AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES
La unión de nuestras Fuerzas

ANEXO "A"

ANÁLISIS DEL SECTOR "SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERÍA PARA EL ABASTECIMIENTO DE LAS UNIDADES MILITARES ATENDIDAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CARIBE Y/O OTRAS ENTIDADES ADSCRITAS Y/O VINCULADAS AL MINISTERIO DE DEFENSA".

ENTIDAD QUE CONTRATA	**AGENCIA LOGISTICA REGIONAL CARIBE**
DEPENDENCIA QUE POSEE LA NECESIDAD	**ABASTECIMIENTOS BIENES Y SERVICIOS**
FUNCIONARIOS RESPONSABLE DEL ESTUDIO	**HEDER DIAZ OROZCO** **TSD JESSICA DEL VALLE GOATACHE ROMERO** **ASD SANDRA MILENA CUENTAS MONTH**
MODALIDAD DEL PROCESO	**SUBASTA INVERSA**

1. OBJETIVOS DEL ESTUDIO:

El presente estudio del sector para el proceso de SUBASTA INVERSA, tiene como objetivo realizar un análisis de la oferta y demanda del sector al cual pertenecen los bienes del objeto contractual; permitiendo:

- Conocer las características fundamentales de las empresas que conforman el segmento del mercado que tengan la capacidad de suplir la presente necesidad de contratación.

- Determinar las variables financieras y técnicas, adecuadas y proporcionales a la naturaleza y valor del contrato, que sirvan de base para estructurar el proceso contractual que adelanta la Regional Caribe, garantizando la pluralidad de oferentes y selección objetiva.

- Establecer los precios promedio del mercado y el presupuesto del servicio a contratar, tomando de referencia el análisis efectuado de los precios suministrados por parte del mercado.

Lo anterior en aras de que la Agencia Logística, obtenga la mejor oferta económica y seleccione el contratista idóneo para atender la necesidad descrita, mitigando el riesgo de incumplimiento por parte del contratista seccionado.

Teniendo en cuenta, que en la actualidad se encuentra en etapa de evaluación el instrumento de agregación de demanda de productos perecedero y no precederos, se acogerá la Entidad de manera progresiva para cumplir con el abastecimiento de productos de características técnicas uniformes, el cual en la actualidad se adquiere a través de los procesos de selección establecidos por la ley 80 de 1993 y demás normas que rigen la contratación, conforme a lo dispuesto Ley 1150 de 2007, en su literal A, numeral 2, artículo 2, que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación y el Decreto 1082 de 2015 articulo 2.2.1.2.1.5.1, la presente contratación se adelantará bajo la modalidad de selección para el caso en particular, la ALFM

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

realiza sus compras mediante bolsa mercantil y para el caso de la Regional Caribe mediante el proceso de selección de SUBASTA INVERSA.
Que en la actualidad no se encuentra en firme el nuevo instrumento de agregación de demanda de productos perecederos y no perecederos y en estos momentos no se tiene certeza del procedimiento debido a que se está gestionando al interior de Colombia compra eficiente ajustes al mismo por las múltiples observaciones presentas por los usuarios de la plataforma, lo cual es como se mostrara a continuación son empresas del sector dedicadas al segmento de alimentación con entidades públicas.

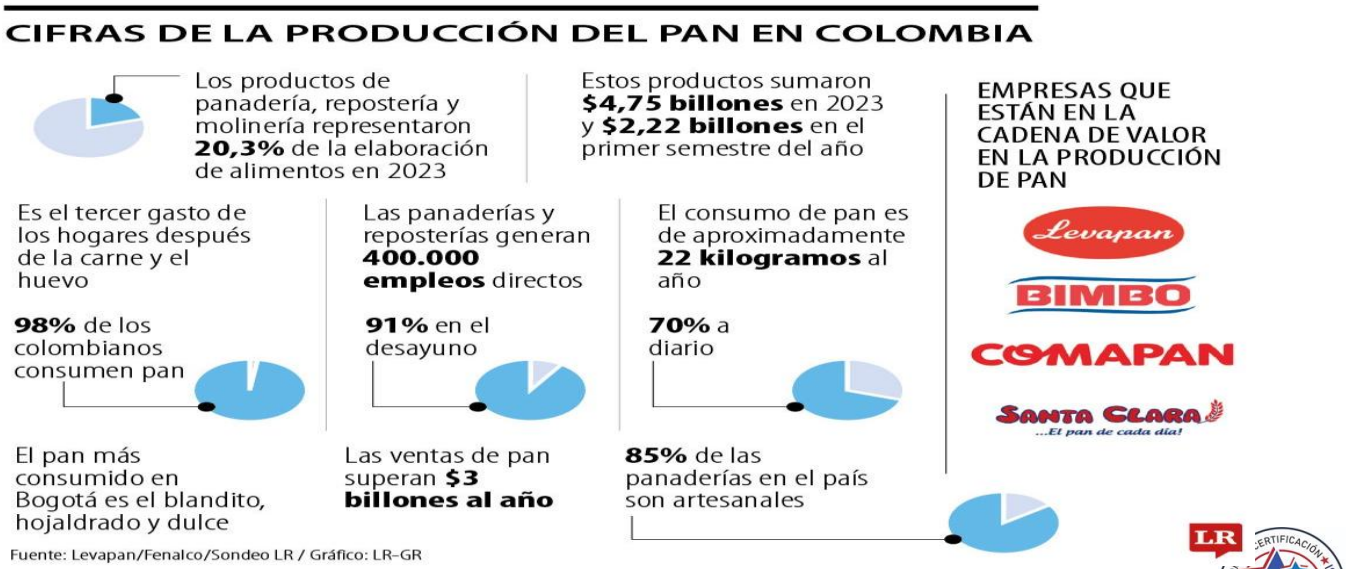
2. **CLASIFICACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS UNSPSC:** El bien objeto del presente proceso de selección está codificado en el clasificador de Bienes y Servicios UNSPSC como se indica a continuación:

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
E	50	18	19	00	Pan y galletas y pastelitos dulces
E	50	18	19	01	Pan fresco
E	50	18	19	06	Pan de repisa

3. ASPECTOS GENERALES

El consumo de productos de panadería ha marcado una tendencia constante teniendo en cuenta la accesibilidad y facilidad de adquirir en cuando a precios y puntos de venta, según cifras de FENALCO para el 2025 el consumo per cápita en Colombia ronda los 22 kg anuales, representando el 98% de los colombianos, siendo el desayuno el momento favorito para el consumo diario de este alimento por parte del 91% de los colombianos, mientras que un 70% consume el producto diariamente a cualquier hora del día.

