NUEVA LICORERA DE BOYACÁ	NUEVA LICORERA DE BOYACÁ E.I.C.E. - NLB	CÓDIGO: GC-OAJ-F-34
	FORMATO	VERSIÓN: 0
	ANÁLISIS DEL SECTOR	FECHA:04/06/2021

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: PROPUESTA ABIERTA DE OFERTAS

DEPENDENCIA: SUBGERENCIA TÉCNICA DE PRODUCCIÓN

DOCUMENTO: ANALISIS DEL SECTOR

OBJETO: "SUMINISTRO DE GLICERINA Y ESENCIAS"

FUNCIONARIO QUE PRESENTA EL ESTUDIO: NANCY YOHANA AVILA TIBACUY – SUBGERENTE TÉCNICA DE PRODUCCION.

CIUDAD Y FECHA: Tunja, mayo de 2026.

OBJETIVO:

Identificar y analizar proveedores, productos y precios requeridos para establecer comparación y asignación de valores al suministro objeto del presente proceso de contratación desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.

ALCANCE:

Seleccionar y comparar económicamente bienes que satisfagan las necesidades objeto de contratación, y permitir establecer el contexto financiero, económico y competitivo de los diferentes procesos contractuales, con bienes y servicios con objetos similares a la necesidad que pretende satisfacer la Nueva Licorera de Boyacá (NLB)

DESARROLLO: El análisis comprende las siguientes etapas:

Aspectos Generales - Análisis del mercado
Análisis de la Demanda
Análisis de la Oferta

ASPECTOS GENERALES

Análisis del mercado

El mercado de esencias y glicerina para la elaboración de licores hace parte del sector de insumos químicos y aditivos de uso alimentario, integrado a la industria de sabores y fragancias, la cual ha registrado un crecimiento sostenido en América Latina durante los últimos años. Este comportamiento ha estado impulsado por la expansión de la industria de alimentos y bebidas, el fortalecimiento de las cadenas agroindustriales, la diversificación del portafolio de productos y la evolución en las preferencias de los consumidores hacia bebidas con mayor valor agregado. En este contexto, tanto las esencias como la glicerina grado USP se constituyen en insumos estratégicos dentro de la cadena productiva licorera,

Scanned with CamScanner

dado que inciden directamente en las características organolépticas, la estabilidad fisicoquímica y la calidad final del producto.

En el ámbito latinoamericano, la demanda de esencias está estrechamente vinculada al desempeño del sector de bebidas alcohólicas, especialmente en países con tradición licorera consolidada. Colombia se destaca dentro de este grupo, no solo por los volúmenes de producción y consumo, sino también por la relevancia cultural y económica de productos como el aguardiente, el ron y los licores saborizados. En particular, el aguardiente anisado constituye uno de los principales motores de demanda de esencias en el país, debido a que la esencia de anís es el componente central del perfil sensorial de este producto. Esto genera una necesidad permanente de abastecimiento con altos estándares de calidad, consistencia y estabilidad, en la medida en que cualquier variación en el perfil aromático puede impactar directamente la aceptación del consumidor.

Adicionalmente, el mercado ha venido evolucionando hacia una mayor sofisticación de la oferta de bebidas alcohólicas, con el crecimiento de categorías como licores premium, cremas alcohólicas, bebidas saborizadas y productos diferenciados. Esta tendencia ha incrementado la demanda de esencias más complejas, incluyendo mezclas aromáticas específicas y desarrollos a la medida, lo que exige a los proveedores no solo capacidad de suministro, sino también conocimiento técnico y soporte en procesos de formulación. En este sentido, las esencias han pasado de ser un insumo básico a convertirse en un elemento clave de innovación y diferenciación dentro del sector licorero.

Por su parte, la glicerina grado USP corresponde a un insumo de alta pureza que cumple con estándares definidos por farmacopeas internacionales, lo que garantiza su idoneidad para aplicaciones en alimentos y bebidas. En la industria licorera colombiana, su uso es ampliamente reconocido debido a sus propiedades como agente humectante, suavizante y estabilizante, contribuyendo a mejorar atributos como la viscosidad, el cuerpo y la sensación en boca del producto final. Asimismo, facilita la integración de componentes en la mezcla y favorece la estabilidad del licor durante su almacenamiento y distribución. La demanda de glicerina USP es constante y transversal a diferentes líneas de producción, lo que la convierte en un insumo de abastecimiento crítico.

