INPEC

ANÁLISIS DEL SECTOR
PROCESOS DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA 002 DE 2026

1. ASPECTOS GENERALES

A. ECONÓMICO

Se realiza el análisis de la demanda que se presenta a nivel nacional frente a los productos relacionados con los productos de molinería, tabaco y bebidas.

AÑO	ENTIDAD	No. CONTRATO	OBJETO	CONTRATISTA	VALOR TOTAL DEL CONTRATO
2025	IDRD - ENTIDAD OFICIAL	. IDRD-SG-SASI-061-2025	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE AYUDAS ERGOGÉNICAS, BEBIDAS HIDRATANTES Y COMPLEMENTOS NUTRICIONALES, PARA EL APOYO NUTRICIONAL Y PREPARACIÓN DEPORTIVA EN ENTRENAMIENTO Y COMPETENCIA DE LOS DEPORTISTAS DEL	CME SPORT	269.999.939
2024	CPMSBUG	SIE 227-001-2024	PRODUCTOS ALIMENTICIOS, TABACO Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PARA LA CPMSBUG	MERCAPAVA S.A FUNDACION PARA EL FOMENTO DEL DESARROLLO SOCIAL SUPRISA S.A.S	$196.254.400,00 $110.350.680,00 $376.972.000,00
2024	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	SASI 010-081-2024	SUMINISTRO DE PRODUCTOS LACTEOS Y DERIVADOS DIFERENTES PRESENTACIONES PARA ABASTECER LOS COMEDORES DE TROPAS, LAS UNIDADES MILITARES Y UNIDADES DE NEGOCIOS POR LOS CUALES FUERE O LLEGARE A SER RESPONS	LUDYS ESTHER ASCANIO ROPERO INVESIONES SUMINISTROS Y CATERING R Y Q SAS	$350.000.000,00 $150.000.000,00
2023	CPAMSLPO	037 MC 012 DE 2023	CONTRATAR MATERIA PRIMA (MINERALES, ACEITES, GRASAS, LACTEOS Y PRODUCTOS DE MOLINERIA) PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA CON ALTA Y MEDIA SEGURIDAD DE LA DORADA	YOHN FREDY ARCILA SOTO	$34.954.800,00
2023	MUNICIPIO DE EL BAGRE	SAMEC S.A. - No. 009 DE 2023	SUMINISTROS DE VIVERES Y OTROS ELEMENTOS CON DESTINO A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE POLICÍA DEL EMCAR QUE SE ENCUENTRA PRESTANDO SERVICIOS EN EL CORREGIMIENTO DE PUERTO CLAVER EN EL	FUNDACION PROTEGER	$217.631.900,00
2022	SENA REGIONAL CALDAS CENTRO PARA LA FORMACION CAFETERA	SASI CLD CFC-001-2022	SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN CFC 2022	JP SOLUCIONES COLOMBIA SAS - Deisy Bravo Jojoa - ANDRES FERNANDO AMANGO ARIAS	$124.389.137,00 - $146.302.800,00 - $175.537.774,00

B. TÉCNICO

Las especificaciones técnicas y necesidades requeridas para el proceso de contratación son las siguientes de acuerdo a su respectivo lote:

PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS; PRODUCTOS DE CARNE, PESCADO, VEGETALES, HORTALIZAS Y GRANOS ENLATADOS; Y PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS; para adelantar la producción del PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA de la CPMSCAL-ERE, SEGÚN RESOLUCION N° 000003 del 02 de enero de 2026.

LOTE N° 1 *PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-05-01-01-002-003*			
ITEM	CODIGO UNSPSC	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD
1	50221300	Almidón de Yuca: Producto granulado color blanco, sabor y olor característico del producto. Características fisicoquímicas, Humedad% mínimo 12, Cenizas% mínimos 0,3, Proteína % >=1,0, Nitrógeno >=0,16, Grasa% <=0,4, Carbohidratos% 80 + _ 20, Calorías Kcal/100g 340+_20, Cloruros expresados como NaCl% máximo 0,1. Características Microbiológicas, Recuento total UFC Mesofílicos aerobios/g 300000 máximo, Recuento total UFC Mohos y Levaduras /g 50000 máximo, NMP Coliformes totales/g <3, NMP Coliformes fecales/g <3, Detección Escherichgia Coli/ Negativo. Tipo de tratamiento Sedimentación-Maduración (Fermentación). Presentación 12,5 kilos. Material de envase, primario: Saco de papel Kraft, Secundario: Saco de fibra) polipropileno. Método de conservación temperatura ambiente y libre de humedad. Presentación: Bulto de 12,5 kilos	200
2	50161509	Levadura fresca: Producto constituido por microorganismos vivos del género Saccharomyces cerevisiae, los cuales fermentan las masas para panificación. Proporcionan a la masa forma, textura y miga suave además de sabor agradable y valor nutritivo. Es materia prima en fabricación de productos de panadería. Ingredientes: Agua, levadura (Saccharomyces cerevisiae). Consistencia, Pasta Friable de superficie lisa. Color, Crema Característico. Olor, Característico a Levadura. Proteína en base seca (N x 6.25) % >40%. Humedad % < 70. Fósforo como P2O5 en base seca % >1.5%. Células Vivas % >90%. pH Solución al 10% >3.5. E. coli AUSENCIA PRESENCIA/g Ausente. Salmonella AUSENCIA PRESENCIA/25g Ausente. Mohos UFC/ g Máx 100. Presentación: 500 gramos.	1000
3	50161509	Azúcar: Sacaroza Purificada y cristalizada (sucrosa) extraida de caña de azúcar mediante procesos industriales. Proceso: Recepción de caña, preparación de caña, molienda de caña, pesaje de jugo, Alcalización, calentamiento1, calentamiento2, calentamiento3, calentamiento 4,5 y 6, clarificante de jugo, calentamiento dfe jugo claro, evaporació, clarificación de meladura, evaporación 5 efecto, cristalización de "A", centrifugación, transporte de azúcar, secado, transporte de azúcar seco, envasado y almacenado Características biológicas, recuento de bacterias aerobias mesofilas UFC/10g NTC3906, recuento de coliformes totales UFC/10g NTC4306, recuento de mohos UFC/10g NTC3907, recuento de levaduras UFC 10/g NTC3907, recuento de escherichia coli/10g NTC4306. Características fisicoquímicas: polarización 20°c mínimo 99,4°z, humedad 0,070%, color a 420nm máximo 400UI, turbiedad a 420nm máximo 1420UI, cenizas m/m máximo 0,15%. Presentación saco de 50 kg	400
4	50161511	Esencias sabores: presentación garrafa 3850ml	100