Los productos de panadería, repostería, molinería y afines representaron cerca de 20,3% de la elaboración de alimentos en Colombia durante el año pasado. Traducido a otras cifras, en 2023, la producción de pan y repostería representó $4,75 billones. En el primer semestre de 2024 fue de $2,2 billones.



EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

El sector panificador genera más de 400.000 empleos directos y registra ventas anuales que superan $3 billones, lo que posiciona a esta industria como una pieza fundamental para la industria de los alimentos, las panaderías artesanales constituyen hasta 85% del total de los negocios dedicados a este rubro. Alrededor de 70% de la población lo incluye en su alimentación diaria. Asimismo, se calcula que hay alrededor de 20.000 panaderías distribuidas por toda Colombia.

Los colombianos destinaron en 2025 un total de $25,9 billones a la compra de alimentos derivados del trigo. De esta cifra, $12,6 billones corresponden de forma exclusiva a la adquisición de pan, lo que equivale a aproximadamente la mitad del gasto total en este tipo de productos.

En Colombia se producen anualmente 1,3 millones de toneladas de harina de trigo, de las cuales el 70% se va al sector de panadería, el 20% para galletería y el 10% para el sector de pastas comestibles.

El mayor consumo está en Cundinamarca y Boyacá que es una región consumidora de pan; y en la Costa Caribe, que consumen más harina para hacer preparaciones en casa.

En Colombia hay un consumo per cápita anual de 23 kilogramos de pan, que se ha mantenido en los últimos años; mientras que, en el sector de galletería y pastas, esta última ha venido creciendo al 30% en los dos últimos años.

4. APORTES NUTRICIONALES:

La elaboración de pan artesanal es una práctica que ha acompañado al ser humano durante siglos y que en nuestro país está muy arraigada. Más allá de su agradable aroma y de su delicioso sabor, la panadería también puede presumir de contener varios micronutrientes.

Los micronutrientes son sustancias esenciales para el organismo y que se deben consumir en pequeñas cantidades. Tienen un papel indispensable en diversas funciones metabólicas y fisiológicas. Por ejemplo, participan en el metabolismo, que es la rapidez con la que transformamos los alimentos en energía; el crecimiento y el desarrollo celular.

Si bien no proporcionan energía, son necesarios para mantener una buena salud y prevenir la aparición de enfermedades. Los micronutrientes son las vitaminas, que deben ser consumidas a través de la alimentación porque el organismo no es capaz de sintetizar la suficiente cantidad por sí mismo. Y también los minerales, que son elementos inorgánicos que el cuerpo necesita para diversas funciones, como la formación de tejidos, la producción de energía y la regulación del equilibrio hídrico.

Tipos de micronutrientes que encontramos en panadería.

La panadería artesanal no solo es una fuente de carbohidratos complejos, sino que también proporciona diferentes tipos de micronutrientes esenciales para la salud. No obstante, hay que tener en cuenta la composición específica del pan. Si bien todos comparten los componentes para texturizar, se pueden elaborar con trigo, espelta, maíz o centeno, entre otros cereales. Cada uno de ellos con sus propiedades. A continuación, los componentes más habituales:

Vitaminas del complejo B: Estas vitaminas son esenciales para el metabolismo energético, la función nerviosa y la salud cardiovascular. Se encuentran en granos enteros utilizados para la elaboración del pan, como el trigo integral.

Minerales como hierro y zinc: Estos minerales son cruciales para la función cognitiva, el sistema inmunológico y la producción de energía celular. La harina integral enriquecida tiene cantidades significativas.

Vitamina E: Presente en el germen de trigo, un componente común en la harina integral, la vitamina E es un antioxidante que ayuda a proteger las células del daño oxidativo.

Fibra dietética: Aunque no es un micronutriente en sí mismo, la fibra es fundamental para la salud digestiva y la prevención de enfermedades crónicas como la diabetes y enfermedades cardíacas. La harina integral utilizada en la panadería artesanal es rica en fibra, así que proporciona beneficios adicionales para la salud.

Lista de micronutrientes presentes en el proceso de elaboración del pan

En la elaboración del pan artesanal, el número de micronutrientes puede variar en función del tipo de ingredientes que se incluyan. Por lo general, este se elabora usando masa madre, cuya composición puede llegar a ser muy compleja. Como ejemplos de micronutrientes tenemos las vitaminas del grupo B, sobre todo la B9 (ácido fólico), la B2 (riboflavina) y la vitamina B12. También folato, tiamina, niacina, riboflavina y vitamina E.

Por otra parte, el pan con masa madre contiene lactobacilos en cantidades mayores que en otros panes. Estos producen ácido láctico, que facilita la digestión y la absorción de minerales como hierro, potasio, magnesio, calcio, fósforo y zinc. Además, contiene:

Ácidos grasos saludables. La inclusión de ingredientes como nueces, semillas y aceites saludables en la panadería artesanal e industrial puede agregar ácidos grasos beneficiosos para la salud cardiovascular y cerebral.

