ANEXO 1

CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL CDAE

Documento de análisis del sector para
"25-9509-104 Contratar el suministro de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - Cundinamarca"

SENA REGIONAL CUNDINAMARCA

VILLETA

ABRIL 2026

Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN……3
1. DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD……3
2. ESTRUCTURA DEL ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR……3
2.2. Aspectos generales……4
2.2.1. Aspecto económico……8
2.2.2 Productos incluidos dentro del sector……8
2.2.4 Gremios y asociaciones que participan en el sector……15
2.2.5 Perspectivas de crecimiento inversión y ventas……17
2.2.6 Variables económicas que afectan el sector:……20
2.2.7 Aspecto técnico……27
2.2.8 ASPECTO REGULATORIO……44
2.3 COMPORTAMIENTO DEL GASTO HISTÓRICO……45
2.4 ANÁLISIS DEL COMPORTAMIENTO DE LA DEMANDA DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR……52
2.5 Análisis del Mercado de Oferta……55
2.5.3 ¿Quiénes son los potenciales proveedores de los servicios?……56
2.6 ANÁLISIS NORMATIVIDAD VIGENTE APLICABLE AL PROCESO……59
Decreto 1860 de 2021 - Criterios Diferenciales……59
3 ESTUDIO DE MERCADO ……62

INTRODUCCIÓN

Siguiendo los lineamientos del artículo 2.2.1.1.1.6.1 del Decreto 1082 de 2015 que establece el deber de las entidades estatales de analizar el sector, es decir, el mercado relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo, en este documento se presenta el resultado de dicha labor, el cual sirve como soporte para la estructuración del proceso de mínima cuantía a través del cual se seleccionará el contratista para "*25-9509-104 Contratar el suministro de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - Cundinamarca".*

El análisis del sector presentado en este documento contribuye, entre otras cosas, a establecer el contexto de la selección de Mínima cuantía. Para identificar el segmento de la economía donde se ubican los posibles oferentes y aspectos importantes para tener en cuenta en el proceso de selección. Además, el presente documento sigue los lineamientos establecidos en la guía de Colombia Compra Eficiente para la estructuración del mismo.

1. DEFINICIÓN DE LA NECESIDAD

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) es una entidad pública del orden nacional adscrita al Ministerio de Trabajo de Colombia, encargada de promover el desarrollo social y técnico de los trabajadores mediante la formación profesional integral. Cuenta con 33 regionales, entre ellas la Regional Cundinamarca, que ofrece programas técnicos, tecnológicos y complementarios enfocados en sectores como el agro, la minería, el turismo y los servicios. Dentro de esta regional se encuentra el Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial (CDAE), ubicado en Villeta, que impacta a 29 municipios del occidente de Cundinamarca y dispone de subsedes como Pacho Parque Agroindustrial Rionegro. Este centro requiere materiales especializados de formación, principalmente de consumo, para garantizar procesos pedagógicos prácticos y acordes al entorno laboral.

La necesidad de adquirir estos insumos está contemplada en el Plan Anual de Adquisiciones 2026 y responde a la demanda de formación. Dado que actualmente no hay existencias suficientes, se justifica la contratación para el suministro de Alimentos para el internado necesarios para el desarrollo correcto de la formación en este. En este sentido, se propone adelantar un proceso de Mínima cuantía, conforme al Decreto 1082 de 2015, como la alternativa más adecuada para asegurar el funcionamiento continuo y la calidad de los programas de formación.

2. ESTRUCTURA DEL ANÁLISIS ECONÓMICO DEL SECTOR

A continuación, se realiza un estudio del contexto del proceso de contratación, estableciendo los requisitos funcionales y técnicos y analizando los aspectos generales de mercado, técnicos y legales del proceso de contratación.

Tabla 1 Códigos UNSPSC del proceso

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
1.	E	50403810	Ajo fresco
2.	E	50151513	Aceite Cocina Refinado de Girasol
3.	E	50401703	Aguacate común verde
4.	E	50406707	Ahuyama fresca
5.	E	50402702	Apio fresco
6.	E	50221303	Harina de maíz precocida
7.	E	50221101	Arroz blanco
8.	E	50405400	Arveja fresca
9.	E	50467007	Atún enlatado
10.	E	50161509	Azúcar refinada
11.	E	50301705	Banano
12.	E	50171902	Canela en astilla
13.	E	50111513	Carne Molida de res
14.	E	50402209	Cebolla cabezona blanca
15.	E	50402208	Cebolla junca
16.	E	50404106	Cilantro fresco
17.	E	50111513	Costilla de res
18.	E	50111514	Tocino de cerdo
19.	E	50131701	Leche entera UTH
20.	E	50161509	Panela pastilla
21.	E	50221301	Fécula de maíz
22.	E	50405702	Papa pastusa
23.	E	50131612	Huevos Tipo AA
24.	E	50406507	Tomate Chonto
25.	E	50111513	Carne de res pulpa
26.	E	50171902	Pimienta negra en polvo
27.	E	50171902	Achiote rojo color en polvo
28.	E	50181906	Pan tajado

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
29.	E	50171831	Mayonesa
30.	E	50131801	Queso doble crema tajado
31.	E	50112009	Jamón de cerdo
32.	E	50171551	Sal
33.	E	50112009	Salchichas para perro
34.	E	50131701	Queso campesino
35.	E	50181901	Pan perro
36.	E	50181906	Pan para Hamburguesa
37.	E	50111513	Callo de Res
38.	E	50171831	Salsa de tomate
39.	E	50405706	Papa criolla
40.	E	50307025	Plátano maduro
41.	E	50221301	Harina de trigo
42.	E	50131701	Mantequilla de origen animal
43.	E	50181709	Polvo de hornear
44.	E	50181709	Levadura instantánea seca
45.	E	50181901	Pan rollo
46.	E	50111515	Pechuga de pollo
47.	E	50305105	Papaya verde pintona
48.	E	50305002	Naranja común
49.	E	50302004	Mora
50.	E	50307045	Guayaba
51.	E	50317035	Guanábana
52.	E	50405103	Lulo
53.	E	50304524	Mango Tommy
54.	E	50305600	Piña Fresca
55.	E	50301526	Manzana Roja
56.	E	50304402	Mandarina verde

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
57.	E	50304205	Limón Tahití
58.	E	50306701	Fresa fresca
59.	E	50407018	Garbanzo seco
60.	E	50171831	Pasta de tomate
61.	E	50421806	Frijol caraota negro
62.	E	50421812	Frijol Zaragoza
63.	E	50172001	Salsa de soya
64.	E	50171800	Salsa bbq
65.	E	50111515	Pierna pernil de pollo blanca
66.	E	50192902	Espagueti
67.	E	50307025	Plátano verde
68.	E	50401801	Frijol verde
69.	E	50407201	Arracacha fresca
70.	E	50403242	Mazorca tierna
71.	E	50424503	Lenteja seca
72.	E	50425400	Arveja seca
73.	E	50131701	Crema de leche
74.	E	50111513	Tren de chatas
75.	E	50402205	Cebolla morada fresca
76.	E	50111519	Chorizo de cerdo tipo antioqueño
77.	E	50111514	Lomo de cerdo
78.	E	50402304	Repollo blanco
79.	E	50405631	Pimentón
80.	E	50171553	Paprika
81.	E	50161511	Chocolate pastilla
82.	E	50201706	Café molido
83.	E	50412503	Zanahoria
84.	E	50121537	Pescado fresco mojarra roja
85.	E	50192602	Papa a la Francesa Precocida

UNSPSC – Decreto 1082 de 2015 (o norma vigente)			
ÍTEM	**GRUPO**	**CÓDIGO**	**DENOMINACIÓN (Clase o producto)**
86.	E	50192902	Pasta tipo macarrones
87.	E	50192902	Pasta tipo fideos
88.	E	50192902	Pasta tipo lasaña
89.	E	50404614	Lechuga verde
90.	E	50202310	Botellón de agua purificada
91.	E	52151907	Moldes para lasaña
92.	E	53131608	Jabón líquido para loza
93.	E	47131821	Jabón líquido desengrasante
94.	E	47131803	Hipoclorito de sodio (cloro)
95.	E	47131604	Escoba cerda blanda
96.	E	47131618	Trapero para piso
97.	E	14111705	Servilletas de papel
98.	E	47131501	Paño de algodón
99.	E	14111705	Papel aluminio
100.	E	48102100	Papel vinipel
101.	E	47131603	Esponja acerada para loza
102.	E	47131603	Esponjilla de alambre
103.	E	47131502	Toalla de Papel Multiusos para mano

2.2. Aspectos generales

Con la implementación del Modelo de Abastecimiento Estratégico - MAE, se tiene la posibilidad de obtener un contexto general del mercado y analizar el escenario del sector relacionado con los bienes, obras o servicios relevantes en el proceso de contratación, lo cual, permite realizar un perfilamiento del mercado. Por consiguiente, se analizará el mercado desde los siguientes contextos

2.2.1. Aspecto económico

El sector de comercio al por mayor de productos alimenticios y artículos de aseo se consolida como un pilar estructural de la economía nacional, tanto por su papel en la distribución de bienes esenciales como por su articulación con las cadenas productivas del sector primario (agropecuario) y secundario (manufacturero). Su relevancia trasciende la simple intermediación comercial, al generar valor agregado a través de servicios logísticos, almacenamiento, conservación de cadena de frío, gestión de inventarios y abastecimiento institucional. Esta integración productiva lo convierte en un sector estratégico para el desarrollo territorial, la seguridad alimentaria, la salubridad pública y la competitividad del país en los mercados internos y externos[1].

A nivel global, las perspectivas para el sector mayorista de alimentos y productos de aseo son de crecimiento sostenido, impulsado por dinámicas estructurales de demanda y oferta. Según el informe de 6Wresearch, el mercado global mayorista (wholesale) fue valorado en USD 6,8 billones en 2024 y se espera que alcance los USD 9,5 billones en 2031, con una tasa de crecimiento anual compuesta (CAGR) del 4,80% durante el período 2025-2031[2]. Este crecimiento está impulsado por la creciente globalización, la demanda de soluciones de abastecimiento eficientes, los avances tecnológicos que facilitan transacciones fluidas y la expansión de plataformas de comercio electrónico.

Asimismo, el mercado global de productos de limpieza para uso institucional e industrial ha mostrado una tendencia significativa al alza. Según Grand View Research, el mercado de químicos de limpieza industrial e institucional fue estimado en USD 86.460 millones en 2025 y se proyecta que alcance los USD 156.990 millones en 2033, con una tasa de crecimiento anual compuesta del 8,0% durante el período 2026-2033[3]. Este crecimiento responde a la elevación de los estándares de higiene post-pandemia, las estrictas regulaciones sanitarias en sectores como salud y procesamiento de alimentos, y la creciente demanda de soluciones sostenibles y ecológicas. Investigaciones adicionales de Stratistics MRC proyectan que este mercado alcanzará los USD 179.220 millones en 2032, con un CAGR del 10,6% entre 2025 y 2032, impulsado por el aumento en la conciencia sobre la prevención de infecciones y los avances en tecnologías de desinfección[4].

En el contexto colombiano, el sector de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo ha mostrado un desempeño notable en los últimos años, consolidándose como uno de los principales motores de la economía terciaria. Según el Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE), el Producto Interno Bruto (PIB) de Colombia presentó una variación del 3,6% en el tercer trimestre de 2025, con el comercio al por mayor y al por menor como uno de los sectores que contribuye significativamente a este resultado, específicamente con un crecimiento del 5,6% en el tercer trimestre y del 5,1% en el acumulado del año[5]. Las operaciones estadísticas del DANE que permiten monitorear este sector incluyen la Encuesta Anual de Comercio (EAC) y la Encuesta Mensual de Comercio al por Menor (EMCM), las cuales registran el comportamiento de las ventas, el personal ocupado y las variables estructurales del comercio en el país[6].

Este comportamiento positivo se refleja también en el mercado laboral, donde las actividades de comercio mayorista han alcanzado niveles de empleo significativos. Según la Gran Encuesta Integrada de Hogares (GEIH) del DANE, la tasa de desocupación nacional para octubre de 2025 se situó en 8,2%, con una tasa de ocupación del 59,7%, evidenciando la capacidad del sector comercial para generar empleo formal en las regiones[5]. Adicionalmente, el sector ha demostrado una creciente capacidad de integración con la producción nacional: los productos de aseo de origen nacional, fabricados por empresas como Procter & Gamble, BASF, Henkel y Clorox, entre otras, abastecen una parte importante del mercado institucional colombiano, fortaleciendo la cadena productiva local[7].

En síntesis, los indicadores globales y nacionales confirman que los sectores de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo mantienen una trayectoria positiva y estratégica. Su contribución al Producto Interno Bruto (PIB) del comercio, su papel en la generación de empleo formal, su articulación con las cadenas productivas locales y su creciente participación en el abastecimiento institucional los posicionan como ejes fundamentales para el crecimiento económico, la eficiencia logística y la sostenibilidad de los servicios públicos en el territorio.

2.2.2 Productos incluidos dentro del sector

El sector de comercio al por mayor de productos alimenticios y artículos de aseo abarca una amplia y diversa gama de bienes, insumos, materiales y tecnologías destinados a garantizar el abastecimiento institucional, la seguridad alimentaria y las condiciones sanitarias en centros de convivencia, establecimientos educativos y entidades estatales[8]. Este mercado se caracteriza por su constante evolución, impulsada por la necesidad de garantizar la inocuidad de los alimentos, adoptar estándares de higiene y bioseguridad, e incorporar tecnologías para la eficiencia logística y operativa en el manejo de suministros institucionales[9].

---

[1] Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015 – Régimen de contratación estatal en Colombia https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=14396

[2] 6Wresearch (2025) – *Global Wholesale Market (2025-2031): Trends, Outlook & Forecast https://www.6wresearch.com/industry-report/global-wholesale-market

[3] Grand View Research (2025) – *Industrial And Institutional Cleaning Chemicals Market Size, Share & Trends Analysis Report, 2026-2033 https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/industrial-institutional-cleaning-chemicals-market

[4] Stratistics MRC (2025) – Industrial and Institutional Cleaning Chemicals Market Forecasts to 2032 https://www.strategymrc.com/report/industrial-and-institutional-cleaning-chemicals-market

[5] DANE / Analdex (2025) – *Producto Interno Bruto (PIB) - Tercer trimestre de 2025 https://analdex.org/2025/11/25/pib-colombia-septiembre-2025/

[6] Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE – Guía Normativa de operaciones estadísticas - Comercio Interno https://www.dane.gov.co/index.php/acerca-del-dane/informacion-institucional/normatividad/guia-normativa-de-operaciones-estadisticas-dane

[7] Research and Markets (2025) – Industrial and Institutional Cleaners Market Outlook Report 2025 https://www.researchandmarkets.com/reports/5689132/2025-industrial-and-institutional-cleaners

[8] Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE. *Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU) Rev. 4. Códigos G4630 - Comercio al por mayor de productos alimenticios, bebidas y tabaco; G4649 - Comercio al por mayor de otros artículos de uso doméstico.* https://www.dane.gov.co/files/sobredane/archivos_anexos/ciiu/ciiu_rev4_acer.pdf

[9] Grand View Research (2025). *Industrial And Institutional Cleaning Chemicals Market Size, Share & Trends Analysis Report, 2026-2033.* https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/industrial-institutional-cleaning-chemicals-market

Productos alimenticios perecederos

Incluyen frutas, verduras, hortalizas, tubérculos y productos de origen vegetal destinados al consumo humano en el centro de convivencia [10]. Este segmento es fundamental para garantizar una alimentación balanceada y nutritiva, y su calidad determina en gran medida la inocuidad de los alimentos, la satisfacción de los usuarios y el cumplimiento de los estándares sanitarios establecidos por la normativa nacional[11]. La proximidad geográfica de la subsede Pacho a zonas productoras de la provincia del Rionegro y la sabana de Cundinamarca facilita el acceso a productos frescos con menores costos de transporte y tiempos de rotación reducidos[12].

Productos alimenticios no perecederos y procesados

Comprenden granos (arroz, lentejas, frijol, maíz), pastas, harinas, azúcares, aceites vegetales, conservas, enlatados, productos de panadería y demás alimentos de larga duración [13]. Estos productos son esenciales para garantizar la continuidad del suministro en el centro de convivencia, permitiendo una gestión de inventarios eficiente y reduciendo el riesgo de desabastecimiento. Su comercialización al por mayor involucra procesos de almacenamiento, control de lotes y fechas de vencimiento, así como el cumplimiento de especificaciones técnicas de calidad e inocuidad exigidas por la normativa sanitaria colombiana[14].

Productos cárnicos, lácteos y derivados

Incluyen carnes de res, cerdo, pollo, pescado y sus derivados, así como leche, queso, yogur y otros productos lácteos[15]. Estos bienes requieren condiciones especiales de conservación, particularmente el mantenimiento de la cadena de frío, para garantizar su inocuidad y evitar la proliferación de microorganismos patógenos [16]. La comercialización mayorista de estos productos está sujeta a estrictos controles sanitarios y a la verificación de procedencias autorizadas, aspectos que deben ser considerados en la selección de proveedores y en la supervisión del contrato[17].

Elementos de aseo y limpieza institucional

---

[10] Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. *Resolución 2674 de 2013 - Reglamento técnico sobre requisitos sanitarios para las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.* https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%202674%20de%202013.pdf

[11] Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA. Lineamientos para la vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas. https://www.invima.gov.co/alimentos-y-bebidas

[12] Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de Cundinamarca. Informe de abastecimiento alimentario y redes de comercialización en la provincia del Rionegro. Gobernación de Cundinamarca, 2025.

[13] 6Wresearch (2025). *Global Wholesale Market (2025-2031): Trends, Outlook & Forecast.* https://www.6wresearch.com/industry-report/global-wholesale-market

[14] Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. *Decreto 3075 de 1997 (Compilado en el Decreto 1072 de 2015) - Buenas Prácticas de Manufactura en alimentos.* https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Decreto%203075%20de%201997.pdf

[15] Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Cadena productiva de lácteos y cárnicos - Observatorio Agroindustria. https://sioc.minagricultura.gov.co/

[16] Organización Panamericana de la Salud - OPS. Guía para la implementación de la cadena de frío en la distribución de alimentos. https://www.paho.org/es/documentos/guia-para-implementacion-cadena-frio-distribucion-alimentos

[17] Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA. Certificado de Inspección Sanitaria para plantas de beneficio y desposte. https://www.invima.gov.co/inspeccion-vigilancia-y-control

Agrupa detergentes, jabones líquidos y en barra, desinfectantes, limpiadores multiusos, cloro, ambientadores, ceras, lustradores y productos especializados para la limpieza de superficies, baños y áreas comunes[18]. Este segmento es crucial para mantener las condiciones sanitarias y de bioseguridad en el centro de convivencia, previniendo la propagación de enfermedades y garantizando un ambiente saludable para los usuarios y el personal[12]. La comercialización de estos productos incluye presentaciones institucionales de alta concentración y rendimiento, optimizando los costos por unidad de uso[19].

Elementos de aseo para limpieza profunda y desinfección

Involucra productos con propiedades bactericidas, fungicidas y virucidas, utilizados para la desinfección de superficies de alto contacto, áreas de preparación de alimentos y espacios comunes[20]. Estos insumos adquirieron particular relevancia tras la pandemia por COVID-19, elevando los estándares de higiene en instituciones públicas[21]. Su comercialización está regulada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) y requiere el registro sanitario correspondiente, aspecto que debe ser verificado en las ofertas presentadas[22].

Útiles, implementos y accesorios de aseo

Comprende escobas, trapeadores, recogedores, baldes, esponjas, paños de limpieza, guantes de caucho, cepillos, franelas y demás herramientas manuales utilizadas en las labores de aseo y mantenimiento del centro de convivencia[23]. Estos elementos, aunque de menor valor unitario, son esenciales para la ejecución diaria de las actividades de limpieza y su disponibilidad constante garantiza la operatividad de las instalaciones. Su comercialización al por mayor permite la estandarización de los insumos utilizados por el personal de aseo y facilita la gestión de reposición oportuna[24].

Productos para manejo de residuos y saneamiento básico

Agrupa bolsas plásticas para residuos sólidos de diferentes capacidades, recipientes para clasificación de residuos, elementos para la limpieza de cañerías, desengrasantes para trampas de grasas en cocinas, y otros insumos relacionados con el manejo adecuado de desechos y el mantenimiento de

---

[18] Stratistics MRC (2025). Industrial and Institutional Cleaning Chemicals Market Forecasts to 2032. https://www.strategymrc.com/report/industrial-and-institutional-cleaning-chemicals-market

[19] Research and Markets (2025). Industrial and Institutional Cleaners Market Outlook Report 2025. https://www.researchandmarkets.com/reports/5689132/2025-industrial-and-institutional-cleaners

[20] Environmental Protection Agency - EPA. Lista de desinfectantes para uso contra patógenos en instituciones. https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-coronavirus

[21] Organización Mundial de la Salud - OMS. Medidas de higiene y desinfección en entornos institucionales post-pandemia. https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/cleaning-and-disinfection

[22] Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA. Registro sanitario de productos de limpieza y desinfección. https://www.invima.gov.co/registro-sanitario

[23] Colombia Compra Eficiente. Acuerdo Marco de Precios para elementos de aseo y limpieza institucional. https://www.colombiacompra.gov.co/

[24] Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE. Encuesta Anual de Comercio (EAC) - Variables estructurales del comercio mayorista. https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/comercio-interno/encuesta-anual-de-comercio-eac

las redes sanitarias[25]. Este segmento es fundamental para garantizar el cumplimiento de la normativa ambiental en materia de separación de residuos y para prevenir obstrucciones y malos olores que puedan afectar la salubridad del centro de convivencia[26]

En síntesis, los productos incluidos dentro del sector de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo abarcan un amplio espectro de bienes que van desde alimentos frescos y procesados hasta elementos de limpieza especializados y accesorios complementarios. La diversidad y especificidad de estos productos requieren un conocimiento técnico en su comercialización, condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte, así como el cumplimiento de las regulaciones sanitarias y ambientales aplicables, aspectos que resultan determinantes para garantizar la calidad, inocuidad y eficiencia del suministro al centro de convivencia de la subsede Pacho.

2.2.3 Agentes que componen el sector

El sector de comercio al por mayor de productos alimenticios y artículos de aseo está integrado por una amplia red de agentes que participan en la cadena de valor, desde la producción primaria y la manufactura hasta la distribución, comercialización y consumo final de bienes esenciales para el abastecimiento institucional[27]. Estos actores interactúan constantemente para impulsar la eficiencia logística, la innovación en los procesos de distribución y la sostenibilidad en los diferentes eslabones que conforman el sistema de suministro para entidades públicas y privadas en Colombia[28].

• Productores y fabricantes

Empresas multinacionales líderes en alimentos procesados y productos de aseo: grandes corporaciones que dominan el mercado global de alimentos envasados, bebidas, productos de limpieza y artículos de uso doméstico, gracias a su capacidad de innovación, inversión en investigación y desarrollo, economías de escala y reconocimiento de marca. Entre las más representativas a nivel mundial en el sector de alimentos se encuentran Nestlé (Suiza), Unilever (Reino Unido/Países Bajos), PepsiCo (EE. UU.), The Coca-Cola Company (EE. UU.) y Kraft Heinz (EE. UU.)[29]. En el sector de artículos de aseo y limpieza institucional, los principales actores globales incluyen Procter & Gamble (EE. UU.), Unilever, Henkel (Alemania), Clorox (EE. UU.) y Kimberly-Clark (EE. UU.), que proveen detergentes, desinfectantes, jabones y productos de limpieza especializados para el mercado institucional[30].

---

[25] Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. *Decreto 1076 de 2015 - Gestión integral de residuos sólidos.* https://www.minambiente.gov.co/normativa/decreto-1076-de-2015/

[26] Unidad Administrativa Especial de Servicios Públicos - UAESP. Guía para la separación y manejo de residuos sólidos en entidades públicas. https://www.uaesp.gov.co/

[27] Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE. Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU) Rev. 4. Códigos G4630 y G4649. https://www.dane.gov.co/files/sobredane/archivos_anexos/ciiu/ciiu_rev4_acer.pdf

[28] Colombia Compra Eficiente. Acuerdos Marco de Precios - Alimentos y Elementos de Aseo. https://www.colombiacompra.gov.co/

[29] Nestlé Colombia. Informe de Sostenibilidad 2024. https://www.nestle.com.co/

[30] Procter & Gamble Colombia. Portafolio de productos institucionales. https://www.pg.com/

Fabricantes nacionales y empresas de alimentos y aseo colombianas: pequeñas, medianas y grandes empresas de capital nacional que atienden nichos específicos del mercado institucional, aportando flexibilidad, tiempos de respuesta ágiles y conocimiento del entorno local. En el sector de alimentos se destacan compañías como Alpina (productos lácteos), Colombina (confitería y conservas), Noel (biscochería y pastas), Productos Ramo (alimentos perecederos y de panadería) y Grupo Nutresa (alimentos procesados, embutidos, galletas y pastas)[31]. En el sector de aseo, los fabricantes nacionales incluyen a Industrias Aliadas (marcas como Crismar y Familia), Tecnoquímicas (productos de cuidado personal y aseo), Química OMA y otras empresas que producen detergentes, jabones, desinfectantes y elementos de limpieza para el mercado institucional colombiano[32].

Productores agropecuarios y agroindustriales: unidades productivas dedicadas a la obtención de materias primas alimenticias, incluyendo cultivos agrícolas (frutas, verduras, hortalizas, granos), explotaciones pecuarias (ganadería, porcicultura, avicultura, piscicultura) y actividades de transformación primaria[33]. Este segmento comprende desde pequeños productores asociados hasta grandes empresas agroindustriales integradas verticalmente, y constituye la base de la cadena de suministro para los comercializadores mayoristas de alimentos que abastecen centros de convivencia y otras instituciones públicas[34].