El mercado colombiano de esencias y glicerina presenta una estructura con niveles de competencia moderados a altos, caracterizada por la participación de diversos actores, entre los que se encuentran importadores de casas internacionales de sabores, distribuidores especializados en insumos químicos y alimentarios, y algunas empresas con capacidades de formulación y desarrollo a nivel local. Esta configuración permite contar con una oferta amplia y diversificada, tanto en productos estandarizados como en soluciones específicas para requerimientos particulares de las empresas licoreras. En el caso de las esencias, el mercado muestra un mayor grado de especialización técnica, dado que estos productos corresponden a formulaciones complejas diseñadas para cumplir perfiles sensoriales específicos, lo que implica procesos de validación, pruebas y ajustes según las necesidades del cliente.

Scanned with CamScanner

En términos de abastecimiento, una proporción significativa de las esencias y de la glicerina comercializada en Colombia depende de importaciones o de materias primas de origen extranjero, lo que introduce una exposición a variables macroeconómicas como la tasa de cambio y las condiciones del comercio internacional. Las fluctuaciones en estos factores pueden incidir en los costos de adquisición, generando variaciones en los precios y afectando la planeación presupuestal de las entidades o empresas del sector. No obstante, la existencia de distribuidores nacionales con inventarios disponibles y capacidad logística contribuye a mitigar riesgos de desabastecimiento, garantizando la continuidad de los procesos productivos.

En cuanto a las tendencias del mercado, se evidencia un creciente interés por el uso de esencias de origen natural, impulsado por cambios en los hábitos de consumo y por la búsqueda de productos más auténticos, sostenibles y con menor grado de procesamiento.

Esta tendencia ha llevado a que algunas empresas incorporen extractos botánicos, aceites esenciales y componentes naturales, especialmente en líneas premium o de valor agregado. Sin embargo, las esencias sintéticas y semisintéticas continúan desempeñando un papel relevante en la industria, debido a su mayor estabilidad, homogeneidad, disponibilidad constante y menores costos, lo que resulta fundamental para procesos industriales que requieren consistencia en grandes volúmenes de producción.

Desde el punto de vista regulatorio, el mercado de estos insumos se encuentra sujeto al cumplimiento de estándares de calidad e inocuidad propios de la industria de alimentos y bebidas. En Colombia, esto implica la observancia de requisitos relacionados con registros sanitarios, fichas técnicas, hojas de seguridad, trazabilidad de materias primas y cumplimiento de buenas prácticas de manufactura. Estos aspectos adquieren especial relevancia en la industria licorera, debido al control estatal sobre la producción y comercialización de bebidas alcohólicas, así como a la necesidad de garantizar la protección del consumidor. En consecuencia, los proveedores deben contar con documentación técnica completa y demostrar la idoneidad de sus productos para uso en consumo humano.

En este contexto, el mercado colombiano de esencias y glicerina USP presenta condiciones favorables en términos de oferta, disponibilidad y diversidad de proveedores, lo que permite adelantar procesos contractuales con un nivel adecuado de competencia. No obstante, también exige un alto rigor técnico en la definición de especificaciones, criterios de evaluación y mecanismos de control de calidad, considerando la importancia de estos insumos en la calidad del producto final, su impacto en la estabilidad de la producción y la necesidad de cumplir con los estándares regulatorios vigentes. En consecuencia, la adecuada estructuración del proceso contractual debe contemplar no solo variables económicas, sino también aspectos técnicos, logísticos y normativos que garanticen el suministro oportuno y conforme a las necesidades de la industria licorera.

Scanned with CamScanner

INDUSTRIAS QUE REQUIEREN ACEITES ESENCIALES E PARA AROMAS O SABORES

En Colombia, la industria de alimentos constituye el 85% de la industria nacional con relación al número de industrias establecidas.