Fibra dietética adicional. La panadería tiende a utilizar ingredientes de alta calidad, como harina integral y granos enteros, por lo que aumenta el volumen de fibra dietética.

El pan como alimento con alto contenido de carbohidratos nos ayuda a equilibrar la alimentación y contribuye a cubrir nuestras necesidades de energía y sustancias esenciales para el buen funcionamiento de nuestro cuerpo. Cada pan tiene sus características y particularidades de acuerdo a su composición e ingredientes empleados, estas características deben ser tenidas en cuenta para aprovechar sus beneficios.

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Tipos de pan	Características
Pan blanco	Normal de barra, rústicos y de doble fermentación, pan tipo baguete. Apetecibles, saludables y muy nutritivos.
Integral	Elaborado con verdadera harina integral, aporta mayor cantidad de vitaminas y minerales que el blanco, ya que se emplea harina producida a partir del grano de cereal completo, a excepción de la cubierta más externa.
Pseudo-integral o de salvado	Se añade a la harina refinada fragmentos de salvado. Este pan aporta mayor cantidad de fibra que el blanco pero tiene un contenido similar respecto del resto de nutrientes.
Pan de centeno	Es más compacto que el de trigo, debido a que el centeno contiene menos gluten y su masa no atrapa tanto gas al fermentar, quedando menos esponjoso.
Pan de cereales	Muy rico en fibra y vitaminas, minerales, debido a la utilización de variedad de cereales.
Tostado o biscotes	El valor nutritivo es semejante al pan de barra, sólo que con mayor densidad de nutrientes ya que contienen menor cantidad de agua.
Pan de molde	Muy similar al pan normal. A pesar de que añaden algo de grasa para que la masa sea más agradable al paladar, su valor calórico es muy similar al pan de barra. Si contienen ingredientes adicionales (nueces, semillas, etc.), el valor nutritivo aumenta.
Pan sin sal	No se añade sal en el proceso de elaboración.
Pan de maíz	Elaborado con harina de maíz, que al igual que el arroz, no contiene gluten. El gluten se encuentra en el grano del trigo, la avena, la cebada, el centeno y el triticale (híbrido de trigo y centeno).
Pan no leudado	No se le añade levadura. La masa es compacta y su digestión resulta más lenta que la del pan normal. Algunos ejemplos: el chapati, las tortitas de maíz, la pita, etc.
Otras variedades	Hoy día, el pan se elabora con toda clase de formas y puede llevar adicionados ingredientes muy diversos. Los hay con frutas y frutos secos, de semillas o cereales, enriquecidos con harina de soja, de doble fermentación, salados o dulces, con especias e incluso con embutidos... Todos ellos constituyen una alternativa muy saludable, apetitosa y nutritiva.

El pan es elaborado generalmente con harina, agua y sal y puede llevar otros ingredientes adicionales como frutas, frutos secos, carnes frías, cereales, etc.

Alimento energético.

El componente predominante del pan es el almidón, un hidrato de carbono complejo que proporciona al cuerpo la energía necesaria para poder funcionar y desarrollarse correctamente, la grasa el otro nutriente energético, esta presente en cantidades muy bajas en el pan (1%), a excepción de ciertas variedades comerciales de pan molde y tostado, en las que el contenido graso oscila entre el 5 y el 15%.

Fuente de proteína.

El pan aporta proteínas vegetales procedentes del grano de cereal. En el pan de trigo abunda una proteína denominada gluten, que hace posible que la harina sea panificable. El valor nutritivo de estas proteínas puede equipararse a las de la carne, el pescado o el huevo, si consumimos pan junto con otros alimentos como las legumbres o bien con alimentos de origen animal como los lácteos, por ejemplo, sopas de pan con leche, bocadillo de pan con queso, etc.

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Vitaminas y minerales del pan.

Es una buena fuente de vitaminas del grupo B (tiamina o B1, riboflavina o B2, piridoxina o B6 y niacina, necesarias para el aprovechamiento de los hidratos de carbono, proteínas y grasas, entre otras funciones) y de elementos minerales tales como el fosforo, el magnesio y el potasio. También contiene sodio si se añade sal en el proceso de elaboración. La riqueza en estas sustancias nutritivas depende del grado de extracción de la harina y de si se ha enriquecido la masa de pan durante el proceso de elaboración.

Fibra.

Las variedades integrales y de cereales son las mas ricas en fibra.

De acuerdo con la firma de estudios de mercado 'Kantar', el 98% de las familias colombianas compran pan cada 13 días, adquiriendo aproximadamente 408 gramos por compra. Fenalco revela que el consumo anual per cápita de pan en Colombia es de 22 kilos, con preferencias como pan blando (39%), pan seco (22%), pan tajado sándwich blanco (20%), y pan tajado sándwich especial (11%).

En la costa Caribe, las altas temperaturas y la cultura de las relaciones sociales, y el tipo de alimentación de la Región aumentan la importancia del consumo de productos de panadería. Los habitantes prefieren este tipo de alimentos en compañía de familiares y fuera de casa, cafeterías y restaurantes. Este hecho sugiere que el sector juega un papel fundamental en la estrategia de la industria alimentaria como proveedora de bienes y servicios.

5. ECONOMICO

El presente proceso de selección abreviada subaste inversa, involucra el sector económico secundario, el cual relaciona la trasformación de las materias primas en productos manufacturados, y se puede utilizar bien sea para el consumo directo, como materia prima para otra industria o para la distribución en el mercado general.

Por los distintos productos que se requiere para el presente proceso de selección involucra de igual manera al sector económico terciario ya que comprende las actividades relacionadas al comercio, dado que se requiere abastecer a las unidades militares ubicadas en una zona exacta del país.

Levapan, empresa dedicada a productos como levadura, extractos de levadura y potenciadores de sabor, aseguró que el sector no solo satisface la demanda de los consumidores, sino que es el motor y sustento económico para miles de familia que viven de esta industria.

