional existe un mercado amplio de empresas y/o personas naturales dedicadas al comercio por mayor de productos alimenticios, dentro de las que se relacionan las siguientes:

ORD	EMPRESA	UBICACION
1	LEONIDAS OCHOA CORRALES	VILALVICENCIO-META
2	SERVICIOS Y SUMINISTROS DEL META	VILALVICENCIO - META
3	SHALOM	BOGOTA - CUND
4	SUPRISA SAS	BOGOTA -CUND
5	SOLUCIONES EMPRESARIALES ECG SAS	VILLAVICENCIO - META
6	GRUPO EMPRESARIAL SUGA SAS	CALI - VALLE
7	SERVIMAC	VILALVICENCIO - META
8	LICITACIONES Y ASESORIAS LICCONT S A S	BOGOTA DC
9	CARLOS ERNESTO REY AGUILERA	VILALVICENCIO - META
10	ARHO SOLUCIONES SAS	CALDAS – ANT.

INFORMACION FINANCIERA EMPRESARIAL								
No	EMPRESA / INDICADORES	Act. Cte	Pas. Cte	Pas. Total	Act. Total	Util. Op.	Gtos. Interes	Patrim.
1	LEONIDAS OCHOA CORRALES	$ 351.881.000	$ 14.690.000	$ 14.690.000	$ 404.251.000	$ 125.618.000	$ -	$ 389.561.000
2	SERVICIOS Y SUMINISTROS DEL META	$ 750.007.980	$ 93.952.521	$ 191.800.521	$ 1.110.712.762	$ 361.084.837	$ 218.590	$ 918.912.241
3	SHALOM	$ 105.308.171.105	$ 15.624.772.189	$ 55.425.786.888	$ 148.790.017.590	$ 44.998.119.202	$ 1.759.259.279	$ 93.364.230.702
4	SUPRISA SAS	$ 8.424.666.715	$ 3.776.578.862	$ 4.087.057.745	$ 8.834.932.479	$ 2.307.359.455	$ 120.810.745	$ 4.747.874.734
5	SOLUCIONES EMPRESARIALES ECG SAS	$ 10.000.000	$ 1.000.000	$ 1.000.000	$ 10.000.000	$ 85.000.000	$ -	$ 9.000.000
6	GRUPO EMPRESARIAL SUGA SAS	$ 5.039.573.326	$ 1.462.196.378	$ 3.112.716.540	$ 6.402.910.847	$ 1.706.224.203	$ 307.012.000	$ 3.290.194.307
7	SERVIMAC	$ 1.357.789.833	$ 99.745.071	$ 623.118.616	$ 1.627.407.056	$ 612.860.125	$ 2.360.103	$ 1.004.288.440
8	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN	$ 7.821.253.000	$ 1.650.869.000	$ 2.302.849.000	$ 8.390.594.000	$ 2.274.102.000	$ 33.125.000	$ 6.087.845.000
9	LICITACIONES Y ASESORIAS LICCONT S A S	$ 1.151.938.327	$ 28.888.000	$ 28.888.000	$ 1.151.938.327	$ 366.876.920	$ -	$ 1.123.050.327
10	ARHO SOLUCIONES SAS	$ 3.342.421.376	$ 294.608.392	$ 461.275.060	$ 3.689.400.276	$ 1.151.226.071	$ -	$ 3.228.125.216

INDICADORES FINANCIEROS						
LIQUIDEZ	ENDEUDAMIENTO	COBERTURA INTERESES	CAPITAL DE TRABAJO	PATRIMONIO	RENT. DEL PATRIM.	RENT. DEL ACTIVO
24	4	#¡DIV/0!	$ 337.191.000	$ 389.561.000	32	31
8	17	1652	$ 656.055.459	$ 918.912.241	39	33
7	37	26	$ 89.683.398.916	$ 93.364.230.702	48	30
2	46	19	$ 4.648.087.853	$ 4.747.874.734	49	26
10	10	#¡DIV/0!	$ 9.000.000	$ 9.000.000	944	850
3	49	6	$ 3.577.376.948	$ 3.290.194.307	52	27
14	38	260	$ 1.258.044.762	$ 1.004.288.440	61	38
5	27	69	$ 6.170.384.000	$ 6.087.845.000	37	27
40	3	#¡DIV/0!	$ 1.123.050.327	$ 1.123.050.327	33	32
11	13	#¡DIV/0!	$ 3.047.812.984	$ 3.228.125.216	36	31

3. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Se realiza con el fin de identificar la población con mayores porcentajes de adquisición de acuerdo a los reportes de venta generados en los proyectos productivos realizados a la población reclusa intramural del CPMS Villavicencio.

¿Quien vende?

Históricamente el CPMS Villavicencio ha adquirido los elementos objeto del presente proceso con las especificaciones técnicas definidas los cuales no han presentado inconvenientes durante su ejecución de acuerdo a la información reportada en los informes de supervisión. Las entidades estatales adquieren estos

bienes de empresas del sector comercial de acuerdo a las diferentes elaboraciones, presentaciones etc. En los últimos años, este establecimiento, ha realizado las siguientes contrataciones en relación con el objeto, así:

AÑO	No. CONTRATO	MODALIDAD DE CONTRATO	CONTRATISTA	VALOR DEL CONTRATO	PÁGINA EN LA CUAL SE PAUTÓ
2023	042	Mínima Cuantía	LEONIDAS OCHOA CORRALES	$116.000.000	SECOP II
2024	020	Mínima Cuantía	NESTOR FERNANDO SILVA	$130.000.000	SECOP II
2025	016	Mínima cuantía	NESTOR FERNANDO SILVA	$25.000.000	SECOP II

¿Quién compra?

HISTÓRICO OTRAS ENTIDADES.

Con el propósito de identificar cómo adquieren las otras entidades estatales y empresas privadas los diferentes bienes, obras o servicios, se llevó a cabo la revisión en el SECOP II de procesos contractuales similares adelantados por otras entidades, los cuales se relacionan a continuación:

AÑO	ENTIDAD	No PROCESO	CONTRATISTA	OBJETO	VALOR	ESTADO
2023	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE ACACIAS	148-MC-056-2023	ServiMaC SMC S.A.S	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA PARA LOS PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA, LACTEOS Y CONFECCIONES DEL CPMSACS ACACIAS INPEC	39.893.500	Proceso adjudicado y celebrado
2024	ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE MALAGA, SANTANDER	413-MC-016-2024	FREDY ALEXANDER VARGAS CASTRO	SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA DEL ESTABLECIMIENTO PENITENCIARIO DE MEDIANA SEGURIDAD Y CARCELARIO DE	16.160.000	Proceso adjudicado y celebrado

				MALAGA, SANTANDER		
2025	IE HERACLIO URIBE URIBE	080/258-18-12-18 2025	RODRIGO SOTO TABORDA	CONTRATAR LA COMPRA DE INSUMOS PARA EL SOSTENIMIENTO DE LOS PROYECTOS PEDAGÓGICOS PRODUCTIVOS DE AGROINDUSTRIA (PANADERÍA) DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA HERACLIO URIBE URIBE	2.000.000	Proceso adjudicado y celebrado

• ANÁLISIS DE LA OFERTA

El análisis de la oferta del presente estudio se hizo a través de Solicitud de cotizaciones dentro de las cuales se enviaron a las siguientes empresas todas con domicilio en el departamento de ejecución.

de:	**Administrativa Villavo** administrativa.villavo@inpec.gov.co
para:	Leonidas Ochoa leocomau@hotmail.com , natik_939@hotmail.com , megatiendasinstitucional@gmail.com , SOLUCIONES EMPRESARIALES solucionesecg.sas@gmail.com , laumedi2000@gmail.com
fecha:	3 mar 2026, 9:14
asunto:	SOLICITUD COTIZACION INSUMOS PANADERIA