- Alimentos: que podemos dividir en:
  - Confitería: que se puede dividir en dos ramas:
  - Confitería con sabor: fresa, cereza, mora, melocotón y jengibre...
  - Confitería con sensación refrescante: menta, anís y eucalipto.
  - Snack: estruidos de harinas: (papas, chitos y boliqueso...)
  - Galletería: dulce y salada.
- Lácteos: mora, manzana, frambuesa, chocolate y avena...
- Cárnicos: AE para carnes procesadas: (jamón, salchichón, salchichas, mortadela, carnes rellenas...
- Condimentos salados: mostaza, albahaca, ajo, cebolla y apio...
- Condimentos picantes: ají, jengibre y pimentones...
- Bebidas: cítricos, lulo, fresa, mango y maracuyá...

ESTUDIO DEL MERCADO NACIONAL DE ACEITES ESENCIALES

Biocomercio Sostenible – Módulo de Inteligencia de Mercados

- Licores: para saborizar. Ejemplo: lúpulo en la cerveza y el anís en el aguardiente.
- Medicamentos: para enmascarar los sabores amargos de algunos de ellos. Ejemplo: los saborizantes para los jarabes infantiles.
- Tabacos y cigarrillos: para aromatizarlos, esta industria es una de las mayores consumidoras de menta.

La información anteriormente referenciada nos permite un vistazo rápido de la importancia de los insumos objeto del presente contrato dentro de los procesos de producción de alimentos y demás. Todo esto nos permite percibir como la utilización de esencias y sustancias aromáticas han estado estrechamente ligadas a la producción de bebidas alcohólicas, dado que es mediante la utilización de estas, que los licores pueden adquirir características particulares que hagan de sus sabores y olores únicos y agradables.

ASPECTO ECONOMICO

PRODUCTOS INCLUIDOS DENTRO DEL SECTOR

CÓDIGO UNSPPSC

El producto o bien que se pretende adquirir se encuentra en el clasificador de bienes y servicios, de Colombia Compra Eficiente. El grupo sobre el cual se elabora el presente análisis corresponde al grupo (B) denominado materias primas y el (E) productos de uso final. En la siguiente tabla se puede ver con más detalle la información de los productos relacionados:

Scanned with CamScanner

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
(B)	51	5117	511716	51171608	"Glicerina "
(B)	12	1216	121645	12164502	"Extractos y Sabores"

Fuente: Basado en el clasificador de bienes y servicios disponible en Colombia Compra Eficiente https://www.colombiacompra.gov.co/clasificador-de-bienes-y-servicios.

AGENTES QUE COMPONEN EL SECTOR

El mercado colombiano de producción y comercialización de esencias y sabores para alimentos, bebidas y licores está conformado por un conjunto amplio de empresas que operan en diferentes niveles de la cadena de valor, desde multinacionales con alta capacidad de investigación hasta fabricantes locales y distribuidores especializados. Este ecosistema ha alcanzado un alto grado de formalización y desarrollo técnico, en gran parte impulsado por la articulación gremial liderada por la Cámara de la Industria de Sabores y Fragancias de la ANDI, que agrupa a los principales actores del sector y promueve estándares internacionales de calidad e inocuidad.

Dentro de las empresas más representativas del mercado colombiano se destacan, en primer lugar, las multinacionales con operación directa en el país, que concentran gran parte de la innovación y el desarrollo de esencias de alto valor agregado. Entre estas se encuentran compañías como Givaudan Colombia S.A., IFF (International Flavors & Fragrances), Symrise Ltda, Firmenich S.A., Mane Sucursal Colombia, Iberchem Colombia y CPL Aromas, las cuales hacen parte activa del gremio y operan bajo estándares globales como los definidos por IOFI e IFRA. Estas empresas suelen ser proveedoras de grandes industrias, incluyendo licoreras, y se caracterizan por ofrecer productos altamente estandarizados, soporte técnico especializado y desarrollos a la medida.