• Distribuidores, comercializadores y proveedores de insumos

Distribuidores mayoristas de alimentos: empresas encargadas del almacenamiento, conservación, distribución y comercialización de productos alimenticios frescos, perecederos y no perecederos, facilitando el acceso de las instituciones a los bienes necesarios para su operación[35]. En Colombia, este subsector incluye grandes distribuidores con cobertura nacional, como Makro, Alkosto, y centrales de abastecimiento como Corabastos en Bogotá, que concentran una parte significativa del comercio mayorista de alimentos del país[36].

Distribuidores mayoristas de artículos de aseo y limpieza: compañías especializadas en la comercialización de detergentes, desinfectantes, jabones, implementos de limpieza y productos químicos para uso institucional[37]. Estos distribuidores atienden directamente a entidades estatales, empresas de aseo contratistas y centros institucionales, ofreciendo presentaciones de alta concentración y rendimiento que optimizan los costos por unidad de uso[38].

Comercializadoras internacionales y traders: compañías que articulan la cadena de comercialización de alimentos importados o productos de aseo de origen extranjero hacia el mercado colombiano,

---

[31] Grupo Nutresa. *Reporte Integrado 2024 - Gestión de cadena de abastecimiento.* https://www.gruponutresa.com/inversionistas/reportes-integrados/

[32] Tecnoquímicas. Portafolio de productos institucionales. https://www.tecnogroup.com/

[33] Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Cadena productiva de alimentos - Observatorio Agroindustria. https://sioc.minagricultura.gov.co/

[34] Sociedad de Agricultores de Colombia - SAC. Informe de coyuntura agropecuaria 2025. https://www.sac.org.co/

[35] DANE. *Encuesta Anual de Comercio (EAC) - Resultados 2025.* https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/comercio-interno/encuesta-anual-de-comercio-eac

[36] Corabastos. Informe de abastecimiento y comercialización 2025. https://www.corabastos.com.co/

[37] Stratistics MRC (2025). Industrial and Institutional Cleaning Chemicals Market Forecasts to 2032. https://www.strategymrc.com/report/industrial-and-institutional-cleaning-chemicals-market

[38] Research and Markets (2025). Industrial and Institutional Cleaners Market Outlook Report 2025. https://www.researchandmarkets.com/reports/5689132/2025-industrial-and-institutional-cleaners

como C.I. Tradelink, C.I. Prodeco y otras comercializadoras que conectan la oferta global con la demanda institucional nacional[39].

Plataformas de comercio electrónico y marketplaces especializados: canales digitales como Colombia Compra Eficiente (SECOP), Mercado Libre, Tienda Virtual del Estado y portales gremiales, que amplían el acceso a insumos alimenticios y de aseo, promoviendo la digitalización de las cadenas de suministro institucionales y la transparencia en los procesos de contratación pública[40].

• Consumidores y usuarios finales
Instituciones públicas y centros de convivencia: constituyen el consumidor directo del suministro de alimentos y elementos de aseo objeto del contrato. Estas entidades demandan bienes con altos estándares de calidad, inocuidad y cumplimiento normativo, y su operación depende de la continuidad y oportunidad en el abastecimiento[41].

Industrias transformadoras y procesadoras de alimentos: empresas de los sectores de alimentos y bebidas que utilizan materias primas agropecuarias para la elaboración de productos con valor agregado, demandando altos estándares de calidad e inocuidad en los insumos que adquieren a través de comercializadores mayoristas[42].

Hogares y consumidores finales: constituyen la base de la demanda de alimentos y artículos de aseo, aunque en el contexto del objeto contractual, el consumo se realiza de manera indirecta a través de los servicios brindados en el centro de convivencia[43].

• Agentes de servicios logísticos y soporte
Empresas de transporte y logística: brindan servicios de distribución, almacenamiento, conservación en cadena de frío, y entrega última milla, fundamentales para garantizar la integridad de los alimentos perecederos y la oportunidad en el suministro de elementos de aseo a centros institucionales[44].

Laboratorios y servicios de análisis de calidad: ofrecen análisis microbiológicos, fisicoquímicos y de inocuidad de alimentos, así como verificación de la composición y concentración de productos de aseo, permitiendo la toma de decisiones basada en evidencia técnica y el cumplimiento de las especificaciones técnicas del contrato[45].

Empresas de mantenimiento y calibración de equipos: aseguran la continuidad operativa y la calidad técnica de los equipos utilizados en el almacenamiento y conservación de alimentos, como cuartos fríos, neveras y sistemas de refrigeración en los centros de acopio y distribución.

---

[39] Analdex. *Informe de comercio exterior - Sector agroindustrial 2025. https://analdex.org/
[40] Colombia Compra Eficiente. Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP). https://www.colombiacompra.gov.co/
[41] Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA. Lineamientos para el suministro de alimentos en instituciones públicas. https://www.invima.gov.co/
[42] ANDI - Cámara de Alimentos. Informe sectorial de alimentos 2025. http://www.andi.com.co/
[43] DANE. Gran Encuesta Integrada de Hogares (GEIH) - Gastos en alimentos y aseo. https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/mercado-laboral/empleo-y-desempleo
[44] Ministerio de Transporte. Regulación del transporte de carga y alimentos. https://www.mintransporte.gov.co/
[45] INVIMA. Laboratorios de calidad para alimentos y productos de aseo. https://www.invima.gov.co/laboratorios

• Agentes reguladores, gremiales y de control
Organismos de normalización y regulación: instituciones como el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), que regula las condiciones sanitarias de alimentos y productos de aseo; el Ministerio de Salud y Protección Social, que establece políticas de seguridad alimentaria; y Colombia Compra Eficiente, que regula las compras públicas y los acuerdos marco de precios para el suministro institucional[46].

Entidades de control sanitario: el INVIMA, las Secretarías de Salud departamentales y municipales, y las unidades de salud ambiental realizan labores de inspección, vigilancia y control sobre los establecimientos comercializadores de alimentos y productos de aseo, verificando el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los registros sanitarios exigidos[47].

Asociaciones y gremios del sector: entidades como la Asociación Nacional de Empresarios de Colombia (ANDI) a través de sus cámaras sectoriales de alimentos y de aseo, la Federación Nacional de Comerciantes (FENALCO), la Asociación Colombiana de Distribuidores de Alimentos (ASODISTRI) y la Cámara de Comercio de Bogotá, que articulan la cooperación entre el sector productivo, la academia y el gobierno para fortalecer la competitividad, la formalización empresarial y las buenas prácticas comerciales en el sector de distribución mayorista[48].

En síntesis, los agentes que componen el sector de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo conforman un ecosistema complejo e interconectado que abarca desde fabricantes nacionales y multinacionales hasta distribuidores mayoristas, consumidores institucionales, proveedores de servicios logísticos y entidades reguladoras. La articulación efectiva de estos actores es fundamental para garantizar el abastecimiento oportuno, la calidad de los bienes suministrados y el cumplimiento de los estándares sanitarios exigidos en el contrato para el centro de convivencia de la subsede Pacho.

2.2.4 Gremios y asociaciones que participan en el sector

El sector de comercio al por mayor de productos alimenticios y artículos de aseo en Colombia cuenta con una amplia y representativa red de gremios, asociaciones y agremiaciones que articulan los intereses de los productores, fabricantes, distribuidores y comercializadores, al tiempo que promueven la innovación, la sostenibilidad y la competitividad del sector de abastecimiento institucional[49]. Estas organizaciones cumplen un papel fundamental en la representación ante el gobierno, la generación de conocimiento, la estandarización de procesos, la promoción de buenas prácticas comerciales y el fortalecimiento del tejido empresarial del sector[50].

[46] Colombia Compra Eficiente. *Decreto 1082 de 2015 - Régimen de contratación pública. * https://www.colombiacompra.gov.co/
[47] INVIMA. Inspección, vigilancia y control sanitario. https://www.invima.gov.co/inspeccion-vigilancia-y-control
[48] Fenalco. Informe de comercio mayorista en Colombia 2025. http://www.fenalco.com.co/
[49] Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE. Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU) Rev. 4. Códigos G4630 y G4649. https://www.dane.gov.co/files/sobredane/archivos_anexos/ciiu/ciiu_rev4_acer.pdf
[50] Colombia Compra Eficiente. Acuerdos Marco de Precios - Alimentos y Elementos de Aseo. https://www.colombiacompra.gov.co/

Asociación Nacional de Empresarios de Colombia – ANDI
La ANDI, a través de sus diferentes cámaras sectoriales, tiene una participación fundamental en los sectores de alimentos y productos de aseo. Su Cámara de Industria de Alimentos agrupa a las principales empresas procesadoras, distribuidoras y comercializadoras de alimentos y bebidas del país, promoviendo la competitividad, la inocuidad, la innovación y el cumplimiento de estándares sanitarios en toda la cadena de suministro[51]. Así mismo, la Cámara de Aseo y Limpieza representa a los fabricantes y comercializadores de detergentes, jabones, desinfectantes, productos químicos de limpieza y elementos de aseo, fomentando la responsabilidad ambiental, la innovación en formulaciones y la seguridad en el uso de estos productos para el mercado institucional[52].

Federación Nacional de Comerciantes – FENALCO
FENALCO es el gremio que representa a los comerciantes de Colombia, incluyendo a los mayoristas, distribuidores y comercializadores de alimentos y artículos de aseo en todo el territorio nacional[53]. Su Dirección de Comercio Mayorista trabaja en la defensa de los intereses del sector comercial, la promoción de la formalización empresarial, la generación de información económica y comercial, y la articulación con entidades estatales para facilitar el cumplimiento normativo de sus afiliados[54]. FENALCO también impulsa programas de buenas prácticas comerciales, gestión logística y competitividad para las empresas del sector de distribución mayorista.

Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos – ACTA
ACTA es una asociación técnico-científica que agrupa a profesionales, investigadores, industriales, comercializadores y académicos del sector de alimentos[55]. Su objetivo es promover el avance de la ciencia y la tecnología de alimentos en Colombia, a través de congresos, publicaciones, capacitaciones y la divulgación de buenas prácticas de manufactura, inocuidad, conservación, transporte y almacenamiento de productos alimenticios, aspectos fundamentales para garantizar la calidad de los suministros destinados a centros institucionales como el centro de convivencia objeto del contrato.

Sociedad de Agricultores de Colombia – SAC
Si bien la SAC es el gremio agropecuario más antiguo y representativo del país, su labor tiene impacto directo en la cadena de abastecimiento de alimentos al articular la producción primaria con los canales de comercialización mayorista [56] . Agrupa a productores agrícolas, ganaderos y agroindustriales de todos los tamaños y regiones, así como a gremios de la producción de diferentes subsectores, y trabaja en la representación sectorial ante el gobierno, la negociación de acuerdos comerciales y la promoción de la sostenibilidad y competitividad del agro colombiano, lo cual incide en la disponibilidad, calidad y precios de los alimentos que llegan al mercado mayorista[20].

[51] Asociación Nacional de Empresarios de Colombia - ANDI. *Cámara de Alimentos - Informe sectorial 2025. http://www.andi.com.co/
[52] Asociación Nacional de Empresarios de Colombia - ANDI. Cámara de Aseo y Limpieza - Portafolio y programas. http://www.andi.com.co/
[53] Federación Nacional de Comerciantes - FENALCO. Informe de comercio mayorista en Colombia 2025. http://www.fenalco.com.co/
[54] FENALCO. Dirección de Comercio Mayorista - Programas de formalización empresarial. http://www.fenalco.com.co/
[55] Asociación Colombiana de Ciencia y Tecnología de Alimentos - ACTA. Objetivos y programas. https://portal.acta.org.co/
[56] Sociedad de Agricultores de Colombia - SAC. Informe de coyuntura agropecuaria 2025. https://www.sac.org.co/

Gremios y asociaciones del sector de aseo con presencia regional
En el ámbito regional, particularmente en Cundinamarca y en la provincia del Rionegro donde se ubica la subsede Pacho, existen agremiaciones locales y regionales que agrupan a comercializadores de productos de aseo y alimentos, como las Cámaras de Comercio locales (Cámara de Comercio de Facatativá, Cámara de Comercio de Zipaquirá, entre otras), que ofrecen servicios de formalización, registro mercantil, acompañamiento empresarial y programas de fortalecimiento para pequeñas y medianas empresas del sector comercial mayorista[57]. Estas entidades son fundamentales para identificar proveedores locales calificados y para promover el desarrollo económico territorial a través de las compras públicas[58].

En síntesis, los gremios y asociaciones que participan en los sectores de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo conforman un entramado institucional sólido que articula los intereses de fabricantes, distribuidores, comercializadores y entidades reguladoras. Estas organizaciones juegan un papel estratégico en la promoción de buenas prácticas comerciales, la actualización normativa, la innovación logística y la representación sectorial, elementos que resultan de gran utilidad para identificar proveedores idóneos y garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad e inocuidad exigidos en el contrato para el centro de convivencia de la subsede Pacho.

2.2.5 Perspectivas de crecimiento inversión y ventas

Las proyecciones globales muestran un escenario favorable para los sectores de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo, impulsado por dinámicas estructurales de demanda, transformación tecnológica en la distribución y logística, y la necesidad de garantizar el abastecimiento eficiente de bienes esenciales en un contexto de crecimiento poblacional y urbanización acelerada[59]. Se estima que la población mundial alcanzará los 9.700 millones de personas para 2050, lo que implicará un aumento significativo en la demanda de alimentos y productos de higiene institucional, planteando retos y oportunidades para los canales de distribución mayorista[60].

Según el *Global Wholesale Market Outlook 2025-2031* de 6Wresearch, se proyecta que el mercado global mayorista (wholesale) aumentará de USD 6,8 billones en 2024 a USD 9,5 billones en 2031, con una tasa de crecimiento anual compuesta (CAGR) del 4,80% durante el período 2025-2031, impulsado principalmente por la creciente globalización de las cadenas de suministro, la demanda de soluciones de abastecimiento eficientes por parte de instituciones públicas y privadas, y la expansión de plataformas de comercio electrónico mayorista[61]. Este crecimiento será liderado por los países en desarrollo, donde se concentrará gran parte de la expansión del consumo de alimentos

[57] Cámara de Comercio de Facatativá. Programas de apoyo a comercializadores mayoristas. https://www.ccfacatativa.org.co/
[58] Cámara de Comercio de Zipaquirá. Informe de comercio mayorista en la provincia del Rionegro. https://www.cczipaquira.org.co/
[59] Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura - FAO. Perspectivas alimentarias 2025. https://www.fao.org/
[60] Naciones Unidas - Departamento de Asuntos Económicos y Sociales. World Population Prospects 2024. https://www.un.org/development/desa/pd/
[61] 6Wresearch (2025). *Global Wholesale Market (2025-2031): Trends, Outlook & Forecast.* https://www.6wresearch.com/industry-report/global-wholesale-market

procesados, productos envasados y artículos de aseo institucional, en línea con el aumento de la clase media y la urbanización acelerada en estas regiones[62].

En cuanto a tecnologías aplicadas al sector, los mercados de logística inteligente, automatización de almacenes, sistemas de trazabilidad y plataformas digitales B2B reflejan tendencias de expansión acelerada. Se estima que el mercado global de automatización de almacenes y centros de distribución alcance los USD 45.2 mil millones para 2030, con una tasa de crecimiento anual compuesta (CAGR) del 14.5% entre 2025 y 2030, impulsado por la adopción de sistemas de gestión de inventarios en tiempo real, robótica para preparación de pedidos, vehículos guiados automáticamente (AGV), sensores IoT para monitoreo de cadena de frío y análisis de big data para la optimización de rutas de distribución[63].

Específicamente, el segmento de tecnologías de cadena de frío para la distribución de alimentos perecederos proyecta un incremento desde USD 22.3 mil millones en 2025 hasta USD 58.7 mil millones en 2034, con una alta tasa de crecimiento anual compuesta (CAGR) del 11.3%, lo que evidencia el creciente interés y adopción de tecnologías avanzadas como sistemas de refrigeración inteligente, contenedores isotérmicos con monitoreo satelital, y plataformas de trazabilidad que garantizan la inocuidad de los alimentos desde el origen hasta el consumidor final institucional[64].

En el contexto latinoamericano, el mercado de distribución mayorista de alimentos y productos de aseo también muestra perspectivas positivas. Se estima que el mercado mayorista en América Latina pase de USD 780 mil millones en 2024 a cerca de USD 1.050 mil millones en 2030, con un CAGR del 5.2%, reflejando la creciente formalización de los canales de distribución, la expansión de las compras públicas institucionales y la adopción de tecnologías logísticas que mejoran la eficiencia y reducen pérdidas en la cadena de suministro[65].

En Colombia, los sectores de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo mantienen una trayectoria positiva, con perspectivas de crecimiento sostenido en inversión, ventas y generación de empleo. Según proyecciones del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE) y la Federación Nacional de Comerciantes (FENALCO), se espera que el valor agregado del comercio mayorista de alimentos crezca entre un 3.5% y un 4.5% anual durante los próximos cinco años, mientras que el comercio mayorista de artículos de aseo lo hará entre un 4.0% y un 5.0% anual, impulsados por la recuperación de la demanda interna, el aumento de las compras públicas institucionales, la dinámica exportadora de alimentos procesados y los programas de formalización empresarial[66].

---

[62] 6Wresearch (2025). *Global B2B Wholesale Platforms Market Outlook 2025-2031.* https://www.6wresearch.com/

[63] Grand View Research (2025). *Warehouse Automation Market Size, Share & Trends Analysis Report, 2025-2030.* https://www.grandviewresearch.com/

[64] Grand View Research (2025). *Cold Chain Logistics Market Size Report, 2025-2034.* https://www.grandviewresearch.com/

[65] Economic Commission for Latin America and the Caribbean - CEPAL. Estudio Económico de América Latina y el Caribe 2025. https://www.cepal.org/

[66] Federación Nacional de Comerciantes - FENALCO. *Proyecciones del comercio mayorista en Colombia 2025-2030.* http://www.fenalco.com.co/

Específicamente, las exportaciones de alimentos procesados y bebidas colombianas han mostrado un desempeño sobresaliente. En 2024, las ventas externas del sector de alimentos y bebidas alcanzaron los USD 3.800 millones, con un crecimiento del 9.2% respecto al año anterior, y se proyecta que para 2026 puedan superar los USD 4.500 millones, consolidando productos estrella como café tostado, confitería, productos de panadería, aceites vegetales, frutas procesadas, salsas y aderezos en los mercados internacionales, lo que dinamiza la demanda sobre los comercializadores mayoristas que abastecen a la industria exportadora[67].

El mercado de alimentos para consumo institucional en Colombia también evoluciona favorablemente. Según la Encuesta Anual de Comercio (EAC) del DANE, el sector de comercio mayorista de alimentos y bebidas representa cerca del 38% del valor agregado del comercio mayorista en el país, con ventas anuales que superan los $45 billones. Se espera que este segmento mantenga un crecimiento real del 3.5% al 4.5% anual, impulsado por la sofisticación de la demanda institucional, el desarrollo de programas de alimentación escolar (PAE), la expansión de centros de convivencia y bienestar social, y la sustitución de importaciones con productos de origen nacional[68].

En cuanto al sector de artículos de aseo para uso institucional, la Encuesta Anual de Comercio del DANE reporta ventas mayoristas superiores a los $12 billones en 2024, con un crecimiento real del 5.2% respecto al año anterior. Se proyecta que este segmento mantenga una tasa de crecimiento del 4% al 5% anual en los próximos años, impulsado por el fortalecimiento de los estándares de bioseguridad en instituciones públicas, la mayor conciencia sobre higiene y desinfección en espacios comunitarios, y la expansión de programas de aseo institucional en entidades estatales[69].

En materia de inversión, los sectores de comercio mayorista de alimentos y aseo han despertado un creciente interés por parte de fondos de capital privado, inversionistas institucionales y cooperación internacional. Según ProColombia y la ANDI, entre 2023 y 2025 se han anunciado inversiones por más de USD 450 millones en proyectos de infraestructura logística para el sector mayorista en Colombia, destacándose iniciativas en centros de distribución automatizados, plataformas de cadena de frío, modernización de centrales de abastecimiento, y tecnologías de trazabilidad y monitoreo en tiempo real[70].

Adicionalmente, los programas gubernamentales como Colombia Compra Eficiente, los Acuerdos Marco de Precios para alimentos y aseo, y los incentivos a la formalización de pequeños y medianos comercializadores, están dinamizando la inversión en tecnología, capacitación y cumplimiento normativo para proveedores de todos los tamaños, fortaleciendo el tejido empresarial del comercio mayorista en las regiones[71].

---

[67] ProColombia. Informe de exportaciones de alimentos procesados y bebidas 2024. https://procolombia.co/

[68] Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE. *Encuesta Anual de Comercio (EAC) - Resultados 2024.* https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/comercio-interno/encuesta-anual-de-comercio-eac

[69] DANE. Encuesta Anual de Comercio (EAC) - Comercio mayorista de artículos de uso doméstico. https://www.dane.gov.co/

[70] ProColombia. Inversión en infraestructura logística en Colombia 2025. https://procolombia.co/

[71] Colombia Compra Eficiente. Acuerdos Marco de Precios - Impacto en la formalización de proveedores. https://www.colombiacompra.gov.co/

Estas cifras y proyecciones muestran que tanto la inversión como las ventas en los sectores de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo seguirán en ascenso en los próximos años, motivadas por factores como el crecimiento de la demanda institucional y pública de bienes esenciales, la necesidad de aumentar la eficiencia logística mediante innovación tecnológica (cadena de frío, trazabilidad, plataformas digitales), la adopción de prácticas sostenibles en el almacenamiento y distribución, los incentivos gubernamentales a la formalización empresarial y la participación en compras públicas, y la necesidad de responder a los estándares de calidad e inocuidad exigidos por las entidades contratantes[72].

2.2.6 Variables económicas que afectan el sector:

Crecimiento económico

De acuerdo con el Banco Mundial, la economía global ha mostrado una gran resiliencia frente al aumento de los vientos en contra del comercio internacional. El ritmo de crecimiento del último año, más rápido de lo esperado, marcó una recuperación de la recesión de 2020 sin precedentes en las últimas seis décadas[73]. No obstante, las economías de mercados emergentes y en desarrollo quedaron rezagadas en este proceso de recuperación. Para 2026, se proyecta que el crecimiento global disminuya, en parte porque las empresas reducen la acumulación de inventarios y debido a la materialización de los efectos de los aranceles al comercio exterior[74].

El Fondo Monetario Internacional (FMI), por su parte, estima que el crecimiento mundial para 2026 se mantendrá en un ritmo moderado pero estable, gracias a la resiliencia mostrada por la economía global frente a las perturbaciones comerciales y arancelarias de 2025. El FMI destaca que las empresas y economías han logrado adaptarse a los aranceles mediante la reconfiguración de cadenas de suministro, mientras que el continuo auge de la inversión en inteligencia artificial ha impulsado expectativas de aumento en la productividad y dinamizado la actividad económica[75].

En este contexto macroeconómico, generar empleo para los 1,2 mil millones de jóvenes que alcanzarán la edad de trabajar en 2035 en las economías de mercados emergentes y en desarrollo será más desafiante. Para los sectores de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo, esto implica una presión adicional para absorber mano de obra joven en actividades de distribución, almacenamiento, logística y comercialización mayorista, en un entorno donde la modernización tecnológica (automatización de centros de distribución, plataformas digitales B2B, sistemas de trazabilidad) está transformando los requerimientos de talento humano hacia competencias técnicas y digitales[76].

---

[72] Stratistics MRC (2025). Industrial and Institutional Cleaning Chemicals Market Forecasts to 2032. https://www.strategymrc.com/report/industrial-and-institutional-cleaning-chemicals-market

[73] Banco Mundial. (2026). Perspectivas económicas mundiales: Resumen regional. https://www.bancomundial.org/es/publication/global-economic-prospects#regional

[74] Banco Mundial. (2026). La economía global muestra resiliencia, pero países vulnerables continúan rezagados. https://www.bancomundial.org/es/publication/global-economic-prospects

[75] Fondo Monetario Internacional (FMI). (2026). World Economic Outlook Update. Citado en: https://forbes.com.mx

[76] FMI. (2026). World Economic Outlook: Navigating Global Divergences. https://www.imf.org/en/Publications/WEO

A pesar de que se prevé que la inflación mundial continuará disminuyendo gradualmente —lo cual podría facilitar la flexibilidad de las políticas monetarias y dinamizar la actividad económica—, las economías emergentes podrían experimentar un crecimiento más lento del necesario para reducir los índices de pobreza y avanzar en materia de desarrollo. El economista jefe del FMI ha señalado que, si bien el crecimiento global muestra resistencia, persisten riesgos significativos asociados a la fragmentación del comercio, las tensiones geopolíticas y la necesidad de consolidar las ganancias de productividad derivadas de la transformación digital.

