**ANALISIS DEL SECTOR**

**SELECCIÓN ABREVIADA MEDIANTE SUBASTA INVERSA**

## 1. ASPECTOS GENERALES

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1, del Decreto 1082 de 2015, la CPAMSM BOG (Cárcel y Penitenciaria con Alta y Media Seguridad para mujeres de Bogotá) procederá a la elaboración, del análisis del sector de materia prima, otros minerales, carnes, pescados, frutas, hortalizas, aceites y grasas por lo anterior, se permite dejar constancia mediante el presente documento, del análisis del sector y estructuración del mismo. Para determinar la situación actual de los citados sectores, se realizó un análisis desde las siguientes perspectivas:

### A. ECONÓMICO

### 2. SECTOR ALIMENTICIO

**La panadería en Colombia se transforma con nuevos modelos de negocio, consumo en crecimiento y tendencias innovadoras hacia 2025.**

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.

La panadería, uno de los segmentos más tradicionales en la industria alimentaria del país, se enfrenta hoy a retos y oportunidades que están marcando el futuro de este sector clave para la economía.

**Evolución de los modelos de negocio en la panadería**

En los últimos años, los modelos de negocio en la panadería han experimentado una evolución acelerada, en parte debido a la necesidad de adaptarse a los cambios en los hábitos de consumo y a la creciente demanda de productos saludables y funcionales.

Las panaderías tradicionales, que durante décadas han sido pilares en barrios y comunidades, han comenzado a diversificarse y a incorporar nuevas líneas de productos que responden a estas tendencias.

Hoy en día, el sector apuesta por la integración de modelos híbridos que combinan la venta directa con canales digitales, permitiendo a las panaderías expandir su alcance más allá de sus puntos físicos.

Además, se observa una creciente adopción de prácticas sostenibles y el uso de ingredientes locales, lo que no solo agrega valor al producto final, sino que también crea nuevas oportunidades para el desarrollo de economías locales.

El surgimiento de panaderías especializadas que ofrecen productos sin gluten, veganos o elaborados con harinas alternativas es otra tendencia creciente. Estos modelos de negocio han encontrado un nicho rentable en consumidores más conscientes de su salud, y aquellos con necesidades dietéticas específicas.

Este cambio en el enfoque hacia productos más personalizados ha permitido que pequeños emprendedores y grandes empresas por igual capturen nuevas cuotas de mercado.

**El consumo de pan en Colombia: un mercado en expansión**

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 2023, 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 2024, 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 ultracongelación 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.

https://buenguto.co/panaderia-en-colombia-cambios-en-el-consumo-y-modelos-de-negocio-para-2025/#:~:text=Para%202025%2C%20se%20espera%20que,reduce%20el%20desperdicio%20de%20alimentos.

**B. TÉCNICO**

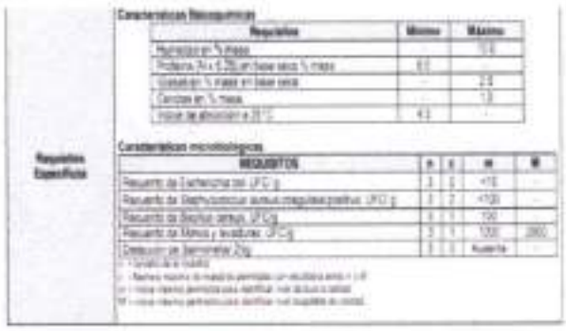
Los siguientes son los requerimientos técnicos obligatorios que el proponente deberá satisfacer:

Para contratar el **ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA, OTROS MINERALES, CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA CPAMSM BOG.**

Los siguientes son los requerimientos técnicos que el proponente debe satisfacer:

1. **GRUPO 1 MATERIA PRIMA** Por valor de **CIENTO SETENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS DOCE MIL PESOS M/CTE ($178.912.000).**