En un segundo nivel se encuentran los productores nacionales, que cumplen un papel fundamental en la adaptación del mercado a las necesidades locales. Entre estos sobresale Disaromas S.A. (Productora Nacional de Aromas, Fragancias y Colorantes), que forma parte del núcleo industrial del sector y participa tanto en sabores como en fragancias. A este grupo también pertenecen empresas como Aromasynt y Colfragancias, que, si bien no siempre están dentro de los grandes conglomerados multinacionales, tienen relevancia en el mercado por su capacidad de formulación, flexibilidad en desarrollos y cercanía con clientes industriales, incluyendo el sector licorero.

Adicionalmente, el mercado cuenta con un segmento importante de distribuidores e importadores especializados, que facilitan el acceso a materias primas, esencias y soluciones aromáticas provenientes de diferentes partes del mundo. Empresas como Sabores S.A.S., con trayectoria desde 1985, se dedican a la importación, distribución y comercialización de saborizantes, fragancias y extractos naturales, atendiendo sectores como alimentos, bebidas y farmacéutico. De igual forma, compañías como Fragaroma S.A.S. participan activamente ofreciendo sabores, fragancias y soluciones a la medida para la industria, incluyendo el desarrollo conjunto con clientes.

Scanned with CamScanner

También existen empresas con enfoque mixto o comercial, como Lecomptes S.A.S., que combinan la importación y comercialización de esencias, fragancias y saborizantes para diferentes segmentos del mercado, lo que contribuye a ampliar la disponibilidad de productos y facilitar el acceso a pequeñas y medianas industrias. Asimismo, fabricantes como Colorisa participan en nichos específicos como los colorantes y suman a su portafolio, produciendo y distribuyendo esencias para alimentos, lo que evidencia la diversidad de aplicaciones dentro del mercado

ANALISIS DE LA DEMANDA

La utilización de ingredientes fundamentales en la elaboración de licores, como frutas, plantas, aguardientes compuestos, zumos de frutas, aromas y esencias, alimentos estimulantes café, té, cacao, y otras sustancias alimenticias, cada licor tiene una correcta combinación de alcohol, agua, azúcar (opcional) y materias vegetales; mucho tiene que ver el proceso de preparación utilizado para su elaboración. Así puede decirse que los licores están compuestos de alcohol puro o de aguardientes destilados, de sustancias aromáticas y colorantes.

Para que la Nueva Licorera de Boyacá (NLB) pueda ofrecer y entregar a los consumidores un producto de calidad y en óptimas condiciones, se requiere contratar el suministro de este tipo de esencias y glicerina.

Este tipo de materias primas es utilizado en la industria de alimentos y bebidas, así como en la industria cosmética, siendo los principales demandantes, por consecuencia, los productores de este tipo de productos, como alimentos, bebidas y cosméticos. La empresa recopiló información tendiente a analizar como otra empresa ha adquirido este tipo de bienes, en regímenes especiales, teniendo en cuenta aspectos tales como: objeto contractual, valor de los contratos, cuantía, entre otros, que se describen así:

PROCESO	ENTIDAD	OBJETO	CUANTÍA
C2026-00094	EMPRESA LICORES DE CALDAS	Suministro de esencias naturales tipo maracuyá y lulo para atender las necesidades operativas de la Industria Licorera de Caldas	$27.167.701,19

De igual forma, y como ha quedado descrito en el estudio de conveniencia, estas esencias han sido adquiridas históricamente para la efectiva y eficaz producción de los licores que componen su portafolio de diferentes productos, en la vigencia 2026 se adelantaron procesos de adquisición de estas materias primas así:

Scanned with CamScanner

PROCESO	OBJETO	CUANTÍA	CONTRATISTA
C2026-00094	Suministro de esencias naturales tipo maracuyá y lulo para atender las necesidades operativas de la Industria Licorera de Caldas	$27.167.701,19	SILESIA COLOMBIA LTDA
101043	SUMINISTRAR ACEITE ESENCIAL DE ANÍS Y ANETOL PARA LA PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA FÁBRICA DE LICORES Y ALCOHOLES DE ANTIOQUIA EICE	$608.363.305	COLFRAGANCIAS S.A.S.
ID-017-2022	COMPRA DE ESCENCIAS COMO MATERIA PRIMA PARA LA ELABORACION DE LOS DIFERENTES PRODUCTOS DE LA NUEVA LICORERA DE BOYACA-NLB DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DESCRITAS	$45.081.365,	COLFRAGANCIAS S.A.S.

