ANÁLISIS DEL SECTOR

ENTIDAD QUE CONTRATA	**AGENCIA LOGISTICA REGIONAL CARIBE REGIONAL CARIBE**
DEPENDENCIA QUE POSEE LA NECESIDAD	**ABASTECIMIENTOS BIENES Y SERVICIOS**
FUNCIONARIO RESPONSABLE DEL ESTUDIO	**ING. HEDER DIAZ OROZCO CONTADORA FRANCIA ANGULO**
MODALIDAD DEL PROCESO	**SUBASTA INVERSA**

OBJETO: ANÁLISIS DEL SECTOR "SUMINISTRO DE MICELANEOS PARA EL ABASTECIMIENTO DE LAS UNIDADES MILITARES ATENDIDAS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CARIBE Y/O OTRAS ENTIDADES ADSCRITAS Y/O VINCULADAS AL MINISTERIO DE DEFENSA

1. OBJETIVOS DEL ESTUDIO:

El presente estudio del sector para el proceso de SUBASTA INVERSA, tiene como objetivorealizar un análisis de la oferta y demanda del sector a cuál pertenece los bienes del objeto contractual; permitiendo:

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

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

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

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

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Caribe para dar cumplimiento al compromiso interinstitucional requiere contratar el SUMINISTRO DE MICELANEOS PARA EL ABASTECIMIENTO DE LAS UNIDADES MILITARES ATENDIDAS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CARIBE Y/O OTRAS ENTIDADES ADSCRITAS Y/O VINCULADAS AL MINISTERIO DE DEFENSA como parte básica de la alimentación diaria, supliendo parte de las necesidades de alimentación de las Unidades Militares atendidas por la Regional Caribe.

Además, se requiere que el suministro se encuentren de manera casi inmediata, con el fin de dar respuesta oportuna a los requerimientos remitidos por la Fuerza Naval del Caribe, cuya frecuencia de entrega se maneja de manera diferente, por presentar la variable de estar sometida a decisión del mando por operaciones militares a cumplir; es decir, las unidades a flote o buques, que por su razón de ser en la operación militar, no dan espera a un tiempo mayor de 48 horas, y dar cumplimiento al objeto del contrato interadministrativo No. 0008-ARC-CBNL01-2026 con objeto: "Suministro De Víveres Para Las Unidades Orgánicas Y Bajo El Mando Operacional De La Fuerza Naval Del Caribe, De Conformidad Con Las Especificaciones Técnicas Descritas En El Anexo "A".

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Caribe, es la encargada de abastecer a las unidades de la Armada Nacional que se encuentran en los Departamentos de Sucre, Bolívar y San Andrés Isla y Providencia.

Los bienes/servicios se adjudicarán por el valor total de presupuesto hasta satisfacer la necesidad:

DEPENDENCIA DE AFECTACION	RUBRO PRESUPUESTAL (5° NIVEL)	DESCRIPCION DEL RUBRO	VALOR
VIVCOM VIVERES COMEDORES	A-05-01-01-002-003	PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	$ 519.000.000,00

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

GRUPO	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUCTO	NOMBRE
E	50	10	17	00	Frutos Secos
E	50	13	17	00	Productos de Leche y Mantequilla
E	50	15	15	00	Grasas y aceites vegetales comestibles
E	50	16	15	00	Chocolates, azúcares, edulcorantes productos
E	50	17	18	00	Salsas y Condimentos y productos para untar
E	50	18	19	00	Pan y galletas y pastelitos dulces
E	50	19	24	00	Mermeladas y gelatinas y pastas de untar de nuez y dulce y conservas de fruta

E	50	22	10	00	Legumbres
E	50	22	12	00	Cereales Procesados
E	50	22	13	00	Harina y Productos de Molino

3. **SECTOR AL QUE PERTENECE**: SECTOR PRIMARIO Y SECUNDARIO

SECTOR PRIMARIO Y SECUNDARIO: Los productos objetos del presente proceso pertenecen principalmente al sector secundario (industrial y manufacturero), ya que requieren un proceso de transformación (amasado, extrusión y secado) a partir de materias primas.

a) PRODUCTO, HARINA DE MAIZ PRECOCIDA (AMARILLA Y BLANCA):



Generalidades:

La harina precocida de maíz es un polvo derivado del grano de maíz (blanco o amarillo) sometido a un proceso de limpieza, cocción, degerminación, secado y molienda. Permite preparar masas instantáneas al mezclarla con agua, siendo la base fundamental para arepas, empanadas y tamales en Latinoamérica.

Proceso de Elaboración Selección y limpieza: Se escogen los granos de maíz y se limpian para retirar impurezas.

Cocción: El grano se cuece parcialmente, lo que gelatiniza los almidones.

Degerminación y molienda: Se remueven la cáscara y el germen, triturando el endospermo hasta formar un polvo fino.

Beneficios nutricionales:

La harina precocida de maíz es un alimento energético de fácil digestión y rápida preparación. Es una excelente fuente de carbohidratos complejos, libre de gluten (apta para celíacos) y aporta fibra, vitaminas (A, B y E) y minerales (hierro y calcio) que fortalecen el cuerpo. Sus beneficios principales, Libre de gluten: Es una alternativa segura y nutritiva para personas con intolerancia al gluten o celiaquía, permitiendo hacer masas y arepas.

Digestión ligera: Gracias al proceso de precocción, el almidón se vuelve más fácil de procesar para el estómago. Suele ser bien tolerada incluso en dietas blandas.

Aporte de energía: Por su riqueza en carbohidratos, entrega energía sostenida, ideal para deportistas o para iniciar el día.

Fuente de fibra: Ayuda a regular el tránsito intestinal y contribuye a mantener los niveles de colesterol bajo control.

Nutrición esencial: Aporta vitaminas antioxidantes y minerales como hierro y fósforo que previenen la anemia y favorecen la salud ósea y capilar.

Valoración Nutricional:

La harina de maíz precocida es un alimento rico en carbohidratos complejos y naturalmente libre de gluten. Aporta energía rápida gracias a su contenido de almidón, además de proveer proteínas moderadas, fibra y minerales esenciales como hierro y vitaminas del complejo B (cuando está enriquecida). Por cada 100 gramos de harina de maíz precocida seca, el perfil nutricional promedio es el siguiente:

Calorías: 350 - 370 kcal
Carbohidratos: 72 - 80 g
Proteínas: 7 - 9 g
Grasas: 1 - 3 g
Fibra: 2 - 3 g
Sodio: 0 mg

Beneficios destacados

Sin gluten: Es ideal para personas celíacas o con sensibilidad al trigo.

Versatilidad: Enriquecida comúnmente con hierro y vitaminas del grupo B, lo que ayuda a prevenir carencias nutricionales. Baja en grasas y sodio: En su estado natural no contiene grasas saturadas ni colesterol.

Puntos a tener en cuenta: Tiene un Índice Glucémico (IG) alto (aproximadamente 69), lo que significa que puede elevar rápidamente los niveles de azúcar en la sangre. Por ello, las personas con diabetes o resistencia a la insulina deben controlar el tamaño de las porciones o acompañarla con alimentos ricos en fibra y proteínas para ralentizar la digestión.

Producción:

En Colombia, el sector de harinas precocidas de maíz moviliza anualmente $4,77 billones. La industria procesa cerca de 300.000 toneladas al año para consumo humano. El consumo per cápita nacional promedia los 2,6 kg anuales, concentrándose fuertemente (71%) en las regiones Caribe, Cundinamarca, Boyacá y Santanderes.

Datos Clave del Mercado Producción nacional: Del total de maíz demandado por la industria (cerca de 8,45 millones de toneladas), la producción de la Industria de Harina Precocida de Maíz (IHPM) aporta unas 300.000 toneladas entre harina blanca y amarilla.

Importaciones: Para sostener la industria, el país importa la casi totalidad del maíz blanco y el 99% del amarillo que consume desde Estados Unidos.

Consumo per cápita: Con 2,6 kg por persona al año, es significativamente menor que en otros países de la región (México o Venezuela), debido a la gran tradición colombiana de preparar la masa desde el grano seco o molino tradicional.

Sector Agrícola: La agricultura nacional produjo 1.559.194 toneladas de grano en 2024, quedando una brecha que se cubre con más de 6,8 millones de toneladas de importaciones.

b) PRODUCTO, FÉCULA DE MAÍZ:



Generalidades:

La fécula de maíz, también conocida popularmente como maicena, es un polvo blanco, fino y sin sabor que se extrae del endospermo del grano de maíz mediante molienda húmeda. Es un ingrediente versátil, económico y fundamental en la cocina, repostería y la industria por su poder espesante y textura.