| ITEM | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | ESPECIFICACIONES TECNICAS |
|---|---|---|---|
| 1 | ALMIDÓN AGRIO | 12,5 KILOS | PRODUCTO GRANULADO QUE SE OBTIENE DE LA FERMENTACIÓN DEL ALMIDÓN DE YUCA. ÚTIL COMO INGREDIENTE EN LA FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE QUESO, COMO PAN DE YUCA, BUÑUELOS, ALMOJÁBANAS, PAN DE BONO Y PAN DE QUESO. |
| 2 | AREQUIPE | 5 KILOS | DELICIOSA MEZCLA DE LECHE Y AZÚCAR, IDEAL PARA UTILIZARLO EN PREPARACIONES DE REPOSTERÍA GRACIAS A SUS RESISTENCIAS A TEMPERATURAS ALTAS MANTENIENDO SUS PROPIEDADES. PRODUCTO VISCOSO. ESTA PRESENTACIÓN EN BOLSA PERMITE DOSIFICAR CUIDADOSAMENTE EL PRODUCTO. |
| 3 | CHIPS DE CHOCOLATE Y COLORES SURTIDOS | 1 KILO | COBERTURA SABOR A CHOCOLATE SEMIAMARGO Y CHOCOLATE DE COLORES EN FORMA DE GOTAS. RESISTE TEMPERATURA DE HORNEO PARA PREPARAR LAS MEJORES RECETAS EN GENERAL, COMO GALLETAS, BIZCOCHOS, CHOCOTONES Y PANES DULCES. IDEAL PARA DECORACIÓN DE POSTRES, HELADOS Y MEJORAR LA APARIENCIA DE LAS PREPARACIONES AÑADIÉNDOLO COMO TOPPING. INGREDIENTES: COBERTURA DE CHOCOLATE (AZÚCAR, MASA DE CACAO, LECHE DESCREMADA EN POLVO, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA), SABOR ARTIFICIAL DE VAINILLA. CONTIENE: LECHE, SOYA. PUEDE CONTENER TRAZAS DE MANÍ Y NUECES DE ÁRBOL. (AZÚCAR, GRASA VEGETAL, SÓLIDOS DE CACAO, EMULSIONANTES, SABORIZANTES), CON INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR PORCIÓN Y MICROBIOLÓGICA, DESTACANDO SU USO EN GALLETERÍA Y REPOSTERÍA. |
| 4 | COCO DESHIDRATADO | 1 KILO | DESTACAN SUS PROPIEDADES ANTIOXIDANTE, SU CAPACIDAD PARA REGULAR LA PRESIÓN SANGUÍNEA Y DISMINUIR LOS TRIGLICÉRIDOS. ADEMÁS ES RICO EN FIBRA Y MINERALES (POTASIO, FOSFORO, MAGNESIO, HIERRO Y VITAMINAS E, C Y B) |
| 5 | CHANTILLY POLVO | 1000 GRAMOS | MEZCLA EN POLVO LISTA PARA PREPARAR CREMA CHANTILLY. SU COLOR, TEXTURA, AROMA Y SABOR SIEMPRE SON ESTABLES Y UNIFORMES, INCLUSO EN CLIMAS CÁLIDOS. SOLO DEBE MEZCLAR CON LECHE FRÍA, BATIR Y OBTENDRÁS UN CREMA DE EXCELENTE CALIDAD Y SABOR. |
| 6 | BREVAS EN ALMÍBAR | 1 KILO | BREVAS ENTERAS CLASIFICADAS Y CONSERVADAS EN ALMÍBAR, ESPECIALES PARA RELLENAR Y DECORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BIZCOCHERÍA, COMO PASTEL DE BREVA, PAN DE FRUTA, TARTALETAS. IDEAL PARA ELABORACIÓN DE POSTRES Y HELADOS. BOLSA PLASTICA |
| 7 | GLASÉ BALDE | 4 KILOS | ES UNA SALSA O GEL DE FÁCIL Y RÁPIDA APLICACIÓN EN FRUTAS, CUBIERTAS DE TORTAS Y POSTRES, PERMITIENDO BRINDAR UNA EXQUISITA PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA. COLORES VIVOS Y BRILLANTES, SABORES FRUTALES, ESTABILIDAD DESPUÉS DE APLICACIÓN, EXCELENTE VISCOSIDAD, ESTABLE A TEMPERATURAS EXTERNAS (FRIO Y CALOR), PROTEGE LAS FRUTAS DE LA OXIDACIÓN Y/O RESEQUEDAD CONSERVANDO SU APARIENCIA SIEMPRE FRESCA. HORNEARLE HASTA 170°C. SABORES: CHICLE CIELO, CHICLE ROSA, CHOCOLATE, FRESA, FRUTOS ROJOS, GUANÁBANA, KIWI, LIMÓN, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MORA, NEUTRO, PIÑA. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 8 | HARINA DE MAÍZ BULTO | 50 KILOS | HARINA DE MAÍZ BLANCO PRECOCIDA. PUEDE CONTENER TRAZAS DE TRIGO Y/O AVENA. NO CONTIENE NI CONSERVANTES NI ADITIVOS, INGREDIENTES: HARINA DE MAÍZ BLANCA ENRIQUECIDA (NIACINA, HIERRO, RIBOFLAVINA, TIAMINA Y ÁCIDO FÓLICO). PUEDE CONTENER RASTROS DE SOYA.  |
| 9 | LEVADURA SECA INSTANTÁNEA | 500 GRAMOS | LEVADURA PARA PANIFICACIÓN (SACCHAROMYCES CEREVISIAE). EMULSIONANTE (491) ÁCIDO ASCÓRBICO(E-300). LEVADURA PARA PANIFICACIÓN (SACCHAROMYCES CEREVISIAE). EMULSIONANTE. MONOESTEARATO DE SORBITAN (INC 491) ÁCIDO ASCÓRBICO (INC 300) LEVADURA SECA CAJA 10 KG. APTA PARA PANADERÍA. SE CONSERVA A TEMPERATURA AMBIENTE Y TIENE CADUCIDAD MÁS LARGA QUE LA FRESCA. LEVADURA SECA ACTIVA PARA TODO TIPO DE PROCESOS DE FERMENTACIÓN. ESTA LEVADURA SE PRESENTA DESHIDRATADA Y EN ENVASES QUE GARANTIZAN SU LARGA DURACIÓN SIN NECESIDAD DE FRÍO. |
| 10 | MANÍ TRITURADO | 1 KILO | MANÍ TRITURADO SIN SAL FRUTOS Y SEMILLAS. ES UN FRUTO SECO CON UN ALTO VALOR NUTRICIONAL. ADEMÁS DE SER UN DELICIOSO SNACK, ES RICO EN PROTEÍNAS Y APORTA GRAN CANTIDAD DE ENERGÍA. |
| 11 | MANJAR BLANCO | 5 KILOS | LECHE LÍQUIDA ENTERA, AZÚCAR, GLUCOSA (EDULCORANTE) SUERO EN POLVO, ALMIDÓN DE MAÍZ MODIFICADO ( ESTABILIZANTE) LECHE EN POLVO ENTERA, BICARBONATO DE SODIO Y CITRATO DE SODIO, (REGULADORES DE PH) SORBATO DE POTASIO ( CONSERVANTE) POLIDIMETILSILOXANO 900 A ( ANTIESPUMANTE) |
| 12 | POLVO DE HORNEAR | 1000 GRAMOS | MEZCLA HOMOGÉNEA DE INGREDIENTES, QUE ACTÚAN COMO AGENTES LEUDANTES EN PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA, BIZCOCHERÍA Y GALLETERÍA COMO GALLETAS DE AVENA, PAN DE LECHE, PONQUÉ JUNIOR, PONQUÉ INDUSTRIAL, PAN COCO, CALENTANOS, MAGDALENAS, MANTECADAS, ENTRE OTROS. SU INGREDIENTE ACTIVO ES EL PIROFOSFATO DE SODIO. |
| 13 | SALVADO DE TRIGO | 25 KILOS | ESTE MATERIAL ES CONSIDERADO ALERGÉNICO, CONTIENE GLUTEN. PRESENTACIÓN: SACOS DE POLIPROPILENO DE PRIMER USO: 20KG Y GRANEL. COMPOSICIÓN: ESTA CONSTITUIDO PRINCIPALMENTE DE LA CUANTÍA GRUESA DEL PERICARPIO DEL GRANO DE TRIGO, RICO EN FIBRA, PROTEÍNAS Y GRASA. |
| 14 | UVAS PASAS | 500 GRAMOS | ESTE VERSÁTIL E INIGUALABLE FRUTO SECO, ES IDEAL PARA PREPARACIONES DULCES Y SALADAS. ES UNA EXCELENTE FUENTE DE FIBRA, CALCIO, POTASIO, HIERRO Y MAGNESIO. CONTIENE UVAS PASAS Y ACEITE VEGETAL. |
| 15 | GELATINA DE SABORES | 500 GRAMOS | CON ENDULZANTES NATURALES, SIN SABORES ARTIFICIALES Y SIN CONSERVANTES CONTIENE PROTEÍNA, ZINC Y VITAMINA C QUE CONTRIBUYEN A FORTALECER EL SISTEMA DE DEFENSAS PRESENTACIÓN INDIVIDUAL QUE RINDE 5 PORCIONES ES UN POSTRE FÁCIL, PRÁCTICO Y DELICIOSO, AGRADABLE COLOR Y UN DELICIOSO SABOR, CON LOS BENEFICIOS DE LA VITAMINA C Y ZINC QUE CONTRIBUYEN AL SISTEMA INMUNE. SABORES: UVA, LIMÓN, PIÑA, FRAMBUESA Y CEREZA. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 16 | GELATINA SIN SABOR | 500 GRAMOS | PRODUCTO PURIFICADO OBTENIDO POR HIDRÓLISIS ÁCIDA Y / O BÁSICA DEL COLÁGENO CONTENIDO EN LAS PIELES, TEJIDO CONJUNTIVO Y HUESOS DE LOS ANIMALES, DE ORIGEN BOVINO. ES DE COLOR AMARILLO CREMA, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO. FUNCIONA COMO ESPESANTE Y ESTABILIZANTE. ES UN PRODUCTO DE FÁCIL DIGESTIÓN. NO CONTIENE COLESTEROL. |
| 17 | ESENCIA DE SABORES | 3850 ML | GRAN RESISTENCIA A LAS ALTAS TEMPERATURAS DE HORNEO (TERMO ESTABILIDAD) MAYOR CONSERVACIÓN DEL SABOR Y AROMA DESPUÉS DEL HORNEADO. MAYOR RENDIMIENTO POR SU CONCENTRACIÓN. 2 AÑOS DE VIDA ÚTIL AGUA, PROPILENGLICOL, ALCOHOL ETÍLICO, SABOR ARTIFICIAL IDÉNTICO AL NATURAL, CONSERVANTE (BENZOATO DE SODIO) PUEDE CONTENER ESPESANTE (CMC) TARTRAZINA, COLOR ROJO NÚMERO 4, COLOR AZUL NÚMERO 1, COLOR CARAMELO. GRAN RESISTENCIA A LAS ALTAS TEMPERATURAS DE HORNEO (TERMO ESTABILIDAD) MAYOR CONSERVACIÓN DEL SABOR Y AROMA DESPUÉS DEL HORNEADO. MAYOR RENDIMIENTO POR SU CONCENTRACIÓN. 2 AÑOS DE VIDA ÚTIL . SABORES: ESENCIAS DE ALMENDRA, AREQUIPE, BANANO, CAFÉ, CANELA, CEREZA, CHICLE, CHOCOLATE, COCO, CREMA DE WHISKY, FRESA, HINOJO, KOLA, LECHE, LECHE CONDENSADA, LIMÓN, MANTECADO, MANTEQUILLA, MARACUYA, MARGARINA, MELOCOTÓN, MORA, NARANJA, NUEZ MOSCADA, NATA, PANETONE, PIÑA, PONQUÉ, QUESO, RON CON PASAS, TRES LECHES, TORTA ENVINADA, UVA, VAINILLA BLANCA, VAINILLA CARAMELO, VAINILLA NEGRA, VINO, NATA, QUESO Y MANTEQUILLA ESENCIA DE PAN FRESCO. |
| 18 | CEREZAS EN ALMÍBAR | TARRO 4000 GRAMOS | CEREZA ENTERA CONSERVADA CON ALMÍBAR. APETITOSO SABOR, COLOR ROJO INTENSO Y BRILLANTE, TAMAÑO UNIFORME. PERFECTAS COMO GUARNICIÓN PARA CÓCTELES Y POSTRES. FRUTA EN CONSERVA DE APARIENCIA ROJO BRILLANTE, QUE OFRECEN UN ABANICO DE POSIBILIDADES. |
| 19 | DURAZNOS EN ALMÍBAR | PRESENTACIÓN 3000 GRAMOS | DURAZNO, AGUA, AZÚCAR, ÁCIDO CÍTRICO, (REGULADOR DE PH) Y ÁCIDO ASCÓRBICO, (ANTIOXIDANTE). DEBEN TENER UNA TEXTURA TÍPICA DE DURAZNOS ENLATADOS MADUROS, DEBIDAMENTE PREPARADOS Y PROCESADOS. |
| 20 | AZUCAR PULVERIZADA | 500 GRAMOS | EL AZÚCAR PULVERIZADA (O IMPALPABLE) ES UN PRODUCTO REFINADO DE ALTA FINURA, ELABORADO MEDIANTE LA MOLIENDA DE AZÚCAR BLANCA Y LA ADICIÓN DE AGENTES ANTICOMPACTANTES COMO ALMIDÓN DE MAÍZ O YUCA (\(1.5\%\) - \(5\%\)) PARA EVITAR GRUMOS. ES IDEAL PARA REPOSTERÍA, GLASEADOS Y DECORACIÓN, CON UNA VIDA ÚTIL DE 6 A 12 MESES EN LUGAR SECO. |