El sector panificador genera más de 400.000 empleos directos y registra ventas anuales que superan $3 billones, lo que posiciona a esta industria como una pieza fundamental para la industria de los alimentos.

El precio de los ingredientes para la panadería en Colombia ha experimentado alzas significativas en los últimos años, impulsadas por la inflación y factores tributarios.

El precio de los ingredientes para hacer pan ha sufrido incrementos drásticos, con materias primas clave como la harina, el azúcar y la grasa registrando aumentos superiores al 60%-70% en

algunos casos. En Colombia, los insumos básicos han subido hasta un 100%, afectando directamente al producto final que ha tenido alzas inflacionarias superiores al 20% anual.

- Harina de Trigo: Ha experimentado subidas significativas, reflejando crisis en el precio internacional del trigo.
- Ingredientes adicionales: El azúcar, aceites (palma), huevos y margarina han tenido alzas de entre el 9% y más del 30%.
- Factores adicionales: El costo de producción se ve afectado por el aumento en el precio de la energía y el transporte.

Factores de Costo en 2024 – 2025

- Inflación Sectorial: Aunque la inflación general cerró 2025 en un 5,1%, los productos de panadería y molinería registraron variaciones acumuladas de hasta el 15,8% a mediados de 2024.
- Impuesto Saludable: Desde enero de 2025, el impuesto a alimentos ultraprocesados (que afecta a mezclas, pastas de panadería y productos con azúcares añadidos) subió al 20%, incrementando el costo final en al menos un 5% adicional para el consumidor.
- Precio Final del Pan: Como resultado, el precio mínimo de la unidad de pan corriente en muchas regiones ya se ubica en los $500 o $600, eliminando prácticamente el pan de $300 o $400 que era común hace un par de años.

El consumo productos de panadería en Colombia.

Para 2026, 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. 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.

Según datos del Departamento Nacional de Estadística -DANE-, los productos de panadería, repostería, molinería y similares representaron el 20,3 % de la elaboración de alimentos del País en 2023 y el 19,9 % en el primer semestre de 2024. Esto es $4,75 billones y $2,22 billones, respectivamente.

El 98 % de los colombianos consumen pan, de los cuales el 91 % lo consumen al desayuno y un 70 % lo hacen a diario, así lo dio a conocer la agencia La Dupla Argentina en un estudio elaborado para Colombia.

El pan lidera el consumo con $12,62 billones, cerca del 50 % del gasto en alimentos a base de trigo. Sin embargo, productos como galletas y otros derivados han ganado espacio.

Los colombianos destinaron $25,94 billones a la compra de alimentos elaborados con trigo, como pan, galletas, pastas y productos de panadería el año pasado, según cifras de Raddar y la Cámara de Molineros de Trigo de la Andi.

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Esta cifra representa el 2,37 % del gasto total de los hogares y el 7,62 % del gasto alimentario, lo que confirma su peso en la economía familiar y la dieta diaria.

El sector de insumos de panadería en Colombia presento los siguientes cambios en el año 2025 como se detalla a continuación:

- **Producción de harina de trigo**: Colombia produce 1,4 millones de toneladas de harina de trigo fortificada al año, el 70% se destina a panadería, 20% a galletería y el 10% a pastas.
- **Consumo de pan:** el consumo de pan per cápita de pan en Colombia es de 22 kilos al año, y el sector panificador genera más de 400.000 empleos directos y registran ventas anuales que superan $ 3 billones.
- **Tendencias:** la industria de la panadería y la pastelería está en constante evolución, impulsada por cambios en las preferencias de los consumidores, avances tecnológicos y la necesidad de prácticas más sostenibles.
- **Innovaciones tecnológicas:** la automatización y las herramientas digitales están transformando la forma en que se producen y comercializan los productos de panadería y pastelería.
- **Sostenibilidad:** la sostenibilidad se está convirtiendo en un estándar en la industria, con más del 50% de las empresas de repostería implementando tecnologías digitales para mejorar sus operaciones y la experiencia del cliente.

Principales desafíos:

- **Aumento de costos:** el sector presento aumento de costos de insumos y servicios públicos.
- **Competencia:** la competencia del sector es alta, con empresas como levapan, bimbo, comapan las cuales lideraron el mercado.
- **Innovación:** la innovación en productos y servicios es fundamental con el propósito de mantenerse en el mercado.
- En cuanto a las exportaciones de panadería, molinería y confitería impulsaron ventas por un valor de $ US$555,4 millones para los meses de enero a septiembre de2025.

6. EL CONSUMO PRODUCTOS DE PANADERÍA

Al cierre de 2025 la subclase de productos de panadería observó una variación de 6,99%, mientras que las carnes preparadas y de charcutería aumentaron 6,53%. Por su parte, la categoría de jaleas y mermeladas creció 6,12%; la de dulces, confites y caramelos 49,26%; y la de gelatinas y flanes 39,72%.

También sintieron el efecto de los impuestos saludables el chocolate (61,58%), los jugos y refrescos empacados (5,43%), los concentrados para preparar refrescos (50,45%), gaseosas y maltas (4,25%) y las bebidas energizantes (3,21%).

En el departamento de **Sucre**, especialmente en su capital Sincelejo, los precios de los insumos para panadería han mostrado variaciones importantes al inicio de **2026**, influenciadas por el ajuste del salario mínimo y factores logísticos regionales.

Precios de Insumos en Sucre (Enero 2026)

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

- Harina de Trigo: El bulto de 50 kg para panadería se comercializa en promedio por $175,000, aunque marcas Premium o de "fuerza" pueden alcanzar los $330,000.
- Huevos (Rojo A): En el Nuevo Mercado de Sincelejo, la unidad se cotiza a un promedio de $286, lo que representa un incremento del 4.38% respecto al cierre del año anterior.
- Azúcar: El precio por kilogramo en Sincelejo ronda los $2,800 según reportes de Agro negocios.
- Aceites: El aceite de palma, insumo clave para grasas de panadería, se ubica cerca de los $6,735 por litro en la zona.