A continuación, se detallan las generalidades y propiedades más importantes:

Apariencia y textura: Es un polvo blanco, muy fino al tacto, insípido e inodoro.
Composición: Está compuesto exclusivamente por carbohidratos (almidón), principalmente amilosa y amilopectina.
Libre de gluten: Al ser almidón puro, no contiene gluten, siendo un ingrediente apto y seguro para personas celíacas o con sensibilidad al gluten.
Usos Culinarios, Espesante natural: Absorbe líquidos al calentarse y forma una textura gelatinosa o espesa, ideal para sopas, salsas, cremas y natillas.
Aporte en repostería: Al mezclarla con harina de trigo en bizcochuelos o galletas, aporta una textura mucho más suave, ligera y desmenuzable.
Rebozados crujientes: Se utiliza en apanados o sola para frituras, ya que logra una capa exterior muy crujiente que absorbe menos aceite.
Anti aglutinante: Evita que las mezclas en polvo (como especias o premezclas) se apelmacen.
Proporciones: Utilizar en su justa medida; un exceso puede convertir la receta en una masa dura o demasiado gelatinosa.
Usos No Culinarios, Además de sus usos gastronómicos, tiene una amplia aplicación en otros sectores: Cosmética e higiene: Se utiliza en talcos, polvos faciales y como base de desodorantes naturales.
Industria: Se emplea en la elaboración de papel, adhesivos biodegradables y como espesante en productos farmacéuticos y textiles.

Beneficios nutricionales:

La fécula de maíz (o almidón de maíz) es un polvo fino derivado del endospermo del maíz. Es un carbohidrato puro de rápida digestión, ideal para espesar preparaciones y apto para dietas sin gluten. Sin embargo, carece de fibra, vitaminas y minerales.

Valores Nutricionales (por 100 g):
Calorías: ~374 kcal
Carbohidratos: 91 g
Proteínas: ~0.26 g
Grasas: ~0 g
Fibra: ~0.9 g

Beneficios Principales Apta para celíacos: Al no contener gluten de forma natural, es el sustituto perfecto de la harina de trigo para espesar salsas o elaborar masas si se padece intolerancia.

Fuente de energía rápida: Debido a su alto índice glucémico y fácil digestión, es utilizada por deportistas para una rápida recuperación del glucógeno muscular.

Versatilidad culinaria: Su capacidad para retener agua y formar geles la hace excelente para

espesar sopas, cremas y dar textura a postres.

Beneficios cosméticos: Tópicamente, es muy utilizada en el cuidado de la piel para controlar el exceso de grasa, calmar irritaciones y tratar afecciones leves.

Valoración Nutricional:

El valor nutricional de la fécula de maíz o almidón se lo mostramos a continuación por los principales nutrientes que posee. Tomamos como base una porción de 100 gramos. Principalmente está compuesta por:

Carbohidratos, siendo este su principal nutriente, es de los carbohidratos ligeros, es decir, fáciles de digerir. La proporción según una ración de 100 gramos, es de aproximadamente 91 gramos de carbohidratos.

Proteínas: La fécula de maíz en términos proteicos posee 0,26 gramos de proteínas.

Contiene grasas, pero en un por ciento muy bajo dada la porción mencionada tiene 0,05 gramos cada 100 gramos.

Fibra: Esta harina muy fina de maíz contiene una proporción de 0,9 gramos de fibra por cada 100 gramos de fécula.

Los minerales que más contiene son calcio (2 mg), fósforo (13 mg), sodio (9 mg), magnesio (3 mg), hierro (0,47 mg) y zinc (0,06 mg).

El resto es agua, está compuesto por 8,32 gramos de agua por cada 100 gramos.

No contiene colesterol, ni azúcares por lo que lo hace beneficioso en niños y personas con altos niveles de azúcar en sangre o con el colesterol alto. Ayudando así a nuestro corazón y en general a nuestro sistema circulatorio.

Es libre de gluten por lo que lo hace un elemento importante para las personas celíacas.

Aporta aproximadamente 381 calorías consumiendo 100 gramos de fécula de maíz. Siendo así un alimento más calórico que otros cereales conocidos.

Pero viendo todos estos números podríamos pensar que es un alimento que puede engordarnos fácilmente, pero no, en la práctica y poniendo un ejemplo. Cuando elaboramos un dulce, por ejemplo, un natilla o una papilla, usamos una cucharadita de fécula de maíz, que esto es equivalente a unos 15 gramos aproximadamente lo que se traduce en unas 57 calorías.

Producción:

En Colombia, el maíz es el principal cultivo de ciclo corto, pero su producción se destina principalmente a la alimentación humana y animal. Para la elaboración de fécula (o almidón) de maíz, el país enfrenta un déficit de materia prima, por lo que depende altamente de las

importaciones internacionales. Producción de Fécula de Maíz en Colombia Materia prima: Aunque Colombia produce grandes cantidades de maíz blanco y amarillo, la mayor parte se utiliza para molienda seca (arepas, harinas) o fabricación de alimentos balanceados. La variedad preferida para la fécula es el maíz amarillo, el cual requiere molienda húmeda.

Producción industrial: La capacidad para procesar el grano y extraer almidones puros a gran escala es limitada localmente. Por ello, gran parte de la fécula industrial que se comercializa es procesada por grandes multinacionales o proviene de derivados importados.

Consumo e Importaciones Dependencia externa: La demanda nacional supera la producción local, obligando a Colombia a importar miles de toneladas de almidón y féculas procesadas (subpartida 1108.12.00.00) desde mercados como Brasil, Argentina y México.

Consumo industrial: Además de su uso tradicional en la cocina y repostería, el almidón de maíz tiene un alto consumo en el sector agroindustrial. Se utiliza como espesante y estabilizante en la industria de alimentos procesados, en la fabricación de papel y cartón, en la formulación de cosméticos, y en la creación de bioplásticos biodegradables.

c) PRODUCTO, POSTRES Y PANADERIA:







Generalidades:

Los productos de panadería y pastelería se clasifican en masas horneadas a base de harinas, agua, levadura y grasas.

Difieren en su formulación y proceso: la panadería se enfoca en la fermentación y estructura del pan, mientras que la repostería prioriza la suavidad, el dulzor y el uso de agentes leudantes.

Generalidades, diferencias y materias primas principales.

Productos de Panadería Se centran en la fermentación (fermentos y levaduras biológicas) y el gluten para dar volumen.

Panes Básicos: Baguette, pan integral, pan de molde.
Masas Hojaldradas: Croissants, corazones y palitos de queso.
Panes Especiales: Panes con rellenos dulces o salados (arequipe, bocadillo, queso).

Productos de Pastelería y Repostería Se centran en la textura suave, la estética y el sabor dulce. Emplean mayor cantidad de azúcar, grasas, huevos y polvos para hornear en lugar de levaduras.

Bizcochos y Tortas: Bases esponjosas con huevo y azúcar (como genovesas o brownies).
Masas Quebradas y Hojaldres: Tartaletas, galletas y milhojas.
Postres y Coberturas: Merengues, cremas y decoraciones de chocolate.

Materias Primas Fundamentales La calidad del producto final depende de la selección y proporción de sus ingredientes:
Harinas: Harinas de trigo (fuertes para panadería, suaves/flojas para pastelería).
Líquidos: Agua (hidrata la masa) y leche (aporta suavidad y color).
Grasas: Mantequilla, margarina o aceites, que aportan humedad, textura y sabor.
Agentes Leudantes: Levadura biológica (panes) y polvo para hornear o bicarbonato (pastelería).
Agentes Dulcificantes y Saborizantes: Azúcar, esencias (como la vainilla) y sal para potenciar sabores.

Equipamiento e Insumos El proceso requiere precisión en el pesaje y control térmico.

Preparación: Amasadoras, batidoras industriales y balanzas de precisión.
Formado y Cocción: Bandejas, rodillos, cortadores y hornos de convección.

Beneficios nutricionales:

Los productos de panadería y pastelería ofrecen energía inmediata gracias a los carbohidratos, pero al elegir opciones artesanales, integrales o con ingredientes funcionales (como semillas o masa madre), aportan fibra, vitaminas del complejo B, hierro, zinc y grasas saludables.

Beneficios Nutricionales Clave Aporte de Energía: Son una fuente rica en carbohidratos complejos (especialmente en masas de grano entero) que proporcionan energía constante al cuerpo y al cerebro.

Vitaminas y Minerales: Las harinas integrales conservan el germen y el salvado, aportando vitaminas del grupo B, hierro, magnesio y zinc.

Salud Digestiva: Los productos elaborados con masa madre, harinas fermentadas o ricos en fibra (granos, semillas) mejoran la microbiota y la digestión.

Grasas Saludables: En la repostería y panadería moderna se prioriza el uso de grasas como el aceite de oliva o el aguacate en lugar de grasas saturadas, protegiendo la salud cardiovascular.

Super alimentos: La integración de semillas (como la linaza) aporta ácidos grasos Omega-3 y antioxidantes, elevando la densidad nutricional del producto.

Valoración Nutricional:

Los productos de panadería y pastelería son fuentes primordiales de energía, compuestos principalmente por carbohidratos (harinas y azúcares). El valor nutricional varía drásticamente según sus ingredientes, grasas añadidas (mantequilla, aceites) y rellenos, siendo generalmente más densos en calorías y azúcares los productos de pastelería frente al pan tradicional

Impacto de los Ingredientes

Harinas: El uso de harina de trigo refinada aporta energía rápida. Las harinas integrales o alternativas (avena, legumbres) mejoran el índice glucémico y aportan fibra.

Grasas: La bollería industrial y pastelería suele incluir grasas saturadas o aceites hidrogenados que aumentan significativamente el aporte calórico.