| 21 | HARINA DE TRIGO BULTO | 50 KILOS | HARINA DE TRIGO (CEREAL QUE CONTIENE GLUTEN) FORTIFICADA CON NIACINA (55 MG / KG) HIERRO (44 MG/ KG) VITAMINA B1 (6 MG/ KG) VITAMINA B2 (4MG/ KG) Y ÁCIDO FÓLICO (1.54MG/ KG) AGENTE DE TRATAMIENTO DE LAS HARINAS (ÁCIDO ASCÓRBICO Y /O AZODICARBONAMIDA) Y/O PERÓXIDO DE BENZOILO) Y ENZIMAS. PUEDE CONTENER TRAZAS DE SOYA. |
| 22 | AZÚCAR BULTO | 50 KILOS | ES SACAROSA CRISTALIZADA LA CUAL ES EXTRAÍDA DE LA CAÑA DE AZÚCAR A TRAVÉS DE PROCESOS INDUSTRIALES. ESTE PRODUCTO PUEDE CONSUMIRSE DIRECTAMENTE O COMO MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS. |
| 23 | BOCADILLO | 6250 GRAMOS | ES UNA PASTA SOLIDA OBTENIDA POR LA COCCIÓN O CONCENTRACIÓN DEL JUGO (ZUMO) O PULPA DE FRUTA SELECTA, MADURA Y SANA, CON ADICIÓN DE EDULCORANTES NATURALES O ARTIFICIALES. PRODUCTO NATURAL QUE SE OBTIENE DE LA COCCIÓN DE PULPA DE GUAYABA. ÚTIL COMO RELLENO EN PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA, COMO HOJALDRES, ROSCONES, DANESAS, CROISSANTS, POSTRES Y HELADOS. TAMBIÉN SE PUEDE CONSUMIR DIRECTAMENTE. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 24 | COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO | 1000 GRAMOS. | INGREDIENTES: AZÚCAR, GRASA VEGETAL, LECHE EN POLVO, SUERO DE LECHE, MANTECA DE CACAO, EMULSIFICANTE (LECITINA DE SOYA, MONOESTEARATO DE SORBITAN), SABORES ARTIFICIALES, PASTA DE CACAO, AZÚCAR, CACAO DESGRASADO EN POLVO, MANTECA DE CACAO, EMULGENTE: LECITINA DE SOJA. PUEDE CONTENER TRAZAS DE ALMENDRAS, AVELLANAS Y LECHE. CACAO: 70 % MÍNIMO. |
| 25 | FÉCULA DE MAÍZ | SACO KRAFT 12 KILOS | ALMIDÓN DE MAÍZ FINAMENTE MOLIDO PARA LA ELABORACIÓN DE PANES, BEBIDAS, CREMAS, PASTELES GALLETAS, ETC. CARACTERÍSTICAS. 100% NATURAL. |
| 26 | SEMILLAS DE AMAPOLA | PRESENTACIÓN POR 500 GRAMOS | LAS SEMILLAS DE AMAPOLA DESTACAN POR SU CONTENIDO EN: ÁCIDOS GRASOS INSATURADOS. VITAMINA A, C Y E (DE ACCIÓN ANTIOXIDANTE). VITAMINAS DEL GRUPO B Y MINERALES |
| 27 | AJONJOLÍ | 500 GRAMOS | LAS SEMILLAS DE SÉSAMO POSEEN UNA ELEVADA CANTIDAD DE PROTEÍNAS, ADEMÁS DE SER RICAS EN METIONINA. LAS GRASAS QUE CONTIENE SON INSATURADAS, CONSIDERADAS MÁS BENEFICIOSAS QUE LAS SATURADAS, LO QUE JUNTO A SU CONTENIDO DE LECITINA Y FITO ESTEROLES LAS CONVIERTE EN UN ALIMENTO QUE CONTRIBUYE A REDUCIR EL NIVEL DE COLESTEROL SANGUÍNEO. IGUALMENTE SON DESTACABLES SUS MUY ALTOS NIVELES DE CALCIO, HIERRO, ZINC |
| 28 | HARINA ESPECIAL PARA TORTAS Y PONQUÉS BULTO | 50 KILOS | ES ELABORADA CON TRIGOS SUAVES (SOFT) Y SOMETIDA A UN PROCESO TECNOLÓGICO EN SU ELABORACIÓN QUE LA HACE MÁS BLANCA Y A LA VEZ LE IMPARTE OTRAS PROPIEDADES ESPECIALES QUE LA DIFERENCIAN DE LAS OTRAS HARINAS, HACIÉNDOLA EXCLUSIVA PARA LA ELABORACIÓN DE ESTE TIPO DE PRODUCTOS. FORTIFICADA CON NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1 Y B2, ÁCIDO FÓLICO |
| 29 | HARINA INTEGRAL | 50 KILOS | HARINA OBTENIDA DEL GRANO DE TRIGO, ELABORADA CON TRIGO DE ALTA PROTEÍNA. CONTIENE TODOS LOS COMPONENTES DEL GRANO DE TRIGO.FORTIFICADA CON NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1 Y B2, ÁCIDO FÓLICO |
| 30 | PREMEZCLA BROWNIE | 2.5 KILOS | AZÚCAR, HARINA DE TRIGO, (CEREAL QUE CONTIENE GLUTEN) (FORTIFICADA CON (NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, B2 Y ÁCIDO FÓLICO) COCOA, SUERO DE LECHE, ESPESANTES, (ALMIDÓN MODIFICADO DE MAÍZ Y PAPA, GOMA XANTANA) SABOR IDÉNTICO AL NATURAL (CHOCOLATE) LECHE ENTERA, SAL, LEUDANTE (POLVO PARA HORNEAR) SABOR IDÉNTICO AL NATURAL, VAINILLA Y DEXTROSA. |
| 31 | RELLENO CON FRUTAS BOLSA FRESA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MORA, FRUTOS ROJOS, PIÑA | 1 KILO | ES UNA SALSA O GEL CON TROCITOS DE FRUTA, DE FÁCIL Y RÁPIDA APLICACIÓN QUE SE UTILIZA PARA RELLENAR O DECORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA. CARACTERÍSTICAS Y VENTAJAS: AUTÉNTICOS TROCITOS DE FRUTA, COLORES VIVOS Y BRILLANTES. EXCELENTE VISCOSIDAD. ESTABILIDAD A TEMPERATURAS EXTREMAS (FRÍO Y CALOR). SABORES FRESA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MORA, FRUTOS ROJOS, PIÑA |
| 32 | COLORANTE COLORES CAFÉ, ROJO, NEGRO, | 60 ML | CONTIENE TARTRAZINA, USOS BOMBONES, CHOCOLATES, POSTRES ETC. |
| 33 | ANTIMOHO | 1000 GRAMOS | SON SUSTANCIAS QUÍMICAS QUE INHIBEN LA FORMACIÓN DE MOHO EN PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BIZCOCHERÍA. EL ANTIMOHO, CUYO COMPONENTE ES EL PROPIONATO DE SODIO, ES DE USO ESPECÍFICO PARA PRODUCTOS SIN LEVADURA. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 34 | HARINA PARA HOJALDRES GALLETAS | 50 KILOS | HARINA ESPECIAL PARA ELABORAR HOJALDRES Y GALLETAS DULCES, DE ALTO RENDIMIENTO. POSEE EQUILIBRIO ENTRE LAS PROPIEDADES DE ELASTICIDAD Y EXTENSIBILIDAD. SU COMPOSICIÓN HACE DE ELLA UNA HARINA DE FÁCIL MANEJO, CON UNA FUERZA MEDIA. HARINA FORMULADA PARA RESISTIR LAS CONDICIONES DE REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y/O ULTRA CONGELACIÓN DE MASAS DE HOJALDRES. FORTIFICADA CON NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1 Y B2, ÁCIDO FÓLICO |
| 35 | MEZCLA EN POLVO PARA NATILLA | 600 GRAMOS | NGREDIENTES: FÉCULA DE MAÍZ, PANELA O AZÚCAR, CANELA, SAL, SABORIZANTES Y A VECES COLORANTE CARAMELO. CARACTERÍSTICAS: COLOR BEIGE/AMARILLO PÁLIDO, SABOR DULCE Y TEXTURA CREMOSA TRAS COCCIÓN CON LECHE. SABOR A AREQUIPE, TRADICIONAL Y COCO |
| 36 | RIPIO DE PAPA | 700 GRAMOS | EL RIPIO DE PAPA (O PAPA PAJA) ES UN PRODUCTO COMESTIBLE DERIVADO DE LA PAPA, PROCESADO COMO TIRAS FINAS (TIPO CABELLO DE ÁNGEL O CORTE DE 1 MM DE GROSOR POR 5 CM DE LARGO), FRITO EN ACEITE VEGETAL Y SALADO. ES UN PRODUCTO CROCANTE, LISTO PARA CONSUMIR O COMO ACOMPAÑAMIENTO, CON UNA VIDA ÚTIL COMERCIAL DE HASTA 6 MESES |
| 37 | MIEL | 500 A 520 GRAMOS | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES:DESCRIPCIÓN: SUSTANCIA DULCE NATURAL PRODUCIDA POR ABEJAS APIS MELLIFERA.INGREDIENTES: 100% MIEL DE ABEJA (SIN ADITIVOS NI AZÚCARES AÑADIDOS).ASPECTO: LÍQUIDO, VISCOSO O CRISTALIZADO (PROCESO NATURAL).COLOR: ÁMBAR CLARO A ÁMBAR OSCURO, DEPENDIENDO DE LA FLORACIÓN.SABOR/AROMA: DULCE, CARACTERÍSTICO, AROMA FLORAL.HUMEDAD: < 18% - 20% (PARA EVITAR FERMENTACIÓN). |
| 38 | SALSA DE CHOCOLATE | 250 GRAMOS | SALSA DE CHOCOLATE ESTÁNDAR, CARACTERIZADA POR SER UNA COBERTURA DULCE, CREMOSA Y HOMOGÉNEA DE COLOR MARRÓN INTENSO. IDEAL PARA REPOSTERÍA, HELADERÍA Y BEBIDAS, SE ELABORA PRINCIPALMENTE CON AGUA, AZÚCAR, CACAO EN POLVO, ESPESANTES (GOMA XANTANA) Y CONSERVANTES, CON UNA VIDA ÚTIL PROMEDIO DE 90 DÍAS ALMACENADA A TEMPERATURA AMBIENTE. |
| 39 | GALLETA RELLENA DE CHOCOLATE | PAQUETE TUBO X 14 UNIDADES X 126 GRAMOS | ES UNA GALLETA DE CHOCOLATE RELLENA DE CREMA SABOR VAINILLA. SE CARACTERIZA POR SUS INGREDIENTES: HARINA DE TRIGO, AZÚCAR, ACEITE DE PALMA, CACAO DESGRASADO (4.6%), ALMIDÓN DE TRIGO Y LEUDANTES. APORTA APROXIMADAMENTE 474 KCAL/100G, CON 38G DE AZÚCARES. |
| 40 | VASOS 12 ONZ CON TAPA | PAQUETE X 48 UNIDADES CON TAPA | ALTA TRANSPARENCIA QUE PERMITE UNA EXCELENTE VISIBILIDAD DE LOS PRODUCTOS. DISPONIBLES CON TAPA PLANA O DOMO CON O SIN PERFORACIÓN PARA PITILLO O CUCHARA. |
| 41 | VASOS 09 ONZ | PAQUETE POR 50 UNIDADES | PAQUETE DE VASOS PLASTICOS OPAL DE 50 UNIDADES DIAMETRO DE 7,7CM X ALTO DE 9,7 CM X CAPACIDAD 9 OZ |
| 42 | BOLSA TRASPARENTE 3KL | PAQUETE PX 100 UNIDADES | POLIETILENO DE ALTA CALIDAD, ESTAS BOLSAS GARANTIZAN DURABILIDAD Y RESISTENCIA, ADECUADAS PARA UNA AMPLIA GAMA DE APLICACIONES. |
| 43 | BLONDA #25 BOLSA | 200 UNIDADES | ESPECIALES PARA LA LÍNEA DE REPOSTERÍA, PASTELES Y POSTRES, PERMITIENDO UNA MEJOR PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. |
| 44 | BLONDA #30 BOLSA | 200 UNIDADES | ESPECIALES PARA LA LÍNEA DE REPOSTERÍA, PASTELES Y POSTRES, PERMITIENDO UNA MEJOR PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO. |
| 45 | BOLSATINA | 100 UNIDADES | BOLSATINA POLIETILENO TRANSPARENTE DE BAJA DENSIDAD, CALIBRE 1, PARA EMPAQUE DE ALIMENTOS. PAQUETE POR 1,000 UNIDADES |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 46 | PAPEL MUFFINS # 5 | 1000 UNIDADES | CAPACILLOS O MOLDES DE PAPEL HORNEAR Y DECORAR CUPCAKES, MUFFINS, MANTECADAS, TARTAS, MAGDALENAS Y PANQUÉS. DISPONIBLES EN BLANCO, ROJO Y UNA GRAN VARIEDAD DE DISEÑOS. |