5	50221300	Fécula de Maíz: El CORRUMEZ 363I es un almidón natural de maíz obtenido por el proceso de molienda húmeda, químicamente es un carbohidrato grado alimenticio, exento de sustancias tóxicas o nocivas. En forma de polvo, actúa como fluidificante y absorbente, portador de ingredientes activos, agente de moldeo y dispersante, En procesos de cocción, actúa como espesante, modificador de textura aglutinante Aplicaciones: Galletería, Confitería, Repostería, Carnes Procesadas, Otros Alimentos Procesados. Declaración de Alérgenos: Contiene Sulfitos, Especificaciones Físico-químicas: Humedad, % - Win. LL,5 Wax L3,0 ; pH - Win-4 0, Wax-6,5 Información Regulatoria. Presentación: 25 kg.	40
6	50201709	Relleno de frutas: presentación galón 4000ml o caja 4 kg.	200
7	50161814	Salvado de Trigo: Producto obtenido al realizar el proceso de molienda del trigo, constituido principalmente por el pericarpio del grano Debe presentar color uniforme y característico del pericarpio del grano de trigo, exento de sabor y olor extraño. Libre de elementos extraños, insectos o fragmentos de estos, exento de excrementos animales. Humedad % máximo 13 Fibra Cruda % máximo 0,20, Cenizas % máximo 4,17 -8,01* Proteína % mínimo 10, Plomo mg/Kg máximo 0,20. Recuento de Aeróbios Mesófilos UFC/g Máximo 1,000,000, Hongos y levaduras: UFC/g Máximo 5000, Recuento de Escherichia coli UFC/g Ausente, Detección de Salmonella/25 g Ausente, Recuento de clostridium Sulfito Reductor UFC/g <100 Recuento de Coliformes UFC/g <10.000, Determinación del contenido de Aflatoxinas ppb <20. Presentación: 50 kilogramos.	16
8	50161814	Azúcar pulverizada: Polvo de azúcar finamente molido, especial para espolvorear en panadería, galletería y hojaldres. Presentación: Libra	404
9	50221300	Harina precocida de Maíz: Producto fortificado, obtenido del endospermo de maíz blanco seleccionado y acondicionado, sometido a procesos térmicos de precocción y secado, y finalmente molido hasta obtener la granulometría deseada. Contiene Harina precocida de maíz blanco fortificada con vitamina B1 y vitamina B2. Debe presentar color uniforme y característico del Maíz, exenta de sabor y olor fungoso, fermentado, rancio amargo y cualquier otro objetable. Debe estar libre de elementos extraños, insectos y de excremento animal. Humedad % Máximo 13 Proteína % Mínimo 6 Grasa % Máximo 2,0 Cenizas % Máximo 1,0 Granulometría Retención Tamiz 710µ No. 25 USA % Máximo 1 Índice de Absorción de agua cm3 g Mínimo 4,5 Determinación de expación de la masa cm Máximo 8,5, Separación de agua mm, Máximo 4,0, Cadmio, expresado como Cd mg Kg, Máximo 0,1, Plomo, expresado como Pb mg Kg, Máximo 0,2, Recuento Mohos y levaduras UFC g Máximo 2000 Recuento de Escherichia coli UFC g <10 Detección de Salmonella 25 g Ausente Recuento de Bacillus cereus UFC g 100 Recuento de Staphylococcus aureus coag. UFC g <100. Presentación: Bulto 25 kilogramos.	100
10	50192109	Mezcla de maíz para buñuelos colmaíz balanceada de los ingredientes necesarios para la elaboración de los más deliciosos, esponjosos y crocantes buñuelos. Con humedad (%) 13,0 máximo, con aspecto polvo que fluye libremente, sabor suave característico de mezcla de almidones, color blanco - crema, certificaciones Kosher Pareve, presentaciones saco de papel krafi multipliego. Presentación: 25 kilogramos.	300
11	50161814	Coco rallado: Producto a base de coco rallado y azúcar, cortado en pequeños trozos y/o tiras. Característica fisicoquímica: humedad máxima 5%, materia vegetal inocua asociada al producto (trozos de cuticula) <3,0%, características sensoriales, Color: blanco, Sabor: característico dulce; Olor: característico suave; Textura: tiras y/o gránulos. Características microbiológicas: Recuento de microorganismos mesófilos <10.000 ufc/g, Coliformes totales: <10 ufc/g, Coliformes fecales: <10 ufc/g, Hongos y Levaduras: <300 ufc/g. Producto destinado fundamentalmente como materia prima de panadería, pastelería, repostería y otros alimentos o para consumo directo. Presentación: 1000 gramos.	80
12	50161814	Cemido de Guayaba: Producto elaborado bajo los insumos especificados, son mezclados hasta lograr su homogenización y grados °Brix, los equipos utilizados son debidamente higienizados por medio de mecanismos eficientes, dentro del centro de producción. Producto para rellenar pan, hojaldre con la capacidad de ser horneado. Olor, Guayaba dulce, sabor característico a guayaba madura, Aspecto / Apariencia textura pastosa con firmeza, Color característico al bocadillo caramelizado. Guayaba, agua, espesante (harina de arroz, almidón modificado de maíz, estabilizante (goma xanthan), regulador de acidez (ácido cítrico), conservante (sorbato de potasio, benzoato de sodio), color rojo N°2 y 5. pH 4.2-4.5. °BRIX 45°BRIX. Envasado en Bolsa plana flexible transparente apta para alimentos, resistente a altas temperaturas. Presentación: Bolsa 500 gramos.	100
13	50161814	Sal: Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua. Ingredientes principales Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y anticompactante (Ferrocianuro de sodio E-535) Cloruro de sodio (base seca) 99,00 - % m/m NaCl Yoduro 50 100 mg I-/kg Fluoruro 180 220 mg F-/kg, Calcio - 1000 mg Ca++/kg, Magnesio - 800 mg Mg++/kg, Humedad - 0,200 % m/m Otros insolubles en agua - 1600 mg/kg, Anticompactante (E-535) - 10 Na4Fe(CN)6 mg/kg, Sulfatos - 2800 mg SO4 - - / kg, Granulometría M-20 80,00 - % m/m pasa, Granulometría M-60 N/A N/A % m/m pasa, Granulometría M-70 - 20.00 % m/m pasa, Granulometría M-80 N/A N/A % m/m pasa, Arsénico max 1 mg As/kg, Cobre N/A mg Cu/kg, Plomo max 1 mg Pb/kg, Cadmio - max 0.5 mg Cd/kg, Mercurio - max 0.1 mg Hg/kg. Apariencia solido cristalino y blanco, aroma inodoro, sin aromas extraños, sabor salado característico a sal. Presentación: bulto de 25 kg.	140
14	50182001	Glaseado de frutas: Presentación: Galón 4000 ml o caja de 4 kg.	200
15	50181905	Harina de Trigo: Producto alimenticio obtenido de la molienda y cernido de granos de trigo triticum aestivum L. ó trigo ramificado Triticum compactum Host o una mezcla de los mismos. Y fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Niacina, Ácido fólico y hierro. Textura, Material particulado fino y suelto, Color: Blanco Característico. Olor: inoloro. Sabor: insaboro. Apariencia: suelta uniforme. Recuento. Aerobios mesófilos (UFC/g) 200.000 – 300.000. Recuento. De Mohos y Levaduras (UFC/g) 3000 -5000. Detección de E. Coli <10. Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/g) <100. Ausencia/Presencia de Salmonella sp/(25 g.) Ausente. Recuento de Escherichia coli (UFC/g) Ausencia. Determinación Bacillus Cereus (UFC/g/ml) <100. Proteína (g/100g) >7. Humedad (g/100g) 13,0 – 14,5 Gluten húmedo (%)> 27.5. Gluten Seco (%)> 7. Cenizas (%)< 0.7. Granulometría (%) 212 µ 98% pasa por tamiz 212 µ. Falling Number (seg) NR. Presentación: 50 kilogramos.	2544
16	50181905	Color amarillo Huevo: Color artificial en polvo para alimentos amarillo huevo. Reguladores de acidez (sulfato de sodio E- 514(i), fosfato tricálcico E-341(iii)), colorantes artificiales (amarillo No 5 E-102, rojo ponceau 4R E-124), espesante (carboximetilcelulosa de sodio E-466), antiaglutinante (dióxido de silicio E-551). Contiene Tartrazina. Colorante para la elaboración de alimentos. Use este producto hasta encontrar el color deseado. DMU 0.049%; Color (sln acuosa 50 Amarillo, Sensorial (Visual comparado con el patrón según método de determinación de color). Apariencia - Polvo fino - Sensorial (visual comparada con el patrón). DECLARACIÓN GMO: No contiene OGM esto hace alusión a que, por su naturaleza, ninguno de sus ingredientes proviene de cultivos genéticamente modificados.	56
17	50181909	Almidón modificado de yuca expandex: Almidones modificados para mejor textura en lácteos, cárnicos, salsas y panificación. Presentación: Bulto de 25 kg.	90