Azúcares: En pastelería, el azúcar puede representar hasta el 30% del peso del producto, aportando calorías vacías.
Perfil Nutricional por Categorías (Porción promedio de 60 g o 100 g)

Tipo de Producto	Calorías (aprox.)	Carbohidratos	Grasas	Proteínas	Perfil General
Pan Blanco	150 - 180 kcal (por 60g)	30g	1-2g	5g	Principalmente almidón; bajo en grasas.
Pan Integral / Multicereal	140 - 170 kcal (por 60g)	25g	2g	6g	Mayor aporte de **fibra** y micronutrientes.
Bollería / Croissant	240 - 280 kcal (por 60g)	35g	12-15g	4g	Alto contenido de grasas saturadas.
Pasteles y Tartas	300 - 350 kcal (por 100g)	40-50g	15-20g	4-5g	Densidad energética alta; **azúcares añadidos**.

Producción:

La producción y el consumo de panadería y pastelería combinan métodos artesanales y procesos industriales. El sector demanda grandes volúmenes de harina de trigo (cuyas materias primas dependen en gran medida del mercado internacional), mientras que el consumidor actual exige mayor calidad nutricional e ingredientes más naturales.

Producción de Panadería y Pastelería La cadena de elaboración se apoya en distintas herramientas y materias primas, desde el trabajo manual hasta las fábricas mecanizadas.

Procesamiento: Inicia con la selección de ingredientes base como harinas, azúcares micro pulverizadas, premezclas, levaduras y materias grasas.

Equipamiento esencial: Para una producción estándar se requieren amasadoras, batidoras de pie, hornos de convección, bandejas para hornear y básculas de precisión.

Tendencias en fabricación: La adopción de tecnologías de ultracongelación y precocido permite a los negocios distribuir productos que se terminan de hornear directamente en el punto de venta, garantizando frescura.

Innovación en fórmulas: Siguiendo las directrices de organizaciones de salud, se están sustituyendo grasas saturadas y azúcares por alternativas más saludables sin perder la calidad ni el sabor. Tendencias de Consumo El pan y la repostería son alimentos básicos a nivel mundial; sin embargo, las preferencias varían enormemente dependiendo de la región geográfica.

Hábitos en Colombia: El consumo per cápita nacional se sitúa en un promedio de 20 kilogramos anuales, donde los estratos 1, 2 y 3 prefieren la producción de pan fresco y artesanal en los miles de barrios del país.

Preferencias globales: En Europa, por ejemplo, el consumo llega casi a los 100 kilos por persona al año. A nivel mundial, el mercado genera cientos de miles de millones de dólares, impulsado por la demanda de panes tradicionales, pasteles y bollería.

Exigencias del cliente: Los consumidores actuales buscan etiquetas limpias (ingredientes naturales, uso de masa madre), reducción de gluten o azúcar, y el regreso a los sabores tradicionales.

Nuevos canales: El sector ha cambiado hacia la venta online, el servicio a domicilio y la demanda de alimentos con certificaciones ecológicas o bio.

d) PRODUCTO, BOCADILLO DE GUAYABA:



Generalidades:

El bocadillo de guayaba es una confitura tradicional latinoamericana, emblemática de Colombia y originaria de la región de Vélez (Santander). Se elabora cocinando pulpa de guayaba y panela o azúcar hasta formar una pasta densa. Tradicionalmente, se corta en bloques rectangulares y se

envuelve en hojas de bijao.

Propiedades y Características Principales.

Textura: Sólida pero blanda, fácil de cortar sin perder su forma. Es parecida al dulce de membrillo o al ate.
Sabor: Intenso, dulce y ligeramente ácido, típico de la guayaba madura.

Usos en la Nutrición Deportiva, Debido a su alta concentración de azúcares naturales y su formato compacto, el bocadillo es utilizado frecuentemente por deportistas (especialmente ciclistas y corredores) como una fuente de energía natural de rápida absorción durante entrenamientos de alta exigencia.

Beneficios nutricionales:

El bocadillo de guayaba, un tesoro culinario de Colombia, ofrece una variedad de beneficios nutricionales que lo convierten en una opción deliciosa y saludable para incluir en tu dieta diaria.

Una Fuente de Energía Natural. El bocadillo de guayaba es una excelente fuente de carbohidratos naturales, que proporcionan energía de liberación sostenida. Esto lo convierte en una opción ideal para consumir antes de realizar actividades físicas o como tentempié entre comidas para mantener niveles óptimos de energía.

Rico en Vitaminas y Minerales, Además de ser energético, el bocadillo de guayaba es rico en vitaminas y minerales esenciales para el buen funcionamiento del organismo. Contiene altas cantidades de vitamina C, vitamina A, potasio y magnesio, que son fundamentales para fortalecer el sistema inmunológico, mejorar la salud ocular y mantener la función muscular y nerviosa adecuada.

Promueve la Salud Digestiva, La guayaba es una fruta rica en fibra dietética, tanto soluble como insoluble. Esta fibra ayuda a promover la salud digestiva al mejorar el tránsito intestinal, prevenir el estreñimiento y favorecer la salud del colon. Consumir bocadillo de guayaba regularmente puede contribuir a mantener un sistema digestivo saludable y regular.

El bocadillo de guayaba es rico en vitaminas y minerales esenciales para el buen funcionamiento del organismo.

Ayuda a Controlar el Peso, A pesar de su sabor dulce y su textura deliciosa, el bocadillo de guayaba puede ser una excelente opción para quienes buscan controlar su peso. Su contenido de fibra ayuda a proporcionar una sensación de saciedad, lo que puede ayudar a reducir el apetito y controlar la ingesta de alimentos.

Un Antioxidante Natural, La guayaba contiene una variedad de compuestos antioxidantes, como los carotenoides y los flavonoides, que ayudan a proteger las células del cuerpo contra el daño causado por los radicales libres. Consumir bocadillo de guayaba puede ayudar a mantener la salud celular y reducir el riesgo de enfermedades crónicas relacionadas con el estrés oxidativo.

Cómo Disfrutar del Bocadillo de Guayaba, El bocadillo de guayaba es versátil y se puede disfrutar de muchas maneras. Se puede comer solo como un delicioso tentempié, o se puede combinar con queso para una merienda rápida y sabrosa. También se puede usar como ingrediente en recetas dulces y saladas, como pasteles, tartas, salsas y aderezos.

El bocadillo de guayaba es mucho más que un dulce tradicional; es un alimento rico en nutrientes que ofrece una amplia gama de beneficios para la salud. Ya sea como fuente de energía natural, como promotor de la salud digestiva o como antioxidante natural, este delicioso dulce puede ser una adición nutritiva y deliciosa a tu dieta diaria. Así que no dudes en disfrutar de los beneficios nutricionales del bocadillo de guayaba y hacerlo parte de tu estilo de vida saludable.

Valoración Nutricional:

Valor Nutricional: Es rico en carbohidratos, fibra dietética y vitaminas (especialmente vitamina A y C).

Producción:

El bocadillo de guayaba es un dulce emblemático de Colombia. Su producción transforma aproximadamente un 30% de las 81.800 toneladas de guayaba cultivadas anualmente en el país. Su consumo abarca desde un postre tradicional hasta un energizante natural muy demandado en el ámbito deportivo.

Proceso de Producción, La elaboración de este manjar requiere procesos técnicos y artesanales bien definidos:

Selección y despulpado: La fruta fresca se lava, se escalda y se extrae la pulpa pura, separándola de las semillas.

Cocción: Se mezcla la pulpa con azúcar o panela y se cocina a altas temperaturas (hasta alcanzar ≈ 72 - 75° Brix) en pailas de cobre o acero inoxidable hasta lograr una pasta espesa.

Punteado: El punto exacto se evalúa tradicionalmente examinando la textura de la jalea caliente entre los dedos.

Moldeado y enfriamiento: Se vierte en moldes, generalmente de madera recubiertos con plástico, y se deja reposar por un mínimo de dos días para su correcta compactación.

Empaque tradicional: El bocadillo es cortado en bloques y envuelto manualmente en hoja de bijao, lo que aporta un sabor característico y es 100% biodegradable.

Denominación de Origen (Bocadillo Veleño) En la región de Vélez (Santander) se produce el famoso bocadillo veleño, el cual cuenta con Denominación de Origen Protegida. Este sello garantiza su elaboración exclusiva bajo recetas tradicionales, utilizando como ingredientes principales la guayaba roja y la guayaba blanca de la región.

Tendencias de Consumo Tradicional: Es consumido habitualmente en bloques rectangulares, a

menudo combinado con queso fresco (tipo campesino o doble crema) y un vaso de leche, formando el popular "casado".

Deportivo: Por su alta concentración de carbohidratos, azúcares naturales y vitamina C, se ha posicionado como un excelente energizante para deportistas de alto rendimiento.

Innovación: Actualmente la industria agroindustrial ha desarrollado metodologías para ofrecer alternativas con menor contenido de azúcar o con adición de otros ingredientes nativos.

e) PRODUCTO, BARRA DE CHOCOLATE O CHOCOLATINA:



Generalidades:

Una barra o tableta de chocolate es la presentación sólida más popular del cacao. Se elabora combinando pasta de cacao, manteca de cacao y azúcar. Su calidad y beneficios dependen directamente del porcentaje de cacao puro y de la reducción de ingredientes ultra procesados.

Tipos Principales de Barras Negro/Amargo: Contiene alta concentración de pasta de cacao (usualmente entre 60% y 100%). Es rico en antioxidantes y bajo en azúcar.