**GRUPO 2 OTROS MINERALES** por un valor de **OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 800.000)**

| ITEM | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | ESPECIFICACIONES TECNICAS |
|---|---|---|---|
| 1 | SAL BULTO | 50 KILOS | ES UNA MEZCLA DE CLORURO DE SODIO, CLORURO DE POTASIO, ANTICOMPACTANTES Y ESTABILIZANTES, ES UN PRODUCTO NO PERECEDERO QUE CONSERVA SUS CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS POR LARGOS PERÍODOS DE TIEMPO BAJO CONDICIONES ÓPTIMAS DE ALMACENAMIENTO. |

**GRUPO 3 CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS** por un valor de **SETENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 72.800.000)**

| ITEM | PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | ESPECIFICACIONES TECNICAS |
|---|---|---|---|
| 1 | PECHUGA DE POLLO | 1000 GRAMOS | PECHUGA DE POLLO CONGELADA POR KILOS, EMPACADA EN BOLSA PLÁSTICA, DE EXCELENTE RENDIMIENTO, NATURALMENTE ALTA EN PROTEÍNA. EL ROTULADO DE LOS ENVASES DE PECHUGA ESPECIAL DE POLLO CONGELADA DEBE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA NORMA, NOMBRE DEL PRODUCTO; NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL FABRICANTE, ENVASADOR O DISTRIBUIDOR; FECHA DE VENCIMIENTO; - CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO; - PESO NETO. |
| 2 | CARNE MOLIDA | 500 GRAMOS | CARNE MOLIDA (500 G) DESTACA POR SER UN PRODUCTO PREMIUM DE CERDO PROCESADO BAJO ALTOS ESTÁNDARES DE CALIDAD EN COLOMBIA.ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO CONTENIDO NETO: 500 GRAMOS (COMERCIALIZADO TAMBIÉN BAJO PESO VARIABLE CON PROMEDIO DE 640 G EN PRESENTACIONES INDUSTRIALES). ORIGEN: CARNE DE CERDO PROVENIENTE DE CORTES SELECCIONADOS. COMPOSICIÓN: PROPORCIÓN APROXIMADA DE 88% CARNE MAGRA Y 12% GRASA, LO QUE GARANTIZA JUGOSIDAD SIN EXCESO DE LÍPIDOS. PRESENTACIÓN: EMPACADA AL VACÍO PARA PRESERVAR FRESCURA Y SABOR. VARIEDADES: DISPONIBLE COMO CARNE MOLIDA TRADICIONAL, "RED CUT" O "FUSIÓN". CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS TEXTURA: FINA Y SUAVE, IDEAL PARA PREPARACIONES QUE REQUIEREN COHESIÓN COMO ALBÓNDIGAS O HAMBURGUESAS. |
| 3 | SALCHICHA TIPO AMERICANA | PAQUETE 2400 GRAMOS X 24 A 30 UNIDADES | LA SALCHICHA TIPO AMERICANA, ELABORADO CON CARNE DE CERDO DE ALTA CALIDAD Y ESPECIAS NATURALES, SIN HARINAS NI ALMIDONES AÑADIDOS ES UNA SALCHICHA PRECOCIDA, CARACTERIZADA POR SER UNA FUENTE DE PROTEÍNA, HIERRO Y VITAMINA B, IDEAL PARA PERROS CALIENTES, DESAYUNOS Y ENSALADAS. INGREDIENTES: CARNE DE CERDO, ESPECIAS NATURALES. CARACTERÍSTICAS: ALTA EN PROTEÍNA, SIN ALMIDONES, SIN HARINAS. FORMA DE CONSUMO: PRECOCIDA (LISTA PARA EL CONSUMO, IDEAL PARA ASAR O CALENTAR). PRESENTACIONES COMUNES: PAQUETE DE 2400 GR |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | TOCINETA | 1000 GRAMOS | INGREDIENTES PRINCIPALES TOCINO DE CERDO, AGUA, SAL, AROMAS NATURALES (CARNE, HUMO), REGULADOR DE ACIDEZ (POLIFOSFATO DE SODIO), ANTIOXIDANTES (B.H.T, B.H.A, ÁCIDO CÍTRICO, TBHQ). INFORMACIÓN NUTRICIONAL RICA EN PROTEÍNAS. EL CONTENIDO CALÓRICO PUEDE VARIAR, PERO PRODUCTOS SIMILARES TIENEN ALREDEDOR DE 70 KCAL POR PORCIÓN (APROX. 35G). CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO ELABORADO CON CARNE DE CERDO DE PRIMERA CALIDAD, PRECOCIDO Y LISTO PARA EL CONSUMO. SE CARACTERIZA POR SU SABOR AHUMADO Y ALTO CONTENIDO DE PROTEÍNAS. PRESENTACIONES COMUNES SE ENCUENTRA DISPONIBLE EN PRESENTACIONES DE 150G, 1000G, ENTRE OTRAS. |
| 5 | JAMÓN DE CERDO | 500 GRAMOS | ESTE JAMÓN ES 96% LIBRE DE GRASA, 25% REDUCIDO EN SODIO, BUENA FUENTE DE PROTEÍNA Y DELICIOSO SABOR CON CALIDAD |
| 6 | CHAMPIÑONES | 1000 GRAMOS | LOS CHAMPIÑONES FRESCOS SETAS DORADAS SON HONGOS QUE PERTENECEN AL CAMPO DE LOS VEGETALES INFERIORES (NO POSEEN TALLOS, RAÍCES, NI HOJAS). EL CHAMPIÑÓN BLANCO SE CARACTERIZA POR TENER UNA FORMA SEMIESFÉRICA BLANCA DE 3 A 4 CM DE DIÁMETRO CON UN PIE CILÍNDRICO. ES DE CARNE BLANCA CON TONOS ROSADOS AL CORTE, DE SABOR AGRADABLE Y OLOR POCO PERCEPTIBLE. BANDEJA DE ICOPOR BLANCA CON PELÍCULA TRANSPARENTE MICRO PERFORADA. |
| 7 | ACEITE VEGETAL | BIDÓN 20 LITROS | ES UN ACEITE VEGETAL, 100% DE OLEÍNA DE PALMA. ES NATURALMENTE LIBRE DE GRASAS TRANS, TIENE CERO COLESTEROLES. TIENE UN BUEN DESEMPEÑO EN FREÍDOS DE ALTO . |
| 8 | TROCITOS DE PIÑA | 1000 GRAMOS | TROCITOS DE PIÑA FRESCA, CLASIFICADA Y CONSERVADA, ESPECIAL PARA PIZZAS, HAWAIANOS Y/O CONSUMO DIRECTO. |
| 9 | FRESA | 500 GRAMOS | LA FRESA (FRUTILLA) EN PRESENTACIÓN DE 500 GRAMOS ES UN PRODUCTO NATURAL, GENERALMENTE COMERCIALIZADO FRESCO O CONGELADO (\(IQF\)), CARACTERIZADO POR SU ALTO CONTENIDO DE AGUA (\(\SIM 90\%\)), VITAMINA C, POTASIO Y FIBRA. TIENE UN COLOR ROJO INTENSO, SABOR DULCE/ÁCIDO Y ES LIBRE DE PRESERVANTES. SE UTILIZA EN REPOSTERÍA, JUGOS Y CONSUMO DIRECTO, REQUIRIENDO ALMACENAMIENTO A \(-18^{\CIRC }\TEXT{C}\) SI ES CONGELADA. |
| 10 | MORA | 500 GRAMOS | ESTAS FRUTAS SON DE BAJO VALOR CALÓRICO POR SU ESCASO APORTE DE HIDRATOS DE CARBONO. SON ESPECIALMENTE RICAS EN VITAMINA C LAS GROSELLAS NEGRAS Y LAS ROJAS. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 11 | MARGARINA INDUSTRIAL MULTIPROPÓSITOS | CAJA X 15 KILOS | LA MARGARINA INDUSTRIAL MULTIPROPÓSITO ES UNA GRASA VEGETAL DE ALTA CALIDAD DISEÑADA PARA PANADERÍA Y REPOSTERÍA, DISPONIBLE EN BLOQUES DE 15 KG. OFRECE EXCELENTE PLASTICIDAD, AROMA Y SABOR A MANTEQUILLA, FACILITANDO LA CREMIFICACIÓN Y PROPORCIONANDO VOLUMEN Y SUAVIDAD A MASAS, GALLETAS Y TORTAS.CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES: COMPOSICIÓN: MEZCLA DE ACEITES VEGETALES REFINADOS (PALMA Y PALMISTE), AGUA, SAL, EMULSIFICANTES Y CONSERVANTES. PRESENTACIÓN: CAJA DE 15 KG NETOS CON BOLSA INTERNA DE POLIETILENO. APLICACIONES: IDEAL PARA PONQUÉS, TORTAS, GALLETERÍA Y PANES ALIÑADOS. VIDA ÚTIL: 6 MESES, ALMACENADA EN LUGAR FRESCO Y SECO (MÁX. 25°C). RENDIMIENTO: ALTA ESTABILIDAD Y FÁCIL INCORPORACIÓN EN BATIDOS.  |
| 12 | PASTA DE TOMATE | 500 GRAMOS | LA PASTA DE TOMATE O TOMATE CONCENTRADO ES UN PRODUCTO HECHO DE TOMATES SIN PIEL Y SIN SEMILLAS. ESTA PASTA ES RICA EN POTASIO, CARBOHIDRATOS Y FIBRA, Y CONTIENE VITAMINAS A, B6, B12, C Y D, CALCIO, HIERRO Y MAGNESIO. |
| 13 | ORÉGANO EN HOJA TRITURADO | 500 GRAMOS | ES UNA ESPECIE DE LA FAMILIA LAMIACEAE , NATIVA DEL OESTE O SUROESTE DE EURASIA Y LA REGIÓN MEDITERRÁNEA. SE USA COMO CONDIMENTO Y EN LA PREPARACIÓN DE INFUSIONES HERBALES. CONTIENE VITAMINAS A, C E Y K, ASÍ COMO FIBRA, FOLATO, HIERRO, MAGNESIO, VITAMINA B6, CALCIO Y POTASIO. |
| 14 | MARGARINA HOJALDRE | CAJA X 15 KILOS | LA MARGARINA QUE SE EMPLEA EN LA ELABORACIÓN DE LA MASA DE HOJALDRE TIENE LA FUNCIÓN DE BRINDAR LUBRICACIÓN, PLASTICIDAD Y RESISTENCIA AL TRABAJO MECÁNICO PARA FACILITAR SU CORTE Y OBTENER UN PRODUCTO FINAL DE GRAN CALIDAD Y AGRADABLE SABOR |
| 15 | SALSA DE TOMATE SOBRE PERSONAL 8G A 10G | (BOLSA X 120 UNIDADES) 8 A 10 GRAMOS | PRESENTACIÓN SACHET INDIVIDUAL DE 8 A 10 GRAMOS DESCRIPCIÓN SOLUCIÓN PRÁCTICA Y SEGURA PARA EL SERVICIO. OFRECE UN SABOR TRADICIONAL Y BALANCEADO A TOMATE FRESCO EN PORCIONES INDIVIDUALES. INGREDIENTES TÍPICAMENTE INCLUYE CONCENTRADO DE TOMATE, AGUA, AZÚCAR, VINAGRE, SAL, ESPECIAS Y CONSERVANTES. LA LISTA EXACTA Y EL ORDEN VARÍAN SEGÚN LA FORMULACIÓN. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (APROX.) AUNQUE NO SE ENCONTRÓ EL VALOR EXACTO PARA EL SACHET DE 8G. PRODUCTOS SIMILARES DE LA MARCA TIENEN APROXIMADAMENTE 15 KCAL POR CUCHARADA (APROX. 15G), POR LO QUE UN SACHET DE 8G TENDRÍA MENOS DE 10 KCAL. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 16 | SALSA MAYONESA SOBRE PERSONAL 8G A 10G | (BOLSA X 120 UNIDADES) 8 A 10 GRAMOS | PRESENTACIÓN SACHET INDIVIDUAL DE 8 A 10 GRAMOS DESCRIPCIÓN UNA MAYONESA DE TIPO TRADICIONAL, CREMOSA Y CON UN SABOR EQUILIBRADO, DISEÑADA PARA ACOMPAÑAR COMIDAS RÁPIDAS, SANDWICHES Y ENSALADAS. INGREDIENTES PRINCIPALES INCLUYE ACEITE VEGETAL, AGUA, HUEVO, VINAGRE, AZÚCAR Y SAL. LA LISTA COMPLETA CONTIENE ESPECIAS NATURALES Y CONSERVANTES. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (APROX.) UNA PORCIÓN DE MAYONESA ZAFRÁN (APROX. 12G) CONTIENE ALREDEDOR DE 72 KCAL. UN SACHET DE 8G TENDRÍA APROXIMADAMENTE 48-50 KCAL. |
| 17 | PULPA CONGELADA | 1000 GRAMOS | PULPA DE FRUTA Y ACIDO ASCÓRBICO (ANTIOXIDANTE) ALIMENTO DE TEXTURA SÓLIDA Y HOMOGÉNEA, CONGELADO PARA LA CONSERVACIÓN DE SUS CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES, FÍSICAS, MICROBIOLÓGICAS Y SENSORIALES.PRODUCTO PULPOSO QUE SE OBTIENE POR DESINTEGRACIÓN Y TAMIZADO DE LA PORCIÓN COMESTIBLE DE LA FRUTA FRESCA, SANA Y MADURA, A LA QUE SE LE AGREGA ÁCIDO ASCÓRBICO PARA EVITAR LA OXIDACIÓN, FINALMENTE SE ENVASA Y CONGELA A –18°C SABORES COMO MANGO, FRESA, LULO, MORA, PIÑA, GUANÁBANA Y MARACUYÁ. |