LOTE N° 2 *CARNE, PESCADO, VEGETALES, HORTALIZAS Y GRANOS ENLATADOS A-05-01-01-002-001*			
ITEM	CODIGO UNSPSC	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD
1	50151500	MARGARINA MULTIPROPOSITO CAJA POR 15 KILOS La Margarina Astra (fabricada por Sigra) es una grasa industrial multipropósito de alto rendimiento, ideal para pastelería y panadería. Ofrece un sabor lácteo superior, aroma persistente, excelente cremificación y una miga suave, con un punto de fusión de (TF) o (TC) y 6 meses de vida útil. Sigra – Tu compañía Amiga. Sigra – Tu compañía Amiga. +2 Características Principales: Usos: Alta pastelería, galletería fina, tortas, ponqués, mantecadas y panadería. Perfil Físico: Textura suave, excelente plasticidad y color amarillo característico. Ingredientes: Mezcla de aceites vegetales (palma y palmiste), agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), antioxidante (BHT) y colorante (betacaroteno). Presentación: Caja de 15 kg con bolsa de polietileno biodegradable. Almacenamiento: Lugar fresco y seco. Máximo 25°C (TF) o 32°C (TC). Recomendación: Se recomienda atemperar entre 20°C - 25°C (clima frío) o 26°C - 32°C (clima cálido) antes de usar. Sigra – Tu compañía Amiga. Sigra – Tu compañía Amiga. +3 Esta margarina garantiza productos con mayor volumen, buena estructura y un sabor que perdura en el producto final	670
2	50151513	ACEITES VEGETALES O DE PLANTA COMESTIBLES – BIDON	600
3	50151500	VITINA HOJALDRE CAJA X 15 KILOS	644

LOTE N° 3 *LACTEOS Y OVOPRODUCTOS A-05-01-01-002-002*			
ITEM	CODIGO UNSPSC	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD
1	50131701	LECHE LIQUIDA BOLSA X 1000 ML, LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT-UHT) LARGA VIDA ENTERA DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO LÍQUIDO FLUIDO HOMOGÉNEO, LIBRE DE PARTÍCULAS EXTRAÑAS INGREDIENTES LECHE ENTERA ESTERILIZADA, Y ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SODIO TRATAMIENTO Y PROCESADO PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE PROCESO TÉRMICO EN FLUJO CONTINUO A UNA TEMPERATURA ENTRE 135 °C A 150 °C Y TIEMPOS ENTRE 2 Y 4 SEGUNDOS, SEGUIDO INMEDIATAMENTE DE ENFRIAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE Y ENVASADO ASÉPTICO USO PREVISTO PRODUCTO LISTO PARA SU CONSUMO DIRECTO. SE USA TAMBIEN PARA PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE LECHE CUALIDADES ORGANOLEPTICAS COLORBLANCO CREMOSO OLOR CARACTERÍSTICO A LECHE SABOR CARACTERÍSTICO A LECHE TEXURA LIQUIDA HOMOGENEA, LIBRE DE PARTÍCULAS EXTRAÑAS MATERIAL DE EMPAQUEY ETIQUETADO	800
2	50131701	crema de leche x 875 ml. Presentación: 875 ml.	100
3	50131701	leche condesada x Litro. Presentación: Bolsa	154
4	50131802	queso costeño: presentación: 500 gramos	2000
5	50131802	Queso doble crema x 2,500 gramos. Presentación: Lonchas	200
6	50131802	Queso cuajado: Presentación: 500 gramos	2000
7	50131701	crema chantilly polvo. Presentación: 4 kilogramos	200
8	50131701	arequipe x 1 kilo. Presentación: bolsa	300
9	50131701	glaseado x 4000 ml. Presentación: Galón	500
10	50131612	huevos AA X 30 unidades. Presentación: Panal	800