Con Leche: Incorpora sólidos de leche o lácteos, lo que le otorga una textura más cremosa y un sabor más dulce.

Blanco: Elaborado exclusivamente con manteca de cacao, leche y azúcar. No contiene pasta de cacao.

Ruby: Considerado el cuarto tipo natural; se obtiene de granos de cacao específicos que le otorgan un color rosado y un sabor afrutado.

Rellenas / Con adiciones: Barras de chocolate base combinadas con frutos secos, caramelo, galletas

o especias.

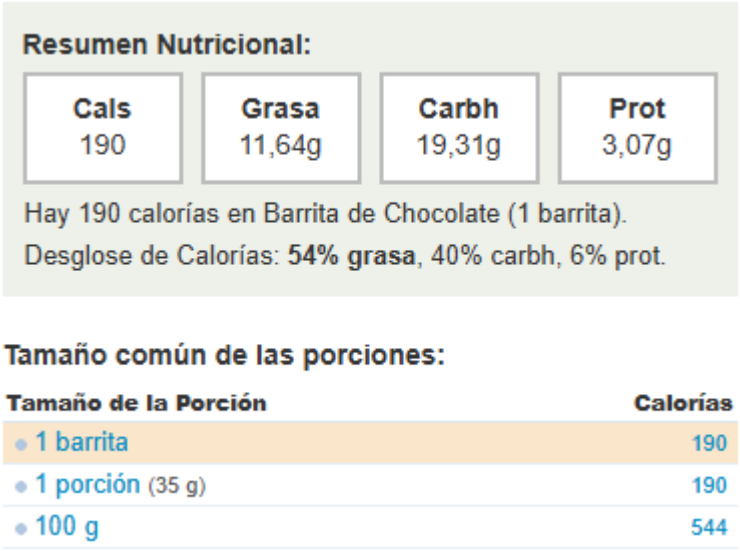
Beneficios nutricionales:

Estimulante natural: Contiene teobromina y cafeína, que ayudan a aumentar la energía y el rendimiento físico o mental.

Salud cardiovascular: El chocolate oscuro con alto porcentaje de cacao destaca por su alta concentración de antioxidantes que favorecen la circulación.

Calorías y grasas: Son alimentos densamente calóricos. Los especialistas recomiendan un consumo moderado y priorizar opciones con más cacao y menos azúcar añadido.

Valoración Nutricional:



Resumen Nutricional:

Cals	Grasa	Carbh	Prot
190	11,64g	19,31g	3,07g

Hay 190 calorías en Barrita de Chocolate (1 barrita).
Desglose de Calorías: **54% grasa**, 40% carbh, 6% prot.

Tamaño común de las porciones:

Tamaño de la Porción	Calorías
1 barrita	190
1 porción (35 g)	190
100 g	544

Producción:

La industria del chocolate en Colombia es un sector agrícola y manufacturero en expansión, altamente valorado por su cacao fino de aroma. El país cuenta con más de mil empresas dedicadas al sector y un consumo per cápita de aproximadamente 1.5 a 2 kilogramos anuales, destacando tanto las barras premium como el tradicional chocolate de mesa.

La dinámica del sector se estructura en los siguientes aspectos clave:

Zonas de Producción y Cultivo Concentración geográfica: Alrededor del 60% de la producción nacional de cacao se concentra en los departamentos de Santander, Norte de Santander, Arauca y Antioquia.

Protagonismo de las familias: El cultivo sostiene a más de 65.000 familias cacaoteras, generando cerca de 167.000 empleos directos e indirectos.

Consumo Chocolate de mesa vs. Barras: A nivel local, el consumo del tradicional chocolate de mesa (para preparar bebidas calientes) tiene gran peso cultural. Sin embargo, el mercado de barras y chocolates de especialidad está creciendo fuertemente, con un mercado total valorado en cientos de millones de dólares.

Cifras anuales: Dependiendo del estudio, el consumo por persona en el país promedia entre 1 y casi 2 kilogramos al año.

Industria y Sostenibilidad Empresas tradicionales: El mercado nacional es dominado históricamente por grandes jugadores como la Compañía Nacional de Chocolates y Casa Luker.

Marcas premium: El país se ha posicionado en el quinto lugar mundial en exportación de cacao "Fino y de Aroma". Marcas artesanales y de especialidad, como Cacao Hunters y Color Cacao, han ganado reconocimiento internacional elaborando barras directamente desde el origen.

Enfoque ESG: La producción actual se destaca por prácticas sostenibles, impulsando políticas de cero deforestación y precios que favorecen al agricultor local.

f) PRODUCTO, CANELA EN ASTILLAS:



Generalidades:

La canela en astilla es la corteza desecada de árboles tropicales (principalmente Cinnamomum verum o Cinnamomum zeylanicum), valorada por su aroma cálido y sabor dulce a madera. Se usa ampliamente como aromatizante en la cocina y como remedio natural debido a sus propiedades medicinales, antioxidantes y antiinflamatorias.

Propiedades y Beneficios Salud metabólica: Ayuda a regular los niveles de azúcar en la sangre y mejora la sensibilidad a la insulina.

Digestión: Favorece el tránsito gastrointestinal y reduce los gases, náuseas y la acidez.

Acción antioxidante: Combate el daño celular gracias a su alto contenido de polifenoles.

Antiinflamatoria y antimicrobiana: Sus aceites esenciales combaten bacterias y alivian

inflamaciones.

Usos Culinarios Infusiones: Es ideal para preparar tés, aromáticas o como base para té chai.

Cocción de alimentos: Se utiliza para aromatizar arroces, estofados, pollo y carnes.

Repostería: Es un ingrediente clásico en postres, flanes, pudines y frutas cocidas.

Beneficios nutricionales:

Control del azúcar: Diversos estudios sugieren que ayuda a mejorar la sensibilidad a la insulina y a regular los niveles de glucosa en sangre, siendo beneficiosa para pacientes con prediabetes o diabetes tipo 2.

Potente antioxidante: Es rica en polifenoles, compuestos que combaten el daño celular provocado por los radicales libres, protegiendo al organismo contra el envejecimiento prematuro y la inflamación.

Mejora la digestión: Estimula los jugos gástricos y reduce problemas como los gases, la hinchazón abdominal y las náuseas.

Salud cardiovascular: Se ha asociado con la reducción de los niveles de colesterol LDL ("malo") y triglicéridos en la sangre, ayudando a proteger el corazón.

Propiedades antimicrobianas: Gracias a su contenido de cinamaldehído, combate bacterias, hongos y puede ayudar a reducir el mal aliento.

Valoración Nutricional:

Aunque la canela en astilla se consume en menor cantidad (infusiones o aromatizando alimentos), su perfil nutricional incluye una excelente fuente de micronutrientes:

Fibra: 53,1 g
Calcio: 1002 mg
Hierro: 8,32 mg
Potasio: 431 mg
Vitaminas: A, C y ácido fólico

Producción:

En Colombia, la cadena de la canela en astilla depende casi en su totalidad de las importaciones, representando un mercado anual superior a los $10 millones de dólares. El país abastece su demanda interna principalmente comprando a grandes potencias asiáticas, pero existen crecientes iniciativas agrícolas locales para lograr una producción nacional sostenible.

Producción y Nichos Agrícolas Escala: La producción comercial a gran escala en Colombia es mínima. El mercado global está liderado en un 99% por países asiáticos como Indonesia, China,

Vietnam y Sri Lanka.

Alternativas locales: En zonas con condiciones tropicales (pisos térmicos cálidos y húmedos entre 0 y 600 msnm), productores colombianos han empezado a impulsar el cultivo tecnificado de la variedad Cinnamomum verum (Canela de Ceilán).

Retos de cultivo: El árbol requiere entre 3 y 4 años para su primera cosecha, y su proceso de extracción manual requiere alta especialización para obtener las tradicionales "quills" o tubos de canela.

Oportunidades: El sector se enfoca en nichos de agricultura sostenible, con una creciente preferencia por variedades con bajos niveles de cumarina y enfoques orgánicos.

g) PRODUCTO, GELATINA:



Generalidades:

La gelatina es un hidrocoloide proteico obtenido del colágeno animal (huesos, piel y tejidos conectivos). Compuesta principalmente por proteína (84-90%) y agua, es incolora, insípida e inodora. Destaca por su capacidad para gelificar, espesar y estabilizar, siendo un recurso clave en la industria alimentaria, cosmética y farmacéutica.

Propiedades y Características Físicas.

Termorretinencia: Se derrite al calentarse (solución líquida) y cuaja al enfriarse, un ciclo reversible que puede repetirse sin que el producto pierda sus cualidades.

Origen natural: Se clasifica como un ingrediente alimentario y no como un aditivo artificial. No posee grasas, carbohidratos ni colesterol.

Presentaciones: Se comercializa principalmente en polvo o en láminas (hojas). Ambas requieren ser hidratadas en líquidos fríos antes de ser disueltas en caliente para evitar grumos.

Usos y Aplicaciones Alimentación: Empleada para elaborar postres, confitería (gomas), salsas y productos cárnicos. Se valora por aportar textura y enriquecimiento proteico.

Farmacia y Medicina: Vital en la elaboración de cápsulas blandas y duras (debido a que forma

películas protectoras solubles), supositorios, apósitos y esponjas hemostáticas.