Ilustración 1. Proyecciones del PIB a nivel mundial

	2023	2024	2025e	2026f	2027f	2025e	2026f	2027f
Mundo	**2.8**	**2.8**	**2.7**	**2.6**	**2.7**	**0.4**	**0.2**	**0.1**
Economías avanzadas	**1.6**	**1.7**	**1.7**	**1.6**	**1.6**	**0.5**	**0.2**	**0.0**
Economías emergentes y en desarrollo	**4.4**	**4.3**	**4.2**	**4.0**	**4.1**	**0.3**	**0.2**	**0.2**
Asia oriental y el Pacífico	5.2	5.0	4.8	4.4	4.3	0.3	0.4	0.3
Europa y Asia central	3.6	3.6	2.4	2.4	2.7	0.0	-0.1	0.0
América Latina y el Caribe	2.4	2.4	2.2	2.3	2.6	-0.1	-0.1	0.0
Oriente Medio y Norte de África, Afganistán y Pakistán	2.1	2.6	3.1	3.6	3.9	0.4	-0.1	-0.1
Asia meridional	8.0	6.3	7.1	6.2	6.5	1.0	-0.2	0.0
África al sur del Sahara	3.0	3.7	4.0	4.3	4.5	0.3	0.2	0.2

* Diferencias en puntos porcentuales con respecto a las proyecciones de junio de 2025.

Fuente Banco mundial- Perspectivas económicas mundiales

En el contexto específico de los sectores de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo, estas variables macroeconómicas tienen implicaciones particulares. Por un lado, la desaceleración del crecimiento en economías avanzadas podría afectar la demanda externa de productos agroindustriales colombianos y generar volatilidad en los precios internacionales de alimentos e insumos importados utilizados en la fabricación de productos de aseo, lo que impacta directamente los costos de adquisición de los comercializadores mayoristas que participan en el abastecimiento institucional[77]. Por otro lado, la moderación de la inflación y la posible flexibilización de las políticas monetarias podrían aliviar las presiones sobre los costos de financiamiento y facilitar el acceso al crédito para los distribuidores mayoristas, permitiendo inversiones en infraestructura logística, centros de distribución, cadena de frío y capital de trabajo necesarios para garantizar la continuidad del suministro a centros institucionales como el centro de convivencia objeto del contrato[78].

El Banco Mundial enfatiza que la mejora del entorno comercial, el alivio de las restricciones de financiamiento y la mitigación de los riesgos climáticos, junto con reformas domésticas que

[77] Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE. *Encuesta Anual de Comercio (EAC) - Resultados 2024*. https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/comercio-interno/encuesta-anual-de-comercio-eac
[78] Colombia Compra Eficiente. Acuerdos Marco de Precios - Alimentos y Elementos de Aseo. https://www.colombiacompra.gov.co/

promuevan la diversificación del comercio, el fortalecimiento de los marcos de política macroeconómica y la eliminación de los cuellos de botella estructurales, serán esenciales para catalizar la inversión, sostener el crecimiento y fomentar una creación de empleo sostenida en los sectores de distribución mayorista de alimentos y aseo[79].

Para Colombia, las proyecciones del FMI estiman un PIB nominal de aproximadamente USD 462.000 millones para 2026, lo que posiciona al país como la trigésima octava economía a nivel mundial y la quinta en América Latina, después de Brasil, México, Argentina y Chile[80]. En este contexto, los sectores de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo enfrentan el desafío de consolidar su crecimiento en un entorno de incertidumbre global, pero también cuentan con oportunidades derivadas de la creciente demanda institucional de bienes esenciales, la diversificación de canales de abastecimiento, la dinámica positiva de las compras públicas, y las políticas públicas orientadas a fortalecer la formalización de proveedores locales y la eficiencia en la contratación estatal[81].

Ilustración 2. TRM



Fuente: Grafica del Banco de la Republica

La tasa de cambio representativa del mercado (TRM) es la cantidad de pesos colombianos por un dólar de los Estados Unidos. La TRM se calcula con base en las operaciones de compra y venta de divisas entre intermediarios financieros que transan en el mercado cambiario colombiano, con cumplimiento el mismo día cuando se realiza la negociación de las divisas. Actualmente la Superintendencia Financiera de Colombia es la que calcula y certifica diariamente la TRM con base en las operaciones registradas el día hábil inmediatamente anterior[82]

[79] Colombia Compra Eficiente. Acuerdos Marco de Precios - Alimentos y Elementos de Aseo. https://www.colombiacompra.gov.co/
[80] FMI. (2026). World Economic Outlook Database - Colombia. https://www.imf.org/en/Publications/WEO/weo-database/
[81] Colombia Compra Eficiente. *Informe de contratación pública - Alimentos y aseo 2024*. https://www.colombiacompra.gov.co/
[82] Banco de la República. Tasa Representativa del Mercado (TRM) - Metodología de cálculo. https://www.banrep.gov.co/es/trm

De acuerdo con la serie histórica del Banco de la República, la TRM en Colombia ha mostrado una tendencia general al alza en las últimas tres décadas, reflejando procesos de devaluación nominal del peso frente al dólar estadounidense. Durante la década de 1990, la tasa de cambio pasó de $1.000 en 1992 a $4.500 en 1999, impulsada por la apertura económica y los choques externos de la época. En la primera década del 2000, la TRM continuó su ascenso, alcanzando un pico de $6.500 en 2003, para luego descender hasta $3.000 en 2010, en un período de apreciación del peso asociado al boom de commodities y la entrada de capitales extranjeros[83].

A partir de 2014, la TRM retomó una senda alcista, superando los $5.000 en 2016 y alcanzando los $7.000 en 2020, en un contexto de volatilidad cambiaria por la pandemia y la caída de los precios del petróleo. Los años recientes han sido particularmente dinámicos: la TRM pasó de $8.000 en 2021 a $9.000 en 2022, $10.000 en 2023 y alcanzó $11.000 en 2024, reflejando presiones externas como el fortalecimiento global del dólar, la incertidumbre en los mercados financieros internacionales y factores internos relacionados con el desempeño fiscal y las expectativas económicas del país[84].

Efectos de la TRM en los sectores de comercio mayorista de alimentos y artículos de aseo
El comportamiento de la TRM puede afectar de manera negativa o positiva a los precios de los insumos, la competitividad y los márgenes de los comercializadores mayoristas de alimentos y artículos de aseo, de la siguiente manera:

Efectos negativos de una TRM alta (depreciación del peso):

Mayor costo de insumos importados estratégicos: Los comercializadores mayoristas de alimentos dependen de productos como granos (maíz, trigo, soya), concentrados para alimentación animal, aceites vegetales importados, frutas y hortalizas de contraestación, así como empaques y envases con componentes importados. En el sector de aseo, la TRM alta incrementa el costo de materias primas como tensoactivos, fragancias, conservantes, envases plásticos y productos químicos base, muchos de los cuales son importados o tienen precios indexados al dólar[85].

Aumento de precios en los productos finales: El incremento en los costos de adquisición de productos alimenticios importados o con insumos importados se traslada a los precios de venta mayorista, afectando los márgenes de los comercializadores y encareciendo el costo final para las entidades públicas que contratan el suministro para centros de convivencia, colegios y hospitales[86].

---

[83] Banco de la República. *Serie histórica de la TRM 1990-2025.* https://www.banrep.gov.co/es/estadisticas/trm
[84] Banco de la República. *Informe de Política Monetaria - Comportamiento cambiario 2024-2025.* https://www.banrep.gov.co/es/informe-politica-monetaria
[85] DANE. Índice de Precios de Insumos Agropecuarios (IPIA) - Componente importado. https://www.dane.gov.co/
[86] Colombia Compra Eficiente. Análisis de riesgos en contratos de suministro - volatilidad cambiaria. https://www.colombiacompra.gov.co/

Presión sobre la inflación de alimentos y aseo: Al encarecerse los insumos importados y los productos con componentes dolarizados, se genera presión al alza sobre los precios de la canasta básica de alimentos y de los productos de aseo institucional, lo que afecta la planeación financiera de los contratos públicos de suministro[87].

Efectos positivos de una TRM alta:

Mayor competitividad de las exportaciones de alimentos procesados: Colombia exporta productos como café tostado, confitería, aceites vegetales, frutas procesadas, salsas y aderezos, cuya comercialización en dólares se traduce en mayores ingresos en pesos para los productores y comercializadores exportadores, dinamizando la cadena de valor y generando mayor disponibilidad de productos en el mercado local[88].

Estímulo a la sustitución de importaciones: Una TRM alta encarece los alimentos importados, incentivando a los comercializadores mayoristas a fortalecer sus cadenas de abastecimiento con productos nacionales, lo que dinamiza la compra a proveedores locales de alimentos y productos de aseo de origen colombiano, fortaleciendo la producción nacional y reduciendo la dependencia externa[89].

Efectos de una TRM baja (apreciación del peso):

Abaratamiento de insumos importados: Una TRM baja reduce los costos de adquisición de alimentos importados (granos, frutas de contraestación, conservas) y de materias primas para productos de aseo (tensoactivos, químicos, envases), permitiendo a los comercializadores mayoristas ofrecer precios más competitivos en los procesos de contratación pública[90].

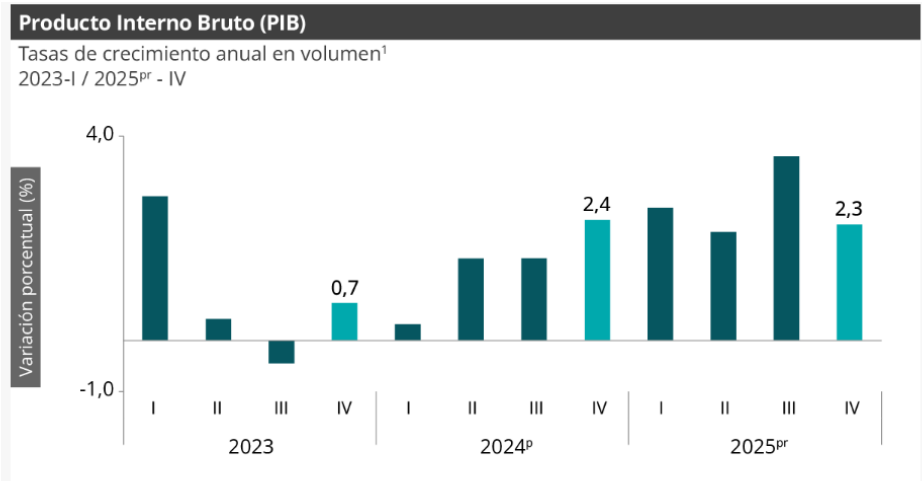
Menor competitividad exportadora: Una TRM baja reduce los ingresos en pesos de los productores y comercializadores orientados a mercados externos, lo que puede afectar sus márgenes y desincentivar la inversión en capacidad productiva y de exportación, reduciendo potencialmente la oferta disponible para el mercado local[91].

Estímulo a las importaciones de alimentos y productos de aseo: La apreciación del peso abarata los productos importados, incrementando la competencia para los productores y comercializadores

[87] Banco de la República. Informe sobre Inflación - Alimentos y bienes importados. https://www.banrep.gov.co/es/informe-sobre-inflacion
[88] ProColombia. Informe de exportaciones de alimentos procesados 2024. https://procolombia.co/
[89] Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Política de sustitución de importaciones agropecuarias. https://www.minagricultura.gov.co/
[90] Banco de la República. Informe de coyuntura cambiaria. https://www.banrep.gov.co/
[91] ANDI - Cámara de Alimentos. Análisis de competitividad exportadora del sector alimentos. http://www.andi.com.co/

nacionales, lo que puede presionar a la baja los precios internos y afectar la rentabilidad de los proveedores locales que participan en procesos de contratación institucional[92].

Ilustración 3. Producto Interno Bruto 2020-II/2025-II



Fuente: DANE

"(…)

Las actividades económicas que más contribuyen a la dinámica del valor agregado son:

Comercio al por mayor y al por menor; reparación de vehículos automotores y motocicletas; Transporte y almacenamiento; Alojamiento y servicios de comida crece 4,6% (contribuye 0,9 puntos porcentuales a la variación anual).

Administración pública y defensa; planes de seguridad social de afiliación obligatoria; Educación; Actividades de atención de la salud humana y de servicios sociales crece 4,5% (contribuye 0,8 puntos porcentuales a la variación anual).

Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios; Actividades de los hogares individuales en calidad de empleadores; actividades no diferenciadas de los hogares individuales como productores de bienes y servicios para uso propio crece 9,9% (contribuye 0,4 puntos porcentuales a la variación anual). (…)"[93]

[92] Fenalco. Impacto de la TRM en la comercialización mayorista de alimentos y aseo. http://www.fenalco.com.co/

[93] https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/cuentas-nacionales/cuentas-nacionales-trimestrales/pib-informacion-tecnica

Ilustración 4. Valor agregado por actividad económica Tasas de crecimiento en volumen Tercer trimestre 2025pr

Actividad económica	Tasas de crecimiento (%)		
	Serie original		Serie ajustada por efecto estacional y calendario
	Anual	Año corrido	Trimestral
	2025pr-III / 2024pr-III	2025pr / 2024pr	2025pr-III / 2025pr-II
Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	2,4	4,1	1,0
Explotación de minas y canteras	-5,7	-7,2	0,8
Industrias manufactureras	4,1	2,1	1,5
Suministro de electricidad, gas, vapor y aire acondicionado[2]	2,3	0,7	0,7
Construcción	-1,5	-2,7	1,1
Comercio al por mayor y al por menor[3]	5,6	5,1	0,2
Información y comunicaciones	1,9	1,8	0,4
Actividades financieras y de seguros	4,3	3,5	2,3
Actividades inmobiliarias	2,1	2,0	0,5
Actividades profesionales, científicas y técnicas[4]	1,1	1,3	-0,1
Administración pública, defensa, educación y salud[5]	8,0	4,4	3,4
Actividades artísticas, de entretenimiento y recreación y otras actividades de servicios[6]	5,7	9,4	1,0
Valor agregado bruto	**3,6**	**2,8**	**1,3**
Impuestos menos subvenciones sobre los productos	2,7	2,5	0,9
Producto Interno Bruto	**3,6**	**2,8**	**1,2**

Fuente DANE

Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA)

El IVA del 19% se estableció mediante la Ley 1819 de 2016, que fue la reforma tributaria estructural aprobada por el Congreso de la República y sancionada por el presidente Juan Manuel Santos el 29 de diciembre de 2016. Esta ley modificó el artículo 447 del Estatuto Tributario, que fijaba la tarifa general del IVA en el 16%, y la elevó al 19% a partir del 1 de febrero de 2017. La ley también definió los bienes y servicios que estarían exentos, excluidos o gravados con tarifas diferenciales de IVA.

2.2.7 Aspecto técnico

Tabla 2 Condiciones técnicas

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
1	50403810	Ajo fresco	Ajo (Allium sativum L.) es una hortaliza cuyo bulbo, o denominada comúnmente como cabeza de ajos, conformada por un bulbillo (diente), se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada, semejante a las que cubren todo el bulbo. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla.	KG	1
2	50151513	Aceite Cocina Refinado de Girasol	Aceite extraído de las semillas de girasol (Helianthus annaus L.), el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en refinado, lavado, blanqueo, desodorización, filtración y envase.Presentacion en Botella de litro	UN	1
3	50401700	Aguacate común verde	Fruto (Persea americana) perteneciente a la familia de las lauráceas. Su fruto es una baya con una sola semilla, muy variable en tamaño, forma y características de su piel, pulpa y semilla. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248.	KG	1
4	50406700	Ahuyama fresca	Ahuyama (Cucurbita maxima L), se consumen como verdura, los frutos son por lo general, esferoidales, nunca claviformes, curvos o estrangulados y carecen de excrecencias cerosas; la superficie del fruto (cáscara) puede ser lisa o rugosa, de color externo generalmente verde o verde grisáceo y la pulpa es anaranjada. Fruto de tamaño variable, existen muchas variedades de ahuyama. El período vegetativo depende de la variedad y va de 5 a 6 meses. Es rico en betacaroteno y glucosa.	KG	1
5	50402702	Apio fresco	El apio (Apium graveolens) es una planta de la familia de la familia de las umbelíferas. Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce y el característico aroma que lo convierte en un buen ingrediente de ensaladas y sopas. contenido en agua 92%, sólo 17 calorías, fibra, proteínas.	KG	1
6	50221303	Harina de maíz precocida	La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. En presentacion de Bolsa por libra	UN	1

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
7	50221101	Arroz blanco	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Denominado como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes. En presentacion de Bolsa por libra	UN	1
8	50405400	Arveja fresca	Comprende a las vainas con sus granos en estado verde procedentes de la especie Pisum sativum L. Pertenece a la familia de los guisantes. Existen varias variedades de arvejas: Corne de belier, Perfect frezeer, Utrillo ente otras. La arveja se clasifica en dos calidades de primera y segunda. En presentacion de bolsa por Kiligramo	KG	1
9	50121538	Atún enlatado en Agua	El atún en agua se describe un producto alimenticio precocido, empacado en conserva, consistente típicamente en lomos o hojuelas de atún (Thunnus albacares o similares), agua y sal. Es una fuente alta de proteínas. Características Principales: Ingredientes: Atún (lomo o hojuelas), agua de cobertura y sal. Composición Típica: 65% - 70% sólido de atún, 30% - 35% agua de cobertura y sal. Presentación: Lata de hojalata o aluminio, con abre fácil o tapa convencional, con pesos netos comunes de 160g. Características Sensoriales: Color característico (beige/rosado claro), textura firme, sabor natural y olor propio del pescado cocido. Presentación en Paquete Six Pack (6 unidades, cada unidad por 160 gramos).	PAC	1
10	50161509	Azúcar refinada	El azúcar refinado es el producto cristalizado constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos a partir de la fundición de azúcares crudo o blanco, mediante los procedimientos industriales de purificación, decoloración y recristalización apropiados.Con presentacion en Bolsa por libra	UN	1
11	50301705	Banano	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.Con presentacion en Bolsa por libra	UN	1
12	50171902	Canela en astilla	La canela en astilla es la corteza seca de árboles del género Cinnamomum (comúnmente C. zeylanicum o verum), caracterizada por su aroma cálido, sabor dulce y forma de tubo leñoso. Es un producto 100% natural, sin aditivos, ideal para infusiones, repostería y platos salados, rico en antioxidantes. Descripción Física: Corteza de árbol enrrollada y desecada (astilla/rama), de color café claro a marrón rojizo. Ingredientes: 100% Corteza de canela (canela pura). Características Organolépticas: Olor: Aromático, dulce, característico e intenso. Sabor: Dulce, leñoso, ligeramente picante. Conservación: Almacenar en lugar fresco, seco (temperatura 25-30°C) y ventilado, protegido de la luz directa. Vida Útil: Aproximadamente 12 a 24 meses en envase cerrado. En presentacion de Bolsa por libra	UN	1

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
13	50111513	Carne Molida de res	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Empacada al vacio por kilo.	KG	1
14	50402209	Cebolla cabezona blanca	La cebolla cabezona blanca pertenece a la familia Liliaceae o Amarillydaceae variedad Yellow Granex y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona blanca se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Con presentacion en Bolsa por Kilogramo	KG	1
15	50402208	Cebolla junca	Cebolla larga nombre científico Allium fistulosum Linnaeus, morfológicamente está conformada por las raíces que se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Nombre común cebolla larga, cebolla junca, cebolla llorona o cebolla en rama. La cebolla larga se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Con presentacion en Bolsa por Kilogramo	KG	1
16	50404106	Cilantro fresco	El cilantro, culantro o xilantro coriandro (Coriandrum sativum) es una planta de la familia de las apiáceas. Es considerada como especia o hierva aromática, se puede emplear fresca o desecada. Con presentacion en Bolsa por libra	UN	1
17	50111513	Costilla de res	La costilla de res es un corte versátil y sabroso, ideal para cocciones lentas, asados o caldos, caracterizado por un alto marmoleo, carne entre los huesos (costillas 6-13) y una capa de grasa que aporta jugosidad. Generalmente empacada al vacío para preservar frescura, ofrece proteínas de alta calidad, hierro y zinc. Pieza proveniente de la caja torácica (costillas 6ta a 13va) que incluye hueso, carne intercostal y una capa de grasa superficial. Características Organolépticas: Color: Rojo intenso a cereza, grasa blanca o crema. Textura: Firme pero tierna tras cocción prolongada. Sabor: Intenso, resultado de la grasa y el hueso. Empaque: Comúnmente empacado al vacío para prolongar vida útil. Empacada al vacio por kilo.	KG	1
18	50111514	Tocino de cerdo	El tocino de cerdo es un producto cárnico obtenido del tejido adiposo subcutáneo del cerdo, comúnmente del costillar (panceta), que puede presentarse fresco, salado o ahumado. Se caracteriza por un color blanco/rosáceo, olor característico, textura firme y alto contenido energético (aprox. 517 kcal/100g,	KG	1

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
			44g+ grasas). Requiere refrigeración entre 0-4°C. Empacada al vacio por kilo.		
19	50131701	Leche entera UTH	Leche pasteurizada mediante tratamiento con ultra alta temperatura.Empacada en Bolsa por litro	UN	1
20	50161511	Panela pastilla	Principalmente contiene sacarosa, glucosa y fructosa. Además, presenta minerales como calcio, fósforo, hierro y potasio. Su color puede variar de amarillo a marrón oscuro, y su textura es sólida, con una dureza que depende de la relación entre azúcares reductores y no reductores. Empacada en bolsa por Kilo	KG	1
21	50221301	Fécula de maíz	Fécula de maíz es el almidón de maíz sin modificar. Es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios. Empacada en bolsa por libra	UN	1
22	50405702	Papa pastusa	La papa (Solanum Tuberosum), Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa. Las papas deberán tener características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos, moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días contados a partir de la fecha de entrega. Presentación bulto por 50 Kilos. El producto puede ser empacado costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permita realizar muestreo, y debe ser resistente al peso de 50 Kilos.	UN	1
23	50131612	Huevos Tipo AA	Los huevos tipo AA son de alta calidad, caracterizados por un peso individual entre 60 y 69.9 gramos, cáscara limpia, sana e inalterada, clara firme y yema esférica de color intenso. Con presentacion en cubetas de 30 unidades y cumplen con normativas de frescura. Dentro de los parámetros de calidad se referencia tener en cuenta los más relevantes: Clasificación por Peso: 60 - 69.9 gramos por unidad. Calidad de Cáscara: Limpia, sin grietas, resistente y de color uniforme. Deben cumplir con los estándares de calidad para huevo comercial de mesa y normativas técnicas locales (como la NTC 1240).	UN	1
24	50406507	Tomate Chonto Larga Vida	Tomate Solanum lycopersicum. Las variedades de "larga vida" (o larga vida útil), Su color rojo intenso y su forma regular, junto a una piel suave lo hacen fácilmente reconocible. En boca llama la atención su textura carnosa y un sabor que recuerda al tomate de toda la vida, el más tradicional. Los híbridos más comunes tipo Chonto, y Libertador. Presentan genes que retrasan la maduración, manteniendo la firmeza del fruto por más tiempo tras la cosecha. Empacado en bolsa por kilo	KG	1

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
25	50111513	Carne de res pulpa	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea.Empacada al vacio por kilo	KG	1
26	50171902	Pimienta negra en polvo	La pimienta negra (Piper nigrum) es una especia fundamental, fruto seco de una enredadera originaria de la India, considerada la "reina de las especias" y la más comercializada a nivel mundial. Contiene piperina, que le da su sabor picante, aroma intenso y propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y digestivas. Se usa en granos o molida para sazonar carnes, caldos, salsas y diversos platos, siendo un condimento básico en la cocina.Empacada en Bolsa por libra	UN	1
27	50171902	Achiote color rojo en polvo	El achiote rojo es la especia natural extraída de las semillas maduras de la planta Bixa orellana, conocida por su vibrante color rojo-anaranjado y usada principalmente como colorante y condimento. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Empacada en Bolsa por libra	UN	1
28	50181906	Pan tajado	El pan tajado es un producto de panadería horneado, de textura blanda, suave y forma rectangular (tipo molde), elaborado principalmente con harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal y levadura. Se caracteriza por un color dorado uniforme, miga suave, aroma característico y empaque en bolsa de polietileno. Características Organolépticas: Color: Dorado/marrón claro en la corteza, blanco/crema en la miga. Olor/Sabor: Característico a pan horneado, sin sabores u olores extraños. Textura: Miga suave, elástica y corteza fina. Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz directa. Vida Útil: Generalmente entre 15 y 25 días en condiciones normales. debidamente empacado y rotulado, el empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante, su Presentación Neta de 450 gramos. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE BOLSA X 450 GRAMOS	UN	1
29	50171831	Mayonesa	La mayonesa es una emulsión fría y espesa elaborada principalmente a base de yema de huevo, aceite vegetal y un ácido (como vinagre o jugo de limón). La mayonesa deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: blanco uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. No se permite la adición de almidones naturales o modificados. GALON X 3800 GRAMOS	UN	1