C. REGULATORIO

Dando aplicación a lo establecido en los artículos 2.2.1.2.4.1.2 y 2.2.1.2.4.1.3 del Decreto 1082 de 2015 Decreto 1860 del 2021, el CPMSCAL CALI, una vez consultado el manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación **M-MACPC-14- Manual para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación Colombia Compra Eficiente,** verificó que el presente proceso de selección se encuentra cobijado por Acuerdos Internacionales o Tratados de libre comercio de la siguiente manera:

El proceso de contratación se adhiere a lo cobijado bajo los parámetros del Manual vigente para el manejo de los acuerdos comerciales en procesos de contratación de Colombia Compra eficiente M-MACPC-14, así como:

ACUERDO COMERCIAL		*Entidad Estatal incluida*	*Valor del proceso de contratación superior al umbral del Acuerdo Comercial*	*Excepción Aplicable al Proceso de Contratación*	*Proceso de Contratación cubierta por el Acuerdo Comercial*
Alianza Pacífico	Chile	SI	NO	NO	NO
	México	SI	NO	NO	NO
	Perú	SI	NO	NO	NO
Canadá		SI	NO	NO	NO
Chile		SI	NO	NO	NO
Corea		SI	NO	NO	NO
Costa Rica		SI	NO	NO	NO
Estados AELC		SI	NO	NO	NO

Estados Unidos		SI	NO	NO	NO
México		SI	NO	NO	NO
Triángulo Norte	El Salvador	NO	NO	NO	NO
	Guatemala	NO	NO	NO	NO
	Honduras	NO	NO	NO	NO
Unión Europea		SI	NO	NO	NO
Comunidad Andina de Naciones		NO	NO	NO	NO

D. MIPYMES

El valor del Proceso de Contratación deberá ser inferior al equivalente a ciento veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América (US $125.000), liquidados con la tasa de cambio que para el efecto determine el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, mediante la resolución vigente para el período correspondiente.

En este sentido, la aplicación de dicho umbral se realizará de conformidad con la normatividad vigente expedida por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, así como con los lineamientos establecidos por Colombia Compra Eficiente en materia de limitación de convocatorias a MiPymes.

Ahora bien, la limitación del proceso a MiPymes colombianas procederá siempre que la Entidad Estatal haya recibido, como mínimo, dos (2) solicitudes de MiPymes interesadas, presentadas por lo menos un (1) día hábil antes de la apertura del proceso de contratación o de la expedición del acto administrativo de apertura, según corresponda.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.4.2.2 del Decreto 1860 de 2021, las MiPymes deberán acreditar su condición mediante certificado expedido por el representante legal y el revisor fiscal —cuando estén obligadas a tenerlo— o por el contador de la empresa, en el que conste que la misma cumple con el tamaño empresarial establecido en la ley. Tratándose de personas jurídicas, las solicitudes únicamente podrán ser presentadas por MiPymes cuyo objeto social les permita ejecutar el contrato relacionado con el respectivo proceso contractual.

Por su parte, el artículo 2.2.1.2.4.2.3 del Decreto 1860 de 2021 dispone que las Entidades Estatales podrán limitar la convocatoria a MiPymes nacionales domiciliadas en los departamentos o municipios donde se ejecutará el contrato. En caso de establecerse este requisito, corresponderá a la MiPyme acreditar su domicilio mediante la presentación del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o el registro mercantil, según corresponda.

Una vez verificados los requisitos anteriores, la Entidad deberá expedir el acto administrativo de apertura del proceso, indicando expresamente que el Proceso de Contratación se encuentra limitado a MiPymes nacionales. En consecuencia, la Entidad Estatal únicamente aceptará ofertas presentadas por MiPymes, por consorcios o uniones temporales conformados exclusivamente por MiPymes, o por promesas de sociedad futura suscritas únicamente por MiPymes.

Adicionalmente, conforme al artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1860 de 2021, las MiPymes colombianas deberán acreditar el cumplimiento de los requisitos para participar en convocatorias limitadas, demostrando el tamaño empresarial establecido por la ley. Para el efecto, las personas naturales deberán presentar certificación expedida por contador público, junto con copia del registro mercantil; y las personas jurídicas deberán allegar certificación suscrita por el representante legal, el contador y/o el revisor fiscal —cuando exista obligación de tenerlo—, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o autoridad competente.

Para dicha acreditación, deberán observar los rangos de clasificación empresarial establecidos en la Ley 590 de 2000 y en el Decreto 1074 de 2015, o en las normas que los modifiquen, sustituyan o complementen.

Finalmente, para efectos de la limitación a MiPymes, los proponentes deberán aportar copia del registro mercantil, el certificado de existencia y representación legal y el Registro Único de Proponentes, con fecha no mayor a sesenta (60) días calendario anteriores a la prevista en el cronograma del proceso para el inicio del plazo destinado a solicitar la convocatoria limitada.

2. ANÁLISIS DE LA OFERTA

A. OFERTA

PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, OTROS

PRODUCTOS ALIMENTICIOS; PRODUCTOS DE CARNE, PESCADO, VEGETALES, HORTALIZAS Y GRANOS ENLATADOS; Y PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS; para adelantar la producción del PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA de la CPMSCAL-ERE, SEGÚN RESOLUCION N° 000003 del 02 de enero de 2026

LOTE N° 1 *PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A-05-01-01-002-003*

ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD	Unidad de Medida	Cotización N°1	Cotización N°2	Cotización N°3	Valor Promedio	Valor total
1	Almidón de Yuca: Producto granulado color blanco, sabor y olor característico del producto. Características fisicoquímicas, Humedad% mínimo 12, Cenizas% mínimos 0,3, Proteína % >=1,0, Nitrógeno >=0,16, Grasa% <=0,4, Carbohidratos% 80 + _ 20, Calorías Kcal/100g 340+_20, Cloruros expresados como NaCl% máximo 0,1. Características Microbiológicas, Recuento total UFC Mesofílicos aerobios/g 300000 máximo. Recuento total UFC Mohos y Levaduras /g 50000 máximo. NMP Coliformes totales/g <3, NMP Coliformes fecales/g <3, Detección Escherichgia Coli/ Negativo. Tipo de tratamiento Sedimentación-Maduración (Fermentación). Presentación 12,5 kilos. Material de envase, primario: Saco de papel Kraft, Secundario: Saco de fibra) polipropileno. Método de conservación temperatura ambiente y libre de humedad. Presentación: Bulto de 12,5 kilos	100	UN	$ 120.000	$ 107.790	$ 107.790	$ 111.860,00	$ 11.186.000
2	Levadura fresca: Producto constituido por microorganismos vivos del género Saccharomyces cerevisiae, los cuales fermentan las masas para panificación. Proporcionan a la masa forma, textura y miga suave además de sabor agradable y valor nutritivo. Es materia prima en fabricación de productos de panadería. Ingredientes: Agua, levadura (Saccharomyces cerevisiae). Consistencia, Pasta Friable de superficie lisa. Color, Crema Característico. Olor, Característico a Levadura. Proteína en base seca (N x 6.25) % >40%. Humedad % < 70. Fósforo como P2O5 en base seca % >1.5%. Células Vivas % >90%. pH Solución al 10% >3.5. E. coli AUSENCIA PRESENCIA/g Ausente. Salmonella AUSENCIA PRESENCIA/25g Ausente. Mohos UFC/ g Máx. 100. Presentación: 500 gramos.	500	UN	$ 9.500	$ 10.155	$ 11.038	$ 10.231,00	$ 5.115.500
3	Azúcar: Sacarosa Purificada y cristalizada (sucrosa) extraída de caña de azúcar mediante procesos industriales. Proceso: Recepción de caña, preparación de caña, molienda de caña, pesaje de jugo, Alcalización, calentamiento1, calentamiento2, calentamiento3, calentamiento 4,5 y 6, clarificante de jugo, calentamiento dfe jugo claro, evaporación, clarificación de meladura, evaporación 5 efecto, cristalización de "A", centrifugación, transporte de azúcar, secado, transporte de azúcar seco, envasado y almacenado Características biológicas, recuento de bacterias aerobias mesofilas UFC/10g NTC3906, recuento de coliformes totales UFC/10g NTC4306, recuento de mohos UFC/10g NTC3907, recuento de levaduras UFC 10/g NTC3907, recuento de escherichia coli/10g NTC4306. Características fisicoquímicas: polarización 20°c mínimo 99,4°z, humedad 0,070%, color a 420nm máximo 400UI, turbiedad a 420nm máximo 1420UI, cenizas m/m máximo 0,15%. Presentación saco de 50 kg	200	UN	$ 170.000	$ 192.220	$ 208.935	$ 190.385,00	$ 38.077.000
4	Esencias sabores: presentación garrafa 3850ml	50	UN	$ 39.000	$ 53.014	$ 57.624	$ 49.879,00	$ 2.493.950
5	Fécula de Maiz: El CORRUMEZ 363i es un almidón natural de maíz obtenido por el proceso de molienda húmeda, químicamente es un carbohidrato grado alimenticio, exento de sustancias tóxicas o nocivas. En forma de polvo, actúa como fluidificante y absorbente, portador de ingredientes activos, agente de moldeo y dispersante, En procesos de cocción, actúa como espesante, modificador de textura aglutinante Aplicaciones: Galletería, Confitería, Repostería, Carnes Procesadas, Otros Alimentos Procesados. Declaración de Alérgenos: Contiene Sulfitos. Especificaciones Físico-químicas: Humedad, % - Win. LL,5 Wax L3,0 ; pH - Win-4 0. Wax-6,5. Información Regulatoria. Presentación: 25 kg.	20	UN	$ 140.000	$ 168.000	$ 1.826.909	$ 711.636,00	$ 14.232.720
6	Relleno de frutas: presentación galón 4000ml o caja 4 kg.	100	UN	$ 52.000	$ 44.427	$ 48.290	$ 48.239,00	$ 4.823.900
7	Salvado de Trigo: Producto obtenido al realizar el proceso de molienda del trigo, constituido principalmente por el pericarpio del grano Debe presentar color uniforme y característico del pericarpio del grano de trigo, exento de sabor y olor extraño. Libre de elementos extraños, insectos o fragmentos de estos, exento de excrementos animales. Humedad % máximo 13 Fibra Cruda % máximo 9,20, Cenizas % máximo 4,17-8,01° Proteína % mínimo 10, Plomo mg/Kg máximo 0,20. Recuento de Aerobios Mesófilos UFC/g Máximo 1,000 000. Hongos y levaduras: UFC/g Máximo 5000. Recuento de Escherichia coli UFC/g Ausente. Detección de Salmonella/25 g Ausente, Recuento de clostridium Sulfito Reductor UFC/g <100 Recuento de Coliformes UFC/g <10.000, Determinación del contenido de Aflatoxinas ppb <20. Presentación: 50 kilogramos.	8	UN	$ 156.000	$ 200.060	$ 217.457	$ 191.839,00	$ 1.534.712
8	Azúcar pulverizada: Polvo de azúcar finamente molido, especial para espolvorear en panadería, galletería y hojaldres. Presentación: Libra	202	UN	$ 14.000	$ 4.640	$ 5.043	$ 7.894,00	$ 1.594.588
9	Harina precocida de Maiz: Producto fortificado, obtenido del endospermo de maíz blanco seleccionado y acondicionado, sometido a procesos térmicos de precocción y secado, y finalmente molido hasta obtener la granulometria deseada. Contiene Harina precocida de maíz blanco fortificada con vitamina B1 y vitamina B2. Debe presentar color uniforme y característico del Maíz, exenta de sabor y olor fungoso, fermentado, rancio amargo y cualquier otro objetable. Debe estar libre de elementos extraños, insectos y de excremento animal. Humedad % Máximo 13 Proteína % Mínimo 6 Grasa % Máximo 2,0 Cenizas % Máximo 1,0 Granulometría Retención Tamiz 710 No. 25 USA % Máximo 1 Índice de Absorción de agua cm3 g Mínimo 4,5. Determinación de expación de la masa cm Máximo 9,5. Separación de agua mm, Máximo 4,0, Cadmio, expresado como Cd mg Kg, Máximo 0,1, Plomo, expresado como Pb mg Kg, Máximo 0,2, Recuento Mohos y levaduras UFC g Máximo 2000 Recuento de Escherichia coli UFC g <10 Detección de Salmonella 25 g Ausente Recuento de Bacillus cereus UFC g 100 Recuento de Staphylococcus aureus coag. UFC g <100. Presentación: Bulto 25 kilogramos.	50	UN	$ 168.000	$ 111.860	$ 121.587	$ 133.815,00	$ 6.690.750
10	Mezcla de maiz para buñuelos colmaiz balanceada de los ingredientes necesarios para la elaboración de los más deliciosos, esponjosos y crocantes buñuelos. Con humedad (%) 13,0 máximo, con aspecto polvo que fluye libremente, sabor suave característico de mezcla de almidones, color blanco - crema, certificaciones Kosher Pareve, presentaciones saco de papel kraft multipliego. Presentación: 25 kilogramos.	150	UN	$ 170.000	$ 189.420	$ 270.870	$ 210.096,00	$ 31.514.400
11	Coco rallado: Producto a base de coco rallado y azúcar, cortado en pequeños trozos y/o tiras. Característica fisicoquímica: humedad máxima 5%, materia vegetal inocua asociada al producto (trozos de cutícula) <3,0%, características sensoriales, Color: blanco, Sabor: característico dulce; Olor: característico suave; Textura: tiras y/o gránulos. Características microbiológicas: Recuento de microorganismos mesófilos <10.000 ufc/g, Coliformes totales: <10 ufc/g, Coliformes fecales: <10 ufc/g, Hongos y Levaduras: <300 ufc/g. Producto destinado fundamentalmente como materia prima de panadería, pastelería, repostería y otros alimentos o para consumo directo. Presentación: 1000 gramos.	40	UN	$ 43.000	$ 23.562	$ 25.611	$ 30.724,00	$ 1.228.960