Nutrición: Compuesta por aminoácidos como la glicina, prolina e hidroxiprolina, se le asocia con el soporte a la salud articular, regeneración de tejidos y la piel.

Beneficios nutricionales:

Los beneficios nutricionales y propiedades más destacados de la gelatina incluyen:

Salud articular y ósea: Gracias a su aporte de aminoácidos como la glicina y prolina, favorece la reparación de cartílagos y puede ayudar a reducir los síntomas de dolor y rigidez.

Belleza y antienvejecimiento: Su alto contenido de colágeno promueve la hidratación y firmeza de la piel, y fortalece el cabello y las uñas.

Digestión y saciedad: Es de fácil digestión, protege la mucosa intestinal y, al ser consumida en versiones sin azúcar, aporta saciedad, lo que ayuda a controlar el apetito y el peso.

Hidratación: Por estar compuesta en su mayoría por agua, es una excelente opción para mantener una buena hidratación, especialmente durante procesos de recuperación de salud.

Valoración Nutricional:

Valor nutricional por cada 100 g de gelatina según su presentación:

Gelatina sin sabor (en polvo puro) Es proteína en un 85-90% y no contiene azúcares ni grasas.
Calorías: ~24 kcal
Proteínas: ~6 g a 8 g
Carbohidratos y Azúcares: 0 g
Grasas: 0 g

Gelatina de sabor preparada con agua (estándar comercial)
Calorías: ~45 - 56 kcal
Proteínas: ~2 g a 2.5 g
Carbohidratos: ~11 g
Azúcares: Varía por sobre, típicamente de 10 g a 14 g
Grasas: 0 g

Gelatina Light o Zero (comercial)
Calorías: ~6 kcal
Proteínas: ~1.5 g
Carbohidratos y Azúcares: 0 g
Grasas: 0 g

Principales Beneficios Nutricionales, Salud articular: Al ser colágeno, contribuye al mantenimiento de cartílagos, articulaciones, piel y uñas.

Fácil digestión: Sus aminoácidos son suaves para el sistema digestivo y pueden ayudar a reparar la mucosa intestinal.

Saciedad: Por su volumen y contenido proteico, ayuda a controlar el apetito en dietas de control de peso.

Producción:

La gelatina es una proteína pura derivada del colágeno animal (piel, huesos y tejidos). Tiene un alto valor nutricional, ya que contiene entre 84% y 90% de proteína y es libre de grasas. Su mercado mundial está valorado entre 2.200 y 3.700 millones de dólares y crece constantemente.

Valor de Producción e Industria.

Tamaño del Mercado Global: El mercado mundial de la gelatina está valuado en torno a los $3.740 millones de USD y se proyecta que superará los $6.500 millones de USD en la próxima década.

Origen de la Producción: A nivel industrial, se obtiene principalmente de fuentes bovinas (35%), seguidas por fuentes porcinas, avícolas y marinas. El colágeno porcino es la materia prima dominante en Europa, mientras que el bovino lidera globalmente.

Economía Circular: Es altamente valorada porque recicla subproductos seguros de la industria cárnica que de otro modo se desperdiciarían, dándole un gran valor agregado de sostenibilidad.

Consumo Humano y Beneficios

Consumo Alimentario: Los alimentos y bebidas representan más del 57% del consumo total de gelatina. Es muy utilizada como estabilizante, espesante y gelificante en postres, lácteos y productos cárnicos.

Sector Farmacéutico y Nutracéutico: Cerca del 40% de la producción se destina a este sector. La gelatina es el material preferido para la fabricación de cápsulas duras y blandas de medicamentos debido a su digestibilidad y biocompatibilidad.

Perfil Nutricional: Al ser una proteína, está compuesta por aminoácidos esenciales y no esenciales como la glicina, prolina e hidroxiprolina, los cuales favorecen la salud articular y la piel.

Dosis Recomendada: Para obtener beneficios en los cartílagos y huesos, se recomienda un consumo aproximado de 10 gramos diarios de gelatina.

h) PRODUCTO, MOSTAZA:



Generalidades:

La mostaza es una planta herbácea y el condimento derivado de sus semillas. Conocida desde la antigüedad, destaca por su versatilidad gastronómica y su distintivo sabor, que va desde notas suaves hasta un picante intenso y volátil.

Origen y Botánica Origen: Procede de la cuenca del Mediterráneo y pertenece a la familia de las brasicáceas (la misma del brócoli o las coles).

Planta: Es un arbusto anual de tallo velloso que alcanza cerca de 1 metro de altura. Produce pequeñas flores amarillas y frutos en forma de vaina.

Semillas: Son diminutas esferas (negras, marrones o amarillas) que concentran la mayor parte de su sabor y aceites esenciales.

Variedades Principales Mostaza Amarilla: La más popular. Elaborada con semillas de mostaza blanca, vinagre, cúrcuma y pimentón (lo que le da su característico color brillante). Su sabor es suave y ligeramente ácido.

Mostaza de Dijon: Originaria de Francia, usa semillas marrones y negras mezcladas con vino blanco o verjus. Tiene un sabor fuerte y refinado.

Mostaza a la Antigüedad: Muele las semillas de forma rústica y parcial. Ofrece una textura crujiente y un perfil de sabor menos picante y más aromático.

Mostaza Marrón / Picante: Combina semillas marrones y blancas; se muele de forma gruesa y se utiliza frecuentemente en la cocina asiática y alemana.

Usos y Curiosidades Gastronomía: Se usa como condimento directo en carnes, sándwiches o hamburguesas, y como emulsionante base en vinagretas y salsas.

Simbolismo: En varias tradiciones, como el cristianismo, el grano de mostaza es una metáfora de la fe, citada por su diminuto tamaño en relación a su potencial de crecimiento.

Beneficios nutricionales:

La mostaza es un excelente condimento bajo en calorías y grasas. Sus semillas y hojas son ricas en selenio, vitaminas C y K, y antioxidantes (glucosinolatos) que ayudan a combatir la inflamación y proteger las células. Además, estimula los jugos gástricos, lo que facilita la digestión.

Beneficios principales, Poder antioxidante: Contiene isotiocianatos y glucosinolatos, compuestos que ayudan a reducir el estrés oxidativo en el cuerpo.

Aliado digestivo: Estimula la producción de jugos gástricos y biliares, favoreciendo una digestión más rápida.

Salud cardiovascular: Aporta ácidos grasos que ayudan a mantener bajo control los niveles de colesterol y triglicéridos.

Baja en calorías: Es una excelente alternativa a salsas cremosas (como la mayonesa), ideal si buscas dar sabor sin sumar calorías a tus platos.

Aporte de nutrientes: Fuente de vitaminas del grupo B, vitamina C, calcio, magnesio y hierro.

Valoración Nutricional:

Perfil Nutricional Baja en calorías: Es una excelente alternativa baja en calorías para aderezar platos, aportando una fracción de las calorías presentes en la mayonesa.

Antioxidante: Rica en compuestos fitoquímicos como glucosinolatos e isotiocianatos, los cuales combaten la inflamación.

Nutrientes: Aporta ácidos grasos omega-3, vitaminas (C, K, vitaminas del grupo B) y minerales clave como calcio, hierro y magnesio.

Digestiva: Estimula naturalmente la producción de enzimas digestivas.

Producción:

La mostaza en Colombia es un condimento de consumo masivo que se caracteriza por ser 100% importado a nivel de materia prima (grano de mostaza). La industria nacional procesa y envasa este producto, destacando empresas como Hacienda Gourmet y grandes marcas internacionales que dominan el mercado local.

Producción y Procesamiento Materia Prima: Prácticamente todo el grano de mostaza utilizado en

Colombia se importa, proveniente principalmente de Canadá (el mayor productor mundial), Estados Unidos y países de Europa.

Elaboración Local: La industria colombiana se enfoca en la fabricación y envasado (mezcla del grano con vinagre, especias y otros aditivos). La mayoría de la mostaza en el mercado es de tipo comercial (amarilla tradicional).

Innovación Nacional: Aunque el mercado ha dependido históricamente de marcas extranjeras, empresas como Hacienda Gourmet han abierto camino en el país para la producción de mostazas Premium tipo Dijon y a la antigua.

Consumo Demanda: El consumo de mostaza está profundamente arraigado en la gastronomía rápida y casera colombiana (acompañante de perros calientes, hamburguesas, carnes y salsas).

Normativa (Sodio): El consumo y la oferta comercial en el país han atravesado ajustes normativos importantes. Las nuevas regulaciones de salud y reducción de sodio han cambiado la disponibilidad de ciertas mostazas importadas (como la Dijon tradicional) y han exigido a los fabricantes reformular sus productos para cumplir con el límite permitido en el país.

Calidad y Estándar: La producción nacional está sujeta a estrictos controles, como la normativa NTC 1755, que regula los requisitos químicos y microbiológicos para la mostaza preparada en el territorio nacional.

i) PRODUCTO, ATUN EN AGUA:



Generalidades:

El atún en agua es una conserva de pescado magra, esterilizada comercialmente y lista para consumir. Se compone principalmente de lomo de atún, agua y sal. Es ampliamente valorado por ser una fuente de proteína pura sin grasas añadidas, lo que lo convierte en un producto bajo en calorías.