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
30	50131801	Queso doble crema tajado	Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.UNIDAD X BLOQUE DE 2500 GRAMOS	UN	1
31	50112009	Jamón de cerdo	El jamón de cerdo (cocido o curado), un derivado cárnico rico en proteínas con grasas moderadas y sal. Su textura es firme/tierna, color rosado/rojo brillante y sabor suave (cocido) o intenso (curado), destinado al consumo directo, conservado en refrigeración. Descripción del Producto: Producto obtenido a partir de la pierna trasera del cerdo (pernil), sometido a un proceso de salazón, inyección de salmuera y cocción (cocido). Ingredientes Típicos: Pierna de cerdo, sal, azúcar (dextrosa), conservantes (E-250, E-252), antioxidantes (E-301, E-316) y estabilizantes (en cocidos). Características Organolépticas: Color: Rosado suave (cocido) o rojo púrpura (curado). Sabor: Suave y salado, con aroma característico. Textura: Homogénea, poco fibrosa y tierna. Vida útil: 75 días (cocido empacado) al vacio y en condiciones de refrigeración. Empaque: Vacío (bolsas PA/PE) o atmósfera modificada, apto para uso alimentario.Empaque al vacio por libra	UN	1
32	50171551	Sal	Se caracteriza por ser un sólido cristalino, blanco o ligeramente amarillento, inodoro y soluble en agua. Su tamaño de grano es mayor que el de la sal fina, y puede ser utilizada en diversas aplicaciones, desde la cocina hasta la industria. Principalmente cloruro de sodio (NaCl), pero puede contener pequeñas cantidades de otros minerales como magnesio, calcio, yodo y sulfatos. En presentacion de Bolsa por kilogramo	UN	1
33	50112009	Salchichas para perro	La salchicha tipo perro (hot dog) es un embutido precocido de pasta fina y emulsificada, elaborada con mezcla de carne de cerdo, res y/o pollo. Se caracteriza por su textura suave, sabor ahumado, color rosado intenso y forma cilíndrica. Generalmente, requiere refrigeración (0°C - 4°C) y tiene una vida útil de aprox. 30 días. Descripción del Producto: Embutido escaldado y ahumado de pasta fina, diseñado para perros calientes. Ingredientes Comunes: Carne de cerdo, carne de pollo separada mecánicamente, agua, almidón de yuca/papa, proteína de soya, sal, tocino, especias, nitrito de sodio (fijador de color), antioxidantes y ahumado natural. Características Organolépticas: Textura: Fina, firme y homogénea. Color: Rosado o marrón claro uniforme. Sabor: Característico, con notas de humo y especias. Alérgenos: Puede contener soya y derivados de cereales con gluten. Conservación y Vida Útil: Mantener refrigerado entre 0°C y 4°C. El producto sellado al vacío suele durar 30 días, aunque puede variar según el fabricante. Requisitos Sanitarios y Calidad Debe cumplir con la normatividad de inocuidad (ausencia de Salmonella y Listeria). Empaque no adhesivo con información nutricional clara.	PAC	1

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
			Registro sanitario vigente.EN PRESENTACION DE PAQUETE 10 UNIDADES X540 GRAMOS		
34	50131801	Queso campesino	Es un queso fresco Es un producto fresco, no ácido, sin maduración, obtenido por la coagulación de la leche y debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Sabor, color, olor, característicos del producto, con textura propia del tipo. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro. UNIDAD BLOQUE X 2000 GRAMOS	UN	1
35	50181901	Pan perro	Pan de tamaño individual, tradicionalmente de 8–12 cm de diámetro. Puede estar cubierto con ajonjolí (sésamo) o ser liso.Se elabora con harina de trigo, levadura, agua, sal, azúcar y grasa vegetal o mantequilla. Ideal para armar perros calientes. Producto fermentado, horneado y empacado.Puede incluir aditivos como mejoradores, conservadores y emulsionantes para mayor durabilidad. Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad. El rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE 12 UNIDADES X 800 GRAMOS.	PAC	1
36	50181901	Pan para Hamburguesa	Pan redondo de tamaño individual, tradicionalmente de 8–12 cm de diámetro. Puede estar cubierto con ajonjolí (sésamo) o ser liso. Se elabora con harina de trigo, levadura, agua, sal, azúcar y grasa vegetal o mantequilla. Ideal para armar hamburguesas de carne, pollo, pescado o vegetales. Producto fermentado, horneado y empacado.Puede incluir aditivos como mejoradores, conservadores y emulsionantes para mayor durabilidad. Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad. El rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE 12 UNIDADES X 800 GRAMOS.	PAC	1
37	50111513	Carne Bovino vicera callo de Res	El callo de víscera bovino, conocido comúnmente como mondongo, panza o menudo, es el revestimiento comestible del estómago de la vaca. Se considera una víscera blanca, rica en proteínas de alto valor, colágeno, hierro, zinc y vitamina B12. Requiere una cocción prolongada para ablandarse y es clave en platos tradicionales como sopas y guisos. Empacado al vacio por Kilo	KG	1
38	50171831	Salsa de tomate	La salsa de tomate deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: rojo	UN	1

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
			uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. GALON X 3800 GRAMOS		
39	50405706	Papa criolla	La papa criolla (Solanum phureja) es un tubérculo andino de piel y pulpa amarilla, caracterizado por su textura harinosa, sabor intenso y rápida cocción. con alto contenido de carbohidratos, potasio y vitaminas A y C. Es un producto perecedero con vida útil corta a temperatura ambiente. Características Físicas: Forma redonda u oblonga, tamaño pequeño a mediano, piel delgada y lisa, pulpa amarilla intensa. Peso Promedio: 20 - 25 gramos por unidad. Diámetro Promedio: 25 mm – 35 mm. Sabor y Textura: Harinosa, suave y de cocción rápida. Empacada en bolsa por Kilo	UN	1
40	50307025	Plátano maduro	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.	KG	1
41	50221301	Harina de trigo	Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común Triticum aestivum L, o trigo ramificado Triticum compactum host,o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado o germen y el resto se muele hasta darle un grado determinado de finura. Empacada en arroba por 25 libras	UN	1
42	50131701	Mantequilla de origen animal	Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Unidad por Libra	UN	1
43	50181709	Polvo de Hornear	El polvo de hornear (baking powder) es un agente leudante químico compuesto por bicarbonato de sodio, un ácido (como crémor tártaro) y almidón, diseñado para esponjar y dar volumen a masas de repostería. Se activa con humedad y calor, ideal para bizcochos, muffins y galletas, sin necesidad de tiempos de fermentación. UNIDAD X LIBRA	UN	1
44	50181709	Levadura instantánea seca	La levadura seca instantánea es un agente leudante de acción rápida y alta concentración, diseñado para añadirse directamente a la harina sin necesidad de hidratación previa. Es ideal para panadería y repostería por su consistencia, rapidez y facilidad de uso, requiriendo un 25% menos de cantidad que la levadura fresca. Es resistente y no requiere refrigeración hasta abrir el empaque. Ofrece un levado rápido, buen aroma y es ideal para masas de pizza y panes.UNIDAD X LIBRA	UN	1

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
45	50181901	Pan rollo	El pan rollo (o cascarita) es un producto de panadería tradicional, caracterizado por ser un pan semiojaldrado, de masa laminada con grasa, forma oblonga y enrollada. Posee una textura crujiente por fuera y suave por dentro, elaborado con harina de trigo fortificada con miga uniforme color crema, aroma característico y un sabor ligeramente dulce. De Vida útil Aproximadamente entre 6-7 días en condiciones frescas y secas, o hasta 20 días según fichas técnicas de almacenamiento debidamente empacado y rotulado, el empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante, verificando el origen del producto, su fecha de caducidad, las condiciones de almacenamiento y transporte, así como la correcta información nutricional y de etiquetado. Cada unidad de producto, con peso promedio de 60 gramos por unidad. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega. El producto debe de tener larga fecha de vencimiento.	UN	1
46	50111515	Pechuga de pollo deshuesada	La pechuga de pollo cruda es un corte magro del músculo pectoral, caracterizado por un color rosado pálido, textura firme y flexible, y aroma neutro. Es un alimento de alto valor proteico, bajo en grasas, que requiere refrigeración y manejo higiénico para evitar patógenos como Salmonella. De Color y Olor: Tono rosado claro uniforme. La grasa blanca o amarillenta indica frescura. El olor debe ser neutro, no ácido ni desagradable. De Textura: Firme al tacto y elástica. Una superficie viscosa, pegajosa o demasiado blanda indica deterioro. Producto altamente perecedero. Se debe almacenar refrigerado y consumir en pocos días, o congelado para un almacenamiento a largo plazo. comúnmente comercializado deshuesado y sin piel (suprema), libre de hueso (esternón y costillas), limpio y libre de coágulos o plumas.Empacada al vacio por kilogramos	KG	1
47	50305105	Papaya verde pintona	Papaya fruto proveniente de cualquier variedad de la especie Cariaca papaya S. Al granel por Kilogramo	KG	1
48	50305002	Naranja común	La naranja común (Citrus sinensis) es una fruta cítrica de forma redonda u ovalada, de tamaño mediano, con una piel gruesa de color naranja brillante. Su pulpa jugosa se divide en gajos y presenta un sabor dulce con notas ligeramente ácidas, característico de los cítricos. Al granel por Kilogramo	KG	1
49	50302004	Mora	La mora es un fruto de arbusto perteneciente al género Rubus. Se consume directamente o como insumo en jugos, postres, mermeladas, salsas y repostería. Alta en vitamina C, antioxidantes, fibra y compuestos fenólicos. Producto altamente perecedero, requiere manejo cuidadoso y refrigeración. Al granel por Kilogramo	KG	1

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
50	50307045	Guayaba pera	Fruta tropical originaria de América, ampliamente cultivada en climas cálidos. Rica en vitamina C, fibra, antioxidantes y minerales como potasio. Usada para consumo directo o en elaboración de jugos, jaleas, mermeladas, dulces, salsas y postres. Variedades comunes: guayaba blanca, guayaba rosada, guayaba pera. Producto altamente perecedero, requiere refrigeración tras cosecha. Al granel por Kilogramo	KG	1
51	50317035	Guanábana	La guanábana (Annona muricata) es una fruta tropical grande (hasta 3-4 kg y 40 cm), de forma ovoidal con cáscara verde espinosa y pulpa blanca, jugosa, ácida-dulce, con semillas negras. Es rica en agua (82.8%), vitamina C, potasio y fibra. De forma ovoide, cáscara delgada verde oscura brillante con espinas suaves, pulpa blanca, fibrosa y muy aromática.Al granel por Kilogramo	KG	1
52	50101513	Lulo	Fruta tropical andina, muy popular por su sabor exótico y refrescante.Usada principalmente en jugos, sorbetes, mermeladas y postres. Rica en vitamina C, hierro, fósforo y compuestos antioxidantes.Producto muy perecedero, requiere manejo postcosecha cuidadoso.Al granel por Kilogramo	KG	1
53	50304524	Mango Tommy	Mangifera indica, comúnmente mango o melocotón de los trópicos, es una especie arbórea perteneciente a la familia de las anacardiáceas. El mango es una fruta de la Zona Intertropical de pulpa carnosa y dulce. Destaca entre sus principales características su buen sabor.Al granel por Kilogramo	KG	1
54	50101513	Piña Fresca	Piña fruto proveniente de cualquier variedad cayena lisa, (Ananas comosus L. Meer), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. La piña contiene un 85% de agua, Hidratos de Carbono y Fibra. Puede servirse como fruta al natural o en variedad de jugos y conservas. Es rico en sacarosa, fructosa, glucosa, vitaminas y mineral. Al granel por Kilogramo	KG	1
55	50301526	Manzana Roja	La manzana es de la familia de las Rosáceas, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (Malus Pumila Mill) La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II.Al granel por Kilogramo	KG	1
56	50304402	Mandarina verde	La mandarina (Citrus nobilis Loureiro) tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad. La mandarina se clasifica en categoría Extra, I y II.Al granel por Kilogramo	KG	1
57	50304205	Limón Tahití	Fruto proveniente de la especie (Citrus × limón), cuyos frutos son pequeños, verdes o amarillos, de pulpa ácida y fuertemente aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.Al granel por Kilogramo	KG	1

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
58	50306701	Fresa fresca	Fresa de la variedad Chandler Fragaria vasca, freseras, es un género con varias especies de plantas rastreras. Su nombre deriva de la fragancia que posee (fraga, en latín). Son cultivadas por su fruto comestible llamado fresa o frutilla. Es considerado fruta no climatérica, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II. Al granel por Kilogramo	KG	1
59	50407018	Garbanzo seco	El garbanzo son leguminosas, sus granos provenientes de la especie Cicer arietinum L., comprende los granos de garbanzo enteros y sanos de tamaño y forma rugosidad y color que difiere notoriamente de la variedad que se considere. El garbanzo se clasifica por su tamaño en dos tipos: garbanzo grande y garbanzo pequeño.Bolsa por kilogramo	KG	1
60	50171831	Pasta de tomate	Producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados o triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate adicionado de sal edulcorantes vinagre condimentos especies, con o sin la adición de aditivos permitidos.Bolsa por kilogramo	KG	1
61	50421806	Frijol Caraota negro	El frijol negro seco (Phaseolus vulgaris) es una legumbre versátil y nutritiva, base en la cocina latinoamericana, rica en proteínas, fibra, hierro y potasio. Bolsa por libra	UN	1
62	50421812	Frijol Zaragoza	El frijol Zaragoza en Colombia (*Phaseolus spp.*) es una variedad tradicional de alto consumo, reconocido por su grano de color rojo púrpura, forma aplanada y tamaño mediano-grande. Se comercializa seco, seleccionado y libre de olores extraños, cumpliendo con la NTC 871. Es ideal para sopas, caldos y guisos, con granos que conservan su integridad tras la cocción. Bolsa por libra	UN	1
63	50171800	Salsa de soya	Salsa tradicional asiática elaborada a partir de soya (soja), trigo, agua y sal. Se obtiene por fermentación natural (más tradicional) o por hidrólisis química (proceso industrial rápido). Se usa para marinar, sazonar, cocinar, o como aderezo.Muy popular en la cocina china, japonesa, coreana, tailandesa y global. Fuente de umami, con alto contenido en sodio.Galón X 4000 gramos	UN	1
64	50171800	Salsa bbq	La salsa BBQ (barbecue) es una salsa espesa y de sabor dulce, ahumado y ligeramente ácido, elaborada a base de puré de tomate, azúcar, vinagre, especias y saborizantes naturales. Se utiliza como acompañamiento o marinado para carnes, pollo, costillas y otras preparaciones a la parrilla o al horno. La presentación por 3000 gramos está orientada al consumo institucional, gastronómico o para servicio de alimentos.Galón X 3000 gramos	UN	1

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
65	50111515	Pierna pernil de pollo blanca	Carne de pollo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. En su entrega, debe presentar como parámetros técnicos. Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de refrigeración que permitan la conservación de esta. Deberá ser empacada en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Empacado al vacio por Kilogramo	KG	1
66	50192902	Espagueti	Pasta seca, larga y cilíndrica, elaborada principalmente con sémola de trigo duro fortificada (hierro, niacina, tiamina, riboflavina, ácido fólico) y agua. Cumple con la NTC 1055 (Norma Técnica Colombiana), presenta un color amarillo característico, sabor neutro y textura firme tras la cocción. Ingredientes: Sémola de trigo seleccionado fortificada y agua (puede contener huevo). Características físicas: Longitud de 25-30 cm, sección circular, humedad inferior al 14%. Presentacion de Bolsa por Kilogramo	KG	1
67	50307025	Plátano verde	El plátano verde es la fruta inmadura del plátano macho (Musa paradisiaca), reconocida por su textura firme, sabor neutro a ligeramente amargo, y su alto contenido en almidón. A diferencia del plátano maduro, no se consume crudo, sino que se cocina, fríe, hornea o hierve, siendo un alimento básico en muchas cocinas de América Latina, el Caribe, África y Asia. Al granel por Kilogramo	KG	1
68	50401801	Frijol verde	El frijol verde es la vaina inmadura de la planta del frijol (Phaseolus vulgaris). es muy apreciado por su sabor suave, en Colombia es un cultivo de ciclo corto (75-80 días) de alto consumo, con variedades como Cargamanto (rojo/blanco), Calima y Radical. textura tierna y su valor nutritivo. Al granel por Kilogramo	KG	1
69	50407201	Arracacha fresca	Arracacha o apio criollo es una raíz tuberosa procedente de la especia Arracacia xanthorrhiza Bancroft, hortaliza de la familia de la apiceae. La arracacha se cultiva principalmente por su raíz reservante que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta puede ser de color blanco, amarillo o morado según la variedad, posee un almidón muy fino, con alto contenido de calcio y vitamina A (variedad amarilla), y niveles adecuados de niacina, ácido ascórbico y fósforo. Su principal inconveniente es su corta vida de almacenamiento y su vulnerabilidad para sufrir daños durante el transporte. La arracacha se clasificará como calidad primera y segunda. Al granel por Kilogramo	KG	1

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
70	50403242	Mazorca tierna	La mazorca tierna (chócolo) en Colombia, especialmente variedades como Corpoica V-115, se caracteriza por su grano amarillo crema, sabor dulce, alto contenido de fibra y vitamina C. Se cosecha en estado lechoso, con mazorcas de 16-18 cm. Al granel por Kilogramo	KG	1
71	50424503	Lenteja seca	La lenteja (Lens culinaris) es una leguminosa comestible de pequeño tamaño, forma lenticular y superficie lisa. Es una de las legumbres más antiguas cultivadas por el ser humano, ampliamente valorada por su alto contenido proteico, fibra, hierro y facilidad de cocción. Se presenta generalmente seca, aunque también se puede encontrar en forma cocida o precocida. En presentacion por Bolsa de libra	UN	1
72	50425400	Arveja seca	La arveja seca (*Pisum sativum*) es una leguminosa que se consume principalmente en su forma seca. Tiene un tamaño pequeño y forma redonda o ligeramente ovalada. Es apreciada por su alto contenido en proteínas, fibra, vitaminas y minerales, además de ser una excelente fuente de energía y un alimento básico en muchas culturas. En presentacion por Bolsa de libra	UN	1
73	50131701	Crema de leche	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de ultrapasteuruzación (UHT) o esterilización. En presentacion de Bolsa por litro	UN	1
74	50111513	Carne Lomo Ancho	La carne de chatas se refiere a los cortes provenientes de la parte delantera del animal, específicamente de la región delantera del lomo y pecho de la res. Esta carne es conocida por su sabor intenso y su textura firme, aunque suele tener mayor contenido de tejido conectivo y grasa que otras partes más nobles, lo que la hace ideal para preparaciones que requieren cocciones largas como guisos, estofados y caldos. Estos cortes incluyen piezas como el brazuelo, chambarete, espaldilla y pecho. Debido a su estructura muscular, la carne de chatas suele ser más dura que la de cortes de lomo o solomillo, pero su sabor es muy apreciado en la cocina tradicional. Empacada al vacio por Kilo	KG	1
75	50402205	Cebolla morada fresca	Pertenece a la familia Liliaceae variedad y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona roja se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Al granel por Kilogramo	KG	1

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
76	50111519	Chorizo de cerdo tipo antioqueño	Incluyen un rango de pH entre 4.2 y 5.1, una actividad de agua (aw) entre 0.94 y 0.98, humedad del 45.1% al 56.4%, y porcentajes de proteína, grasa y cenizas en el extracto seco que varían del 31.6% al 40.3%, 48.2% al 56.9% y 3.85% al 5.1%, respectivamente. El chorizo contiene un porcentaje significativo de proteína, lo que le da valor nutricional. Embutido cárnico surtido en diferentes sabores y presentaciones conforme a necesidad de preparación de recetas. Empacado al vacío x 450 gramos. Con máximo 20% de grasa. Al granel por Kilogramo	KG	1
77	50111514	Lomo de cerdo	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Empacada al vacio por Kilo	KG	1
78	50402304	Repollo blanco	Repollo blanco: Rico en agua, carbohidratos, proteínas y fibra. También es una buena fuente de vitaminas como la C y A, y minerales como el potasio, calcio y selenio. Su contenido de agua es alto, alrededor del 80%, lo que lo hace refrescante y fácil de digerir. El repollo tiene un sabor fuerte y ligeramente dulce. Su color es verde pálido a blanco.Al granel por Kilogramo	KG	1
79	50405631	Pimentón	Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes).Al granel por Kilogramo	KG	1
80	50171553	Paprika	Paprika o pimentón (Capsicum annuum) fruto del pimiento rojo desecado y reducido a polvo. Su color puede variar del rojo naranja al rojo sangre. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Ampliamente empleado en la elaboración de derivados cárnicos. Empacado en Bolsa por Kilogramo	KG	1
81	50161511	Chocolate pastilla	El chocolate en pastilla es un producto sólido elaborado a base de pasta de cacao, azúcar y, en algunos casos, leche en polvo, manteca de cacao y otros ingredientes aromáticos. Se presenta en forma de tabletas gruesas o discos compactos, diseñados principalmente para su disolución en líquidos calientes como agua o leche, siendo tradicionalmente utilizado en bebidas calientes, repostería y cocina. Empacado en Bolsa por Libra	UN	1
82	50201706	Café molido	El café molido es el producto obtenido a partir de granos de café tostados y posteriormente triturados hasta alcanzar un tamaño de partícula adecuado para su método de preparación (filtro, prensa francesa, espresso, etc.). Es uno de los formatos más consumidos a nivel mundial, ya que permite una preparación rápida y conserva buena parte de los aromas y sabores del grano.Empacado en Bolsa por Libra	UN	1

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
83	50412503	Zanahoria	La zanahoria es una hortaliza de raíz comestible, de color anaranjado intenso (aunque puede haber variedades moradas, rojas o amarillas), textura crujiente, sabor dulce y aroma suave. Se consume cruda o cocida y es rica en vitamina A, fibras y antioxidantes. Al granel por Kilogramo	KG	1
84	50121537	Pescado Mojarra roja	La mojarra roja (Oreochromis spp.) en Colombia es un pez de cultivo de carne blanca y firme, con alto valor proteico y bajo en grasas, ideal para comercialización fresca o eviscerada. Nombre Técnico: Oreochromis sp. (Tilapia roja). Descripción Física: Pez de forma ovalada, plana, color rojo característico, ojos brillantes y agallas rojo claro. Calidad de Carne: Carne blanca, firme, textura suave y sabor tenue. Peso Comercial: Generalmente comercializada en peso entre los 250 a 350 gramos, eviscerada y sin presencia de escamas, bajo condiciones de congelación y empacada al vacío en cantidad por kilo de producto.	KG	1
85	50192602	Papa a la francesa precocida	La papa a la francesa precocida es un producto elaborado a partir de papa fresca seleccionada, pelada, cortada en bastones, blanqueada y parcialmente frita, luego congelada para su conservación. Está lista para freír o llevar al horno, manteniendo una textura crujiente por fuera y suave por dentro. Su presentación Por 2 kilos está orientada al consumo institucional, doméstico o gastronómico.	UN	1
86	50192902	Pasta Macarrón	La pasta tipo macarrón es un alimento seco, cilíndrico y hueco, elaborado principalmente con sémola de trigo duro y agua, caracterizado por su alto contenido en carbohidratos complejos y proteínas. En presentacion de Bolsa por Libra	UN	1
87	50192902	Pasta tipo fideos	La Pasta tipo fideos (pastas alimenticias secas) elaborados con sémola/harina de trigo duro, agua y fortificantes. Son una fuente rica en carbohidratos, baja en grasa, que aporta energía y micronutrientes (hierro, vitaminas del grupo B), con un tiempo de cocción variable según el grosor.En presentacion de Bolsa por Libra	UN	1
88	50192902	Pasta tipo lasaña	La pasta para lasaña es un producto alimenticio seco en forma de láminas rectangulares, elaborado principalmente con sémola de trigo duro y agua, diseñado para prepararse al horno. Suele ser precocida (lista para horno) o tradicional, con textura firme, color crema y características orgánicas de trigo. En presentacion de Paquete por Libra	UN	1
89	50404614	Lechuga verde	La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi- templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Entre las variedades de lechuga se destacan: Romana, francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble. La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como las vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos. Al granel por Libra	UN	1

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
90	50202310	Botellón de agua purificada	El botellón de agua potable con capacidad volumétrica de 20 litros (equivalente a 5 galones). La capacidad puede variar según la marca y el tipo de botellón, pero 20 litros es la medida más estándar en envase reutilizable o descartable que contiene agua tratada, purificada o mineral, destinada para consumo humano. Botellón de policarbonato, PET o polietileno HDPE (grado alimenticio).Capacidad: 18.5 a 20 litros (estándar).Tipo: Retornable (reutilizable) o descartable. Cierre: Sello hermético de seguridad, tapa inviolable.Condiciones de almacenamiento: Lugar fresco, seco, protegido del sol y de productos químicos.Manipulación: No debe rodarse ni exponerse a contaminantes.	UN	1
91	52151907	Moldes para lasaña	Los moldes de aluminio desechables con capacidad de 8 oz (aprox. 230-250 ml/gr), como las cacerolas REF: 021, son ideales para porciones individuales de lasaña. Estos recipientes pequeños son perfectos para porciones personales o "junior", ofreciendo una opción práctica para hornear, servir y transportar. Tienen medidas aproximadas de 14 x 11.5 cm con tapas transparentes. PAQUETE 8 ONZAS CON TAPA X 20 UNIDADES	PAC	1
92	53131608	Jabón líquido para loza	Jabón líquido para loza, producto de higiene diseñado para limpiar utensilios o superficies. Su fórmula contiene agentes limpiadores (surfactantes), humectantes y fragancias. Antibacterial, neutro, multiusos. Presentación del producto: Bidones de 20 Litros o más (para uso institucional). Apariencia: Líquido transparente o opaco, viscoso.Color: Variable (incoloro, azul, verde, etc.), uniforme.Aroma: Agradable y característico (cítrico, floral, neutro, etc.). pH (a 25°C):/ 7.0 – 9.0 (multiusos). Viscosidad: 1,000 a 5,000 cP (según uso y tipo de dispensador). Tensoactivos aniónicos o no iónicos: ≥ 10% (según fórmula). Preservantes: Autorizados para garantizar estabilidad microbiana. En presentacion de Galón por 20 LITROS	UN	1
93	47131821	Jabón líquido desengrasante	El jabón desengrasante es un limpiador líquido de uso industrial o doméstico formulado especialmente para remover grasa, aceite, carbón, residuos orgánicos y suciedad adherida en utensilios, maquinaria, cocinas, pisos o superficies metálicas. Puede ser alcalino o neutro, dependiendo de su uso. Aspecto: Líquido viscoso, transparente u opaco. Color: Verde, azul, ámbar u otro, según formulación.Aroma: Cítrico, pino, neutro o característico.pH: 9.0 – 12.5 (dependiendo de concentración). Tensoactivos aniónicos o no iónicos: ≥ 10%. Solubilidad: 100% en agua. Acción desengrasante: Alta eficacia sobre grasa animal y mineral. Biodegradabilidad: ≥ 90%. Poder espumante: Bajo a medio (según formulación). No inflamable, no tóxico en condiciones normales de uso. Presentación del producto: En presentacion de Galon de 20 Litros (uso industrial).	UN	1