**ESPECIFICACIONES TECNICAS ADICIONALES**

- Los productos deben contar con registro sanitario VIGENTE del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA por parte de la Secretaría de Salud y se debe anexar en la oferta por cada uno de los productos ofertados (PARA LOS PRODUCTOS QUE APLIQUE).
- Los productos deben cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, y normas concordantes 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 para consumo humano y demás normatividad vigente.
- Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, con el fin de determinar las características de calidad del producto y que estas no sean alteradas en la subasta.
- Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas del producto en cuanto a su presentación y contenido.
- Se debe tener en cuenta el estudio del mercado de acuerdo a la disponibilidad presupuestal
- La fecha de vencimiento no debe ser inferior a noventa (90) días.
- Se debe anexar a la oferta, la ficha técnica del producto ofertado y **FOTOGRAFIA** del mismo.
  El proponente debe anexar a la oferta documento firmado por el representante legal, en el que garantice el cambio de productos por defectos de fabricación, rotulado, calidad del producto y vencimiento o baja rotación.
- La entrega de los elementos se hará sin costo alguno para el establecimiento por concepto de transporte, seguros embalajes u otros.
- Es causal de rechazo modificar las especificaciones técnicas del producto en cuanto a su presentación y contenido.
- El oferente ganador deberá ejecutar el contrato mediante entregas según requerimiento del responsable de la supervisión de la CPAMSMBOG
- Para recibir estos productos se coordinará con el supervisor del contrato y el almacenista del establecimiento.
- Las especificaciones técnicas estarán establecidas en la Ficha Técnica, como anexo al Pliego de Condiciones, de acuerdo con lo establecido en el numeral 1 del artículo 2.2.1.2.1.2.1 del Decreto 1082 de 2015.
- 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.
- El oferente ganador deberá hacer entrega del producto empacado en su envoltura de origen.
- Al momento de la entrega de los elementos la fecha de vencimiento de los mismos no debe ser inferior a 90 días, en los casos que haya lugar a ello. Cada producto debe traer y anexar el registro INVIMA según sea el caso.

- El oferente deberá ofrecer y garantizar las neveras requeridas por la entidad para la conservación y venta refrigerada de los productos que requiere cadena de refrigeración.

Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.

**C. PERSPECTIVA LEGAL**

La CPAMSMBOG, en atención al objeto del presente proceso de contratación, requiere realizar un contrato para **ESTUDIOS PREVIOS PARA CONTRATAR EL "SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA, OTROS MINERALES, CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA CPAMSM BOG"** de conformidad con la normatividad colombiana, la cual establece las siguientes previsiones para las entidades del sector público.

**COMPETENCIA DEL PROYECTO PRODUCTIVO**

De conformidad con la ley 65 de 1993 corresponde al INPEC promover la ejecución de programas de atención y tratamiento penitenciario desarrollando con la intencionalidad de generar acciones protectoras que prevengan o minimicen los efectos de la prisionalización de la población reclusa en todos los Establecimientos de Reclusión.

**NORMATIVIDAD DEL PROCESO**

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.