De las cuales respondieron únicamente dos, con domicilio en Villavicencio

LEONIDAS OCHOA CORALES leocomau@hotmail.com
DEPOSITO FILA ANDINO SAS natik_939@hotmail.com

3.2. Estudio de Mercado

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	UNID	COT 1	COT 2	PROM

	PRODUCTOS DE MOLINERIA		PRECIO	PRECIO	
1	*Sacarosa purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de la* caña de azúcar mediante procesos industriales. Calorías 400 kcal Carbohidrato total 100 g Proteína 0 g *Grasa Total* 0 g Sodio 0 mg Minerales (mg) 0 g	1 bulto x 50 kilos	$ 268.500	$ 269.500	$ 269.000
2	*Producto elaborado con granos de trigo común, Triticum* Aestivum o Triticum Ramificado, Triticum Compactum Host., o combinación de ellos, utilizando procesos de limpieza, separación de impurezas, trituración o molienda, selección (separación de salvado y germen) y reducción del tamaño de partícula hasta obtener una finura adecuada, sin la presencia de contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Olor Neutro, libre de olores extraños y humedad. Sabor Característico del trigo. Humedad: (%) <15.0 15.0. Proteína (N; 5.7%) >12.0 12.0. Fibra cruda (%) >7 7.0 -16.0	Bto *50 kg	$ 186.300	$ 188.000	$ 187.150
3	Bocadillo industrial, Guayaba, Azúcar, *Pectina.* · PH: 6.1 Humedad 15.58 g/100g · Grasa 2.16 g/100g · Proteína 2.62 g/100g · Fibra 4.87 g/100g · Azúcares: 39.89 g/100g · Hierro 0.84 mg/kg · Fósforo 0.41% mg/kg · Vitamina A 382 UI/100g · Vitamina C 491.84 mg/kg · Calorías por porción 379.38 Kcal/100	25 lb	$ 97.500	$ 98.700	$ 98.100
4	Levadura (Saccharomyces cerevisiae), Emulsionante (Monoestearato de Sorbitán). E. Coli < 1.0 x 10^2 UFC/g. Bacteria patógena Negativo. Levaduras < 1.0 x 10^4 UFC/g. Recuento de bacterias < 1.0 x 10^6 UFC/g Fermentación (CO_2) ml/h ≥ 450. Humedad % ≤ 5.5. Tasa de conservante (%) ≥ 80Tasa de células vivas (%) ≥ 75. Proteína cruda %	caja x 20 lb	$ 285.000	$ 286.500	$ 285.750