12	Cernido de Guayaba: Producto elaborado bajo los insumos especificados, son mezclados hasta lograr su homogenización y grados °Brix, los equipos utilizados son debidamente higienizados por medio de mecanismos eficientes, dentro del centro de producción. Producto para rellenar pan, hojaldre con la capacidad de ser horneado. Olor, Guayaba dulce, sabor característico a guayaba madura, Aspecto / Apariencia textura pastosa con firmeza, Color característico al bocadillo caramelizado. Guayaba, agua, espesante (harina de arroz, almidón modificado de maiz, estabilizante (goma xanthan), regulador de acidez (ácido cítrico), conservante (sorbato de potasio, benzoato de sodio), color rojo N°2 y 5. pH 4.2-4.5. °BRIX 45°BRIX. Envasado en Bolsa plana flexible transparente apta para alimentos, resistente a altas temperaturas. Presentación: Bolsa 500 gramos.	50	UN	$ 11.500	$ 11.067	$ 12.029	$ 11.532,00	$ 576.600
13	Sal: Es un producto de origen mina, obtenido a partir de la cristalización por evaporación mecánica o Vacuum Pan de salinas terrestres. Es un sólido cristalino, blanco, higroscópico y altamente soluble en agua. Ingredientes principales Cloruro de sodio, fluoruro de potasio, yoduro/yodato de potasio y aglocompactante (Ferrocianuro de sodio E-535). Cloruro de sodio (base seca) 99,00 - % m/m NaCl, Yoduro 50 100 mg I-/kg Fluoruro 180 220 mg F-/kg, Calcio - 1000 mg Ca++/kg, Magnesio - 800 mg Mg++/kg, Humedad - 0,200 % m/m Otros insolubles en agua - 1600 mg/kg, Anticompactante (E-535) - 10 Na4Fe(CN)6 mg/kg, Sulfatos - 2600 mg SO4 - - / kg, Granulometria M-20 80,00 - % m/m pasa, Granulometria M-60 N/A N/A % m/m pasa, Granulometria M-70 - 20,00 % m/m pasa, Granulometria M-80 N/A N/A % m/m pasa, Arsénico max 1 mg As/kg, Cobre N/A mg Cu/kg, Plomo max 1 mg Pb/kg, Cadmio - max 0.5 mg Cd/kg, Mercurio - max 0.1 mg Hg/kg. Apariencia sólido cristalino y blanco, aroma inodoro, sin aromas extraños, sabor salado característico a sal. Presentación: bulto de 25 kg.	70	UN	$ 70.000	$ 74.967	$ 81.496	$ 75.484,00	$ 5.283.880
14	Glaseado de frutas: Presentación: Galón 4000 ml o caja de 4 kg.	100	UN	$ 42.500	$ 49.663	$ 53.981	$ 48.714,00	$ 4.871.400
15	Harina de Trigo: Producto alimenticio obtenido de la molienda y cernido de granos de trigo triticum aestivum L. ó trigo ramificado Triticum compactum Host o una mezcla de los mismos. Y fortificada con vitamina B1, vitamina B2, Niacina, Ácido fólico y hierro. Textura, Material particulado fino y suelto. Color: Blanco Característico. Olor: inoloro. Sabor: insaboro. Apariencia: suelta uniforme. Recuento. Aerobios mesófilos (UFC/g) 200.000 – 300.000. Recuento. De Mohos y Levaduras (UFC/g) 3000 -5000. Detección de E. Coli <10. Recuento Staphylococcus aureus coagulasa positivo (UFC/g) <100. Ausencia/Presencia de Salmonella sp/(25 g.) Ausente. Recuento de Escherichia coli (UFC/g) Ausencia. Determinación Bacillus Cereus (UFC/g/ml) <100. Proteína (g/100g) >7. Humedad (g/100g) 13,0 – 14,5 Gluten húmedo (%)> 27.5. Gluten Seco (%)> 7. Cenizas (%)< 0.7. Granulometría (%) 212 µ 98% pasa por tamiz 212 µ. Falling Number (seg) NR. Presentación: 50 kilogramos.	1272	UN	$ 143.000	$ 179.200	$ 194.783	$ 172.327,00	$ 219.199.944
16	Color amarillo Huevo: Color artificial en polvo para alimentos amarillo huevo. Reguladores de acidez (sulfato de sodio E- 514(i), fosfato tricálcico E-341(iii)), colorantes artificiales (amarillo No 5 E-102, rojo ponceau 4R E-124), espesante (carboximetilcelulosa de sodio E-466), antiaglutinante (dióxido de silicio E-551). Contiene Tartrazina. Colorante para la elaboración de alimentos. Use este producto hasta encontrar el color deseado. DMU 0.049%; Color (sin acuosa 50 Amarillo. Sensorial (Visual comparado con el patrón según método de determinación de color). Apariencia - Polvo fino - Sensorial (visual comparada con el patrón). DECLARACIÓN GMO: No contiene OGM esto hace alusión a que, por su naturaleza, ninguno de sus ingredientes proviene de cultivos genéticamente modificados.	28	UN	$ 31.000	$ 21.817	$ 23.714	$ 25.510,00	$ 714.280
17	Almidón modificado de yuca expandex: Almidones modificados para mejor textura en lácteos, cárnicos, salsas y panificación. Presentación: Bulto de 25 kg.	45	UN	$ 310.000	$ 198.333	$ 215.580	$ 241.304,00	$ 10.858.680
TOTAL							$ 2.271.469	$ 359.997.264