De conformidad con lo normado en el articulos 87, 88 de la Ley 1474 de 2011, los numerales 2 del artículo 5 de la ley 1150 de 2007, y artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015 en concordancia con los numerales 7 y 12 del artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el Decreto 1082 de 2015, y conforme con el Plan Anual de Adquisiciones del CPAMSM BOG – INPEC, con posición de catálogo de gasto:*A-05-01-01-002-003-PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS, A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES, Y A-05-01-01-002-001 CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS. ACEITES Y GRASAS,* se procede a realizar los siguientes Estudios Previos para contratar el Suministro DE MATERIA PRIMA, OTROS MINERALES y CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS. ACEITES Y GRASAS, para función principal producir elementos alimenticios de primera necesidad que van a ser comercializado a las personas privadas de la libertad en el proyecto productivo de panadería de la CPAMSM BOG (Cárcel y Penitenciaria con Alta y Mediana Seguridad para mujeres de Bogotá)

De conformidad con la ley 2559 de diciembre 22 de 2025 "por la cual se decreta el Presupuesto de rentas y recursos de capital y ley de apropiaciones para la vigencia fiscal del 1° de enero al 31 de diciembre de 2026", y el Decreto 1477 de diciembre 30 de 2025 "Por la cual se liquida el Presupuesto General de la Nación para vigencia fiscal de 2026, se detallan las apropiaciones y se clasifican y definen los gastos", el Director General del INPEC expidió la Resolución Nº 00001 de enero 02 de 2026, "Por la cual se efectúa la desagregación de las apropiaciones en el presupuesto de Funcionamiento del INPEC para la vigencia 2026" y destino partidas para atender este tipo de gasto.

Que en cumplimiento del artículo 2.8.1.7.4. decreto 1068 de mayo 26 de 2015, la ejecución de estas partidas debe realizarse en línea a través del sistema integrado de información financiera SIIF Nación del ministerio de hacienda y crédito público y regirse por los procedimientos allí establecidos.

**ESTATUTO DEL CONSUMIDOR** La Ley 1480 de 2011 por medio de la cual se expide el Estatuto del consumidor establece en su artículo 5 numeral 5 el concepto de garantía: "Obligación temporal, solidaria a cargo del productor y el proveedor, de responder por el buen estado del producto y la conformidad del mismo con las condiciones de idoneidad, calidad y seguridad legalmente exigibles o las ofrecidas. La garantía legal no tendrá contraprestación adicional al precio del producto" y en su artículo 6 establece: Calidad, idoneidad y seguridad de los productos. Todo productor debe asegurar la idoneidad y seguridad de los bienes y servicios que ofrezca o

ponga en el mercado, así como la calidad ofrecida. En ningún caso estas podrán ser inferiores o contravenir lo previsto en reglamentos técnicos y medidas sanitarias o fitosanitarias.

En consideración a lo anterior, la CPAMSM BOG (Cárcel y Penitenciaria con Alta y Media Seguridad para mujeres de Bogotá), está obligado a dar cumplimiento a dicha normatividad.

## 3. ANÁLISIS DE LA OFERTA

### A. PROVEEDORES DE LOS BIENES

El sector en análisis registra en nuestro país una amplia gama de industrias y comercializadoras que conforman la cadena productiva fabricación, distribución y comercialización de los diferentes productos solicitados.

LA CPAMSMBOG (Cárcel y Penitenciaria con Alta y Mediana Seguridad para mujeres de Bogotá), durante los años pasados ha contratado con muchas empresas privadas que se pueden corroborar en el Sistema Electrónico de Contratación Pública –SECOP II– para que los oferentes consulten los Procesos de Contratación que ha llevado a cabo la CPAMSMBOG (Cárcel y Penitenciaria con Alta y Media Seguridad para mujeres de Bogotá) para observar entre otros aspectos, las especificaciones técnicas, requisitos habilitantes, método de evaluación de ofertas y las modalidades de contratación estatal.

De acuerdo a las cotizaciones presentadas para el análisis del mercado podemos evidenciar que existen una variedad de empresas productoras y distribuidoras de los diferentes productos requeridos por la entidad entre las que encontramos las siguientes:

- ENRIPAN
- SUPRISA
- SHALOM GES
- AL INSTANTE.COM

Teniendo en cuenta que todas las anteriores entidades respondieron a la solicitud cumplen con las especificaciones técnicas requeridas la CPAMSMBOG, y experiencia en la contratación de productos similares con la misma entidad estatal u otras entidades, podemos concluir que hay una nutrida cantidad de empresas que pueden proveer los bienes requeridos por la entidad.

## 4.ANÁLISIS DE LA DEMANDA

### 4.1 ANÁLISIS HISTÓRICO DE LA ENTIDAD

Con relación al objeto a contratar la CPAMSM BOG ha realizado durante el último año procesos contractuales similares que a continuación se relacionan:

**MATERIA PRIMA Y GRASAS**

| AÑO | No. CONTRATO | MODALIDAD DECONTRATO | CONTRATISTA | VALOR DEL CONTRATO | OBJETO DEL CONTRATO | PÁGINAEN LACUALSEPAUTÓ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2025 | 009 | Suministro | GRUPO EMPRESARIAL SHALOM GES S.A.S | $ 323.886.400 | CONTRATAR SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA CPAMSM BOG | SECOP II |
| 2025 | 001 | Suministro | SUPRISA S A S | $ 100.000.000 | CONTRATAR SUMINISTRO DE CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA CPAMSM BOG | SECOP II |

## 5. ANÁLISIS ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR ESTIMADO DE LA CONTRATACIÓN

### 5.1 ESTUDIO DE MERCADO

Con el fin de soportar los estudios previos y el estudio económico, se procede a realizar el análisis de las diferentes variables establecidas para determinar el precio de referencia teniendo en cuenta las cotizaciones anteriores mencionadas.

De este modo el oferente debe anexar a la propuesta económica, marca del producto, el valor unitario y el valor total de cada elemento conforme a lo solicitado, los cuales no deben superar el valor del precio de referencia fijado por la entidad.

**GRUPO 1 MATERIA PRIMA** Por valor de **CIENTO SETENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS DOCE MIL PESOS M/CTE ($ 178.912.000)**