	43.8 - 45.6%				
5	Azucar pulverizada. Sacarosa 99.8% Mínimo. Apariencia cristales blancos. Plomo Absorción atómica mg/kg 0.5. CobreAbsorción atómica mg/kg 1.0. Arsénico Absorción atómica mg/kg 0.5. Hierro Absorción atómica 1.0	1 bulto x 25 kilos	$ 213.500	$ 214.800	$ 214.150
6	Polvo blanco fino, Propionato de calcio (sal cálcica del ácido propiónico) que se usa en la fabricación de productos horneados para incrementar el tiempo de vida de los productos (Antimoho) ya que previene o evita que aparezcan hongos al producto de panadería o pastelería. Humedad (%) Máx 3.5, Pureza Mín 98%, pH. (1%) 8-10	1 paquete x kg	$ 16.100	$ 17.200	$ 16.650
7	Grageas: Producto proveniente del grageado en caliente de granos de azúcar con fécula de maíz y jarabe de azùcar con sus respectivos colorantes. Azúcar, almidón natural (Aglutinante), colorantes artificiales (rojo punzón 4R CL-1625 E-124, azul brillante CL 42090 E-133, amarillo No 6 CL 15985 E-110, Tartrazina CL 19140 E- 102, esencia artificial de vainilla).	1 bolsa x libra	$ 9.000	$ 9.500	$ 9.250
8	Coco Rallado Deshidratado: tiras delgadas de coco, presenta color blanco, aroma característico a coco y sabor característico. Grasa saturada 52 g, Carbohidratos totales, Proteína 6.8 g - 31 g	1 paquete x 1 kilo	$ 42.750	$ 43.200	$ 42.975
9	Conserva elaborada con piña cayena y parolera las cuales se caracterizan por tener menos profundidad de ojos, más fibra, alto porcentaje de sólidos solubles y acidez óptima. PIÑA EN CUBOS ALMIBAR (AZUCAR 15%) 60 - 70%. PRESERVANTES 30 - 40%	1 paquete x 1 kilo	$ 8.400	$ 9.100	$ 8.750
10	Relleno de Frutas. Agua, • Agente gelificante, • Azúcar, • Saborizantes y colores permitidos. Mesófilos Aerobios 10.000 UFC/g Max Hongos y levaduras 2000 UFC/g Max Estafilococos Aureus 0 UFC/g Coliformes Menos de 3 E.Coli NEGATIVO Salmonella NEGATIVO	1 paquete x 1 kilo	$ 12.350	$ 13.200	$ 12.775
11	Bicarbonato de sodio (leudante), harina de trigo, pirofosfato de sodio (leudante), almidón de maíz, sulfato de aluminio, carbonato de calcio (leudantes). Humedad (pérdida por secado) Máximo 10.00 %	1 paquete x libra	$ 9.800	$ 10.700	$ 10.250
	LACTEOS Y OVOPRODUCTOS				

12	Queso costeño fresco, blanco y siempre salado; graso, de consistencia semidura, no ácido, obtenidopor la coagulación de la leche por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero.Humedad (g/100g) AOAC 925,10/ Secado por estufa 40.55, Grasa en extracto seco (g/100g) Cálculo matemático 48.25	kilo	$ 34.500	$ 35.800	$ 35.150
13	Huevos de aves procedentes de granjas avícolas bioseguras.AA 60,0- 66,9 g	1 cubeta x 30 unidades	$ 18.000	$ 18.900	$ 18.450
14	Saborizante para uso alimenticio. Vehículo acuoso, propilenglicol, sabores artificiales estabilizantes, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio), TARTRAZINA. Sabores variados. Densidad (Temperatura 27.3°C) 1.0074 ± 0.02, Grados Brix 7.8 ± 0.02 , Termo estabilidad 204°C (400°F).	3850 cc	$ 54.750	$ 56.000	$ 55.375
15	Queso Fresco, Semigraso, Semiduro. Producto elaborado a partir de la leche entera, obtenido por la precipitación de caseína (cuajada) bajo el efecto de un preparado enzimático, y pasteurización mediante el hilado. HUMEDAD (g/100g) 49.5, proteina 20.67, GRASA TOTAL (g/100g)I 22, GRASA SATURADA (g/100g) 13, CARBOHIDRATOS TOTALES (g/100g) 1.3	5 lb	$ 66.000	$ 67.200	$ 66.600
16	Producto lácteo obtenido por concentración mediante el sometimiento al calor a presión normal, en todo o en parte del proceso, con el agregado de producto azucares y otros ingredientes o aditivos permitidos. HUMEDAD 34.5%, SOLIDOS TOTALES 65.5%. AZUCAR 50%, GRASA (% Mínimo) 3%, CALORIAS APORTADAS POR 100 GR 250	1 tarro x 5 kg	$ 73.200	$ 74.500	$ 73.850
17	Leche higienizada en polvo entera, Hierro amínoquelado, Vitamina A en polvo, Vitamina D en polvo. Aditivos: No contiene ningún tipo de suero lácteo, azúcar, conservantes o neutralizantes. Materia grasa, en % m/m 26 - 33, Humedad en %m/m 0-4.0, Acidez expresada como ácido láctico % m/m 0,9 -1,30, Índice de insolubilidad en cm3 0-1,0, Proteína, en %m/m 24,5 - , Lactosa en % m/m 34 - 44, Na, en % m/m - 0,42, K, en % m/m - 1,3, Fe en % m/m 12 -	Bto * 25kg	$ 770.000	$ 795.000	$ 782.500
	OTROS MINERALES				