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
94	47131803	Hipoclorito de sodio (cloro)	El hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto químico en solución acuosa, utilizado como desinfectante, blanqueador y sanitizante. Es eficaz contra bacterias, virus, hongos y otros microorganismos, y se emplea en limpieza de superficies, desinfección de agua, alimentos y lavandería. Concentración de NaOCl: Uso doméstico: 3% – 6%. Color: Amarillo pálido a verdoso. Olor: Cloro característico. Densidad: 1.08 – 1.2 g/mL (según concentración). Solubilidad en agua: Total. Acción antimicrobiana: Bactericida, virucida, fungicida. Biodegradabilidad: No aplicable (compuesto inorgánico), pero se descompone rápidamente en condiciones normales- Presentación del producto: Galón de 20 Litros.	UN	1
95	47131604	Escoba cerda Blanda	La escoba es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con cerdas y un mango largo. Se utiliza para barrer y recoger suciedad, polvo o residuos en pisos de interiores o exteriores. Puede fabricarse con distintos tipos de fibras y materiales según el uso previsto.	UN	1
96	47131618	Trapero para piso	El trapero, también conocido como mopa o trapeador, es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con tiras absorbentes (de hilo, tela o microfibra) y un mango largo. Se utiliza para limpiar y secar superficies de piso, especialmente en ambientes domésticos, comerciales e industriales.	UN	1
97	14111705	Servilletas de papel	Las servilletas de papel son productos desechables elaborados con papel tissue (celulosa), diseñadas para la higiene personal o la limpieza ligera durante el consumo de alimentos. Pueden ser blancas o impresas, en una o más capas (hojas), y con distintos tamaños y presentaciones.PAQUETE X 300 UNIDADES PARTIDOS COLOR BLANCO	UN	1
98	47131501	Paño de algodón	El paño de cocina en algodón es un accesorio textil utilizado en entornos domésticos, institucionales o industriales para secar utensilios, limpiar superficies, manipular recipientes calientes o cubrir alimentos. Está fabricado con tela de algodón 100%, lo que le confiere alta absorción, resistencia y facilidad de lavado. Es reutilizable, higiénico y apto para el uso en cocinas y áreas de preparación de alimentos.UNIDAD 30 CM X 30 CM	UN	1
99	14111705	Papel aluminio	El papel aluminio es una lámina delgada de aluminio puro, utilizada comúnmente para envolver, proteger y conservar alimentos. Es resistente al calor, al vapor, a la humedad y a la luz, lo que lo convierte en un material ideal para cocinar, hornear y almacenar productos alimenticios. La presentación de 100 metros es adecuada para uso institucional, comercial o doméstico intensivo.ROLLO X 100 METROS	UN	1
100	48102100	Papel vinipel	El papel vinipel es una película plástica transparente y adherente, fabricada a base de PVC (cloruro de polivinilo) o materiales similares aptos para contacto con alimentos. Se utiliza para envolver, proteger y conservar productos alimenticios, manteniéndolos frescos y evitando su contaminación. La presentación de 300 metros es ideal para uso institucional, comercial o industrial.ROLLO X 100 METROS	UN	1

NO. ITEM	CODIGO UNSPSC	NOMBRE DEL ELEMENTO	DESCRIPCION TECNICA	UNI. DE MEDIDA	CANT.
101	47131603	Esponja Acerada para loza	Las esponjas de limpieza son artículos fabricados con materiales sintéticos o naturales, diseñadas para remover suciedad, grasa o residuos en diversas superficies. Pueden estar destinadas para uso doméstico, o institucional.PAQUETE X 2 UNIDADES	PAC	1
102	47131603	Esponjilla de alambre	La esponja de alambre es un estropajo metálico elaborado con hilos de acero inoxidable o acero galvanizado, diseñado para remover residuos incrustados, grasa difícil y carbonilla en utensilios metálicos, parrillas, hornos y estufas. Es un producto de alta abrasividad, de uso común en cocinas industriales, restaurantes y hogares. La presentación por 12 unidades facilita su uso en ambientes de alto consumo.PAQUETE X 12 UNIDADES	PAC	1
103	47131502	TOALLAS DE PAPEL MULTIUSOS	Esta toalla tipo Multiusos para mano es una solución de alto rendimiento, diseñada con gran capacidad de absorción y resistencia, ideal para limpiar grasas, aceites y líquidos en talleres, cocinas industriales y áreas de trabajo, siendo más higiénico que los trapos convencionales. Controla el desperdicio gracias a su precorte, pues se utiliza solo lo necesario.Con tubo removible para que dispense hasta la última hoja. Características: Rollo de 100 m, 1 Hoja, Natural KIMBERLY, Precortado.PACA X 6 UNIDADES X ROLLO DE 100 METROS	UN	1

2.2.8 ASPECTO REGULATORIO

De conformidad con el objeto del proceso de contratación, existe regulación importante para tener en cuenta en relación con el bien o servicio a contratar y el segmento de la economía en el cual se encuentran los proveedores.

Se destacan las siguientes normas:

- Constitución Política de 1991.
- Ley 80 de 1993, por la cual se expide el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública. Modificada por la Ley 1150 de 2007.
- Ley 1150 de 2007, Por medio de la cual se introducen medidas para la eficiencia y la transparencia en la Ley 80 de 1993 y se dictan otras disposiciones generales sobre la contratación con Recursos Públicos.
- Ley 1712 de 2014, por medio de la cual se crea la Ley de Transparencia y del Derecho de Acceso a la Información Pública Nacional y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1082 de 2015, por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del sector Administrativo de Planeación Nacional.
- Ley 1882 de 2018, por la cual se adicionan, modifican y dictan disposiciones orientadas a fortalecer la contratación pública en Colombia.

- Decreto 680 de 2021, *"Por el cual se modifica parcialmente el artículo 2.2.1.1.1.3.1. y se adiciona el artículo 2.2.1.2.4.2.9. al Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional, en relación con la regla de origen de servicios en el Sistema de Compra Pública"*
- Decreto 399 de 2021, *"Por el cual se modifican los artículos 2.2.1.1.2.1.1., 2.2.1.2.1.3.2. y 2.2.1.2.3.1.14., y se adicionan unos parágrafos transitorios a los artículos 2.2.1.1.1.5.2., 2.2.1.1.1.5.6. y 2.2.1.1.1.6.2. del Decreto 1082 de 2015, Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional"*
- Decreto 310 de 2021, mediante el cual se establece el uso obligatorio de los acuerdos marcos de precio para todas las entidades sometidas al Estatuto General de Contratación de la Administración Pública.
- Decreto 142 de 2023, mediante el cual se adicionan y se modifican disposiciones para incorporar criterios ambientales y sociales en los procesos de contratación pública, y con ello promover el acceso a las Mipymes, a las cooperativas y demás entidades de economía solidaria al sistema de compra pública.

Las demás normas que la reglamente complementen o modifiquen y demás normas comerciales y civiles vigentes que regulen el objeto a contratar.

2.3 COMPORTAMIENTO DEL GASTO HISTÓRICO

Para entender el comportamiento del gasto histórico se debe realizar un proceso de caracterización para visualizar el comportamiento de compras de la entidad, identificar las necesidades de compra futuras y reconocer oportunidades de ahorro preliminares con visión estratégica.

2.3.3 ¿Cómo ha adquirido la Entidad Estatal en el pasado este bien, obra o servicio?

De acuerdo con DATOS ABIERTOS SECOP INTEGRADO, el Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial CDAE ha tenido los siguientes procesos relacionados con la adquisición de los bienes requeridos en el presente proceso:

Año	Objeto	Número del proceso	Modalidad de selección	Valor	Proveedor
2021[94]	COMPRA DE MATERIALES DE FORMACION DE LAS AREAS ALIMENTOS Y CONSTRUCCION PARA EL DESARROLLO DE PRODUCCION DE	MC-CMC-CAE-0271-2021	Mínima Cuantía	$11.119.190 COP	WIILSON LEON GARRIDO

[94] https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.2398588&isFromPublicArea=True&isModal=true&asPopupView=true

	CENTRO Y EL PROGRAMAS DE FORMACION FONDO PARA LA INDUSTRIA Y LA CONSTRUCCION - FIC DEL CENTRO AGROECOLÓGICO Y EMPRESARIAL DE FUSAGASUGA DE LA REGIONAL CUNDINAMARCA				
2022[95]	SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACION PARA EL SECTOR DE COCINA DE LOS PROGRAMAS SENA EMPRENDE RURAL (SER), ARTICULACIÓN CON LA MEDIA, FORMACION REGULAR, POBLACIÓN VULNERABLE Y PRODUCCIÓN DE CENTRO DE LA VIGENCIA 2022 DEL CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DEL SENA REGIONAL CUNDINAMARCA.	MC-CMC-CDAE-0006-2022	Mínima cuantía	37.637.704	Diana Guerrero
2023[96]	Suministro de materiales de formación para el sector de cocina de los programas Sena	MC-CMC-CDAE-0019-2023	Mínima cuantía	$65.278.396	Diana Guerrero

[95] https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.3168532&isFromPublicArea=True&isModal=False
[96] https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.26938889&isFromPublicArea=True&isModal=False

	Emprende Rural (SER), articulación con la media, formación regular, población vulnerable y producción de centro de la vigencia 2023 del Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial del Sena Regional Cundinamarca-Regional Cundinamarca				
2024[97]	Contratar el suministro de materiales para Producción de Centro y materiales de formación del área de Cocina de los programas de Desplazados, Articulación con la Media, Regular CampeSENA y Regular del Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial de Villeta, regional Cundinamarca	MC-CMC-CDAE-001-2024	Mínima cuantía	$62.304.285,12	ALBERTO GONZALEZ NAVARRETE
2024[98]	SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN PARA LAS REDES DE CONOCIMIENTO DE COCINA Y	MC-CMC-CDAE-0010-2024	Mínima cuantía	64.210.430,26	Diana Guerrero

[97] https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.31176716&isFromPublicArea=True&isModal=False
[98] https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.7125820&isFromPublicArea=True&isModal=False

	AGROINDUSTRIA EN EL MARCO DE LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN REGULAR, ARTICULACIÓN CON LA MEDIA Y DESPLAZADOS DEL CDAE - REGIONAL CUNDINAMARCA				
2025[99]	Compra de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial Villeta - Cundinamarca	MC-RC-CDAE-0005-2025	Mínima cuantía	$77.295.613,84	GRANOS COLGRAN SAS
2025[100]	25_9509_130 Suministro de materiales de formación para la red de conocimiento Hotelería y turismo - Cocina en el marco del programa de formación del CDAE-Regional Cundinamarca.	MC-RC-CDAE-0027-2025	Mínima cuantía	$61.142.604	AM GRUPO SUPERIOR SAS
2025[101]	25_9509_278 Suministro de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del	MC-CMC-CDAE-0039-2025	Mínima cuantía	142.000.000,00	GUSTAVO ZAFRA

[99] https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.8262037&isFromPublicArea=True&isModal=False
[100] https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.8881609&isFromPublicArea=True&isModal=False
[101] https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/ContractNoticePhases/View?PPI=CO1.PPI.43227906&isFromPublicArea=True&isModal=False

	Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta - Cundinamarca				

Consultado el día 25 de marzo de 2026

2.3.4 ¿Cómo han contratado procesos similares otras entidades estatales?

Se presenta un análisis de procesos de selección adelantados por otras entidades del Estado realizando una búsqueda en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública – SECOP I y SECOP II, encontrando que diferentes entidades estatales han adelantado procesos de selección para contratar y que en los mismos ha existido pluralidad de oferentes con la capacidad e infraestructura necesaria para ejecutar; el objeto a contratar guarda similitud con el del presente proceso.

Tabla 3 Procesos similares adelantados por otras entidades estatales

Entidad contratante	Objeto	No. Proceso	Modalidad de contratación	Valor	Duración	Estado	Contratista
SENA REGIONAL SANTANDER Grupo Administrativo CATA [102]	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIALES DE FORMACIÓN DE LAS ÁREAS DE COCINA Y AGROINDUSTRIA PARA LOS DIFERENTES PROGRAMAS DEL CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES, VIGENCIA 2025	MC-STD-CATA-003-2025	Mínima Cuantía	$ 107.977.544,5 COP	227 días	Proceso adjudicado y celebrado	JAIRO OSORIO CABALLERO

[102] https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fContractNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.7932362

Entidad contratante	Objeto	No. Proceso	Modalidad de contratación	Valor	Duración	Estado	Contratista
SENA TOLIMA 1[103]	CONTRATAR EL SUMINISTRO O MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACION DE PRODUCTOS EN EL MARCO DEL PROGRAMA DE PRODUCCION DE CENTROS DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL TOLIMA EN LA VIGENCIA 2025.	MC-CCS-9310-358-2025	Mínima Cuantía	$ 79.260.000COP	90 días	Proceso adjudicado y celebrado	SUPERMERCADOS MERCACENTRO SAS
DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA -UAEGRD [104]	SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA LOS DIFERENTES EVENTOS EN DONDE PARTICIPE LA UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE LA GESTIÓN DEL RIESGO DEL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA EN EL MARCO DE SU MISIONALIDAD.	CMC-002-2024	Mínima cuantía	$120.000.000	3 meses	Proceso adjudicado y celebrado	LUIS ALEJANDRO ARIAS REYES

103 https://www.secop.gov.co/CO1BusinessLine/Tendering/ContractNoticeView/Index?prevCtxLbl=Buscar+procesos&prevCtxUrl=https%3a%2f%2fwww.secop.gov.co%3a443%2fCO1BusinessLine%2fTendering%2fContractNoticeManagement%2fIndex&notice=CO1.NTC.7988218

104 https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.6733145&isFromPublicArea=True&isModal=true&asPopupView=true

Entidad contratante	Objeto	No. Proceso	Modalidad de contratación	Valor	Duración	Estado	Contratista
SENA TOLIMA 1[105]	CONTRATAR A MONTO AGOTABLE EL SUMINISTRO DE ALIMENTOS BALANCEADOS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS PARA LOS SEMOVIENTES DE LAS UNIDADES PECUARIAS DEL CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA SENA EL ESPINAL - TOLIMA, PARA LA VIGENCIA 20	MC-TLM-CALG-008-2023	Mínima cuantía	$ 116.000.000	60 días	Proceso adjudicado y celebrado	MARQUEZ ASOCIADOS S.A.S.
SENA REGIONAL CESAR Grupo de Apoyo Administrativo Mixto[106]	SUMINISTRO DE ALIMENTOS E INSUMOS PARA ALIMENTOS PARA LOS DIFERENTES PROGRAMAS DE FORMACIÓN DEL CENTRO AGROEMPRESARIAL DEL SENA REGIONAL CESAR.	MC-CSR-CAE-113-2024	Mínima cuantía	$ 108.499.775	120 días	Proceso adjudicado y celebrado	PABLO VICENTE MEDINA ALONSO

Fuente: SECOP II. Consultada el día 25 de marzo 2026.

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que existen varias entidades estatales que suministran materiales el suministro de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia para la subsede Pacho del Centro de desarrollo agroindustrial y empresarial Villeta – Cundinamarca.

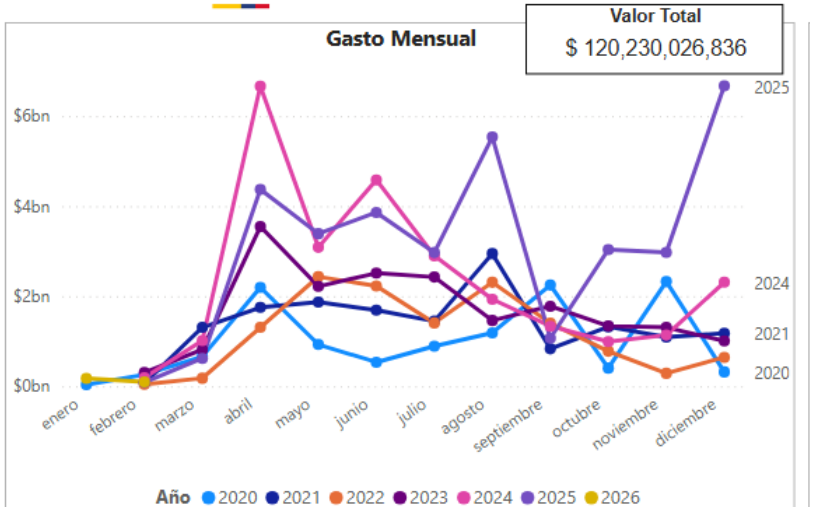
[105] https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.4310072&isFromPublicArea=True&isModal=true&asPopupView=true

[106] https://community.secop.gov.co/Public/Tendering/OpportunityDetail/Index?noticeUID=CO1.NTC.6411624&isFromPublicArea=True&isModal=true&asPopupView=true

2.4 ANÁLISIS DEL COMPORTAMIENTO DE LA DEMANDA DE LOS SERVICIOS A CONTRATAR

Se analizará el comportamiento de la demanda de los servicios que se pretenden contratar a nivel nacional, con los códigos UNSPNS objeto del presente contrato. Igualmente, los códigos serán tomados hasta el tercer nivel, es decir que, solo se tendrá en cuenta hasta clase, ya que la herramienta de análisis de la demanda del MAE, solamente permite el análisis hasta esta clasificación. Se realizó el estudio para los 2020 hasta el 11 de marzo de 2026 a continuación:

Ilustración 5. Gasto mensual



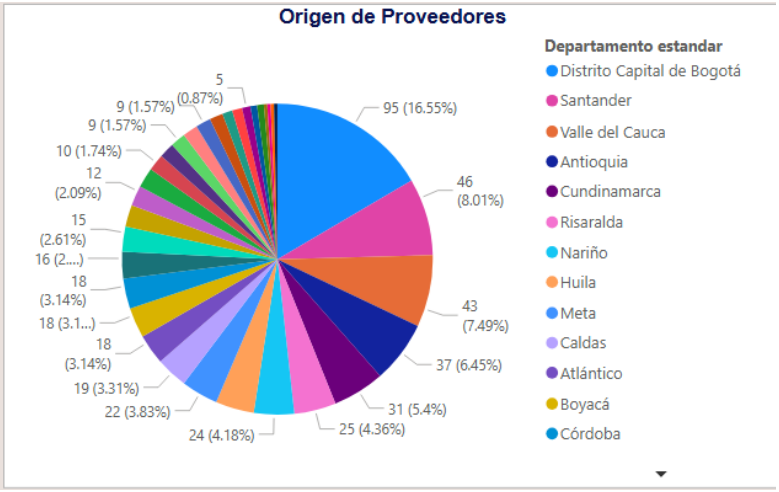
Fuente: Visualizador Análisis de la Demanda- MAE 2026. Consultada el día 26 de marzo 2026.

La gráfica de gasto mensual presenta la evolución del gasto a lo largo del año comparando diferentes periodos (2020-2025), lo que permite observar el comportamiento de la demanda y las variaciones en la ejecución de recursos para los sectores de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo, particularmente en el contexto de las compras públicas institucionales. En términos generales, se identifica que durante los primeros meses del año el gasto inicia con valores bajos (entre $10bn y $15bn en enero-marzo), presentando incrementos graduales a partir de abril, con una tendencia creciente que se consolida en los años recientes. Entre 2024 y 2025 se observa un crecimiento sostenido: abril pasó de $45bn a $55bn, mayo de $40bn a $50bn, junio de $38bn a $45bn, julio de $32bn a $38.5bn, y diciembre de $18bn a $25bn, reflejando una clara recuperación y expansión del gasto en el sector mayorista de alimentos y aseo.

Uno de los aspectos más relevantes del gráfico es el comportamiento estacional del gasto, con picos pronunciados entre abril y junio de cada año, donde se concentran los valores más altos (en 2025 alcanzan $55bn en abril, $50bn en mayo y $45bn en junio), seguido de una disminución gradual en julio y una recuperación moderada hacia finales de año en diciembre. Este patrón sugiere la concentración de procesos de contratación y ejecución presupuestal en el primer semestre, coincidiendo con el inicio del año fiscal, la planificación de programas institucionales y la preparación

para la temporada de vacaciones de mitad de año. Después del pico del segundo trimestre, el gasto disminuye progresivamente en el tercer trimestre (julio-septiembre) y se estabiliza en el cuarto trimestre, con un leve repunte en diciembre que corresponde al cierre fiscal y las adquisiciones de fin de año.

Ilustración 6. valor total estimado por Origen de los proveedores



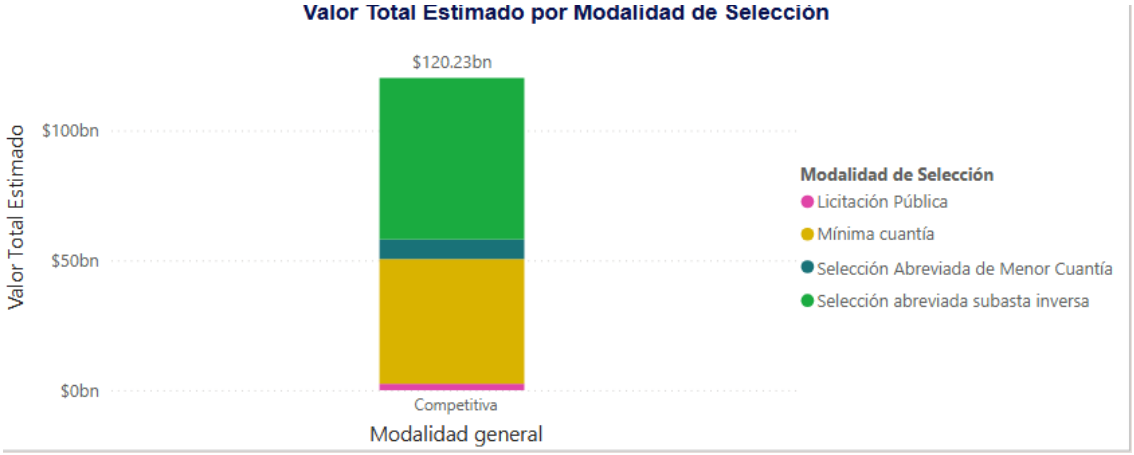
Fuente: Visualizador Análisis de la Demanda- MAE 2026. Consultada el día 26 de marzo 2026.

La gráfica de Origen de Proveedores muestra la distribución geográfica de los proveedores que participan en los procesos de contratación o suministro dentro de los sectores de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo. A partir del diagrama circular se puede observar que existe una alta concentración de proveedores en algunos departamentos específicos, siendo el Distrito Capital de Bogotá el que presenta la mayor participación con 137 proveedores, equivalente al 17,89% del total. En segundo lugar, se destacan departamentos como Antioquia, con 60 proveedores (7,83%), y Valle del Cauca, con 56 proveedores (7,31%), los cuales también presentan una participación significativa dentro del total, reflejando su importancia como polos de desarrollo económico y su capacidad para abastecer el mercado institucional. Asimismo, otros departamentos como Santander (54 proveedores, 7,05%), Huila (39 proveedores, 5,09%) y Cundinamarca (38 proveedores, 4,96%) mantienen una presencia importante en la oferta de proveedores, lo que refleja la participación de diferentes regiones del país en el suministro de bienes y servicios relacionados con el sector.

Por otra parte, departamentos como Nariño, Atlántico, Tolima, Caldas, Cesar, Risaralda y Boyacá presentan porcentajes menores de participación, aunque siguen contribuyendo a la diversidad de proveedores dentro del mercado. Además, el gráfico evidencia la existencia de otros departamentos

con participaciones más reducidas, lo que demuestra una distribución amplia de proveedores a nivel nacional, aunque con una clara concentración en las principales regiones económicas. En conjunto, esta información permite identificar que la oferta de proveedores se concentra principalmente en centros urbanos y regiones con mayor desarrollo empresarial, lo cual puede influir en la dinámica de contratación, logística y acceso a bienes y servicios dentro del sector analizado. Para el objeto contractual ubicado en la subsede Pacho (Cundinamarca), la presencia de proveedores tanto en Bogotá (17,89%) como en el propio departamento de Cundinamarca (4,96%) representa una ventaja logística, ya que permite tiempos de respuesta reducidos, menores costos de transporte y una mayor capacidad de abastecimiento oportuno de alimentos perecederos y elementos de aseo, fortaleciendo así la sostenibilidad y eficiencia del suministro al centro de convivencia.

Ilustración 7. Valor estimado por modalidad de selección



Fuente: Visualizador Análisis de la Demanda – MAE 2026. Consultada el 26 de marzo de 2026.

En el gráfico se observa que el valor total estimado alcanza aproximadamente los 186,32 billones de pesos, concentrándose dentro de la modalidad general competitiva, lo que indica que la mayor parte de los procesos se realizan mediante mecanismos que promueven la participación de múltiples oferentes en los sectores de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo. Dentro de esta modalidad competitiva, se evidencia que la mínima cuantía representa la mayor proporción del valor estimado, lo que sugiere una alta frecuencia de procesos de contratación de menor escala utilizados por las entidades para la adquisición de bienes y servicios, permitiendo a pequeñas y medianas empresas proveedoras de alimentos y elementos de aseo participar en compras públicas sin los altos requisitos de experiencia y capacidad financiera exigidos en procesos de mayor complejidad. Asimismo, la selección abreviada por subasta inversa también presenta una participación importante dentro del valor total, lo cual indica que este mecanismo es ampliamente utilizado cuando se busca optimizar los costos mediante la competencia entre proveedores, especialmente en la contratación de productos de aseo y alimentos no perecederos cuyas especificaciones técnicas pueden estandarizarse para facilitar la comparación de precios.