Propiedades Nutricionales Aporte calórico: 100 gramos contienen aproximadamente 100 kcal.
Proteína: Alto contenido de proteína de alta calidad (aprox. 20 g a 30 g por cada 100 g).
Grasas: Mínimo aporte de grasa, conservando ácidos grasos esenciales como el Omega-3.

Beneficios y Usos Control de peso: Al carecer de aceite extra, es ideal para dietas de pérdida de peso y para personas con restricciones de grasas (por ejemplo, problemas de vesícula).

Versatilidad: Su textura es más ligera y menos pegajosa que la del atún en aceite, lo que lo hace perfecto para ensaladas, sándwiches o ceviches frescos.

Salud cardiovascular: Su consumo ayuda a mejorar el perfil de triglicéridos y es beneficioso para el control de la diabetes y la salud del corazón.

Proceso de Elaboración Selección y precocción: El atún se limpia, se congela o refrigera, y se somete a una cocción controlada.

Envasado: El pescado se empaca en las latas, a las que se les añade el líquido de cobertura (agua y sal, y ocasionalmente algún caldo vegetal).

Esterilización: Las latas se someten a altas temperaturas para garantizar la esterilidad comercial, eliminando cualquier microorganismo patógeno y permitiendo una larga vida útil.

Beneficios nutricionales:

Control de peso: Al carecer de aceite extra, es ideal para dietas de pérdida de peso y para personas con restricciones de grasas (por ejemplo, problemas de vesícula).

Versatilidad: Su textura es más ligera y menos pegajosa que la del atún en aceite, lo que lo hace perfecto para ensaladas, sándwiches o ceviches frescos.

Salud cardiovascular: Su consumo ayuda a mejorar el perfil de triglicéridos y es beneficioso para el control de la diabetes y la salud del corazón.

Valoración Nutricional:

El atún en agua es un alimento rico en proteínas de alto valor biológico y ácidos grasos omega-3, con muy pocas calorías y prácticamente cero carbohidratos. Es una opción ideal para dietas de control de peso, deportistas o para quienes buscan una fuente rápida y saludable de nutrientes.

Vitaminas y Minerales, El atún destaca por su alto contenido en: Vitamina B12 y B6: Esenciales para el sistema nervioso, la formación de glóbulos rojos y el aumento de energía. Selenio y Fósforo: Antioxidantes y minerales que fortalecen huesos y dientes. Omega-3 (EPA y DHA): Grasas saludables que ayudan a reducir el riesgo de enfermedades cardíacas.
Consideraciones importantes Sodio: El atún enlatado suele contener sal añadida para su conservación. Si tienes hipertensión, es clave leer la etiqueta o buscar versiones sin sal añadida.

Mercurio: Al ser un pescado, el atún acumula mercurio. Las autoridades sanitarias recomiendan un consumo moderado y priorizar especies más pequeñas (como el atún claro o yellowfin) frente al atún rojo, especialmente en mujeres embarazadas.

Valor Nutricional Promedio (por cada 100 g escurridos)

Componente	Cantidad Aprox.	Beneficio Principal
Calorías	90 - 130 kcal	Aporte energético bajo
Proteínas	23 - 27 g	Desarrollo y mantenimiento muscular
Grasas Totales	< 0.5 - 2 g	Muy bajo en grasas (sin aceites añadidos)
Carbohidratos	0 g	Apto para dietas keto y bajas en carbohidratos
Sodio	300 - 600 mg	Varía según la marca (revisar etiqueta)

Producción:

La producción de atún en Colombia proviene principalmente de la pesca industrial en el océano Pacífico y el Caribe, procesándose enlatados (lomos en agua o aceite). Sin embargo, la extracción nacional es limitada; para cubrir un consumo per cápita de ~2.5 kg anuales, el país importa entre el 50% y 60% de su demanda.

Producción Nacional.

Capacidad: La industria de conservas colombiana procesa entre 40.000 y 60.000 toneladas anuales, dependiendo de las cuotas y vedas de la CIAT (Comisión Interamericana del Atún Tropical).

Composición: El atún en agua producido en Colombia contiene típicamente un 65% de atún, 34% de agua y 1% de sal, destacando comercialmente el Thunnus albacares (aleta amarilla).

Consumo en Colombia

Preferencia: El atún es el pescado más consumido en los hogares colombianos, aunque el consumo general de mariscos y pescados sigue siendo bajo en comparación con otros países de la región.

Promedio: El consumo per cápita de atún enlatado se estima en aproximadamente 4.5 a 5 latas por persona al año.

Consideraciones Clave

El atún es una fuente importante de omega-3 y proteínas, pero el Invima mantiene controles y normativas estrictas de vigilancia sanitaria sobre los límites máximos de mercurio permitidos en el atún enlatado comercializado en el territorio nacional.

j) PRODUCTO, AREQUIPE:



Generalidades:

El arequipe, también conocido como dulce de leche o manjar blanco, es un producto lácteo tradicional de América Latina. Se obtiene mediante la concentración de leche y azúcares por evaporación térmica, dando como resultado una textura suave, untable y un característico color caramelo.

A continuación, se detallan sus generalidades más importantes:

Composición Nutricional

Su composición química varía según la formulación, pero generalmente se encuentra en los siguientes rangos:

- Carbohidratos: 60% a 65% (principalmente azúcares).
- Humedad: 16% a 30%.
- Grasa: 7% a 12%.
- Proteína: 6% a 10%.
- Aporte energético: Debido a su alto contenido calórico, es una fuente rápida de energía y aminoácidos que estimulan la serotonina y endorfinas.

Proceso de Elaboración

- Ingredientes base: Leche, sacarosa (azúcar) y bicarbonato de sodio (el cual evita que la leche se corte por el ácido láctico).
- Reacción de Maillard: Es un proceso químico clave durante la cocción lenta; los azúcares y proteínas interactúan dándole el color pardo y el sabor tostado característico.
- Concentración: El agua de la leche se evapora mediante cocción a presión atmosférica o al vacío hasta alcanzar la consistencia deseada.

Usos Principales

- Repostería: Se utiliza como relleno o cobertura para tortas, galletas, obleas y donas.
- Acompañamiento: Muy popular para untar en panes, tostadas o como salsa para helados y desayunos dulces.

Beneficios nutricionales:

Aporte de Energía: Sus carbohidratos simples lo convierten en un excelente recuperador de energía, ideal para consumir antes o después de realizar actividad física intensa.

Fuente de Minerales: Al ser un derivado lácteo, aporta naturalmente calcio y fósforo, nutrientes clave para el mantenimiento de huesos y dientes sanos.

Mejora el Estado de Ánimo: Contiene feniletilamina, un compuesto que, al consumirse, estimula al cerebro a segregar endorfinas y serotonina, ayudando a generar sensación de bienestar.

Aporte Proteico: Una porción típica puede contener cerca de un 14% de la cantidad diaria recomendada de proteínas.

Consideraciones importantes

Debido a su alta densidad calórica y contenido de azúcar, los nutricionistas recomiendan consumirlo de manera ocasional y en porciones controladas (usualmente una cucharada o 30 g). Un consumo excesivo puede contribuir al aumento de peso y picos de azúcar.

Valoración Nutricional:

- Carbohidratos: 60% a 65% (principalmente azúcares).
- Humedad: 16% a 30%.
- Grasa: 7% a 12%.
- Proteína: 6% a 10%.
- Aporte energético: Debido a su alto contenido calórico, es una fuente rápida de energía y aminoácidos que estimulan la serotonina y endorfinas.

Producción:

La producción de arequipe en Colombia ronda las 1.700 toneladas mensuales. El consumo per cápita es relativamente bajo, ubicándose entre 60 y 100 gramos al año por persona. Es un mercado enfocado en el consumo esporádico nacional y la exportación, a diferencia de otros países donde su consumo es diario.

Producción y Mercado

- Volumen: Se elaboran aproximadamente 1.700 toneladas al mes, representando una porción importante dentro de la industria de derivados lácteos.

- Comportamiento: A nivel industrial la oferta es amplia, aunque un gran porcentaje se sigue manejando de forma artesanal, lo que eleva el volumen no registrado.

- Actores clave: Destacan empresas comercializadoras y exportadoras importantes como *Alpina*, *Colanta*, *Levapan* y *Desarrollos Campesinos*.

Consumo Per Cápita

- Cantidad anual: Cada colombiano consume en promedio entre 60g y 100g de arequipe al año.

- Comparación regional: Aunque en Colombia es un postre o acompañante tradicional (consumido con obleas, queso o brevas), el consumo es considerablemente menor al de países como Argentina o México, donde el equivalente (dulce de leche/cajeta) tiene una frecuencia de consumo diaria.

Comercio Exterior

- Nivel de exportación: El arequipe ha logrado abrirse camino internacionalmente, alcanzando cifras de exportación anuales que superan los $3 millones de dólares.

- Destinos principales: Norteamérica (Estados Unidos y Canadá) y diversos países de Latinoamérica.

k) PRODUCTO, BICARBONATO DE SODIO:



Generalidades:

El bicarbonato de sodio $NaHCO_3$ es un compuesto cristalino de color blanco, soluble en agua y ligeramente alcalino. Es ampliamente utilizado como antiácido estomacal, agente leudante en repostería y producto de limpieza ecológico.