Impacto en el Precio Final

Debido a que la inflación en la región Caribe suele ser ligeramente superior al promedio nacional (que cerró 2025 en un 5.1%), el costo de producir pan en Sucre se ha visto presionado por:

- Impuestos: El incremento del IVA al 4% para alimentos básicos y el Impuesto Saludable (20%) que aplica a mezclas con azúcares añadidos.
- Mano de Obra: El salario de un panadero en Colombia para 2026 promedia los $1,596,305 más prestaciones, costo que los dueños de negocios en Sucre trasladan al precio de la unidad.

En consecuencia, el pan "corriente" en Sincelejo y municipios aledaños se encuentra mayoritariamente entre los $500 y $800, dependiendo del tamaño y el establecimiento.

Información diciembre 2025

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Variación anual y mensual
Total nacional
2024 - 2025 (diciembre)

IPC	Diciembre			
	Variación anual		Variación mensual	
	2024	2025	2024	2025
IPC total	5,20	**5,10**	0,46	**0,27**

Fuente: DANE, IPC

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

En diciembre de 2025 la variación anual del IPC fue 5,10%, y la variación mensual 0,27%.

En diciembre de 2025 la variación anual del IPC fue 5,10%, es decir, 0,10 puntos porcentuales menor que la reportada en el mismo periodo del año anterior, cuando fue de 5,20%.

El comportamiento anual del IPC total en diciembre de 2025 (5,10%) se explicó principalmente por la variación anual de las divisiones Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles y Alimentos y bebidas no alcohólicas.

DESTINO: SUCRE – BOLIVAR

IT	PRODUCTO	PRESENTACION
1	GALLETA BLANCA	UNIDAD POR 70 GRS
2	PAN HAMBURGUESA	PAQUETE POR 6 UND X 480 GRAMOS (UNIDAD X 80 GRAMOS)
3	PAN MOGOLLA CORRIENTE	UNIDAD POR 60 GRS
4	PAN CROISANT	UNIDAD POR 120 GRAMOS
5	PAN PERRO	PAQUETE POR 6 UND X 360 GRAMOS (UNIDAD POR 60 GRAMOS)
6	PAN TAJADO	PAQUETE X 24 UND - POR 450 GRAMOS
7	MANTECADA	UNIDAD POR 80 GRS

El oferente deberá indicar que los productos a suministrar cumplen con establecido en las fichas técnicas que se anexan.

7. TECNICOS

Las características técnicas y condiciones especiales de los productos a suministrar de productos de panadería, se pueden observar dentro las fichas técnicas de la entidad para los diferentes productos, los cuales los oferentes deben tener en cuenta al momento del análisis económico de su propuesta.

La Regional Caribe solicita cotizaciones y realiza los estudios de mercado de acuerdo a estos requisitos técnicos y condiciones especiales.

8. REGULATORIOS

- Programa de buenas prácticas de manufactura y almacenamiento de la Agencia Logística, los lineamientos del Ministerio de Salud y Protección Social y sus entes de controles nacionales y regionales.

- **Ley 9 de 1979:**
  "Por la cual se dictan Medidas Sanitarias"

- **La Resolución 5109 de 2005:**
  Establece los requisitos de Rotulado o Etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados o materias primas para consumo humano.

- **NTC 1363 de 2005:**
  Establece los requisitos y ensayos para el pan.

- **NTC 1241 de 2007:**
  Establece los requisito y ensayos que deben cumplir los diferentes tipos de galleta.

- **Resolución 333 de 2011:**
  "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano"

- **Resolución 683 de 2012:**
  "Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano"

- **Resolución 2674 de 2013:**
  Establece los requisitos sanitarios que se deben cumplir para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

- **Resolución 4506 de 2013:**
  "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones"

- **Decreto 539 de 2014**
  "Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior"

- **La Resolución 719 de 2015:**
  Establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo para la salud pública que estos pueden presentar.

- **Resolución 2013 de 2020:**
  "Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones".

- **La Resolución 810 de 2021:**
  Permíteme establecer los parámetros técnicos y los requisitos para el etiquetado nutricional y frontal de los alimentos empacados para consumo humano, así como los sellos de advertencia que llevan los productos que contengan altas sustancias como sal, sodio, azúcares añadidos, grasas saturadas, entre otros.

Así mismo, en lo no regulado particularmente en las normas antes mencionadas, se aplicarán las normas civiles y comerciales, las reglas previstas en los documentos previos que se expidan con relación al presente proceso de selección.