LOTE N° 2 *PRODUCTOS DE CARNES, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS A-05-01-01-002-005*

ITEN	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD	Unidad de Medida	Cotización N°1	Cotización N°2	Cotización N°3	Valor Promedio	Valor total
1	MARGARINA MULTIPROPOSITO CAJA POR 15 KILOS La Margarina Astra (fabricada por Sigra) es una grasa industrial multipropósito de alto rendimiento, ideal para pastelería y panadería. Ofrece un sabor lácteo superior, aroma persistente, excelente cremificación y una miga suave, con un punto de fusión de (TF) o (TC) y 6 meses de vida útil. Sigra – Tu compañía Amiga. Sigra – Tu compañía Amiga. +2 Caracteristicas Principales. Uso: Alta pastelería, galletería fina, tortas, ponqués, mantecados y panadería. Perfil Físico: Textura suave, excelente plasticidad y color amarillo característico. Ingredientes: Mezcla de aceites vegetales (palma y palmiste), agua, sal, emulsificantes (monoglicéridos, lecitina de soya), conservante (sorbato de potasio), antioxidante (BHT) y colorante (betacaroteno). Presentación: Caja de 15 kg con bolsa de polietileno biodegradable. Almacenamiento: Lugar fresco y seco. Máximo 25°C (TF) o 32°C (TC). Recomendación: Se recomienda atemperar entre 20°C - 25°C (clima frío) o 26°C - 32°C (clima cálido) antes de usar. Sigra – Tu compañía Amiga. Sigra – Tu compañía Amiga. +3 Esta margarina garantiza productos con mayor volumen, buena estructura y un sabor que perdura en el producto final	335	UN	$ 79.000	$ 129.025	$ 138.736	$ 115.587	$ 38.721.645
2	ACEITES VEGETALES O DE PLANTA COMESTIBLES – BIDON	300	L	$ 150.000	$ 184.053	$ 197.907	$ 177.320	$ 53.196.000
3	VITINA HOJALDRE CAJA X 15 KILOS	322	UN	$ 187.000	$ 201.161	$ 216.302	$ 201.487	$ 64.878.814
TOTAL							$ 494.394	$ 156.796.459

LOTE N° 3 *LACTEOS Y OVOPRODUCTOS A-05-01-01-002-002*								
ITEM	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CANTIDAD	Unidad de Medida	Cotización N°1	Cotización N°2	Cotización N°3	Valor Promedio	Valor total
1	LECHE LIQUIDA BOLSA X 200 ML, LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA (UAT-UHT) LARGA VIDA ENTERA DESCRIPCION FISICA DEL PRODUCTO LÍQUIDO FLUIDO HOMOGÉNEO, LIBRE DE PARTÍCULAS EXTRAÑAS INGREDIENTES LECHE ENTERA ESTERILIZADA, Y ESTABILIZANTE TRIPOLIFOSFATO DE SODIO TRATAMIENTO Y PROCESADO PRODUCTO OBTENIDO MEDIANTE PROCESO TÉRMICO EN FLUJO CONTINUO A UNA TEMPERATURA ENTRE 135 °C A 150 °C Y TIEMPOS ENTRE 2 Y 4 SEGUNDOS, SEGUIDO INMEDIATAMENTE DE ENFRIAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE Y ENVASADO ASÉPTICO USO PREVISTO PRODUCTO LISTO PARA SU CONSUMO DIRECTO. SE USA TAMBIEN PARA PREPARACION DE BEBIDAS A BASE DE LECHE CUALIDADES ORGANOLEPTICAS COLOR BLANCO CREMOSO OLOR CARACTERÍSTICO A LECHE SABOR CARACTERÍSTICO A LECHE TEXURA LIQUIDA HOMOGENEA, LIBRE DE PARTÍCULAS EXTRAÑAS MATERIAL DE EMPAQUEY ETIQUETADO	400	UN	$ 7.000	$ 7.500	$ 9.196	$ 7.898	$ 3.159.200
2	crema de leche x 875 ml. Presentación: 875 ml.	50	UN	$ 23.500	$ 26.000	$ 32.371	$ 27.290	$ 1.364.500
3	leche condesada x Litro. Presentación: Bolsa	77	UN	$ 75.500	$ 45.900	$ 105.283	$ 75.561	$ 5.818.197
4	queso costeño: presentación: 500 gramos	1000	UN	$ 13.000	$ 19.189	$ 27.240	$ 19.809	$ 19.809.000
5	queso doble crema x 2,500 gramos. Presentación: Lonchas	100	UN	$ 62.000	$ 39.500	$ 81.720	$ 61.073	$ 6.107.300
6	Queso cuajado: Presentación: 500 gramos	1000	UN	$ 10.300	$ 12.400	$ 13.223	$ 11.974	$ 11.974.000
7	crema chantilly polvo. Presentación: 4 kilogramos	100	UN	$ 75.000	$ 78.000	$ 93.526	$ 82.175	$ 8.217.500
8	arequipe x 1 kilo. Presentación: bolsa	150	UN	$ 75.000	$ 62.050	$ 134.237	$ 90.429	$ 13.564.350
9	glaseado x 4000 ml. Presentación: Galón	250	UN	$ 35.000	$ 31.429	$ 53.401	$ 39.943	$ 9.985.750
TOTAL							$ 416.152	$ 79.999.797

B. DINÁMICA DE PRODUCCIÓN, DISTRIBUCIÓN Y ENTREGA DE BIENES, OBRAS O SERVICIOS

El plazo de ejecución será hasta el 15 de Diciembre del 2026, mediante entrega total según lo solicitado por el responsable del proyecto productivo de Panaderia, quien mediante solicitud escrita firmada por el Director del Establecimiento hará solicitud de entrega para la siguiente semana de emitida, a partir de la firma del acta de inicio del contrato, lo que deberá ocurrir dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la firma del contrato, y previa la aprobación de la garantía de cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del evaluador jurídico del CPMSCAL CALI en cumplimiento del decreto 1860 de 2021.

El oferente ganador deberá ejecutar el contrato mediante una sola entrega a más tardar en el mes siguiente de la adjudicación, legalización y perfeccionamiento del contrato según los requerimientos del Supervisor del Contrato. Cualquier novedad o contingencia para el proceso logístico de entrega de los productos solicitados, debe ser coordinado y autorizado con el supervisor del contrato.