Usos Principales

- Salud y Bienestar: Actúa neutralizando el ácido estomacal, brindando alivio rápido para la acidez, indigestión y úlceras bucales leves.
- Cocina: Funciona como agente leudante en productos horneados (al reaccionar con ácidos libera dióxido de carbono, haciendo que la masa suba) y ayuda a dorar los alimentos.
- Hogar: Excelente limpiador multiusos, desodorizante (para refrigeradores o alfombras) y abrasivo suave para eliminar grasa sin rayar.

Recomendaciones y Precauciones

- Consumo médico: Su uso debe ser ocasional. Un consumo diario y prolongado puede provocar un exceso de sodio en el cuerpo, problemas de presión arterial y un "efecto rebote" de acidez.

- Contraindicaciones: No se recomienda su ingesta en personas con problemas renales, hepáticos o cardíacos.

Beneficios nutricionales:

Alivio gastrointestinal: Actúa como un potente antiácido natural que alivia rápidamente la pirosis, la indigestión ácida y el reflujo.

Rendimiento deportivo: Al ser ingerido eleva el pH sanguíneo, lo que ayuda a amortiguar la acumulación de ácido láctico durante ejercicios intensos de corta y mediana duración.

Salud renal: En el ámbito médico, se prescribe para combatir la acidosis metabólica en pacientes con problemas renales al disminuir la acidez en la sangre y la orina.

Salud bucal: Ayuda a equilibrar el pH de la boca, combatiendo la placa bacteriana y actuando como un abrasivo suave para limpiar y blanquear los dientes de forma superficial.

Valoración Nutricional:

El bicarbonato de sodio es un compuesto mineral que aporta 0 calorías, 0 gramos de carbohidratos, grasas o proteínas. Su único componente nutricional destacable es el sodio, aportando aproximadamente 1260 mg por cucharadita (4.6 gramos), lo que equivale al 55% del valor diario recomendado.

Información Nutricional (por cucharadita / 4.6g)

Calorías: 0 kcal
Grasas / Proteínas / Carbohidratos: 0 g
Sodio: 1260 mg

Producción:

Colombia no produce bicarbonato de sodio a escala industrial a partir de minerales como la trona, por lo que su demanda interna depende casi en su totalidad de importaciones. La industria nacional se enfoca principalmente en el empaque, distribución y formulación para consumo final.

A continuación, se detalla la dinámica del mercado en el país:

Producción Local.

- No hay extracción minera de base: El país no cuenta con yacimientos naturales explotables de este compuesto.
- Procesamiento y envasado: La industria química local (principalmente comercializadores y formuladores) se abastece de materia prima importada (en su mayoría de China, Estados Unidos y México) para refinarlo, ajustarlo a grado alimenticio o técnico, y envasarlo.

Consumo y Sectores

El consumo interno ha crecido sostenidamente, impulsado por el dinamismo de múltiples sectores industriales:

- Alimentos y Bebidas: Utilizado masivamente en panadería como agente leudante, en repostería y en la producción de bebidas efervescentes.
- Agropecuario: Ampliamente demandado para la ganadería (por ejemplo, en lechería

especializada), donde se suministra como aditivo para regular el pH ruminal y mejorar el consumo de alimento y la digestibilidad.
- Farmacéutico y Cosmético: Vital para la elaboración de antiácidos, tabletas efervescentes, pastas dentales y desodorantes naturales.
- Limpieza y Cuidado del Hogar: Es un insumo clave para la formulación de detergentes, desengrasantes y desodorizadores comerciales debido a sus propiedades abrasivas suaves.

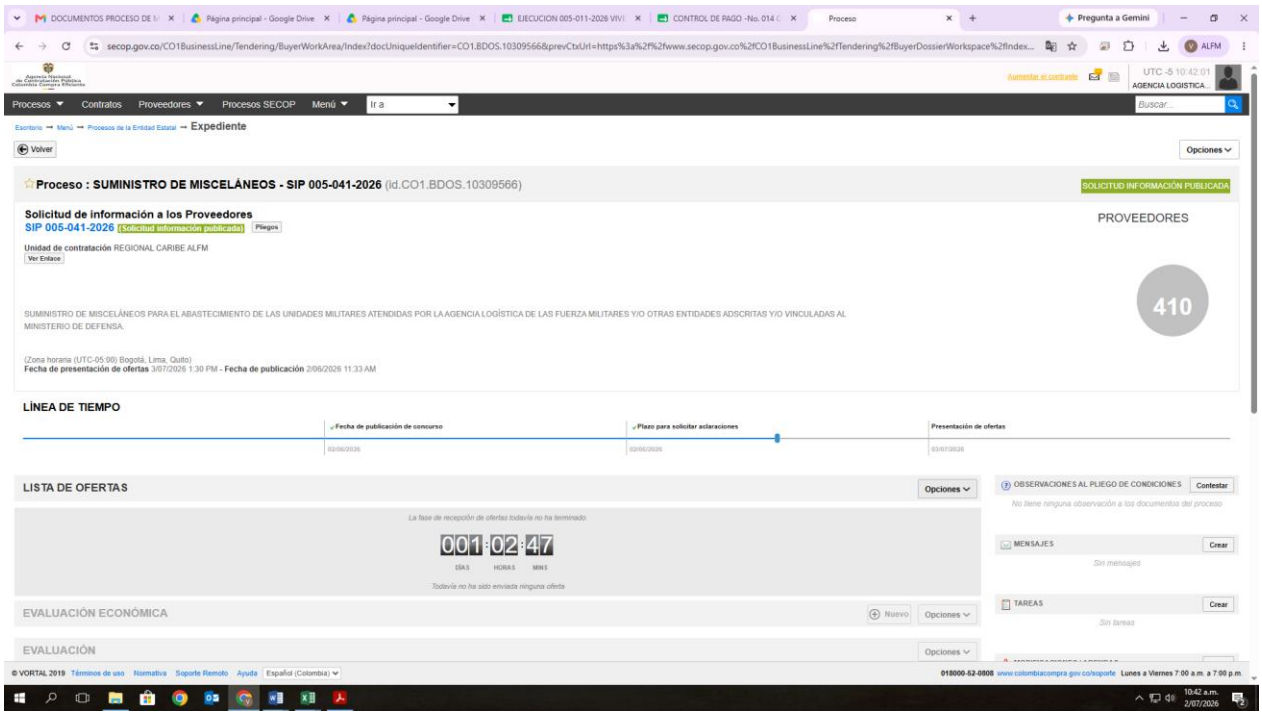
Índice de precios de los mayoristas principales los mercados del país y tiendas de grandes superficies, de acuerdo a los últimos dos meses de los productos a contratar:

ITEM	DESCRIPCION	PRESENTACION	VALOR ESTIMADO
01	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AMARILLA	UNIDAD * 500	$ 3.087,00
02	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA	UNIDAD * 500	$ 2.542,50
03	FECULA DE MAIZ	KILO	$ 14.152,50
04	BROWNIE	UNIDAD 80 GR	$ 5.004,75
05	GALLETA DE AVENA	PAQUETE * 6 UND DE 26-32	$ 11.975,00
06	GALLETA DULCE CON CREMA	PAQUETE * 12 UND * 300	$ 13.712,50
07	GALLETA SALADA TIPO CRACKER	TACO * 200 MINIMO	$ 10.440,25
08	GALLETA TIPO LECHE	PAQUETE * 18 UND	$ 7.628,50
09	GALLETA TIPO WAFER	PAQUETE * 24 UND	$ 12.491,50
10	PAN HAMBURGUESA	PAQUETE * 6 UND * 480	$ 10.509,50
11	PAN CROISANT	PAQUETE X 18 UNIDADES X 360	$ 24.842,00
12	PAN PERRO	PAQUETE * 12 UND * 380 Mínimo	$ 8.686,25
13	PAN TAJADO	PAQUETE * 24 UND * 450	$ 6.487,75
14	PONQUE RECUBIERTO DE CHOCOLATE	PAQUETE * 5 UND * 65-70	$ 16.482,25
15	PONQUE TAJADO / TORTA DE VAINILLA	UNIDAD * 63 MINIMO	$ 5.920,50
16	BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)	LONJA * 300	$ 7.059,50
17	BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)	CAJA * 360 * 18 UND	$ 14.734,50
18	BARRA DE CHOCOLATE O CHOCOLATINA	UNIDAD * 12	$ 1.528,50
19	GELATINA	UNIDAD * 150 - 200	$ 18.441,25
20	MOSTAZA	UNIDAD * 3785	$ 41.711,00

21	MIGA DE PAN	500 GR	$ 18.286,75
22	AROMATICAS	CAJA X 20 UND X15 MINIMO	$ 14.396,25
23	GUASCAS DESHIDRATADAS	15 GR	$ 4.657,25

COTIZACIONES PARA ESTUDIO DE MERCADO:

Atendiendo lo establecido en el Manual de Contratación de la Entidad, se realizó evento en la página de SECOP II bajo el número de SIP 005-041-2026 dirigido a empresas que prestan el servicio objeto del proceso de contratación. De este evento no se obtuvo cotizaciones como se ilustra a continuación:



Se solicitaron a través de correos electrónicos, llamadas y otros medios cotizaciones a proveedores locales, con el fin de obtener estudios de mercados reales, las cotizaciones obtenidas son las siguientes:

PANTALLAZOS SOLCITUDES Y RESPUESTAS COTIZACAIONES POR CORREO:

SOLICITUD DE COTIZACION MISCELANEOS. External Recibidos ×

Resumir este correo

Vanessa Maria Ovalle Lopez <vanessa.ovalle@agencialogistica.gov.co> mar, 2 jun, 13:25
para jhon, omercializadoracachira, 'comer.charala.ventas, Juana, CONTRATOS, comercializadorafatima7, dir.comercial, licitacion.tagsas, jreyes, iabaena, Heder, William

Buenas

La Agencia Logística de las FFMM como operador logístico y en cumplimiento de los principios constitucionales y de su misión institucional, requiere contratar el suministro de MISCELÁNEOS PARA LOS DEPARTAMENTOS DE SUCRE Y BOLÍVAR. Por lo cual solicita cotizaciones para iniciar el proceso.