18	Solido blanco, cristalino, libre de materiales extraños, inodoro, higroscopico y altamente soluble en agua. Sal de origen Mina, purificada y refinada, mediante cristalizacion por evaporacion mecánica o Vacuum Pam de salmuera. Cloruro de Sodio, Fluoruro de Potasio, Yoduro de Potasio y Ferrocianuro de Potasio. Fluor mg/Kg de F 180 a 220, Yodo mg/Kg de I 50 a 100, Humedad % en peso Máx. 0,20, Sulfatos mg/Kg Máx. 2800, Sustancias Insolubles en Agua mg/Kg Máx. 1.600, Magnesio mg/Kg de Mg Máx. 800, Calcio mg/Kg de Ca Máx. 1000, Hierro mg/Kg de Fe Máx. 10, Ferrocianuro mg/Kg de Fe(CN)6 Máx. 10,	Bto* 50 kl	$ 98.000	$ 99.700	$ 98.850
	CARNES, GRASAS Y HORTALIZAS				
19	Mezcla de grasas y aceites vegetales (aceite de palma y sus fracciones, aceite de palmiste), agua, emulsificantes (mono y diglicéridos de ácidos grasos, lecitina de soya), sal, edulcorante (glucosa), conservantes (benzoato de sodio y sorbato de potasio), aroma artificial idéntico al natural (mantequilla y nata), antioxidante (TBHQ), acidulante (ácido cítrico), colorante natural (annatto y betacaroteno). E.coli (UFC/g) <10. Contenido graso en % Mínimo 74 %, pH 4.5 ± 2, Cloruros de sodio NaCl en % Máximo 1%. Acidez (oleico) en % Máximo 0.5, Índice de peróxido en planta mEq oxígeno / kg De 0.5 a 5 Máx.	1 caja x 15 kilos	$ 174.850	$ 176.000	$ 175.425
20	Bases Espumadas Circulares 30 CM	und	$ 1.000	$ 1.100	$ 1.050
21	Bases Espumadas Circulares 36 CM	und	$ 1.300	$ 1.400	$ 1.350
22	Bases Espumadas Circulares 32 CM	und	$ 1.650	$ 1.750	$ 1.700
23	Mezcla suave y cremosa elaborada con los mejores aceites vegetales, líquida para batir, con sabor y aroma a Crema de Leche idéntico al natural, cremosa, de textura suave, tersa y de fácil aplicación. Producto UHT, homogenizado y estandarizado	Litro	$ 22.200	$ 23.100	$ 22.650
24	Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste) refinados y sus mezclas interesterificadas, agua, sal, emulsificantes (monogliceridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla) antioxidante (BHT y/o BHA:100 ppm) y colorante idéntico al natural (Beta-caroteno). Hierro (Fe) 1,5 mg/Kg. Cobre (Cu) 0,1 mg/Kg. Plomo (Pb) 0,1 mg/Kg. Arsénico (As) 0,1 mg/Kg. Color: Crema Olor: Característico a mantequilla Sabor: Característico a mantequilla	15 kl	$ 232.500	$ 234.000	$ 233.250