Por otra parte, modalidades como la selección abreviada de menor cuantía y la licitación de obra pública presentan una participación menor dentro del total estimado, aunque siguen siendo mecanismos relevantes dentro del sistema de contratación pública. Estas modalidades suelen emplearse en procesos específicos que requieren condiciones técnicas o procedimientos más estructurados para la selección del contratista, como puede ser la adquisición de alimentos que requieren condiciones especiales de almacenamiento o elementos de aseo con requisitos sanitarios particulares. En conjunto, la distribución del valor estimado por modalidad de selección evidencia que el sistema de contratación analizado prioriza mecanismos competitivos y transparentes, lo cual favorece la participación de diferentes proveedores y promueve una mayor eficiencia en el uso de los recursos públicos. Para el objeto contractual de suministro de alimentos y elementos de aseo para el centro de convivencia de la subsede Pacho, este comportamiento sugiere que procesos similares pueden ser contratados mediante modalidades como mínima cuantía o subasta inversa, dependiendo del valor estimado y las características de los bienes a adquirir, lo que representa oportunidades para proveedores locales y regionales de participar en compras públicas con mecanismos ágiles y competitivos.

2.5 Análisis del Mercado de Oferta

El mercado de oferta en los sectores de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo se caracteriza por una amplia diversidad de actores que incluyen fabricantes nacionales de productos alimenticios y de aseo, distribuidores mayoristas, comercializadores de alimentos perecederos y no perecederos, proveedores de productos químicos para limpieza institucional, importadores de materias primas y empresas de servicios logísticos especializados[107]. La oferta responde a un entorno en constante evolución, impulsado por la necesidad de garantizar la inocuidad de los alimentos, cumplir con los estándares sanitarios exigidos por el INVIMA, adoptar prácticas sostenibles en el manejo de residuos y envases, y responder a las exigencias de las compras públicas institucionales que demandan calidad, oportunidad y eficiencia en el suministro[108].

La diferenciación competitiva en este mercado se logra principalmente a través de la calidad y confiabilidad de los productos, la capacidad de mantener cadenas de frío para alimentos perecederos, la gestión de inventarios que garantice disponibilidad oportuna, y la integración de soluciones que combinan productos de diferentes líneas (alimentos, aseo, empaques) para ofrecer paquetes integrales a las entidades contratantes[109]. Factores como el cumplimiento de registros sanitarios y especificaciones técnicas, la capacidad de almacenamiento y distribución en regiones

[107] Departamento Administrativo Nacional de Estadística - DANE. Encuesta Anual de Comercio (EAC) - Comercio mayorista de alimentos y artículos de uso doméstico. https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/comercio-interno/encuesta-anual-de-comercio-eac

[108] Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA. Lineamientos para la comercialización de alimentos y productos de aseo. https://www.invima.gov.co/

[109] Colombia Compra Eficiente. Acuerdos Marco de Precios - Alimentos y Elementos de Aseo. https://www.colombiacompra.gov.co/acuerdos-marco

como Cundinamarca, la asistencia técnica posventa y la disponibilidad de presentaciones institucionales de alta concentración y rendimiento se convierten en elementos determinantes para la preferencia de los compradores en procesos de contratación pública[110].

Asimismo, la modernización del comercio mayorista en Colombia ha generado una dinámica empresarial más especializada y competitiva, donde la oferta de alimentos con valor agregado (productos procesados, envasados al vacío, listos para preparar), productos de aseo ecológicos y biodegradables, insumos con certificaciones ambientales, y tecnologías de trazabilidad que permiten verificar el origen y las condiciones de almacenamiento se consolida como factor determinante del éxito en el abastecimiento institucional[111]. Este avance impulsa la creación de nuevos modelos de negocio, como las plataformas digitales de comercialización mayorista (B2B), los acuerdos marco de precios con Colombia Compra Eficiente, y las alianzas estratégicas entre fabricantes, distribuidores y entidades públicas, consolidando un mercado altamente innovador, flexible y orientado a la eficiencia operativa, la sostenibilidad ambiental y el cumplimiento de los estándares de calidad exigidos por las entidades contratantes[112].

2.5.3 ¿Quiénes son los potenciales proveedores de los servicios?

Los proveedores estratégicos que proveen bienes clasificados con los códigos del proceso que enviaron cotizaciones para suministrar los productos objeto del presente estudio a través del correo electrónico de la entidad, fueron:



[110] Colombia Compra Eficiente. Guía para la contratación de alimentos y elementos de aseo en entidades públicas. https://www.colombiacompra.gov.co/
[111] Fenalco. Informe de tendencias en el comercio mayorista de alimentos y aseo 2025. http://www.fenalco.com.co/
[112] ProColombia. Oportunidades de inversión en infraestructura logística y comercialización mayorista. https://procolombia.co/

2.5.4 ¿Quiénes podrían satisfacer nuestras necesidades?

De acuerdo con la solicitud de información SIP-RC-CDAE-0004-2026 publicada el 13 de marzo de 2026, se solicitó cotizaciones a los proveedores. Se obtuvieron 2 cotizaciones de los siguientes proveedores, a través del correo oficial de la entidad:

- COMERCIALIZADORA TECNOLOGY LIVE
- NTC REPRESENTACIONES SAS

Lo anterior sin perjuicio de la eventual participación de los proveedores que han participado en los procesos que se mencionaron como referencia en los análisis de oferta y demanda en este documento.

2.5.5 Perfil de mercado de oferta

El perfil de mercado se desarrolla a continuación mediante el análisis de las fuerzas competitivas que determinan la estructura y dinámica de los sectores de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo en Colombia. Este análisis permite comprender el entorno en el que se desenvuelven los proveedores y las condiciones que inciden en la oferta de bienes como los requeridos en el presente proceso de contratación para el centro de convivencia de la subsede Pacho[113].

a. Amenaza de nuevos entrantes (media-alta)
El sector de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo presenta barreras de entrada moderadas, dado que existen múltiples oportunidades para nuevos actores especializados en nichos como alimentos orgánicos, productos de aseo ecológicos, distribución de alimentos para poblaciones específicas (sin gluten, sin lactosa), o comercialización mayorista en regiones con baja oferta local[114]. Sin embargo, ingresar al mercado requiere inversión en infraestructura de almacenamiento, cadena de frío para alimentos perecederos, sistemas de gestión de inventarios, cumplimiento de registros sanitarios ante el INVIMA, certificaciones de calidad (BPM, HACCP), y la capacidad de ofrecer condiciones de pago competitivas, lo que puede limitar la participación de empresas pequeñas o con poca trayectoria [115] . A pesar de ello, la rápida evolución de las plataformas digitales de comercialización B2B, la creciente demanda de productos sostenibles y la digitalización de las compras públicas han facilitado la aparición de nuevos comercializadores especializados que aprovechan las oportunidades en segmentos como alimentos para programas institucionales (PAE,

[113] Colombia Compra Eficiente. Guía para la contratación de alimentos y elementos de aseo en entidades públicas. https://www.colombiacompra.gov.co/
[114] DANE. Encuesta Anual de Comercio (EAC) - Comercio mayorista de alimentos y artículos de uso doméstico. https://www.dane.gov.co/index.php/estadisticas-por-tema/comercio-interno/encuesta-anual-de-comercio-eac
[115] INVIMA. Registro sanitario de alimentos y productos de aseo. https://www.invima.gov.co/registro-sanitario

centros de convivencia) y productos de aseo con certificaciones ambientales, intensificando la competencia en segmentos específicos[116].

b. Amenaza de sustitutos (media)

Aunque los alimentos y productos de aseo comercializados a través de canales mayoristas se han consolidado como herramientas esenciales para el abastecimiento institucional moderno, existen alternativas que pueden sustituir parcialmente su uso, como la compra directa a productores agropecuarios locales (esquemas de compra pública local), la utilización de productos de aseo genéricos de menor costo o sin registro sanitario, o la sustitución de alimentos procesados por preparaciones en sitio con materias primas básicas[117]. Asimismo, los costos de los productos especializados pueden llevar a las entidades públicas con presupuestos ajustados a recurrir a soluciones de menor costo, aunque con menor eficiencia en términos de rendimiento, durabilidad o calidad. No obstante, los beneficios en inocuidad, cumplimiento normativo, estandarización de procesos y garantía de calidad que ofrecen los productos comercializados a través de canales mayoristas formales hacen que la amenaza de sustitutos se mantenga en un nivel medio, con tendencia a disminuir a medida que las entidades públicas fortalecen sus procesos de supervisión y control sanitario[118].

c. Poder del comprador (alto)

Los compradores en los sectores de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo poseen un alto poder de negociación, ya que cuentan con diversas opciones de proveedores —desde grandes distribuidores nacionales hasta comercializadores locales y plataformas digitales— que ofrecen productos con diferentes relaciones precio-calidad y niveles de servicio[119]. Además, los compradores institucionales como el SENA, las entidades territoriales y los centros de convivencia, así como las grandes empresas y asociaciones, suelen exigir altos estándares de calidad, registros sanitarios vigentes, condiciones logísticas adecuadas (cadena de frío, tiempos de entrega) y garantías de cumplimiento, lo que presiona a los oferentes a mejorar continuamente sus propuestas[120]. La capacidad del comprador para comparar precios a través de procesos de contratación pública (SECOP), evaluar el desempeño de los productos en condiciones reales de uso, y exigir garantías de calidad, inocuidad y trazabilidad incrementa su influencia sobre las condiciones del mercado, especialmente en procesos de contratación pública donde la transparencia y la competencia son principios rectores. Para el objeto contractual, el poder del comprador se ejerce a través de la definición de especificaciones técnicas, la verificación de registros sanitarios y la exigencia de

[116] Colombia Compra Eficiente. Acuerdos Marco de Precios - Alimentos y Elementos de Aseo. https://www.colombiacompra.gov.co/acuerdos-marco
[117] Gobernación de Cundinamarca. Programa de compras públicas locales - Alimentos. https://www.cundinamarca.gov.co/
[118] INVIMA. Lineamientos para la vigilancia sanitaria de alimentos y productos de aseo. https://www.invima.gov.co/
[119] Fenalco. Informe de comercio mayorista en Colombia 2025. http://www.fenalco.com.co/
[120] Colombia Compra Eficiente. Sistema Electrónico de Contratación Pública (SECOP). https://www.colombiacompra.gov.co/

condiciones logísticas específicas para la entrega de alimentos y elementos de aseo en la subsede Pacho[121].

d. Rivalidad en el mercado de oferta (alta)

La rivalidad en los sectores de comercio al por mayor de alimentos y artículos de aseo es elevada, impulsada por la presencia de competidores globales consolidados (Nestlé, Unilever, Procter & Gamble, Coca-Cola), empresas nacionales de gran trayectoria (Grupo Nutresa, Alpina, Colombina, Tecnoquímicas, Industrias Aliadas) y numerosos distribuidores regionales y locales que buscan posicionarse mediante la especialización, la cercanía al cliente, el conocimiento de las particularidades territoriales y la capacidad de ofrecer tiempos de respuesta ágiles [122]. La competencia se centra en la capacidad de ofrecer productos con alta rotación, presentaciones institucionales de alto rendimiento, condiciones de almacenamiento y distribución adecuadas (cadena de frío para alimentos perecederos), soporte técnico y cumplimiento de normativas sanitarias. Adicionalmente, la evolución de las compras públicas hacia acuerdos marco de precios, la exigencia de certificaciones ambientales (productos biodegradables, reducción de plásticos), y las crecientes exigencias en materia de inocuidad y sostenibilidad intensifican la competencia entre proveedores. Este entorno exige una diferenciación basada en valor agregado, soporte logístico especializado, asistencia en el cumplimiento de especificaciones técnicas, adaptación a las necesidades de cada entidad contratante, más allá del simple factor precio, lo que beneficia a los proveedores que integran soluciones logísticas integrales para el abastecimiento institucional[123]

2.6 ANÁLISIS NORMATIVIDAD VIGENTE APLICABLE AL PROCESO

Decreto 1860 de 2021 - Criterios Diferenciales

De conformidad con el Decreto 1860 de 2021, que establece los Criterios Diferenciales para la contratación con Mipymes, y en concordancia con la Ley 2069 de 2020 (Ley de Emprendimiento), se procede a analizar la capacidad y experiencia del mercado potencial para el presente proceso de contratación.

Tabla 4 Tamaño empresarial de los proveedores

No.	Empresa	Tipo
1	Alimentos La CALI SAS	Mediana empresa
2	Alimentos Provercol SAS	Mediana empresa

[121] Colombia Compra Eficiente. Manual para la contratación de alimentos en instituciones públicas. https://www.colombiacompra.gov.co/
[122] ANDI - Cámara de Alimentos. Informe sectorial de alimentos 2025. http://www.andi.com.co/
[123] Colombia Compra Eficiente. Acuerdos Marco de Precios - Impacto en la competitividad de proveedores. https://www.colombiacompra.gov.co/

3	Distrialimentos del Cauca	Mediana empresa
4	Fundación Banco de Alimentos Paz con propósito	Gran empresa
5	ASAMAR	Pequeña empresa

Fuente: RUES

Como se puede evidenciar, 4 de las 5 empresas analizadas se encuentran clasificadas como Mipymes (tres medianas empresas y una pequeña empresa), lo que representa el 80% de la muestra, evidenciando una alta participación de este tipo de empresas en el mercado de suministro de alimentos y elementos de aseo.

Por otro lado, se verificó la cantidad de SMMLV reportados en el RUP de cada empresa correspondientes a la ejecución de contratos bajo los códigos que definen el presente proceso, los cuales se calculan en el valor del contrato en pesos con el número de SMMLV reportados, para poder determinar de manera más precisa la cantidad mínima de contratos con la que cada empresa de la muestra puede cumplir con los requisitos de experiencia, de la siguiente forma:

Tabla 5 Número de contratos en SMMLV

Criterios diferenciales			Número de contratos en SMMLV				
PROVEEDOR			1	2	3	4	5
1	Alimentos La CALI SAS	Mediana empresa	424,09	305,34	264,69	339,27	956,17
2	Alimentos Provercol SAS	Mediana empresa	984,30	423,89	362,28	219,69	181,28
3	Distrialimentos del Cauca	Mediana empresa	1473,75	1.297,33	1.335,59	2.932,44	1.414,57
4	Fundación Banco de Alimentos Paz con propósito	Gran empresa	142,92	335,17	279,79	185,65	241,40
5	ASAMAR	Pequeña empresa	388,09	125,04	256,41	266,94	435,44

Fuente: RUES

De acuerdo con la disponibilidad presupuestal y con la información de la tabla anterior, se calculó en la siguiente tabla, la cantidad de contratos que cumplen con el 100% o más del valor del presupuesto estimado en el estudio de mercado: SMLMV de 143.9308:

Tabla 6 Cumplimiento de la acreditación de la experiencia en SMMLV

PROVEEDOR	CUMPLIMIENTO DE LA ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA EN SMMLV				
	1	2	3	4	5
Alimentos La CALI SAS	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Alimentos Provercol SAS	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Distrialimentos del Cauca	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
Fundación Banco de Alimentos Paz con propósito	No cumple	Cumple	Cumple	Cumple	Cumple
ASAMAR	Cumple	No cumple	Cumple	Cumple	Cumple

Fuente: RUES

Por lo tanto, se puede evidenciar que los proveedores podrían acreditar la experiencia equivalente al 100% del valor del presupuesto del presente proceso como mínimo con 1 contrato, con excepción de la Fundación Banco de Alimentos Paz con propósito en el contrato 1 y ASAMAR en el contrato 2, que no superan individualmente el umbral establecido.

Por otra parte, teniendo en cuenta el presupuesto estimado en el estudio de mercado, el cual es equivalente a 143.9308 SMMLV, se analizan los proveedores que cumplen con el valor del contrato en SMMLV, tomando el valor de la sumatoria de los 5 contratos:

Tabla 7 Sumatoria de acreditación de experiencia

Empresa	Sumatoria en SMLMV	Cumplimiento
Alimentos La CALI SAS	2289,56	Cumple
Alimentos Provercol SAS	2171,44	Cumple
Distrialimentos del Cauca	8453,68	Cumple
Fundación Banco de Alimentos Paz con propósito	1184,93	Cumple
ASAMAR	1471,92	Cumple

Fuente: RUES

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar, que con la sumatoria de los SMMLV de los 5 contratos que aparecen en el RUP de cada proveedor, cumplen con el 100% del valor del presupuesto del presente proceso.

De acuerdo con lo anterior, se puede evidenciar que con la sumatoria de los SMMLV de los 5 contratos que aparecen en el RUP de cada proveedor, todos cumplen con el 100% del valor del presupuesto del presente proceso.

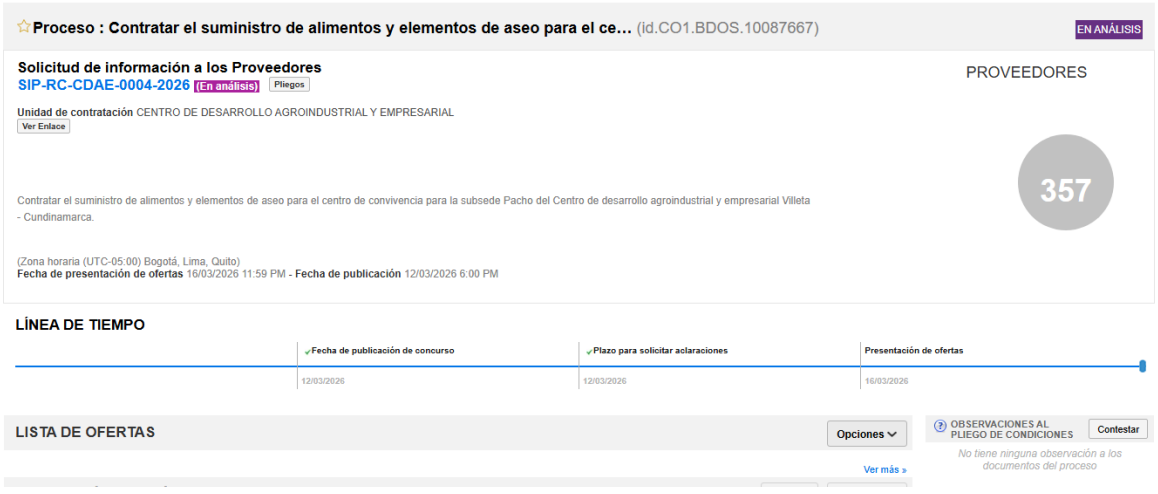
Por consiguiente, como criterio general, los proveedores pueden acreditar la experiencia equivalente al 100% del valor del presupuesto del presente proceso con un (1) contrato que sea de valor igual o superior al 100% del valor del presupuesto del presente proceso.

Sin embargo, de acuerdo con la Ley 2069 de 2020 y el análisis anterior, se determina que, como criterio diferencial para las empresas clasificadas como Mipymes, se podrá acreditar la experiencia equivalente al 100% del valor del presupuesto del presente proceso como máximo con tres (3) contratos cuya sumatoria sea de valor igual o superior al 100% del valor del presupuesto del presente proceso. En este sentido, las empresas Alimentos La CALI SAS, Alimentos Provercol SAS, Distrialimentos del Cauca y ASAMAR, al ser Mipymes, podrán hacer uso de este criterio diferencial, mientras que la Fundación Banco de Alimentos Paz con propósito, al ser Gran empresa, deberá acreditar la experiencia con un solo contrato que cumpla el umbral establecido.

3 ESTUDIO DE MERCADO

Como resultado de la solicitud se recibió dos cotizaciones de COMERCIALIZADORA TECNOLOGY LIVE y NTC REPRESENTACIONES SAS. Para el cálculo del valor del proceso se siguen las recomendaciones dadas en la guía para la elaboración de estudios del sector realizada por la ANCP-CCE. De acuerdo con lo anterior, se evidencia que la muestra obtenida en las cotizaciones contiene datos atípicos, por ello la medida aritmética es la herramienta adecuada para calcular el presupuesto.

Ilustración 8. Solicitud de información a proveedores



Debido a la naturaleza del proceso y a la necesidad presentada, es primordial para el CDAE garantizar el suministro de alimentos y elementos de aseo. Además, teniendo en cuenta el almacenamiento y la conservaba de los productos debe realizarse de acuerdo con las entregas que se programen con el proveedor seleccionado. Por ello, el presente proceso debe tener la naturaleza de suministro mediante bolsa agotable. Esta modalidad de compra por bolsa reduce los riesgos de desabastecimiento y facilita la gestión flexible de volúmenes según las necesidades institucionales, en cumplimiento de los principios de economía, eficacia y selección objetiva establecidos en la normativa de contratación estatal. Debido a lo anterior, se tomó los valores de las cotizaciones recibidas por COMERCIALIZADORA TECNOLOGY LIVE y NTC REPRESENTACIONES SAS, para obtener un valor unitario estimado por item, los cuales fueron calculados mediante la media aritmética. Por consiguiente, se obtuvieron los siguientes valores unitarios por cada producto:

ÍTEM	CÓDIGO UNSPSC	NOMBRE DE PRODUCTO O SERVICIO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	COT 1. COMERCIALIZADORA TECNOLOGY LIVE	COT 2. NTC REPRESENTACIONES SAS	PRECIO UNITARIO PROMEDIO	DISPERSIÓN	PRECIO TOTAL X ITEM	PRECIO TOTAL X ITEM
						VALOR UNITARIO	VALOR UNITARIO				
1	50403810	Ajo fresco	Ajo (Allium sativum L.) es una hortaliza cuyo bulbo, o denominada comúnmente como cabeza de ajos, conformada por un bulbillo (diente), se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada, semejante a las que cubren todo el bulbo. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla.	1	KG	$ 21.000	$ 21.280	$ 21.140,00	0,94%	$ 21.140,00	$ 21.140,00
2	50151513	Aceite Cocina Refinado de Girasol	Aceite extraído de las semillas de girasol (Helianthus annaus L.), el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en refinado, lavado, blanqueo, desodorización, filtración y envase.Presentacion en Botella de litro	1	UN	$ 26.418	$ 26.770	$ 26.594,00	0,94%	$ 26.594,00	$ 26.594,00
3	50401700	Aguacate común verde	Fruto (Persea americana) perteneciente a la familia de las lauráceas. Su fruto es una baya con una sola semilla, muy variable en tamaño, forma y características de su piel, pulpa y semilla. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248.	1	KG	$ 22.500	$ 22.800	$ 22.650,00	0,94%	$ 22.650,00	$ 22.650,00

4	50406700	Ahuyama fresca	Ahuyama (Cucurbita maxima L), se consumen como verdura, los frutos son por lo general, esferoidales, nunca claviformes, curvos o estrangulados y carecen de excrecencias cerosas; la superficie del fruto (cáscara) puede ser lisa o rugosa, de color externo generalmente verde o verde grisáceo y la pulpa es anaranjada. Fruto de tamaño variable, existen muchas variedades de ahuyama. El período vegetativo depende de la variedad y va de 5 a 6 meses. Es rico en betacaroteno y glucosa.	1	KG	$ 9.000	$ 9.120	$ 9.060,00	0,94%	$ 9.060,00	$ 9.060,00
5	50402702	Apio fresco	El apio (Apium graveolens) es una planta de la familia de la familia de las umbelíferas. Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce y el característico aroma que lo convierte en un buen ingrediente de ensaladas y sopas. contenido en agua 92%, sólo 17 calorías, fibra, proteínas.	1	KG	$ 6.000	$ 6.080	$ 6.040,00	0,94%	$ 6.040,00	$ 6.040,00
6	50221303	Harina de maíz precocida	La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. En presentacion de Bolsa por libra	1	UN	$ 4.331	$ 4.389	$ 4.360,00	0,94%	$ 4.360,00	$ 4.360,00
7	50221101	Arroz blanco	Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Denominado como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de	1	UN	$ 4.200	$ 4.256	$ 4.228,00	0,94%	$ 4.228,00	$ 4.228,00

			acuerdo con el porcentaje de defectos presentes. En presentacion de Bolsa por libra								
8	50405400	Arveja fresca	Comprende a las vainas con sus granos en estado verde procedentes de la especie Pisum sativum L. Pertenece a la familia de los guisantes. Existen varias variedades de arvejas: Corne de belier, Perfect frezeer, Utrillo ente otras. La arveja se clasifica en dos calidades de primera y segunda. En presentacion de bolsa por Kiligramo	1	KG	$ 21.000	$ 21.280	$ 21.140,00	0,94%	$ 21.140,00	$ 21.140,00
9	50121538	Atún enlatado en Agua	El atún en agua se describe un producto alimenticio precocido, empacado en conserva, consistente típicamente en lomos o hojuelas de atún (Thunnus albacares o similares), agua y sal. Es una fuente alta de proteínas. Características Principales: Ingredientes: Atún (lomo o hojuelas), agua de cobertura y sal. Composición Típica: 65% - 70% sólido de atún, 30% - 35% agua de cobertura y sal. Presentación: Lata de hojalata o aluminio, con abre fácil o tapa convencional, con pesos netos comunes de 160g. Características Sensoriales: Color característico (beige/rosado claro), textura firme, sabor natural y olor propio del pescado cocido. Presentación en Paquete Six Pack (6 unidades, cada unidad por 160 gramos).	1	PAC	$ 13.923	$ 14.109	$ 14.016,00	0,94%	$ 14.016,00	$ 14.016,00
10	50161509	Azúcar refinada	El azúcar refinado es el producto cristalizado constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos a partir de la fundición de azúcares crudo o	1	UN	$ 4.410	$ 4.469	$ 4.439,50	0,94%	$ 4.439,50	$ 4.439,50

			blanco, mediante los procedimientos industriales de purificación, decoloración y recristalización apropiados.Con presentacion en Bolsa por libra								
11	50301705	Banano	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.Con presentacion en Bolsa por libra	1	UN	$ 6.750	$ 6.840	$ 6.795,00	0,94%	$ 6.795,00	$ 6.795,00
12	50171902	Canela en astilla	La canela en astilla es la corteza seca de árboles del género Cinnamomum (comúnmente C. zeylanicum o verum), caracterizada por su aroma cálido, sabor dulce y forma de tubo leñoso. Es un producto 100% natural, sin aditivos, ideal para infusiones, repostería y platos salados, rico en antioxidantes. Descripción Física: Corteza de árbol enrrollada y desecada (astilla/rama), de color café claro a marrón rojizo. Ingredientes: 100% Corteza de canela (canela pura). Características Organolépticas: Olor: Aromático, dulce, característico e intenso. Sabor: Dulce, leñoso, ligeramente picante. Conservación: Almacenar en lugar fresco, seco (temperatura 25-30°C) y ventilado, protegido de la luz directa. Vida Útil: Aproximadamente 12 a 24 meses en	1	UN	$ 127.500	$ 129.200	$ 128.350,00	0,94%	$ 128.350,00	$ 128.350,00

			envase cerrado. En presentacion de Bolsa por libra								
13	50111513	Carne Molida de res	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Empacada al vacio por kilo.	1	KG	$ 43.500	$ 44.080	$ 43.790,00	0,94%	$ 43.790,00	$ 43.790,00
14	50402209	Cebolla cabezona blanca	La cebolla cabezona blanca pertenece a la familia Liliaceae o Amarillydaceae variedad Yellow Granex y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona blanca se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Con presentacion en Bolsa por Kilogramo	1	KG	$ 7.500	$ 7.600	$ 7.550,00	0,94%	$ 7.550,00	$ 7.550,00