ANÁLISIS DE LA OFERTA

En el marco del presente análisis del sector, la Nueva Licorera de Boyacá adelantó la gestión de consulta de mercado mediante la solicitud de cotizaciones a diferentes proveedores identificados dentro del sector de esencias y glicerina de uso alimentario, incluyendo empresas con presencia nacional y experiencia en el suministro de insumos para la industria licorera.

No obstante la existencia de pluralidad de actores en el mercado, se evidenció que, para el requerimiento específico de la entidad —particularmente en lo relacionado con esencias con perfiles sensoriales definidos, referencias internas propias de la NLB y condiciones técnicas asociadas a los procesos productivos—, el número de proveedores con capacidad real de ofertar en condiciones equivalentes se reduce considerablemente. Esto se debe a factores como: i) la necesidad de compatibilidad con formulaciones previamente estandarizadas por la entidad, ii) el cumplimiento de especificaciones técnicas validadas por el laboratorio de control de calidad, iii) la disponibilidad inmediata del producto, y iv) la experiencia previa en el suministro de insumos para la industria licorera.

Scanned with CamScanner

En este sentido, si bien se realizaron acercamientos y solicitudes a diferentes empresas del sector, únicamente se recibió cotización formal que cumpliera integralmente con las condiciones técnicas y comerciales requeridas por la entidad. Las demás consultas no derivaron en ofertas concretas, ya sea por falta de disponibilidad del producto, ajuste a las especificaciones técnicas requeridas o ausencia de respuesta dentro de los tiempos establecidos para la estructuración del presente estudio.

Es importante señalar que esta situación no limita la existencia de competencia en el mercado, sino que refleja una **restricción puntual de oferentes efectivos** frente a un requerimiento específico, lo cual es consistente con mercados de insumos especializados como el de esencias para la industria licorera, donde los productos no son completamente estandarizados y pueden presentar variaciones significativas entre proveedores.

Adicionalmente, con el fin de garantizar la razonabilidad del valor estimado del proceso, la entidad complementó la información de la cotización recibida con: i) análisis de precios históricos de adquisiciones propias, ii) revisión de procesos contractuales similares adelantados por otras licoreras del país, y iii) conocimiento técnico del comportamiento del mercado. Lo anterior permitió validar que los valores cotizados se encuentran dentro de rangos acordes con las condiciones del mercado.

En consecuencia, la entidad considera que la información disponible resulta suficiente para estructurar el presupuesto oficial y adelantar el proceso de selección bajo la modalidad de propuesta abierta de ofertas, garantizando los principios de economía, responsabilidad y selección objetiva. Se deja constancia de que durante el proceso contractual se mantendrá la posibilidad de participación de todos los interesados que acrediten el cumplimiento de los requisitos técnicos, jurídicos y financieros establecidos en los pliegos de condiciones.

A continuación, se establecen los valores para llegar al presupuesto oficial

Item	Producto	Can. Kg	Valor Kg	Subtotal	IVA	Total, X Ítem
1	GLICERINA	3.500	$ 10.900,00	$ 38.150.000,00	$ 7.248.500,00	$ 45.398.500
2	Anís matalahúga Liquido referencia interna Anís M1ESL	10	$ 164.200,00	$ 1.642.000,00	$ 311.980,00	$ 1.953.980
3	Anís Liquido referencia interna Anís M2 ESL	10	$ 150.300,00	$ 1.503.000,00	$ 285.570,00	$ 1.788.570
TOTAL						**$ 49.141.050**

Así las cosas, el presupuesto oficial del presente proceso contractual se establece en **CUARENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO CUARENTA Y UN MIL CINCUENTA PESOS ($49.141.050,00) M/CTE.**

Scanned with CamScanner

ANEXOS

Se adjunta cotización

ELABORÓ: NUBIA A. ORJUELA PINZON
Técnico Operativo de Producción

Vo/Bo: NANCY YOHANA AVILA TIBACUY
Subgerente Técnico de Producción

Scanned with CamScanner