| ITEM | PRODUCTO | PRESENTACION | SUPRISA | ENRIPAN | AL INSTANTE | PRECIO DE REFERENCIA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | VALOR UNITARIO | VALOR UNITARIO | VALOR UNITARIO | VALOR UNITARIO |
| 1 | ALMIDÓN AGRIO12.5 KILOS | 12,5 KILOS | $ 105.263,00 | $ 252.000,00 | $ 160.000,00 | $ 172.421,00 |
| 2 | AREQUIPE 5 KILOS | 5 KILOS + | $ 54.736,00 | $ 101.000,00 | $ 82.000,00 | $ 79.245,33 |
| 3 | CHIPS DE CHOCOLATE Y COLORES SURTIDOS X 1 KILO | 1 KILO | $ 35.000,00 | $ 40.500,00 | $ 45.000,00 | $ 40.166,67 |
| 4 | COCO DESHIDRATADO 1 KILO | 1 KILO | $ 40.000,00 | $ 47.400,00 | $ 48.000,00 | $ 45.133,33 |
| 5 | CHANTILLY POLVO 1000 GRAMOS | 1000 GRAMOS | $ 60.000,00 | $ 103.410,00 | $ 73.000,00 | $ 78.803,33 |
| 6 | BREVAS EN ALMÍBAR DE 1 KG | 1 KILO | $ 42.947,00 | $ 19.365,00 | $ 41.000,00 | $ 34.437,33 |
| 7 | GLASÉ BALDE DE 4 KILOS | 4 KILOS | $ 40.000,00 | $ 59.000,00 | $ 38.000,00 | $ 45.666,67 |
| 8 | HARINA DE MAÍZ BULTO DE 50 KILOS | 50 KILOS | $ 228.286,00 | $ 198.000,00 | $ 220.000,00 | $ 215.428,67 |
| 9 | LEVADURA SECA INSTANTÁNEA 500 GRAMOS | 500 GRAMOS | $ 14.000,00 | $ 390.000,00 | $ 19.000,00 | $ 141.000,00 |
| 10 | MANÍ TRITURADO X 1 KILO | 1 KILO | $ 22.857,00 | $ 31.927,00 | $ 22.000,00 | $ 25.594,67 |
| 11 | MANJAR BLANCO 5 KILOS | 5 KILOS | $ 90.000,00 | $ 52.650,00 | $ 100.000,00 | $ 80.883,33 |
| 12 | POLVO DE HORNEAR X 1000 GRAMOS | 1000 GRAMOS | $ 15.800,00 | $ 16.200,00 | $ 20.000,00 | $ 17.333,33 |
| 13 | SALVADO DE TRIGO X 25 KILOS | 25 KILOS | $ 82.000,00 | $ 57.375,00 | $ 80.000,00 | $ 73.125,00 |
| 14 | UVAS PASAS | 500 GRAMOS | $ 10.000,00 | $ 15.187,00 | $ 12.000,00 | $ 12.395,67 |
| 15 | GELATINA DE SABORES | 500 GRAMOS | $ 12.715,00 | $ 13.500,00 | $ 17.000,00 | $ 14.405,00 |
| 16 | GELATINA SIN SABOR | 500 GRAMOS | $ 45.142,00 | $ 75.165,00 | $ 53.000,00 | $ 57.769,00 |
| 17 | ESENCIA DE SABORES PRESENTACIÓN 3850 ML | 3850 ML | $ 44.210,00 | $ 88.000,00 | $ 135.000,00 | $ 89.070,00 |
| 18 | CEREZAS EN ALMÍBAR TARRO 4000 GRAMOS | TARRO 4000 GRAMOS | $ 100.000,00 | $ 105.845,00 | $ 102.000,00 | $ 102.615,00 |
| 19 | DURAZNOS EN ALMÍBAR PRESENTACIÓN 3000 GRAMOS | PRESENTACIÓN 3000 GRAMOS | $ 73.060,00 | $ 45.630,00 | $ 80.000,00 | $ 66.230,00 |
| 20 | AZUCAR PULVERIZADA | 500 GRAMOS | $ 6.475,00 | N/A | $ 11.000,00 | $ 8.737,50 |
| 21 | HARINA DE TRIGO BULTO 50 KILOS | 50 KILOS | $ 252.421,00 | $ 187.000,00 | $ 250.000,00 | $ 229.807,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 22 | AZÚCAR BULTO 50 KILOS | 50 KILOS | $ 252.631,00 | $ 198.000,00 | $ 255.000,00 | $ 235.210,33 |
| 23 | BOCADILLO 6250 GRAMOS | 6250 GRAMOS | $ 45.000,00 | $ 49.950,00 | $ 53.000,00 | $ 49.316,67 |
| 24 | COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO 1000 GRAMOS. | 1000 GRAMOS. | $ 33.200,00 | $ 49.886,00 | $ 43.000,00 | $ 42.028,67 |
| 25 | FÉCULA DE MAÍZ | SACO KRAFT 12 KILOS | $ 85.000,00 | $ 71.145,00 | $ 84.000,00 | $ 80.048,33 |
| 26 | SEMILLAS DE AMAPOLA PRESENTACIÓN X 500 GRAMOS | 500 GRAMOS | $ 70.000,00 | $ 45.022,00 | $ 90.000,00 | $ 68.340,67 |
| 27 | AJONJOLÍ | 500 GRAMOS | $ 17.300,00 | $ 24.300,00 | $ 19.000,00 | $ 20.200,00 |
| 28 | HARINA ESPECIAL PARA TORTAS Y PONQUÉS BULTO 50 KILOS | 50 KILOS | $ 252.421,00 | $ 187.000,00 | $ 256.000,00 | $ 231.807,00 |
| 29 | HARINA INTEGRAL 50 KILOS | 50 KILOS | $ 170.000,00 | $ 178.200,00 | $ 190.000,00 | $ 179.400,00 |
| 30 | PREMEZCLA BROWNIE PRESENTACIÓN 2.5 KILOS | 2.5 KILOS | $ 33.928,00 | $ 93.690,00 | $ 58.000,00 | $ 61.872,67 |
| 31 | RELLENO CON FRUTAS BOLSA DE 1 KILO BOLSA FRESA, MARACUYÁ, MELOCOTÓN, MORA, FRUTOS ROJOS, PIÑA | 1 KILO | $ 9.432,00 | $ 24.975,00 | $ 13.000,00 | $ 15.802,33 |
| 32 | COLORANTE PRESENTACIÓN 60 ML COLORES CAFÉ, ROJO, NEGRO | 60 ML | $ 23.157,00 | $ 30.375,00 | $ 28.000,00 | $ 27.177,33 |
| 33 | ANTIMOHO 1000 GRAMOS | 1000 GRAMOS | $ 22.400,00 | $ 88.600,00 | $ 28.000,00 | $ 46.333,33 |
| 34 | HARINA PARA HOJALDRES GALLETAS X 50 KG | 50 KILOS | $ 326.428,00 | $ 187.000,00 | $ 330.000,00 | $ 281.142,67 |
| 35 | MEZCLA EN POLVO PARA NATIX 600 GRAMOS | 600 GRAMOS | $ 24.000,00 | $ 19.440,00 | $ 25.000,00 | $ 22.813,33 |
| 36 | RIPIDO DE PAPA X 700 A 1000 GRAMOS | 700 A 1000 GRAMOS | $ 20.000,00 | $ 20.250,00 | $ 23.000,00 | $ 21.083,33 |
| 37 | MIEL X 500 A 520 GRAMOS | 500 A 520 GRAMOS | $ 48.150,00 | $ 9.450,00 | $ 53.000,00 | $ 36.866,67 |
| 38 | SALSA DE CHOCOLATE X 250 GRAMOS | 250 GRAMOS | $ 22.125,00 | $ 33.886,00 | $ 23.000,00 | $ 26.337,00 |
| 39 | GALLETA RELLENA DE CHOCOLATE X 14 UNIDADES X 126 GRAMOS | PAQUETE TUBO X 14 UNIDADES X 126 GRAMOS | $ 7.700,00 | $ 3.645,00 | $ 8.000,00 | $ 6.448,33 |
| 40 | VASOS 12 ONZ X 40 A 48 UNIDADES | PAQUETE X 40 A 48 UNIDADES CON TAPA | $ 13.743,00 | $ 36.517,00 | $ 17.000,00 | $ 22.420,00 |
| 41 | VASOS 09 ONZ | PAQUETE POR 50 UNIDADES | $ 8.000,00 | $ 9.517,00 | $ 11.000,00 | $ 9.505,67 |
| 42 | BOLSA TRASPARENTE 3KL X 100 UNIDADES | PAQUETE PX 100 UNIDADES | $ 9.800,00 | $ 14.072,00 | $ 13.000,00 | $ 12.290,67 |
| 43 | BLONDA #25 BOLSA POR 200 UNIDADES | 200 UNIDADES | $ 85.500,00 | $ 8.775,00 | $ 90.000,00 | $ 61.425,00 |
| 44 | BLONDA #30 BOLSA POR 200 UNIDADES | 200 UNIDADES | $ 115.000,00 | $ 12.825,00 | $ 130.000,00 | $ 85.941,67 |
| 45 | BOLSATINA X 100 UNIDADES | 100 UNIDADES | $ 45.700,00 | $ 27.135,00 | $ 44.000,00 | $ 38.945,00 |
| 46 | PAPEL MUFFINS # 5 X 1000 UNIDADES | 1000 UNIDADES | $ 31.250,00 | $ 4.279,00 | $ 48.000,00 | $ 27.843,00 |
| | | | | | | **$ 3.340.867,50** |

**GRUPO 2 OTROS MINERALES** Por valor **OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 800.000)**

| ITEM | PRODUCTO | PRESENTACION | SUPRISA | ENRIPAN | AL INSTANTE | PRECIO DE REFERENCIA |
|---|---|---|---|---|---|---|

| | | | VALOR UNITARIO | VALOR UNITARIO | VALOR UNITARIO | VALOR UNITARIO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | SAL BULTO DE 50 KILOS | 50 KILOS | $ 82.000,00 | $ 62.000,00 | $ 88.000,00 | $ 77.333,33 |
| | | | | | | **$ 77.333,33** |

**GRUPO 3 CARNES, PESCADOS, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS** por un valor de **SETENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 72.800.000)**

| ITEM | PRODUCTO | PRESENTACION | SUPRISA | SHALOM | AL INSTANTE | PRECIO DE REFERENCIA |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | VALOR UNITARIO | VALOR UNITARIO | VALOR UNITARIO | VALOR UNITARIO |
| 1 | PECHUGA DE POLLO | 1000 GRAMOS | $ 18.750,00 | $ 24.000,00 | $ 23.000,00 | $ 21.916,67 |
| 2 | CARNE MOLIDA | 500 GRAMOS | $ 21.000,00 | $ 24.000,00 | $ 25.000,00 | $ 23.333,33 |
| 3 | SALCHICHA TIPO AMERICANA | PAQUETE 2400 GRAMOS X 24 A 30 UNIDADES | $ 31.214,00 | $ 88.000,00 | $ 90.000,00 | $ 69.738,00 |
| 4 | TOCINETA | 1000 GRAMOS | $ 32.240,00 | $ 39.000,00 | $ 41.000,00 | $ 37.413,33 |
| 5 | JAMÓN DE CERDO | 500 GRAMOS | $ 18.540,00 | $ 21.000,00 | $ 22.000,00 | $ 20.513,33 |
| 6 | CHAMPIÑONES | 1000 GRAMOS | $ 46.982,00 | $ 53.000,00 | $ 54.000,00 | $ 51.327,33 |
| 7 | ACEITE VEGETAL | BIDÓN 20 LITROS | $ 193.000,00 | $ 215.000,00 | $ 213.000,00 | $ 207.000,00 |
| 8 | TROCITOS DE PIÑA | 1000 GRAMOS | $ 17.368,00 | $ 16.000,00 | $ 15.000,00 | $ 16.122,67 |
| 9 | FRESA | 500 GRAMOS | $ 12.000,00 | $ 15.000,00 | $ 16.000,00 | $ 14.333,33 |
| 10 | MORA | 500 GRAMOS | $ 5.200,00 | $ 6.000,00 | $ 7.000,00 | $ 6.066,67 |
| 11 | MARGARINA INDUSTRIAL MULTIPROPÓSITOS | CAJA X 15 KILOS | $ 170.000,00 | $ 185.000,00 | $ 192.000,00 | $ 182.333,33 |
| 12 | PASTA DE TOMATE | 500 GRAMOS | $ 7.800,00 | $ 8.800,00 | $ 9.500,00 | $ 8.700,00 |
| 13 | ORÉGANO EN HOJA TRITURADO | 500 GRAMOS | $ 19.990,00 | $ 23.000,00 | $ 24.000,00 | $ 22.330,00 |
| 14 | MARGARINA HOJALDRE | CAJA X 15 KILOS | $ 195.000,00 | $ 210.000,00 | $ 215.000,00 | $ 206.666,67 |
| 15 | SALSA DE TOMATE SOBRE PERSONAL 8G A 10G | (BOLSA X 120 UNIDADES) 8 A 10 GRAMOS | $ 14.000,00 | $ 27.000,00 | $ 29.000,00 | $ 23.333,33 |
| 16 | SALSA MAYONESA SOBRE PERSONAL 8G A 10G | (BOLSA X 120 UNIDADES) 8 A 10 GRAMOS | $ 17.500,00 | $ 27.000,00 | $ 29.000,00 | $ 24.500,00 |
| 17 | PULPA CONGELADA X 1000 GRAMOS | 1000 GRAMOS | $ 15.856,00 | $ 17.500,00 | $ 18.000,00 | $ 17.118,67 |
| | | | | | | **$ 952.746,67** |

**5.2 VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO**

Como resultado del estudio de mercado realizado para este proceso, se determina que el valor estimado del contrato a celebrar será hasta la suma de DOSCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES QUINIENTOS DOCE MIL PESOS M/CTE ($ 252.512.000). incluido todos los impuestos, tasas y contribuciones a que hubiere lugar, **excluido** de IVA. Incluido todos los impuestos, tasas y contribuciones a que hubiere lugar y excluido de IVA de conformidad con el artículo 130 de la Ley 633 de 2000.