	Textura: Plástica, moldeable Consistencia: Homogénea				
25	Mezcla de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste) refinados y sus mezclas interesterificadas, agua, sal, emulsificantes (monogliceridos de ácidos grasos y lecitina de soya), conservante (Sorbato de Potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales (mantequilla), antioxidante (BHT y/o BHA) y colorante idéntico al natural (Betacaroteno), pH (fase acuosa) 5,00 ± 0,30. Hierro (Fe) 1,5 mg/Kg. Grasa Total (g) 78,0 7,80 Grasa Saturada (g) 52,0 5,20	1 caja x 15 kilos	$ 239.250	$ 240.700	$ 239.975
26	Carne de cerdo, agua, hielo, almidón de papa (aglutinante), carne de pollo mecánicamente deshuesada, proteína concentrada de SOYA (aglutinante), sal, carragenina (agente gelificante), tripolifosfato de sodio emulsificante), sabor artificial a cerdo, sabor artificial a jamón especial, conservante natural (limón y vinagre bufferado), transglutaminasa (enzima catalizadora), humo líquido, eritorbato de sodio (antioxidante), azúcar, nitrito de sodio (acentuador de color). carmín de cochinilla (colorante natural). Proteína (g/100g) 17 g/100g Nitritos (mg/Kg) 80 mg/Kg Sodio (mg/100g) 844 mg/100g Humedad (%) 70.25 % Grasa (g/100g) 5.48 g/100g	1 paquete x 450 gramos	$ 12.350	$ 12.800	$ 12.575
27	Aceite líquido comestible, obtenido por fraccionamiento en seco del aceite de palma africana, totalmente refinado y desodorizado. Aceite de color amarillo – rojizo. Acidez 0.10% Máx. Humedad 0.07 % Máx.Impurezas 0.0% Máx. Índice de yodo 58 Mín.	1 bidon x 20 litros	$ 187.500	$ 189.000	$ 188.250
28	Aceite de palma y sus fracciones, antioxidante (palmitato de ascorbilo) y sinergista (ácido cítrico). Grasos Libres Oleico % 0.1, Acrilonitrilo mg/kg 0.02, Benzo(a)pireno µg/kg 2. Contenido de Trans % 2. Puede contener lecitina de soya.	1 caja x 15 kilos	$ 168.000	$ 169.200	$ 168.600
29	Papaya, Azúcar, conservantes y colorantes artificiales. HUMEDAD Máximo 40%, °BRIX 62-69, PH 3.5 – 4.5, ACIDEZ 0.54 %, CARBOHIDRATOS 64.2%, CENIZAS 0.5 %, CALORIAS 254.2, Color Amarillo, rojo y verde	1 paquete x 5 libras	$ 44.800	$ 45.900	$ 45.350
			3.349.050	3.402.450	3.375.750

El proponente deberá presentar su OFERTA ECONÓMICA (precios unitarios promedios $ 3.375.750) en la plataforma SECOP II, El proponente deberá indicar los valores expresados en moneda legal colombiana. El valor de la propuesta económica no podrá exceder el valor unitario estimado en el presente proceso para cada uno de los ítems, so pena de generar el RECHAZO de la Propuesta.

En el valor de la propuesta se entienden incluidos en su totalidad, los costos directos e indirectos que genere la EJECUCIÓN CONTRACTUAL, salarios del personal que utilice, cumpliendo con las normas laborales, impuestos nacionales y demás gastos que origine el mismo, los cuales estarán a cargo del contratista.

La Entidad adjudicará por el total de valor del contrato y las cantidades por ítem se pedirán de acuerdo a las necesidades del proyecto hasta agotar el valor total establecido de los CDP que lo respaldan.

El **CDP- No.926** de fecha 2026-01-19, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-003 PRODUCTOS DE MOLINERAI ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS - PANADERIA, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, por valor de CIENTO SESENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS NOVENTSA Y CINCOMIL SEISCIETOS UN PESOS M.CTE ($166.795.601), expedido por el responsable del Presupuesto del CPMS de Villavicencio

El **CDP- No.1026** de fecha 2026-01-19, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS - PANADERIA, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, por valor de CIENTO TREINTA Y UN MILLONES CIENTO TRESINTA Y SEISMIL PESOS M.CTE ($151.136.000), expedido por el responsable del Presupuesto del CPMS de Villavicencio.