15	50402208	Cebolla junca	Cebolla larga nombre científico Allium fistulosum Linnaeus, morfológicamente está conformada por las raíces que se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Nombre común cebolla larga, cebolla junca, cebolla llorona o cebolla en rama. La cebolla larga se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Con presentacion en Bolsa por Kilogramo	1	KG	$ 13.500	$ 13.680	$ 13.590,00	0,94%	$ 13.590,00	$ 13.590,00
16	50404106	Cilantro fresco	El cilantro, culantro o xilantro coriandro (Coriandrum sativum) es una planta de la familia de las apiáceas. Es considerada como especia o hierva aromática, se puede emplear fresca o desecada. Con presentacion en Bolsa por libra	1	UN	$ 21.000	$ 21.280	$ 21.140,00	0,94%	$ 21.140,00	$ 21.140,00
17	50111513	Costilla de res	La costilla de res es un corte versátil y sabroso, ideal para cocciones lentas, asados o caldos, caracterizado por un alto marmoleo, carne entre los huesos (costillas 6-13) y una capa de grasa que aporta jugosidad. Generalmente empacada al vacío para preservar frescura, ofrece proteínas de alta calidad, hierro y zinc. Pieza proveniente de la caja torácica (costillas 6ta a 13va) que incluye hueso, carne intercostal y una capa de grasa superficial. Características Organolépticas: Color: Rojo intenso a cereza, grasa blanca o crema. Textura: Firme pero tierna tras cocción prolongada. Sabor: Intenso, resultado de la grasa y el hueso.	1	KG	$ 42.000	$ 42.560	$ 42.280,00	0,94%	$ 42.280,00	$ 42.280,00

			Empaque: Comúnmente empacado al vacío para prolongar vida útil. Empacada al vacio por kilo.								
18	50111514	Tocino de cerdo	El tocino de cerdo es un producto cárnico obtenido del tejido adiposo subcutáneo del cerdo, comúnmente del costillar (panceta), que puede presentarse fresco, salado o ahumado. Se caracteriza por un color blanco/rosáceo, olor característico, textura firme y alto contenido energético (aprox. 517 kcal/100g, 44g+ grasas). Requiere refrigeración entre 0-4°C. Empacada al vacio por kilo.	1	KG	$ 45.000	$ 45.600	$ 45.300,00	0,94%	$ 45.300,00	$ 45.300,00
19	50131701	Leche entera UTH	Leche pasteurizada mediante tratamiento con ultra alta temperatura.Empacada en Bolsa por litro	1	UN	$ 8.700	$ 8.816	$ 8.758,00	0,94%	$ 8.758,00	$ 8.758,00
20	50161511	Panela pastilla	Principalmente contiene sacarosa, glucosa y fructosa. Además, presenta minerales como calcio, fósforo, hierro y potasio. Su color puede variar de amarillo a marrón oscuro, y su textura es sólida, con una dureza que depende de la relación entre azúcares reductores y no reductores. Empacada en bolsa por Kilo	1	KG	$ 12.000	$ 12.160	$ 12.080,00	0,94%	$ 12.080,00	$ 12.080,00
21	50221301	Fécula de maíz	Fécula de maíz es el almidón de maíz sin modificar. Es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios. Empacada en bolsa por libra	1	UN	$ 10.710	$ 10.853	$ 10.781,50	0,94%	$ 10.781,50	$ 10.781,50

22	50405702	Papa pastusa	La papa (Solanum Tuberosum), Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa. Las papas deberán tener características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos, moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días contados a partir de la fecha de entrega. Presentación bulto por 50 Kilos. El producto puede ser empacado costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permita realizar muestreo, y debe ser resistente al peso de 50 Kilos.	1	UN	$ 6.000	$ 6.080	$ 6.040,00	0,94%	$ 6.040,00	$ 6.040,00
23	50131612	Huevos Tipo AA	Los huevos tipo AA son de alta calidad, caracterizados por un peso individual entre 60 y 69.9 gramos, cáscara limpia, sana e inalterada, clara firme y yema esférica de color intenso. Con presentacion en cubetas de 30 unidades y cumplen con normativas de frescura. Dentro de los parámetros de calidad se referencia tener en cuenta los más relevantes: Clasificación por Peso: 60 - 69.9 gramos por unidad. Calidad de Cáscara: Limpia, sin grietas, resistente y de color uniforme. Deben cumplir con los estándares de calidad para huevo comercial	1	UN	$ 27.000	$ 27.360	$ 27.180,00	0,94%	$ 27.180,00	$ 27.180,00

			de mesa y normativas técnicas locales (como la NTC 1240).								
24	50406507	Tomate Chonto Larga Vida	Tomate Solanum lycopersicum. Las variedades de "larga vida" (o larga vida útil), Su color rojo intenso y su forma regular, junto a una piel suave lo hacen fácilmente reconocible. En boca llama la atención su textura carnosa y un sabor que recuerda al tomate de toda la vida, el más tradicional. Los híbridos más comunes tipo Chonto, y Libertador. Presentan genes que retrasan la maduración, manteniendo la firmeza del fruto por más tiempo tras la cosecha. Empacado en bolsa por kilo	1	KG	$ 10.500	$ 10.640	$ 10.570,00	0,94%	$ 10.570,00	$ 10.570,00
25	50111513	Carne de res pulpa	Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea.Empacada al vacio por kilo	1	KG	$ 45.750	$ 46.360	$ 46.055,00	0,94%	$ 46.055,00	$ 46.055,00
26	50171902	Pimienta negra en polvo	La pimienta negra (Piper nigrum) es una especia fundamental, fruto seco de una enredadera originaria de la India, considerada la "reina de las especias" y la más comercializada a nivel mundial. Contiene piperina, que le da su sabor picante, aroma intenso y propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y digestivas. Se usa en granos o molida para sazonar carnes, caldos, salsas y diversos	1	UN	$ 62.475	$ 63.308	$ 62.891,50	0,94%	$ 62.891,50	$ 62.891,50

			platos, siendo un condimento básico en la cocina.Empacada en Bolsa por libra								
27	50171902	Achiote color rojo en polvo	El achiote rojo es la especia natural extraída de las semillas maduras de la planta Bixa orellana, conocida por su vibrante color rojo-anaranjado y usada principalmente como colorante y condimento. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Empacada en Bolsa por libra	1	UN	$ 33.915	$ 34.367	$ 34.141,00	0,94%	$ 34.141,00	$ 34.141,00
28	50181906	Pan tajado	El pan tajado es un producto de panadería horneado, de textura blanda, suave y forma rectangular (tipo molde), elaborado principalmente con harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal y levadura. Se caracteriza por un color dorado uniforme, miga suave, aroma característico y empaque en bolsa de polietileno. Características Organolépticas: Color: Dorado/marrón claro en la corteza, blanco/crema en la miga. Olor/Sabor: Característico a pan horneado, sin sabores u olores extraños. Textura: Miga suave, elástica y corteza fina. Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz directa. Vida Útil: Generalmente entre 15 y 25 días en condiciones normales. debidamente empacado y rotulado, el empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante, su Presentación Neta de 450 gramos. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su	1	UN	$ 10.050	$ 10.184	$ 10.117,00	0,94%	$ 10.117,00	$ 10.117,00

			almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE BOLSA X 450 GRAMOS								
29	50171831	Mayonesa	La mayonesa es una emulsión fría y espesa elaborada principalmente a base de yema de huevo, aceite vegetal y un ácido (como vinagre o jugo de limón). La mayonesa deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: blanco uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. No se permite la adición de almidones naturales o modificados. GALON X 3800 GRAMOS	1	UN	$ 164.399	$ 166.590	$ 165.494,50	0,94%	$ 165.494,50	$ 165.494,50
30	50131801	Queso doble crema tajado	Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.UNIDAD X BLOQUE DE 2500 GRAMOS	1	UN	$ 160.500	$ 162.640	$ 161.570,00	0,94%	$ 161.570,00	$ 161.570,00
31	50112009	Jamón de cerdo	El jamón de cerdo (cocido o curado), un derivado cárnico rico en proteínas con grasas moderadas y sal. Su textura es firme/tierna, color rosado/rojo brillante y sabor suave (cocido) o intenso (curado),	1	UN	$ 34.650	$ 35.112	$ 34.881,00	0,94%	$ 34.881,00	$ 34.881,00

			destinado al consumo directo, conservado en refrigeración. Descripción del Producto: Producto obtenido a partir de la pierna trasera del cerdo (pernil), sometido a un proceso de salazón, inyección de salmuera y cocción (cocido). Ingredientes Típicos: Pierna de cerdo, sal, azúcar (dextrosa), conservantes (E-250, E-252), antioxidantes (E-301, E-316) y estabilizantes (en cocidos). Características Organolépticas: Color: Rosado suave (cocido) o rojo púrpura (curado). Sabor: Suave y salado, con aroma característico. Textura: Homogénea, poco fibrosa y tierna. Vida útil: 75 días (cocido empacado) al vacio y en condiciones de refrigeración. Empaque: Vacío (bolsas PA/PE) o atmósfera modificada, apto para uso alimentario.Empaque al vacio por libra								
32	50171551	Sal	Se caracteriza por ser un sólido cristalino, blanco o ligeramente amarillento, inodoro y soluble en agua. Su tamaño de grano es mayor que el de la sal fina, y puede ser utilizada en diversas aplicaciones, desde la cocina hasta la industria. Principalmente cloruro de sodio (NaCl), pero puede contener pequeñas cantidades de otros minerales como magnesio, calcio, yodo y sulfatos. En presentacion de Bolsa por kilogramo	1	UN	$ 5.700	$ 5.776	$ 5.738,00	0,94%	$ 5.738,00	$ 5.738,00

33	50112009	Salchichas para perro	La salchicha tipo perro (hot dog) es un embutido precocido de pasta fina y emulsificada, elaborada con mezcla de carne de cerdo, res y/o pollo. Se caracteriza por su textura suave, sabor ahumado, color rosado intenso y forma cilíndrica. Generalmente, requiere refrigeración (0°C - 4°C) y tiene una vida útil de aprox. 30 días. Descripción del Producto: Embutido escaldado y ahumado de pasta fina, diseñado para perros calientes. Ingredientes Comunes: Carne de cerdo, carne de pollo separada mecánicamente, agua, almidón de yuca/papa, proteína de soya, sal, tocino, especias, nitrito de sodio (fijador de color), antioxidantes y ahumado natural. Características Organolépticas: Textura: Fina, firme y homogénea. Color: Rosado o marrón claro uniforme. Sabor: Característico, con notas de humo y especias. Alérgenos: Puede contener soya y derivados de cereales con gluten. Conservación y Vida Útil: Mantener refrigerado entre 0°C y 4°C. El producto sellado al vacío suele durar 30 días, aunque puede variar según el fabricante. Requisitos Sanitarios y Calidad Debe cumplir con la normatividad de inocuidad (ausencia de Salmonella y Listeria). Empaque no adhesivo con información nutricional clara. Registro sanitario vigente.EN PRESENTACION DE PAQUETE 10 UNIDADES X540 GRAMOS	1	PAC	$ 48.668	$ 49.316	$ 48.992,00	0,94%	$ 48.992,00	$ 48.992,00

34	50131801	Queso campesino	Es un queso fresco Es un producto fresco, no ácido, sin maduración, obtenido por la coagulación de la leche y debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Sabor, color, olor, característicos del producto, con textura propia del tipo. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro. UNIDAD BLOQUE X 2000 GRAMOS	1	UN	$ 117.600	$ 119.168	$ 118.384,00	0,94%	$ 118.384,00	$ 118.384,00
35	50181901	Pan perro	Pan de tamaño individual, tradicionalmente de 8–12 cm de diámetro. Puede estar cubierto con ajonjolí (sésamo) o ser liso.Se elabora con harina de trigo, levadura, agua, sal, azúcar y grasa vegetal o mantequilla. Ideal para armar perros calientes. Producto fermentado, horneado y empacado.Puede incluir aditivos como mejoradores, conservadores y emulsionantes para mayor durabilidad. Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad. El rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE 12 UNIDADES X 800 GRAMOS.	1	PAC	$ 14.850	$ 15.048	$ 14.949,00	0,94%	$ 14.949,00	$ 14.949,00

36	50181901	Pan para Hamburguesa	Pan redondo de tamaño individual, tradicionalmente de 8–12 cm de diámetro. Puede estar cubierto con ajonjolí (sésamo) o ser liso. Se elabora con harina de trigo, levadura, agua, sal, azúcar y grasa vegetal o mantequilla. Ideal para armar hamburguesas de carne, pollo, pescado o vegetales. Producto fermentado, horneado y empacado.Puede incluir aditivos como mejoradores, conservadores y emulsionantes para mayor durabilidad. Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad. El rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE 12 UNIDADES X 800 GRAMOS.	1	PAC	$ 17.550	$ 17.784	$ 17.667,00	0,94%	$ 17.667,00	$ 17.667,00
37	50111513	Carne Bovino vicera callo de Res	El callo de víscera bovino, conocido comúnmente como mondongo, panza o menudo, es el revestimiento comestible del estómago de la vaca. Se considera una víscera blanca, rica en proteínas de alto valor, colágeno, hierro, zinc y vitamina B12. Requiere una cocción prolongada para ablandarse y es clave en platos tradicionales como sopas y guisos. Empacado al vacio por Kilo	1	KG	$ 34.500	$ 34.960	$ 34.730,00	0,94%	$ 34.730,00	$ 34.730,00

38	50171831	Salsa de tomate	La salsa de tomate deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: rojo uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. GALON X 3800 GRAMOS	1	UN	$ 158.865	$ 160.983	$ 159.924,00	0,94%	$ 159.924,00	$ 159.924,00
39	50405706	Papa criolla	La papa criolla (Solanum phureja) es un tubérculo andino de piel y pulpa amarilla, caracterizado por su textura harinosa, sabor intenso y rápida cocción. con alto contenido de carbohidratos, potasio y vitaminas A y C. Es un producto perecedero con vida útil corta a temperatura ambiente. Características Físicas: Forma redonda u oblonga, tamaño pequeño a mediano, piel delgada y lisa, pulpa amarilla intensa. Peso Promedio: 20 - 25 gramos por unidad. Diámetro Promedio: 25 mm – 35 mm. Sabor y Textura: Harinosa, suave y de cocción rápida. Empacada en bolsa por Kilo	1	UN	$ 10.500	$ 10.640	$ 10.570,00	0,94%	$ 10.570,00	$ 10.570,00
40	50307025	Plátano maduro	El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.	1	KG	$ 12.000	$ 12.160	$ 12.080,00	0,94%	$ 12.080,00	$ 12.080,00

41	50221301	Harina de trigo	Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común Triticum aestivum L, o trigo ramificado Triticum compactum host,o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado o germen y el resto se muele hasta darle un grado determinado de finura. Empacada en arroba por 25 libras	1	UN	$ 88.200	$ 89.376	$ 88.788,00	0,94%	$ 88.788,00	$ 88.788,00
42	50131701	Mantequilla de origen animal	Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Unidad por Libra	1	UN	$ 62.475	$ 63.308	$ 62.891,50	0,94%	$ 62.891,50	$ 62.891,50
43	50181709	Polvo de Hornear	El polvo de hornear (baking powder) es un agente leudante químico compuesto por bicarbonato de sodio, un ácido (como crémor tártaro) y almidón, diseñado para esponjar y dar volumen a masas de repostería. Se activa con humedad y calor, ideal para bizcochos, muffins y galletas, sin necesidad de tiempos de fermentación. UNIDAD X LIBRA	1	UN	$ 20.885	$ 21.163	$ 21.024,00	0,94%	$ 21.024,00	$ 21.024,00
44	50181709	Levadura instantánea seca	La levadura seca instantánea es un agente leudante de acción rápida y alta concentración, diseñado para añadirse directamente a la harina sin necesidad de hidratación previa. Es ideal para panadería y repostería por su consistencia, rapidez y facilidad de uso, requiriendo un 25% menos de cantidad que la levadura fresca. Es resistente y no requiere refrigeración hasta abrir el empaque. Ofrece un levado rápido, buen aroma y es ideal para masas de pizza y panes.UNIDAD X LIBRA	1	UN	$ 39.270	$ 39.794	$ 39.532,00	0,94%	$ 39.532,00	$ 39.532,00

45	50181901	Pan rollo	El pan rollo (o cascarita) es un producto de panadería tradicional, caracterizado por ser un pan semiojaldrado, de masa laminada con grasa, forma oblonga y enrollada. Posee una textura crujiente por fuera y suave por dentro, elaborado con harina de trigo fortificada con miga uniforme color crema, aroma característico y un sabor ligeramente dulce. De Vida útil Aproximadamente entre 6-7 días en condiciones frescas y secas, o hasta 20 días según fichas técnicas de almacenamiento debidamente empacado y rotulado, el empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante, verificando el origen del producto, su fecha de caducidad, las condiciones de almacenamiento y transporte, así como la correcta información nutricional y de etiquetado. Cada unidad de producto, con peso promedio de 60 gramos por unidad. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega. El producto debe de tener larga fecha de vencimiento.	1	UN	$ 1.350	$ 1.368	$ 1.359,00	0,94%	$ 1.359,00	$ 1.359,00

46	50111515	Pechuga de pollo deshuesada	La pechuga de pollo cruda es un corte magro del músculo pectoral, caracterizado por un color rosado pálido, textura firme y flexible, y aroma neutro. Es un alimento de alto valor proteico, bajo en grasas, que requiere refrigeración y manejo higiénico para evitar patógenos como Salmonella. De Color y Olor: Tono rosado claro uniforme. La grasa blanca o amarillenta indica frescura. El olor debe ser neutro, no ácido ni desagradable. De Textura: Firme al tacto y elástica. Una superficie viscosa, pegajosa o demasiado blanda indica deterioro. Producto altamente perecedero. Se debe almacenar refrigerado y consumir en pocos días, o congelado para un almacenamiento a largo plazo. comúnmente comercializado deshuesado y sin piel (suprema), libre de hueso (esternón y costillas), limpio y libre de coágulos o plumas.Empacada al vacio por kilogramos	1	KG	$ 39.000	$ 39.520	$ 39.260,00	0,94%	$ 39.260,00	$ 39.260,00
47	50305105	Papaya verde pintona	Papaya fruto proveniente de cualquier variedad de la especie Cariaca papaya S. Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 9.000	$ 9.120	$ 9.060,00	0,94%	$ 9.060,00	$ 9.060,00
48	50305002	Naranja común	La naranja común (Citrus sinensis) es una fruta cítrica de forma redonda u ovalada, de tamaño mediano, con una piel gruesa de color naranja brillante. Su pulpa jugosa se divide en gajos y presenta un sabor dulce con notas ligeramente ácidas, característico de los cítricos. Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 9.000	$ 9.120	$ 9.060,00	0,94%	$ 9.060,00	$ 9.060,00

49	50302004	Mora	La mora es un fruto de arbusto perteneciente al género Rubus. Se consume directamente o como insumo en jugos, postres, mermeladas, salsas y repostería. Alta en vitamina C, antioxidantes, fibra y compuestos fenólicos. Producto altamente perecedero, requiere manejo cuidadoso y refrigeración. Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 12.000	$ 12.160	$ 12.080,00	0,94%	$ 12.080,00	$ 12.080,00
50	50307045	Guayaba pera	Fruta tropical originaria de América, ampliamente cultivada en climas cálidos. Rica en vitamina C, fibra, antioxidantes y minerales como potasio. Usada para consumo directo o en elaboración de jugos, jaleas, mermeladas, dulces, salsas y postres. Variedades comunes: guayaba blanca, guayaba rosada, guayaba pera. Producto altamente perecedero, requiere refrigeración tras cosecha. Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 9.000	$ 9.120	$ 9.060,00	0,94%	$ 9.060,00	$ 9.060,00
51	50317035	Guanábana	La guanábana (Annona muricata) es una fruta tropical grande (hasta 3-4 kg y 40 cm), de forma ovoidal con cáscara verde espinosa y pulpa blanca, jugosa, ácida-dulce, con semillas negras. Es rica en agua (82.8%), vitamina C, potasio y fibra. De forma ovoide, cáscara delgada verde oscura brillante con espinas suaves, pulpa blanca, fibrosa y muy aromática.Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 15.000	$ 15.200	$ 15.100,00	0,94%	$ 15.100,00	$ 15.100,00
52	50101513	Lulo	Fruta tropical andina, muy popular por su sabor exótico y refrescante.Usada principalmente en jugos, sorbetes, mermeladas y postres. Rica en vitamina C, hierro, fósforo y compuestos antioxidantes.Producto muy perecedero, requiere manejo postcosecha cuidadoso.Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 12.000	$ 12.160	$ 12.080,00	0,94%	$ 12.080,00	$ 12.080,00

53	50304524	Mango Tommy	Mangifera indica, comúnmente mango o melocotón de los trópicos, es una especie arbórea perteneciente a la familia de las anacardiáceas. El mango es una fruta de la Zona Intertropical de pulpa carnosa y dulce. Destaca entre sus principales características su buen sabor.Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 12.000	$ 12.160	$ 12.080,00	0,94%	$ 12.080,00	$ 12.080,00
54	50101513	Piña Fresca	Piña fruto proveniente de cualquier variedad cayena lisa, (Ananas comosus L. Meer), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. La piña contiene un 85% de agua, Hidratos de Carbono y Fibra. Puede servirse como fruta al natural o en variedad de jugos y conservas. Es rico en sacarosa, fructosa, glucosa, vitaminas y mineral. Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 9.000	$ 9.120	$ 9.060,00	0,94%	$ 9.060,00	$ 9.060,00
55	50301526	Manzana Roja	La manzana es de la familia de las Rosáceas, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (Malus Pumila Mill) La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II.Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 27.000	$ 27.360	$ 27.180,00	0,94%	$ 27.180,00	$ 27.180,00
56	50304402	Mandarina verde	La mandarina (Citrus nobilis Loureiro) tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad. La mandarina se clasifica en categoría Extra, I y II.Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 28.500	$ 28.880	$ 28.690,00	0,94%	$ 28.690,00	$ 28.690,00

57	50304205	Limón Tahití	Fruto proveniente de la especie (Citrus × limón), cuyos frutos son pequeños, verdes o amarillos, de pulpa ácida y fuertemente aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 12.000	$ 12.160	$ 12.080,00	0,94%	$ 12.080,00	$ 12.080,00
58	50306701	Fresa fresca	Fresa de la variedad Chandler Fragaria vasca, freseras, es un género con varias especies de plantas rastreras. Su nombre deriva de la fragancia que posee (fraga, en latín). Son cultivadas por su fruto comestible llamado fresa o frutilla. Es considerado fruta no climatérica, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II. Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 21.000	$ 21.280	$ 21.140,00	0,94%	$ 21.140,00	$ 21.140,00
59	50407018	Garbanzo seco	El garbanzo son leguminosas, sus granos provenientes de la especie Cicer arietinum L., comprende los granos de garbanzo enteros y sanos de tamaño y forma rugosidad y color que difiere notoriamente de la variedad que se considere. El garbanzo se clasifica por su tamaño en dos tipos: garbanzo grande y garbanzo pequeño.Bolsa por kilogramo	1	KG	$ 12.000	$ 12.160	$ 12.080,00	0,94%	$ 12.080,00	$ 12.080,00