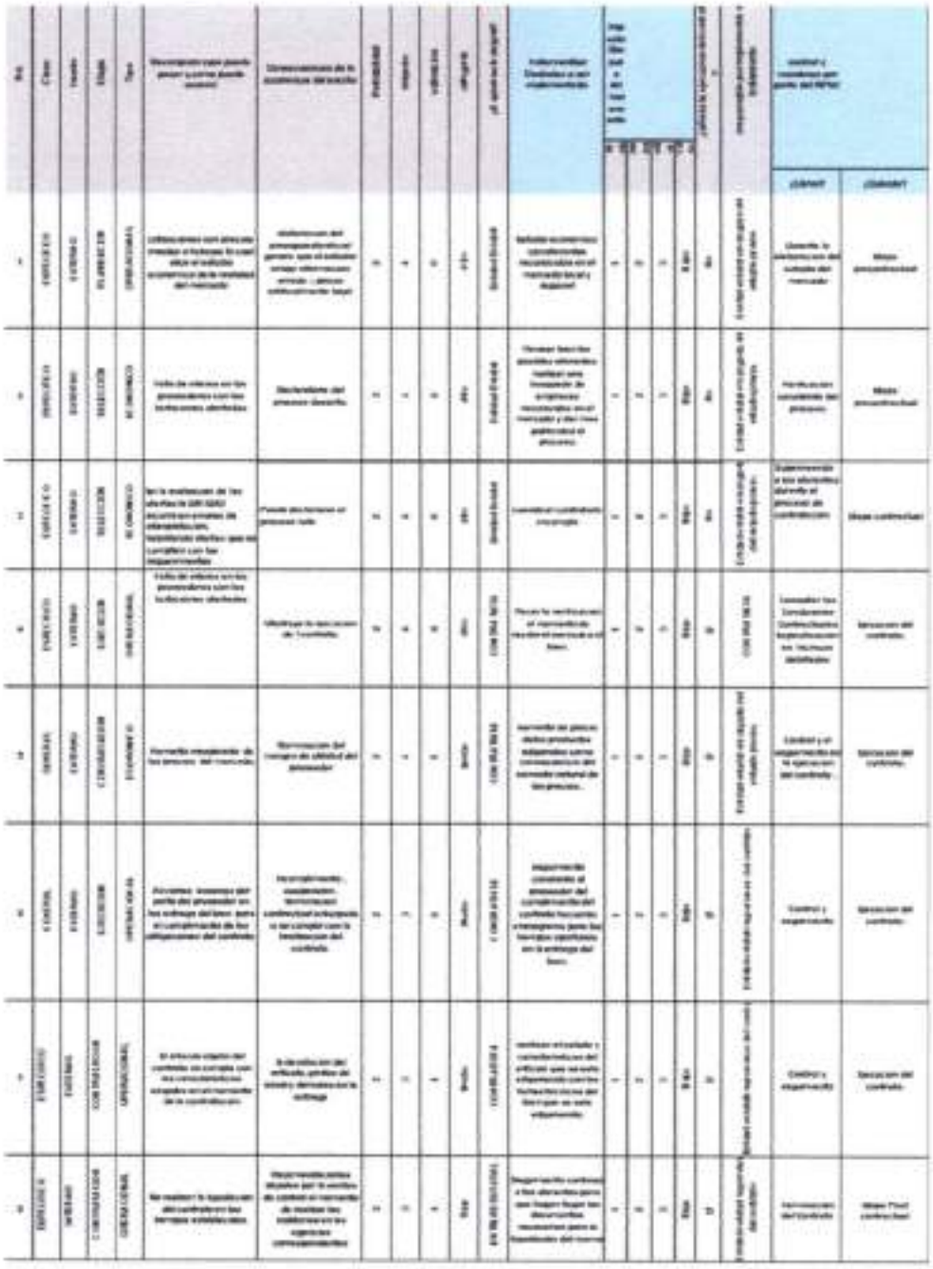
La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDPS- No. 1526- de fecha 27 de enero de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-129- RM BOGOTA D.C., DEPENDENCIA 129 PANADERIA-RM BOGOTA-, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-002-003-PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS POR VALOR DE HASTA **CIENTO SETENTA Y OCHO MILLONES NOVECIENTOS DOCE MIL PESOS M/CTE ($ 178.912.000)**. EXPEDIDA POR LA RESPONSABLE DE PRESUPUESTO DG. DIANA BLANCO.

La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDPS- No. 1826- de fecha 27 de enero de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-129- RM BOGOTA D.C., DEPENDENCIA 129 PANADERIA-RM BOGOTA-, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-001-006 OTROS MINERALES; POR VALOR DE **OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 800.000)** EXPEDIDA POR LA RESPONSABLE DE PRESUPUESTO DG. DIANA BLANCO.

La disponibilidad presupuestal se respalda con el CDPS- No. 1726- de fecha 27 de enero de 2026, Unidad/Subunidad Ejecutora 12-08-00-129- RM BOGOTA D.C., DEPENDENCIA 129 PANADERIA-RM BOGOTA-, POSICIÓN CATÁLOGO DE GASTOS A-05-01-01-002-001 CARNE, PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y GRASAS; POR VALOR DE **SETENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 72.800.000)** EXPEDIDA POR LA RESPONSABLE DE PRESUPUESTO DG. DIANA BLANCO.

**6. ANÁLISIS DEL RIESGO**

De conformidad con lo estipulado en el artículo 2.2.1.1.1.6.3 del Decreto 1082 de 2015, que cita "Evaluación del Riesgo. La Entidad Estatal debe evaluar el Riesgo que el Proceso de Contratación representa para el cumplimiento de sus metas y objetos, de acuerdo con los manuales y guías que para el efecto expida Colombia Compra Eficiente" y según lo establecido en el Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los Procesos de Contratación (Versión1), donde se establecen los parámetros y los elementos a tener en cuenta a la hora de hacer el análisis del Riesgo, se hizo un análisis con base en la matriz de evaluación del riesgo como aparece a continuación:



| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | GENERAL | EXTERNO | CONTRATACION | ECONOMICO | Aumento inesperado de los precios del mercado | Disminucion del margen de utilidad del proveedor | 2 | 4 | 8 | Medio | CONTRATISTA | aumento de precio entre productos adquiridos como consecuencia del aumento natural de los precios. | 1 | 2 | 4 | Bajo | M | Evidencia estadística que soporte el aumento del producto | Control y el seguimiento en la ejecucion del contrato | Ejecucion del contrato |
| 6 | GENERAL | EXTERNO | CONTRATACION | EJECUCION | OPERACIONAL | Acciones omisivas por parte del proveedor en las entregas (bienes) para el cumplimiento de las obligaciones del contrato | 2 | 4 | 8 | Medio | CONTRATISTA | seguimiento y contactar al proveedor del cumplimiento del contrato haciendo cronograma para las llamadas oportunas en la entrega del bien. | 1 | 2 | 4 | Bajo | M | Evidencia estadística que soporte el aumento del producto | Control y seguimiento | Ejecucion del contrato |
| 7 | ESPECIFICO | EXTERNO | CONTRATACION | OPERACIONAL | El articulo objeto del contrato no cumple con las caracteristicas exigidas en el momento de la contratacion | la devolucion del articulo, garantia vencida y demoras en la entrega | 2 | 4 | 8 | Medio | CONTRATISTA | verificar el estado y caracteristicas del articulo que se esta adquiriendo con las fichas tecnicas del bien que se esta adquiriendo | 1 | 2 | 4 | Bajo | M | Evidencia estadística que soporte el aumento del producto | Control y seguimiento | Ejecucion del contrato |
| 8 | ESPECIFICO | INTERNO | CONTRATACION | OPERACIONAL | No realizar la liquidacion del contrato en los tiempos establecidos | Recomendaciones dejadas por la oficina de control al momento de realizar las auditorias en las vigencias correspondientes | 2 | 4 | 8 | Bajo | ENTIDAD ESTATAL | Seguimiento continuo a los diversos para que hagan llegar los documentos necesarios para la liquidacion del mismo | 1 | 2 | 4 | Bajo | M | Evidencia estadística que soporte el aumento del producto | Terminacion del Contrato | Etapa Post contractual |

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.

Atentamente,

**DG EITHAN CASTRO MELO**

**Responsable De Proyecto Productivo Panadería CPAMSMBOG**

**Revisado por:** John Rodriguez Sánchez - Compras
**Elaborado por:** Ethan Castro Melo/ responsable del proyecto productivo panaderia
**Fecha de elaboración:** 01/03/2026
**Archivo:** C:\Users\ESCRITORIO\Desktop\PANADERIA 2026\ESTUDIOS PREVIOS