La entrega y descargue de los elementos dentro de las instalaciones del CPMSCAL Cali, en el área asignada con personal idóneo a su cargo **(el Establecimiento no asignara personal para descargue de elementos)**, estos no tendrán relación laboral con el INPEC, por lo tanto, es responsabilidad del Contratista todas las acreencias de índole laboral.

La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el CPMSCAL CALI, por concepto de transporte, seguros, embalajes u otros; en el momento de la entrega se levantará un acta de recibo a satisfacción la cual deberá ser suscrita por el encargado del almacén del establecimiento, supervisor del contrato y el contratista, en la cual conste la cantidad y las características de los elementos entregados los cuales deben cumplir con los requisitos establecidos en el contrato.

C. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA

1. Realizar la prestación del servicio objeto del contrato, de conformidad con las especificaciones técnicas establecidas, en los plazos y condiciones económicas y técnicas señaladas en los estudios previos, en la aceptación de la oferta y de acuerdo con su propuesta.
2. Cumplir a cabalidad con lo establecido en el objeto y alcance descritos en el presente documento en los términos y condiciones pactados.
3. Otorgar la garantía de cumplimiento y calidad del servicio dentro del término establecido en el presente estudio previo.
4. El oferente que resulte seleccionado garantizará que los productos sean nuevos y de primera calidad y deberán registrar la marca del producto ofertado.
5. El producto se debe entregar de acuerdo a la programación del responsable de Atención y Tratamiento del CPMSCAL-CALI
6. Satisfacer las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, especialmente con el pago de aportes parafiscales a su cargo.
7. Atender en forma inmediata los reclamos y sugerencias hechas por el supervisor del contrato o quien haga sus veces a través de su jefatura.

3. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

A. ANTECEDENTES DE ADQUISICION DEL BIEN, PRODUCTO O SERVICIO.

INPEC

PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS; PRODUCTOS DE CARNE, PESCADO, VEGETALES, HORTALIZAS Y GRANOS ENLATADOS; Y PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS; para adelantar la producción del PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA de la CPMSCAL-ERE, SEGÚN RESOLUCION N° 000003 del 02 de enero de 2026

AÑO	No. CONTRATO	MODALIDAD DE CONTRATO	CONTRATISTA	VALOR DEL CONTRATO	VALOR DEL IVA (19%)	PÁGINA EN LA CUAL SE PAUTÓ
2025	SIE 002 – 2025	Selección Abreviada – Subasta Inversa	GRUPO EMPRESARIAL SUGA	$338.285.112	0	Secop II
2024	SIE-002 DE 2024	Selección Abreviada – Subasta Inversa	JMJ INNOVA SAS	$381.962.774,63	0	Secop II
2023	SIE-003 DE 2023	Selección Abreviada – Subasta Inversa	SUPRISA S.A.S.	$295.869.160,71	0	www.colombiacompra.gov.co
2022	001 de 2022	Selección Abreviada – Subasta Inversa	SUPRISA S.A.S.	$526.370.684,00	0	www.colombiacompra.gov.co
2022	002 de 2022	Selección Abreviada – Subasta Inversa	GRUPO EMPRESARIAL SUGA S.A.S.	$903.869.914	0	www.colombiacompra.gov.co

4. ANÁLISIS DEL RIESGO

MATRIZ DE RIESGOS

PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDON, OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS; PRODUCTOS DE CARNE, PESCADO, VEGETALES, HORTALIZAS Y GRANOS ENLATADOS; Y PRODUCTOS LACTEOS Y OVOPRODUCTOS; para adelantar la producción del PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERIA de la CPMSCAL-ERE, SEGÚN RESOLUCION N° 000003 del 02 de enero de 2026

N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Valoración	Asignación	Tratamiento/Control a ser implementado	Categoría	Opción de tratamiento	Monitoreo y revisión por parte del INPEC	
														¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Inadecuada elaboración de estudios previos	Elementos y/o servicios que no cumplen con las condiciones requeridas y no van a satisfacer las necesidades de la entidad, por lo tanto generan el reproceso a contratar	3	4	7	Única Entidad	Quien elabore los estudios previos debe tener claridad sobre la necesidad de la entidad, el objeto y las especificaciones técnicas	Alta	Si	Realizar un estudio de mercado acorde con las necesidades a satisfacer	Etapa precontractual
2	Específico	Externo	Publicación	Tecnológico	Fallas en la plataforma del SECOP II	Incumplimiento en el cronograma de actividades por fallas en la plataforma	4	3	10	Contratista	Eliminar un cronograma con un lapso de tiempo amplio para que permita subir al sistema los documentos con anterioridad	Alta	Si	Reportar a la mesa de servicio de Colombia compra eficiente la falla presentada	Etapa contractual hasta la finalización del contrato
3	Específico	Externo	Mercado	Económico	Fluctuación de los precios y condiciones del mercado	Los precios colectivos suministran, esto hace que el presupuesto sea muy justo en relación con las condiciones requeridas. Teniendo como consecuencia que se presente un número reducido de oferentes	4	5	9	Contratista	Solicitar cotizaciones con precios amplios de validez de la oferta y realizar el proceso de contratación de forma ágil	Alta	Si	Exigiendo cotizaciones con plazos amplios de la validez de la oferta y culminando formato dentro del mismo de vencimiento	Las veces que se requieran antes de iniciar con el proceso de contratación
4	Específico	Externo	Ejecución	Operativo	Suministro de alimentos en mal estado, los cuales alteren las condiciones de los mismos	Incumplimiento del contrato en cuanto a la calidad del producto	4	4	7	Contratista	Hacer pruebas e inspecciones de los alimentos establecidas en los estudios previos e invitación	Alta	Si	Inspección y revisión al momento de recibir los artículos	Durante la recepción de dichos alimentos
5	Específico	Externo	Ejecución	Operativo	Incumplimiento en la ejecución del contrato	Afecta la gestión del contrato	4	4	7	Contratista	El contratista deberá informar dentro del tiempo establecido las novedades entre que pueda la respectiva incurrir al contrato	Alta	Si	Revisión e inspección de la ejecución del contrato por parte del supervisor del contrato	Durante la ejecución del contrato

DG. OVALLES ARENAS JULIO CESAR
Responsable Proyecto Productivo Panadería CPMSCAL CALI

Elaborado por: DG. Ovalles Arenas Julio – Responsable Proyecto Productivo de Panadería de la CPMSCAL
Fecha de elaboración: 02/03/2026
Archivo: Z:\CONTRATACION 2026\PANADERIA\SIE 002 - 2026