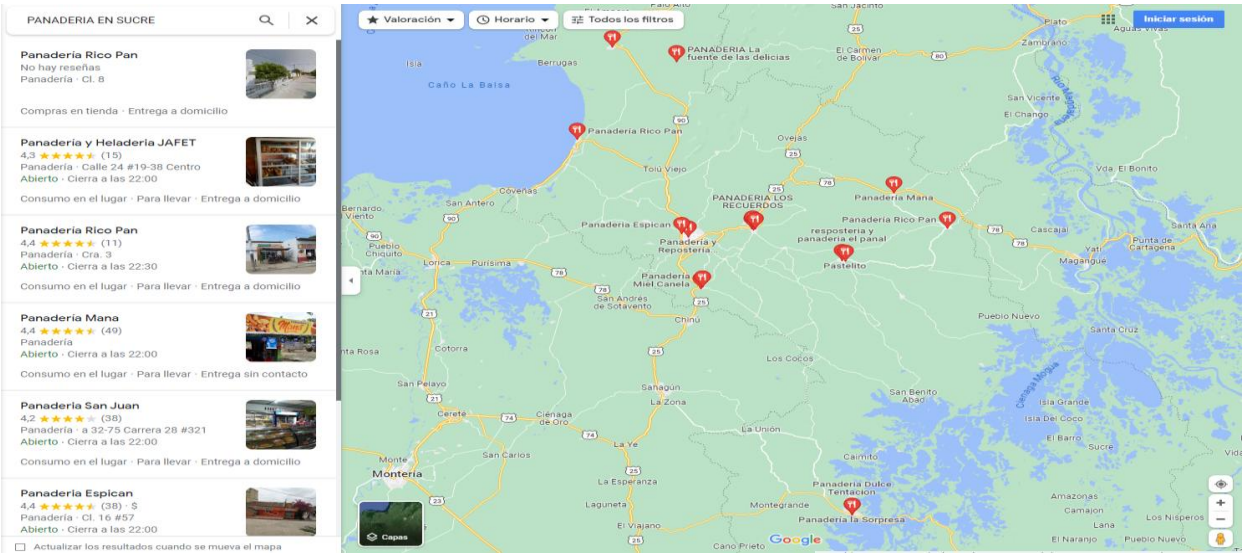
9. ESTUDIO DE LA OFERTA.

Definida por los economistas como el conjunto de bienes y servicios que se ofrecen en el mercado en un momento determinado y con un precio en concreto.

El sector de comercialización, está ubicado dentro del sector primario de la economía Nacional. Con los nuevos tratados y globalización llegan al país diversos productos alimenticios los cuales son sometidos a inspecciones por el ente de control INVIMA, ICA para reconocer si son actas para el consumo humanos y se encuentran libre de contaminantes que podrían generar una enfermedad trasmitida por alimentos (ETA).

A. Lugares de entrega y ejecución:

- **SUCRE**



Los tiempos de entrega máximos para las unidades militares en jurisdicción de la Agencia Logística Regional Caribe son de 24 horas.

10. ESTUDIO DE LA DEMANDA:

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Caribe históricamente ha venido contratando el servicio de **suministro de panadería** para satisfacer la necesidad definida; obteniendo resultados satisfactorios. Para más claridad de la OFERTA se invita a consultar en las páginas web del SECOP II desde el año 2017 para que se revisen los contratos de suministro de productos de panadería en Sucre ejecutados por esta entidad, lo cual servirá de referente históricos.

Las entidades estatales por su naturaleza, al no poseer la capacidad técnica y operativa para desarrollar o adquirir de manera autónoma las obras, bienes y servicios deben acudir a la figura de la contratación administrativa para adquirir y satisfacer sus necesidades. Esta situación las hace potencialmente demandantes de bienes y servicios y por consiguiente de obras bienes y servicios que demandan la satisfacción de necesidades de la sociedad y que para las autoridades administrativas obedecen al cumplimiento de objetivos y metas trazados en planes de desarrollo, planes de acción o planes de compras o adquisiciones.

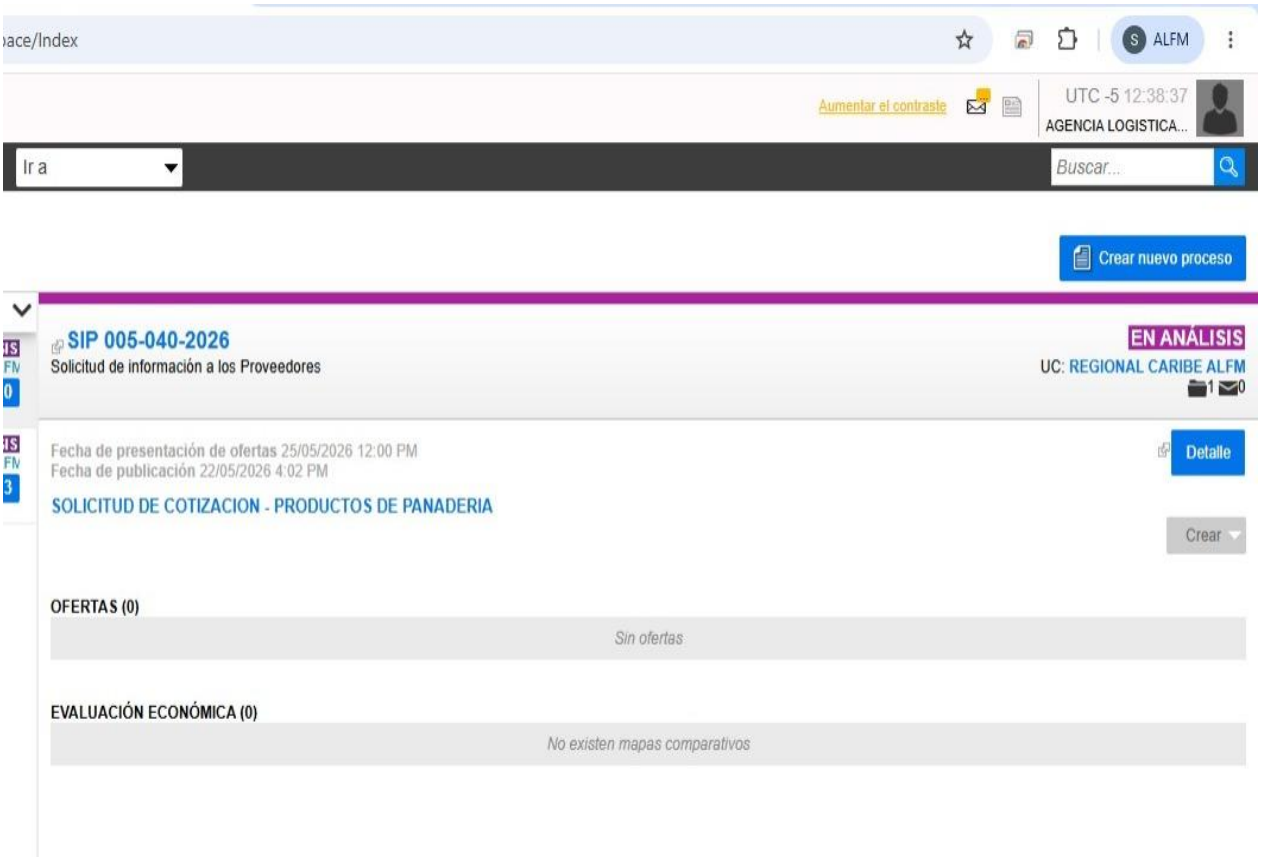
La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Caribe analiza el estudio de la demanda teniendo en cuenta las contrataciones anteriores respondiendo las siguientes preguntas:

TIPO DE CONTRATO: Dado que de acuerdo a lo contenido en el Capítulo III de la Ley 80/93, el articulo 32 define como contratos estatales todos los actos jurídicos generadores de obligaciones que celebren las entidades a que se refiere ese estatuto, previstos en el derecho privado o en disposiciones especiales, y a que el Decreto No. 410 de 1971:

Código de Comercio en su Título III define en su artículo 968 el contrato de suministro como aquel por el cual una parte se obliga, a cambio de una contraprestación, a cumplir a favor de otra, en forma independiente, prestaciones periódicas o continuadas de cosas o servicios, el presente contrato se prevé como un **Contrato de Suministro**.

11. ESTUDIO DE MERCADO

Para el estudio del mercado del presente proceso de SUBASTA INVERSA, se realizó solicitud de información a proveedores por el módulo de la plataforma transaccional Secop II, radicado con No. SIP-005-040-2026, se recibió 1 cotización.



De igual forma se procedió adicionalmente a solicitar cotizaciones por medio de correo electrónico a diferentes proveedores locales; de las cuales llegaron tres y el valor histórico del contrato 005-019-2026 que actualmente se ejecuta.

m&ogbl#label/SUPERVISIONES%2FNUEVO+PROCESO+-+PRODUCTOS/FMfcgzQgMCWGGvLQsjSfSHWlHnSDkljt

label:supervisiones-nuevo-proceso---productos

Activo

1 de 7

COTIZACION PRODUCTOS DE PANADERIA External SUPERVISIONES/NUEVO PROCESO - PRODUCTOS ×

DISTRICLINIC SAS
para mí

mar, 26 may, 10:48 (hace 2 días)

De acuerdo a lo solicitado enviamos cotizaciòn, con los dos items previamente revisados.

Atentamente,

ANDRES DIAZ

Un archivo adjunto • Analizados por Gmail Añadir a Drive

COTIZACION AGE...

Responder Reenviar Compartir en chat Nuevo

m&ogbl#inbox/FMfcgzQgMCWGGwSWbZkMPjngLMJLkRxD

Buscar correo

Activo

37 de 39

COTIZACION PRODUCTOS DE PANADERIA External Recibidos ×

sannel foods <sannelfoods@hotmail.com>
para mí

mar, 26 may, 11:03 (hace 2 días)

Enviamos cotizacion corregida.

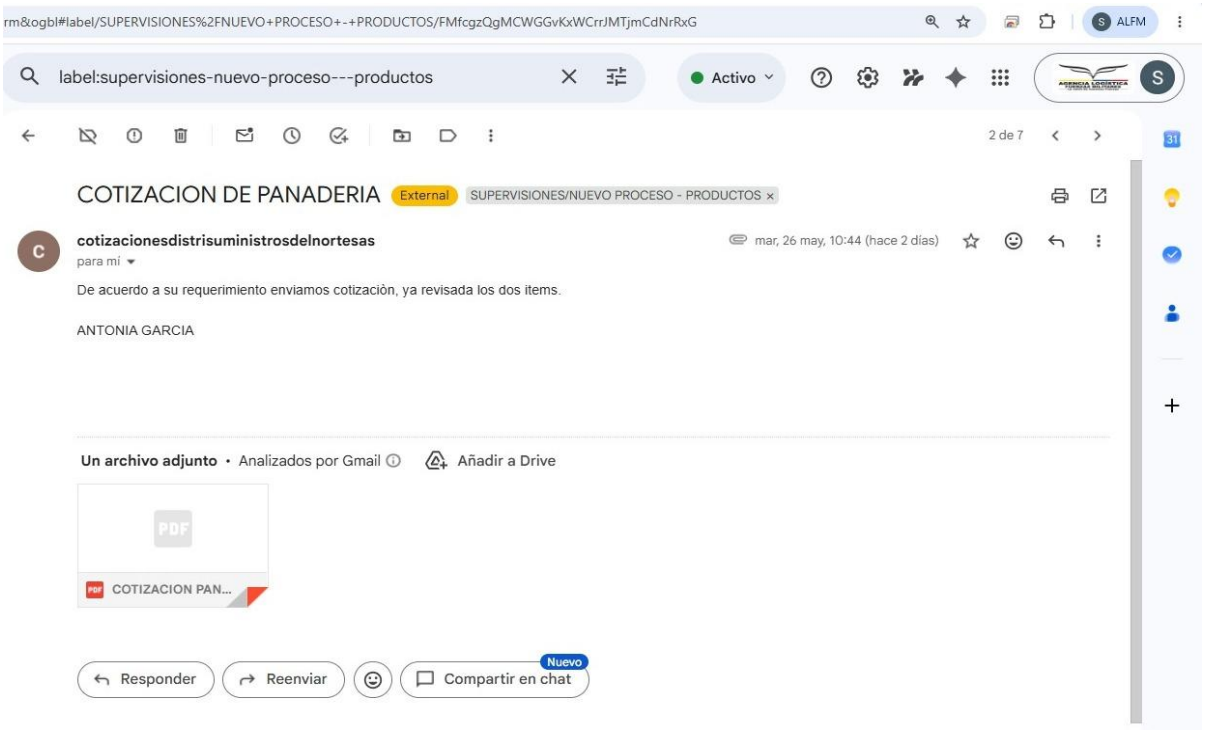
JESUS GONZALEZ

Un archivo adjunto • Analizados por Gmail Añadir a Drive

COTIZACION PAN...