El **CDP- No. 1126 de** fecha 2026-01-19, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-002 PRODUCTOS LÁCTEOS Y OVOPRODUCTOS- PANADERIA, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, por valor de VEINTI CUATRO MILLONES C7UATROCIENTOS SETENTA Y CUATROMIL QUINIENTOS PESOS M.CTE ($27.474.500), expedido por el responsable del Presupuesto del CPMS de Villavicencio.

El **CDP- No.1226** de fecha 2026-01-19, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-131 de Villavicencio, Posición Catálogo De Gasto A-05-01-01-002-001 OTROS MINERALES - PANADERIA, Fuente Propios, Recurso 26, SITUAC CSF, por valor de CUATROCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M.CTE ($480.000), expedido por el responsable del Presupuesto del CPMS de Villavicencio

4. ANÁLISIS DEL RIESGO

En desarrollo de lo señalado en el artículo 4 de la Ley 1150 de 2007, la Ley 80 de 1993, y el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015, con el fin de valorar el alcance del objeto contractual requerido por esta Entidad, como sustento y justificación de los factores de selección adoptados para el presente proceso de selección se procede a realizar el estudio de riesgos de la contratación, su tipificación, estimación y asignación:

ANALISIS DEL RIESGO Y LA FORMA DE MITIGARLO												
No	CLASE	FUENTE	ETAPA	TIPO	DESCRIPCIÓN (QUÉ PUEDE PASAR Y CÓMO PUEDE OCURRIR	CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	PROBABILIDAD	¿A QUIÉN SE LE ASIGNA	TRATAMIENTO/CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	CONTROL Y MONITOREO POR PARTE DEL INPEC	
											¿CÓMO?	¿CUANDO
1	General	Externo	Planeación y Ejecución	Operacional	Que se presenta aumento o disminución , de precios generados, en prorrogas o suspensiones imputables al contratista. No abra lugar a reajuste	Puede afectar las utilidades esperadas o generar pérdidas	Baja	Contratista	Verificación por parte del Supervisor del Contrato del cumplimiento del objeto contractual	Bajo	verificación del cumplimiento de las actividades	Mensual
2	Específico	Externo	Planeación	Económico	Fluctuación de los precios y condiciones del mercado, donde los precios cotizados se sostienen durante un tiempo determinado	tiempo prolongado para adjudicación del contrato, donde los precios cotizados aumentan, esto hace que el presupuesto sea muy justo en relación con las cantidades requeridas. Trayendo como consecuencia que se presente un número reducido de oferentes	Baja	Contratista	Solicitar cotizaciones con plazos amplios de validez de la oferta y realizar el proceso de contración de forma agil	Bajo	Exigiendo cotizaciones con plazos amplios de la validez de la oferta y controlando tiempos dentro del proceso de contratación	en el estudio de mercado y proceso de contratación
3	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	No realizar la prestación oportuna del servicio en las condiciones establecidas	No se cumpliria la obligación de la entidad en la entrega de la publicación	Baja	Contratista	Determinar los términos de cumplimiento de las obligaciones del contratista (pólizas)	ALTO	Exigiendo póliza de garantía, para la firma del contrato	Al momento de la legalización del contrato
4	Específico	Externo	Ejecución	Operacional	La calidad del servicio no cumple con las especificaciones técnicas	Detrimento público y no cumplimiento de la obligación de la entidad	Baja	Contratista	El contratista deberá asegurarse que las caracteristicas técnicas solicitadas se ajusten a las necesidades de la entidad	ALTO	Exigiendo póliza de garantía, para la firma del contrato	Al momento de la legalización del contrato

Soporte técnico que permite la estimación, tipificación y asignación de los riesgos previsibles que puedan afectar el equilibrio económico del contrato.

Se firma en calidad de responsables de la estructura del presente análisis del sector con el cual se analizó el comportamiento del mercado y como soporte de los estudios previos para realizar la respectiva contratación.

DG. HERNANDEZ ALBARACIN RAUL
Responsable Proyectos Productivos

Aprobado por: Dg. Chavarro Yosep, responsable Tto
Proyectado por: Raúl Hernández
Fecha de elaboración: 05/03/2026