60	50171831	Pasta de tomate	Producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados o triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate adicionado de sal edulcorantes vinagre condimentos especies, con o sin la adición de aditivos permitidos.Bolsa por kilogramo	1	KG	$ 44.625	$ 45.220	$ 44.922,50	0,94%	$ 44.922,50	$ 44.922,50
61	50421806	Frijol Caraota negro	El frijol negro seco (Phaseolus vulgaris) es una legumbre versátil y nutritiva, base en la cocina latinoamericana, rica en proteínas, fibra, hierro y potasio. Bolsa por libra	1	UN	$ 10.500	$ 10.640	$ 10.570,00	0,94%	$ 10.570,00	$ 10.570,00
62	50421812	Frijol Zaragoza	El frijol Zaragoza en Colombia (*Phaseolus spp.*) es una variedad tradicional de alto consumo, reconocido por su grano de color rojo púrpura, forma aplanada y tamaño mediano-grande. Se comercializa seco, seleccionado y libre de olores extraños, cumpliendo con la NTC 871. Es ideal para sopas, caldos y guisos, con granos que conservan su integridad tras la cocción. Bolsa por libra	1	UN	$ 20.250	$ 20.520	$ 20.385,00	0,94%	$ 20.385,00	$ 20.385,00
63	50171800	Salsa de soya	Salsa tradicional asiática elaborada a partir de soya (soja), trigo, agua y sal. Se obtiene por fermentación natural (más tradicional) o por hidrólisis química (proceso industrial rápido). Se usa para marinar, sazonar, cocinar, o como aderezo.Muy popular en la cocina china, japonesa, coreana, tailandesa y global. Fuente de umami, con alto contenido en sodio.Galón X 4000 gramos	1	UN	$ 76.755	$ 77.778	$ 77.266,50	0,94%	$ 77.266,50	$ 77.266,50

64	50171800	Salsa bbq	La salsa BBQ (barbecue) es una salsa espesa y de sabor dulce, ahumado y ligeramente ácido, elaborada a base de puré de tomate, azúcar, vinagre, especias y saborizantes naturales. Se utiliza como acompañamiento o marinado para carnes, pollo, costillas y otras preparaciones a la parrilla o al horno. La presentación por 3000 gramos está orientada al consumo institucional, gastronómico o para servicio de alimentos.Galón X 3000 gramos	1	UN	$ 110.670	$ 112.146	$ 111.408,00	0,94%	$ 111.408,00	$ 111.408,00
65	50111515	Pierna pernil de pollo blanca	Carne de pollo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. En su entrega, debe presentar como parámetros técnicos. Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de refrigeración que permitan la conservación de esta. Deberá ser empacada en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Empacado al vacio por Kilogramo	1	KG	$ 27.000	$ 27.360	$ 27.180,00	0,94%	$ 27.180,00	$ 27.180,00

66	50192902	Espagueti	Pasta seca, larga y cilíndrica, elaborada principalmente con sémola de trigo duro fortificada (hierro, niacina, tiamina, riboflavina, ácido fólico) y agua. Cumple con la NTC 1055 (Norma Técnica Colombiana), presenta un color amarillo característico, sabor neutro y textura firme tras la cocción. Ingredientes: Sémola de trigo seleccionado fortificada y agua (puede contener huevo). Características físicas: Longitud de 25-30 cm, sección circular, humedad inferior al 14%. Presentacion de Bolsa por Kilogramo	1	KG	$ 11.025	$ 11.172	$ 11.098,50	0,94%	$ 11.098,50	$ 11.098,50
67	50307025	Plátano verde	El plátano verde es la fruta inmadura del plátano macho (Musa paradisiaca), reconocida por su textura firme, sabor neutro a ligeramente amargo, y su alto contenido en almidón. A diferencia del plátano maduro, no se consume crudo, sino que se cocina, fríe, hornea o hierve, siendo un alimento básico en muchas cocinas de América Latina, el Caribe, África y Asia. Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 12.000	$ 12.160	$ 12.080,00	0,94%	$ 12.080,00	$ 12.080,00
68	50401801	Frijol verde	El frijol verde es la vaina inmadura de la planta del frijol (Phaseolus vulgaris). es muy apreciado por su sabor suave, en Colombia es un cultivo de ciclo corto (75-80 días) de alto consumo, con variedades como Cargamanto (rojo/blanco), Calima y Radical. textura tierna y su valor nutritivo. Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 21.000	$ 21.280	$ 21.140,00	0,94%	$ 21.140,00	$ 21.140,00

69	50407201	Arracacha fresca	Arracacha o apio criollo es una raíz tuberosa procedente de la especia Arracacia xanthorrhiza Bancroft, hortaliza de la familia de la apiceae. La arracacha se cultiva principalmente por su raíz reservante que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta puede ser de color blanco, amarillo o morado según la variedad, posee un almidón muy fino, con alto contenido de calcio y vitamina A (variedad amarilla), y niveles adecuados de niacina, ácido ascórbico y fósforo. Su principal inconveniente es su corta vida de almacenamiento y su vulnerabilidad para sufrir daños durante el transporte. La arracacha se clasificará como calidad primera y segunda. Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 10.500	$ 10.640	$ 10.570,00	0,94%	$ 10.570,00	$ 10.570,00
70	50403242	Mazorca tierna	La mazorca tierna (chócolo) en Colombia, especialmente variedades como Corpoica V-115, se caracteriza por su grano amarillo crema, sabor dulce, alto contenido de fibra y vitamina C. Se cosecha en estado lechoso, con mazorcas de 16-18 cm. Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 12.000	$ 12.160	$ 12.080,00	0,94%	$ 12.080,00	$ 12.080,00
71	50424503	Lenteja seca	La lenteja (Lens culinaris) es una leguminosa comestible de pequeño tamaño, forma lenticular y superficie lisa. Es una de las legumbres más antiguas cultivadas por el ser humano, ampliamente valorada por su alto contenido proteico, fibra, hierro y facilidad de cocción. Se presenta generalmente seca, aunque también se puede encontrar en forma cocida o precocida. En presentacion por Bolsa de libra	1	UN	$ 12.000	$ 12.160	$ 12.080,00	0,94%	$ 12.080,00	$ 12.080,00

72	50425400	Arveja seca	La arveja seca (*Pisum sativum*) es una leguminosa que se consume principalmente en su forma seca. Tiene un tamaño pequeño y forma redonda o ligeramente ovalada. Es apreciada por su alto contenido en proteínas, fibra, vitaminas y minerales, además de ser una excelente fuente de energía y un alimento básico en muchas culturas. En presentacion por Bolsa de libra	1	UN	$ 9.000	$ 9.120	$ 9.060,00	0,94%	$ 9.060,00	$ 9.060,00
73	50131701	Crema de leche	Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de ultrapasteuruzación (UHT) o esterilización. En presentacion de Bolsa por litro	1	UN	$ 49.980	$ 50.646	$ 50.313,00	0,94%	$ 50.313,00	$ 50.313,00

74	50111513	Carne Lomo Ancho	La carne de chatas se refiere a los cortes provenientes de la parte delantera del animal, específicamente de la región delantera del lomo y pecho de la res. Esta carne es conocida por su sabor intenso y su textura firme, aunque suele tener mayor contenido de tejido conectivo y grasa que otras partes más nobles, lo que la hace ideal para preparaciones que requieren cocciones largas como guisos, estofados y caldos. Estos cortes incluyen piezas como el brazuelo, chambarete, espaldilla y pecho. Debido a su estructura muscular, la carne de chatas suele ser más dura que la de cortes de lomo o solomillo, pero su sabor es muy apreciado en la cocina tradicional. Empacada al vacio por Kilo	1	KG	$ 67.500	$ 68.400	$ 67.950,00	0,94%	$ 67.950,00	$ 67.950,00
75	50402205	Cebolla morada fresca	Pertenece a la familia Liliaceae variedad y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona roja se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 9.000	$ 9.120	$ 9.060,00	0,94%	$ 9.060,00	$ 9.060,00

76	50111519	Chorizo de cerdo tipo antioqueño	Incluyen un rango de pH entre 4.2 y 5.1, una actividad de agua (aw) entre 0.94 y 0.98, humedad del 45.1% al 56.4%, y porcentajes de proteína, grasa y cenizas en el extracto seco que varían del 31.6% al 40.3%, 48.2% al 56.9% y 3.85% al 5.1%, respectivamente. El chorizo contiene un porcentaje significativo de proteína, lo que le da valor nutricional. Embutido cárnico surtido en diferentes sabores y presentaciones conforme a necesidad de preparación de recetas. Empacado al vacío x 450 gramos. Con máximo 20% de grasa. Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 88.358	$ 89.536	$ 88.947,00	0,94%	$ 88.947,00	$ 88.947,00
77	50111514	Lomo de cerdo	Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Empacada al vacio por Kilo	1	KG	$ 42.000	$ 42.560	$ 42.280,00	0,94%	$ 42.280,00	$ 42.280,00
78	50402304	Repollo blanco	Repollo blanco: Rico en agua, carbohidratos, proteínas y fibra. También es una buena fuente de vitaminas como la C y A, y minerales como el potasio, calcio y selenio. Su contenido de agua es alto, alrededor del 80%, lo que lo hace refrescante y fácil de digerir. El repollo tiene un sabor fuerte y ligeramente dulce. Su color es verde pálido a blanco.Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 6.000	$ 6.080	$ 6.040,00	0,94%	$ 6.040,00	$ 6.040,00

79	50405631	Pimentón	Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes).Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 16.500	$ 16.720	$ 16.610,00	0,94%	$ 16.610,00	$ 16.610,00
80	50171553	Paprika	Paprika o pimentón (Capsicum annuum) fruto del pimiento rojo desecado y reducido a polvo. Su color puede variar del rojo naranja al rojo sangre. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Ampliamente empleado en la elaboración de derivados cárnicos. Empacado en Bolsa por Kilogramo	1	KG	$ 48.195	$ 48.838	$ 48.516,50	0,94%	$ 48.516,50	$ 48.516,50
81	50161511	Chocolate pastilla	El chocolate en pastilla es un producto sólido elaborado a base de pasta de cacao, azúcar y, en algunos casos, leche en polvo, manteca de cacao y otros ingredientes aromáticos. Se presenta en forma de tabletas gruesas o discos compactos, diseñados principalmente para su disolución en líquidos calientes como agua o leche, siendo tradicionalmente utilizado en bebidas calientes, repostería y cocina. Empacado en Bolsa por Libra	1	UN	$ 26.775	$ 27.132	$ 26.953,50	0,94%	$ 26.953,50	$ 26.953,50
82	50201706	Café molido	El café molido es el producto obtenido a partir de granos de café tostados y posteriormente triturados hasta alcanzar un tamaño de partícula adecuado para su método de preparación (filtro, prensa francesa, espresso, etc.). Es uno de los formatos más consumidos a nivel mundial, ya que permite una preparación rápida y conserva buena parte de los aromas y	1	UN	$ 55.125	$ 55.860	$ 55.492,50	0,94%	$ 55.492,50	$ 55.492,50

			sabores del grano.Empacado en Bolsa por Libra								
83	50412503	Zanahoria	La zanahoria es una hortaliza de raíz comestible, de color anaranjado intenso (aunque puede haber variedades moradas, rojas o amarillas), textura crujiente, sabor dulce y aroma suave. Se consume cruda o cocida y es rica en vitamina A, fibras y antioxidantes. Al granel por Kilogramo	1	KG	$ 6.000	$ 6.080	$ 6.040,00	0,94%	$ 6.040,00	$ 6.040,00
84	50121537	Pescado Mojarra roja	La mojarra roja (Oreochromis spp.) en Colombia es un pez de cultivo de carne blanca y firme, con alto valor proteico y bajo en grasas, ideal para comercialización fresca o eviscerada. Nombre Técnico: Oreochromis sp. (Tilapia roja). Descripción Física: Pez de forma ovalada, plana, color rojo característico, ojos brillantes y agallas rojo claro. Calidad de Carne: Carne blanca, firme, textura suave y sabor tenue. Peso Comercial: Generalmente comercializada en peso entre los 250 a 350 gramos, eviscerada y sin presencia de escamas, bajo condiciones de congelación y empacada al vacío en cantidad por kilo de producto.	1	KG	$ 30.000	$ 30.400	$ 30.200,00	0,94%	$ 30.200,00	$ 30.200,00
85	50192602	Papa a la francesa precocida	La papa a la francesa precocida es un producto elaborado a partir de papa fresca seleccionada, pelada, cortada en bastones, blanqueada y parcialmente frita, luego congelada para su conservación. Está lista para freír o llevar al horno, manteniendo una textura crujiente por fuera y suave por dentro. Su presentación Por 2 kilos está orientada al consumo institucional, doméstico o gastronómico.	1	UN	$ 49.980	$ 50.646	$ 50.313,00	0,94%	$ 50.313,00	$ 50.313,00

86	50192902	Pasta Macarrón	La pasta tipo macarrón es un alimento seco, cilíndrico y hueco, elaborado principalmente con sémola de trigo duro y agua, caracterizado por su alto contenido en carbohidratos complejos y proteínas. En presentacion de Bolsa por Libra	1	UN	$ 7.875	$ 7.980	$ 7.927,50	0,94%	$ 7.927,50	$ 7.927,50
87	50192902	Pasta tipo fideos	La Pasta tipo fideos (pastas alimenticias secas) elaborados con sémola/harina de trigo duro, agua y fortificantes. Son una fuente rica en carbohidratos, baja en grasa, que aporta energía y micronutrientes (hierro, vitaminas del grupo B), con un tiempo de cocción variable según el grosor.En presentacion de Bolsa por Libra	1	UN	$ 7.875	$ 7.980	$ 7.927,50	0,94%	$ 7.927,50	$ 7.927,50
88	50192902	Pasta tipo lasaña	La pasta para lasaña es un producto alimenticio seco en forma de láminas rectangulares, elaborado principalmente con sémola de trigo duro y agua, diseñado para prepararse al horno. Suele ser precocida (lista para horno) o tradicional, con textura firme, color crema y características orgánicas de trigo. En presentacion de Paquete por Libra	1	UN	$ 31.500	$ 31.920	$ 31.710,00	0,94%	$ 31.710,00	$ 31.710,00
89	50404614	Lechuga verde	La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi-templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Entre las variedades de lechuga se destacan: Romana, francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble. La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como las vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos. Al granel por Libra	1	UN	$ 6.000	$ 6.080	$ 6.040,00	0,94%	$ 6.040,00	$ 6.040,00

90	50202310	Botellón de agua purificada	El botellón de agua potable con capacidad volumétrica de 20 litros (equivalente a 5 galones). La capacidad puede variar según la marca y el tipo de botellón, pero 20 litros es la medida más estándar en envase reutilizable o descartable que contiene agua tratada, purificada o mineral, destinada para consumo humano. Botellón de policarbonato, PET o polietileno HDPE (grado alimenticio).Capacidad: 18.5 a 20 litros (estándar).Tipo: Retornable (reutilizable) o descartable. Cierre: Sello hermético de seguridad, tapa inviolable.Condiciones de almacenamiento: Lugar fresco, seco, protegido del sol y de productos químicos.Manipulación: No debe rodarse ni exponerse a contaminantes.	1	UN	$ 37.500	$ 38.000	$ 37.750,00	0,94%	$ 37.750,00	$ 37.750,00
91	52151907	Moldes para lasaña	Los moldes de aluminio desechables con capacidad de 8 oz (aprox. 230-250 ml/gr), como las cacerolas REF: 021, son ideales para porciones individuales de lasaña. Estos recipientes pequeños son perfectos para porciones personales o "junior", ofreciendo una opción práctica para hornear, servir y transportar. Tienen medidas aproximadas de 14 x 11.5 cm con tapas transparentes. PAQUETE 8 ONZAS CON TAPA X 20 UNIDADES	1	PAC	$ 714	$ 724	$ 719,00	0,98%	$ 719,00	$ 719,00

92	53131608	Jabón líquido para loza	Jabón líquido para loza, producto de higiene diseñado para limpiar utensilios o superficies. Su fórmula contiene agentes limpiadores (surfactantes), humectantes y fragancias. Antibacterial, neutro, multiusos. Presentación del producto: Bidones de 20 Litros o más (para uso institucional). Apariencia: Líquido transparente o opaco, viscoso.Color: Variable (incoloro, azul, verde, etc.), uniforme.Aroma: Agradable y característico (cítrico, floral, neutro, etc.). pH (a 25°C):/ 7.0 – 9.0 (multiusos). Viscosidad: 1,000 a 5,000 cP (según uso y tipo de dispensador). Tensoactivos aniónicos o no iónicos: ≥ 10% (según fórmula). Preservantes: Autorizados para garantizar estabilidad microbiana. En presentacion de Galón por 20 LITROS	1	UN	$ 223.125	$ 226.100	$ 224.612,50	0,94%	$ 224.612,50	$ 224.612,50
93	47131821	Jabón líquido desengrasante	El jabón desengrasante es un limpiador líquido de uso industrial o doméstico formulado especialmente para remover grasa, aceite, carbón, residuos orgánicos y suciedad adherida en utensilios, maquinaria, cocinas, pisos o superficies metálicas. Puede ser alcalino o neutro, dependiendo de su uso. Aspecto: Líquido viscoso, transparente u opaco. Color: Verde, azul, ámbar u otro, según formulación.Aroma: Cítrico, pino, neutro o característico.pH: 9.0 – 12.5 (dependiendo de concentración). Tensoactivos aniónicos o no iónicos: ≥ 10%. Solubilidad: 100% en agua. Acción desengrasante: Alta eficacia sobre grasa animal y mineral. Biodegradabilidad: ≥ 90%. Poder espumante: Bajo a medio (según formulación). No inflamable, no tóxico en	1	UN	$ 203.490	$ 206.203	$ 204.846,50	0,94%	$ 204.846,50	$ 204.846,50

			condiciones normales de uso. Presentación del producto: En presentacion de Galon de 20 Litros (uso industrial).								
94	47131803	Hipoclorito de sodio (cloro)	El hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto químico en solución acuosa, utilizado como desinfectante, blanqueador y sanitizante. Es eficaz contra bacterias, virus, hongos y otros microorganismos, y se emplea en limpieza de superficies, desinfección de agua, alimentos y lavandería. Concentración de NaOCl: Uso doméstico: 3% – 6%. Color: Amarillo pálido a verdoso. Olor: Cloro característico. Densidad: 1.08 – 1.2 g/mL (según concentración). Solubilidad en agua: Total. Acción antimicrobiana: Bactericida, virucida, fungicida. Biodegradabilidad: No aplicable (compuesto inorgánico), pero se descompone rápidamente en condiciones normales- Presentación del producto: Galón de 20 Litros.	1	UN	$ 151.725	$ 153.748	$ 152.736,50	0,94%	$ 152.736,50	$ 152.736,50
95	47131604	Escoba cerda Blanda	La escoba es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con cerdas y un mango largo. Se utiliza para barrer y recoger suciedad, polvo o residuos en pisos de interiores o exteriores. Puede fabricarse con distintos tipos de fibras y materiales según el uso previsto.	1	UN	$ 12.674	$ 12.842	$ 12.758,00	0,93%	$ 12.758,00	$ 12.758,00
96	47131618	Trapero para piso	El trapero, también conocido como mopa o trapeador, es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con tiras absorbentes (de hilo, tela o microfibra) y un mango largo. Se utiliza para limpiar y secar superficies de piso, especialmente en	1	UN	$ 23.027	$ 23.334	$ 23.180,50	0,94%	$ 23.180,50	$ 23.180,50

			ambientes domésticos, comerciales e industriales.								
97	14111705	Servilletas de papel	Las servilletas de papel son productos desechables elaborados con papel tissue (celulosa), diseñadas para la higiene personal o la limpieza ligera durante el consumo de alimentos. Pueden ser blancas o impresas, en una o más capas (hojas), y con distintos tamaños y presentaciones.PAQUETE X 300 UNIDADES PARTIDOS COLOR BLANCO	1	UN	$ 6.783	$ 6.873	$ 6.828,00	0,93%	$ 6.828,00	$ 6.828,00
98	47131501	Paño de algodón	El paño de cocina en algodón es un accesorio textil utilizado en entornos domésticos, institucionales o industriales para secar utensilios, limpiar superficies, manipular recipientes calientes o cubrir alimentos. Está fabricado con tela de algodón 100%, lo que le confiere alta absorción, resistencia y facilidad de lavado. Es reutilizable, higiénico y apto para el uso en cocinas y áreas de preparación de alimentos.UNIDAD 30 CM X 30 CM	1	UN	$ 33.915	$ 34.367	$ 34.141,00	0,94%	$ 34.141,00	$ 34.141,00
99	14111705	Papel aluminio	El papel aluminio es una lámina delgada de aluminio puro, utilizada comúnmente para envolver, proteger y conservar alimentos. Es resistente al calor, al vapor, a la humedad y a la luz, lo que lo convierte en un material ideal para cocinar, hornear y almacenar productos alimenticios. La presentación de 100 metros es adecuada para uso institucional, comercial o doméstico intensivo.ROLLO X 100 METROS	1	UN	$ 67.830	$ 68.734	$ 68.282,00	0,94%	$ 68.282,00	$ 68.282,00

100	48102100	Papel vinipel	El papel vinipel es una película plástica transparente y adherente, fabricada a base de PVC (cloruro de polivinilo) o materiales similares aptos para contacto con alimentos. Se utiliza para envolver, proteger y conservar productos alimenticios, manteniéndolos frescos y evitando su contaminación. La presentación de 300 metros es ideal para uso institucional, comercial o industrial.ROLLO X 100 METROS	1	UN	$ 15.173	$ 15.375	$ 15.274,00	0,94%	$ 15.274,00	$ 15.274,00
101	47131603	Esponja Acerada para loza	Las esponjas de limpieza son artículos fabricados con materiales sintéticos o naturales, diseñadas para remover suciedad, grasa o residuos en diversas superficies. Pueden estar destinadas para uso doméstico, o institucional.PAQUETE X 2 UNIDADES	1	PAC	$ 15.887	$ 16.098	$ 15.992,50	0,93%	$ 15.992,50	$ 15.992,50
102	47131603	Esponjilla de alambre	La esponja de alambre es un estropajo metálico elaborado con hilos de acero inoxidable o acero galvanizado, diseñado para remover residuos incrustados, grasa difícil y carbonilla en utensilios metálicos, parrillas, hornos y estufas. Es un producto de alta abrasividad, de uso común en cocinas industriales, restaurantes y hogares. La presentación por 12 unidades facilita su uso en ambientes de alto consumo.PAQUETE X 12 UNIDADES	1	PAC	$ 21.866	$ 22.158	$ 22.012,00	0,94%	$ 22.012,00	$ 22.012,00

103	47131502	TOALLAS DE PAPEL MULTIUSOS	Esta toalla tipo Multiusos para mano es una solución de alto rendimiento, diseñada con gran capacidad de absorción y resistencia, ideal para limpiar grasas, aceites y líquidos en talleres, cocinas industriales y áreas de trabajo, siendo más higiénico que los trapos convencionales. Controla el desperdicio gracias a su precorte, pues se utiliza solo lo necesario.Con tubo removible para que dispense hasta la última hoja. Características: Rollo de 100 m, 1 Hoja, Natural KIMBERLY, Precortado.PACA X 6 UNIDADES X ROLLO DE 100 METROS	1	UN	$ 285.600	$ 289.408	$ 287.504,00	0,94%	$ 287.504,00	$ 287.504,00
				SUBTOTAL	**$ 3.565.950**	**$ 3.613.496**	**$ 3.589.723**			**$ 3.589.723,00**
				VALOR IMPUESTOS	**$ 344.438**	**$ 349.030**	**$ 346.734**			**$ 346.734,00**
				TOTAL	**$ 3.910.388**	**$ 3.962.526**	**$ 3.936.457**			**$ 3.936.457,00**

Por lo tanto, con base en la información anteriormente mencionada, el estudio del mercado arrojo un promedio de **TRES MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($3.936.457,00)** IVA incluido.

VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

El presupuesto estimado para la presente contratación es de **CIENTO SETENTA Y CINCO MILLONES DE PESOS MCTE ($ 175.000.000)** con IVA incluido, así como todos los gastos y costos en que incurra el contratista para la legalización y cumplimiento del contrato, pago de los impuestos y descuentos de ley a que haya lugar.

El proceso se adelantará por el sistema de precios unitarios a monto agotable, será adjudicado hasta por la totalidad del presupuesto oficial del proceso de contratación. En consecuencia, NO se deberán ofertar cantidades, si no que presentará la oferta indicando el valor unitario para cada ítem, discriminando el IVA y contemplando todos los costos directos e indirectos del contrato. Pues éstas serán solicitadas por la entidad con posterioridad a la celebración del contrato en aras de poder adquirir el mayor número de unidades de cada producto utilizando el presupuesto disponible. El proponente deberá establecer en su propuesta económica y en el valor de la oferta consignado en SECOP II, la sumatoria de los valores unitarios sin tener en cuenta cantidades.

CDP: Para sufragar el pago del (los) contrato(s) que surjan de la negociación la Entidad cuenta con el rubro de materiales para formación profesional con No. Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 8026 del 28 de enero de 2026.

Elaboró: Valentina Téllez Salamanca- Apoyo Contractual y Convencional - Grupo de Apoyo Administrativo-SENA- CDAE-RC.
Revisó componente jurídico: Yessica Paola Castañeda Jaramillo– Abogada Contratación – Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CDAE-SENA-RC.
Revisó componente económico: Karen Lorena Figueredo Rojas– Apoyo Presupuesto - Coordinación Grupo de Apoyo Administrativo - CDAE-SENA-RC. Karen Lorena Figueredo