Responder Reenviar Compartir en chat Nuevo

GLOBAL COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977



Cotizaciones recibidas por correo:

EMPRESA	COTIZACION
SANEL FOODS	Ver estudios de mercado
DISTRISUMINISTROS DEL NORTE	
DISTRICLINIC	

Para la determinación de presupuesto y de los aspectos relacionados con el precio de los bienes a contratar, se efectuó el análisis económico del sector mediante cotizaciones y precios de referencia de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Caribe.

El estudio de las cotizaciones recibidas fue remitido al comité Estructurador Económico para su análisis y determinar el valor de los precios techo para el presente proceso.

SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE PANADERIA PARA EL ABASTECIMIENTO DE LAS UNIDADES MILITARES ATENDIDAS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CARIBE Y/O OTRAS ENTIDADES ADSCRITAS Y/O VINCULADAS AL MINISTERIO DE DEFENSA											
ITEM	BIEN A CONTRATAR	PRESENTACION	LUGAR	IVA	SANEL FOODS NIT: 901673039-2		DISTRISUMINISTROS DEL NORTE NIT: 901319483-3		INVERSIONES JTF SAS NIT: 901849506-8		VALOR MINIMO
					GRAMAJE	PRECIO	GRAMAJE	PRECIO	GRAMAJE	PRECIO	
1	GALLETA BLANCA	UNIDAD POR 70 GRS	SUCRE	0%	70 GR	$ 1.771,00	70 GR	$ 1.430,00	70 GR	$ 1.000,00	$ 1.000,00
2	PAN HAMBURGUESA	PAQUETE DE 480 GRAMOS POR 6 UND	SUCRE	0%	80 GR	$ 1.380,00	80 GR	$ 1.350,00	80 GR	$ 834,00	$ 834,00
3	PAN MOGOLLA CORRIENTE	UNIDAD POR 60 GRS	SUCRE	0%	60 GR	$ 1.787,00	60 GR	$ 1.375,00	60 GR	$ 800,00	$ 800,00
4	PAN CROISANT	UNIDAD POR 120 GRAMOS	SUCRE	0%	120 GR	$ 3.052,00	120 GR	$ 2.750,00	120 GR	$ 1.250,00	$ 1.250,00
5	PAN PERRO	PAQUETE DE 380 GRAMOS POR 6 UND	SUCRE	0%	60 GR	$ 1.370,00	60 GR	$ 1.250,00	60 GR	$ 383,00	$ 383,00
6	PAN TAJADO	PAQUETE DE 450 GRAMOS POR 24 UND	SUCRE	0%	450 GR	$ 8.024,00	450 GR	$ 7.370,00	450 GR	$ 3.800,00	$ 3.800,00
7	MANTECADA	UNIDAD POR 80 GRS	SUCRE	0%	80 GR	$ 3.052,00	80 GR	$ 2.750,00	80 GR	$ 1.200,00	$ 1.200,00
TOTAL					$	20.436,00	$	18.275,00	$	9.267,00	$ 9.267,00

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

Conclusión verificación financiera: Luego de estudiar los valores arrojados en este estudio de mercado recomienda tomar como precio de referencia el valor mínimo de $ 9.267,00 ya que son los más convenientes para la Entidad y se acerca a cifras sectoriales. Se aclara que el proceso se adjudicará por valor total del presupuesto asignado a monto agotable, es decir de acuerdo con la necesidad de la Entidad a acuerdo a ordenes de pedido y facturando hasta agotar el presupuesto total.

Heder Díaz Orozco

HEDER DIAZ OROZCO
MIEMBRO COMITÉ TECNICO ESTRUCTURADOR

Jessica Goatache Romero

TSD JESSICA DEL VALLE GOATACHE ROMERO
MIEMBRO COMITÉ ECONOMICO ESTRUCTURADOR

Sandra Cuentas Month

ASD SANDRA MILENA CUENTAS MONTH
MIEMBRO COMITÉ TECNICO ESTRUCTURADOR

Registro de auditoría

Detalles

NOMBRE DEL ARCHIVO	2-ANALISIS DEL SECTOR PRODUCTOS DE PANADERIA SASI 2026. - 28/5/26, 13:52.pdf
ESTADO	Firmado
MARCA DE TIEMPO DEL ESTADO	2026/05/28 19:16:10 UTC

Actividad

ENVIADA	heder.diaz@agencialogistica.gov.co **ha enviado** una solicitud de firma a: • Sandra Cuentas Month (sandra.cuentas@agencialogistica.gov.co) • Jessica Goatache Romero (jessica.goatache@agencialogistica.gov.co) • Heder Díaz Orozco (heder.diaz@agencialogistica.gov.co)	2026/05/28 18:52:24 UTC
FIRMADO	**Firmado** por Heder Díaz Orozco (heder.diaz@agencialogistica.gov.co)	2026/05/28 18:52:48 UTC
FIRMADO	**Firmado** por Sandra Cuentas Month (sandra.cuentas@agencialogistica.gov.co)	2026/05/28 19:16:10 UTC
FIRMADO	**Firmado** por Jessica Goatache Romero (jessica.goatache@agencialogistica.gov.co)	2026/05/28 19:13:46 UTC
COMPLETADO	Todos los firmantes han firmado este documento y ya se ha **completado**	2026/05/28 19:16:10 UTC

La dirección de correo indicada arriba para cada firmante puede estar asociada a una cuenta de Google. Puede ser la dirección de correo electrónico principal asociada a la cuenta o una secundaria.