El proceso se publicará por valor de $519.000.000 y se ejecutará desde el mes de octubre hasta diciembre del 2026.

Se anexa excel y cuadro de lista de artículos:

Quedamos atentos a su respuesta.

LISTA DE ARTÍCULOS				
Ref. Artículo	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Cantidad**	**Cotización Precio Unitario**
1	50192400	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AMARILLA	500 GRS	
2	50192400	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA	500 GRS	
3	50192400	FECULA DE MAIZ	KILO	
4	50192400	BROWNIES SABORES SURTIDOS	UNIDAD 80 GRS	
		GALLETA DE	BOLSA X 6 UND	

Responder Responder a todos Reenviar Compartir en chat

3 de muchas

COTIZACION PR...

DEPARTAMENTO DE LICITACIONES jue, 4 jun, 16:34
para mí

Parece que este mensaje está en inglés
Traducir al español

Buenas tardes

Las cotizaciones se envían por este mismo medio o tienen el proceso cargado en secop

Gracias
Quedo atenta

Karina Paola Ortiz Villadiego
Aux Dpto de licitaciones
TAG S.A.S

Celular 3182710371-3042426340

COTIZACIONES SOLICITADAS External Recibidos ×

jhon fredy arias duque <graneroelmejorgangazo@hotmail.com> mar, 13 ene, 12:58
para mí

Parece que este mensaje está en inglés
Traducir al español

VALIDEZ SOLO POR 30 DIAS

2 archivos adjuntos • Analizados por Gmail Añadirlo todo a Drive

COTIZACION VIV... COTIZACION VIV...

Responder Reenviar Compartir en chat

LISTA DE ARTICULOS				
Ref. Artículo	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Cantidad**	**Cotizacion Precio Unitario**
1	50192400	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AMARILLA	500 GRS	3,720 $
2	50192400	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA	500 GRS	2,550 $
3	50192400	FECULA DE MAIZ	KILO	10,800 $
4	50192400	BROWNIES SABORES SURTIDOS	UNIDAD 80 GRS	5,475 $
5	50192400	GALLETA DE AVENA PAQUETE	BOLSA X 6 UND DE 26 GRS	12,860 $
6	50192400	GALLETA DULCE RELLENA PAQUETE	BOLSA X 12 UNIDADES	14,242 $
7	50192400	GALLETA SALADA TIPO CRACKER TACO	TACO X 200 GRAMOS	9,995 $
8	50192400	GALLETA TIPO LECHE	DISPLAY X 18 UNIDADES	8,258 $
9	50192400	GALLETA TIPO WAFER	PAQUETE X 24 UNIDADES	11,494 $
10	50192400	GALLETA SALADA TACO	X 200 GR	10,230 $
11	50192400	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE X 5	PAQUETE	17,410 $
12	50192400	PUDIN TAJADO SABOR SURTIDO PAQUETE	PAQUETE	3,080 $
13	50192400	PAN HAMBURGUESA	BOLSA X 480 grs	13,214 $
14	50192400	PAN PERRO	BOLSA X 380 GRS	10,210 $
15	50192400	PAN CROISSANT MANTEQUILLA	PAQUETE X 18 UNIDADES	23,000 $
16	50192400	PAN TAJADO	BOLSA X 450GRS	7,400 $
17	50192400	MIGA DE PAN	500 GRS	17,000 $
18	50192400	BOCADILLO DE GUAYABA	LONJA X 300 GRS	7,000 $
19	50192400	BOCADILLO DE GUAYABA	DISPLAY X18 Und. X	16,900 $
20	50192400	CHOCOLATINA	X 12 GRS	1,550 $
21	50192400	CANELA EN ASTILLAS	BOLSA X 1000 GRS	298,467 $
22	50192400	GELATINA EN POLVO	150 gr	19,980 $

23	50192400	MOSTAZA	GALON	43,720 $
24	50192400	AROMATICAS SURTIDAS	CAJA X 20 UND 18 GR	6,600 $
25	50192400	GUASCA	SOBRE 15 GR	4,505 $
26	50192400	BICARBONATO DE SODIO	BOLSA DE 50 GR	1,780 $



JANETH SAGBINI CONSUEGRA
TECNICAS DE ASEO EN GENERAL S.A.S
800117712-1

LISTA DE ARTICULOS				
Ref. Artículo	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Cantidad**	**Cotizacion Precio Unitario**
1	50192400	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AMARILLA	500 GRS	3,748 $
2	50192400	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA	500 GRS	2,740 $
3	50192400	FECULA DE MAIZ	KILO	11,320 $
4	50192400	BROWNIES SABORES SURTIDOS	UNIDAD 80 GRS	5,315 $
5	50192400	GALLETA DE AVENA PAQUETE	BOLSA X 6 UND DE 26 GRS	12,918 $
6	50192400	GALLETA DULCE RELLENA PAQUETE	BOLSA X 12 UNIDADES	14,106 $
7	50192400	GALLETA SALADA TIPO CRACKER TACO	TACO X 200 GRAMOS	9,890 $
8	50192400	GALLETA TIPO LECHE	DISPLAY X 18 UNIDADES	8,427 $
9	50192400	GALLETA TIPO WAFER	PAQUETE X 24 UNIDADES	11,396 $
10	50192400	GALLETA SALADA TACO	X 200 GR	11,311 $
11	50192400	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE X 5	PAQUETE	17,516 $
12	50192400	PUDIN TAJADO SABOR SURTIDO PAQUETE	PAQUETE	3,222 $
13	50192400	PAN HAMBURGUESA	BOLSA X 480 grs	13,116 $
14	50192400	PAN PERRO	BOLSA X 380 GRS	10,472 $
15	50192400	PAN CROISSANT MANTEQUILLA	PAQUETE X 18 UNIDADES	24,572 $
16	50192400	PAN TAJADO	BOLSA X 450GRS	7,810 $
17	50192400	MIGA DE PAN	500 GRS	18,462 $
18	50192400	BOCADILLO DE GUAYABA	LONJA X 300 GRS	7,294 $
19	50192400	BOCADILLO DE GUAYABA	DISPLAY X18 Und. X	17,880 $
20	50192400	CHOCOLATINA	X 12 GRS	1,520 $
21	50192400	CANELA EN ASTILLAS	BOLSA X 1000 GRS	310,240 $
22	50192400	GELATINA EN POLVO	150 gr	19,724 $

23	50192400	MOSTAZA	GALON	44,561 $
24	50192400	AROMATICAS SURTIDAS	CAJA X 20 UND 18 GR	6,940 $
25	50192400	GUASCA	SOBRE 15 GR	4,820 $
26	50192400	BICARBONATO DE SODIO	BOLSA DE 50 GR	1,750 $

NEXTLEVEL MEDIA

Janeth Hernandez S.

JANETH HERNANDEZ SAGBINI
NEXTLEVEL MEDIA
901707940-2

ESPACIO EN BLANCO



DISTRIBUCIONES
EL MEJOR GANGAZO

J HON FREDY ARIAS DUQUE
NIT: 70.465.079-1 REGIMEN COMUN
VENTA DE VIVERES Y ABARROTES EN GENERAL VENTAS AL POR MAYOR Y AL DETAL
Pasaje Popular Bazurto Locales 29 y 31 Tel: 6692607 cartagena

COTIZACIÓN
13988

FECHA: 12 DE JUNIO 2026

NOMBRE: AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CARIBE

ITEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO IVA INCULIDO	IVA	VR. TOTAL IVA INCLUIDO
1	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AMARILLA	500 GRS	1	2.800,00	5	$ 2.800,00
2	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA	500 GRS	1	2.800,00	5	$ 2.800,00
3	FECULA DE MAIZ	KILO	1	17.800,00	19	$ 17.800,00
4	BROWNIES SABORES SURTIDOS	UNIDAD 80 GRS	1	4.950,00	19	$ 4.950,00
5	GALLETA DE AVENA PAQUETE	BOLSA X 6 UND DE 26 GRS	1	11.500,00	19	$ 11.500,00
6	GALLETA DULCE RELLENA PAQUETE	BOLSA X 12 UNIDADES	1	16.950,00	19	$ 16.950,00
7	GALLETA SALADA TIPO CRACKER TACO	TACO X 200 GRAMOS	1	10.700,00	19	$ 10.700,00
8	GALLETA TIPO LECHE	DISPLAY X 18 UNIDADES	1	7.600,00	19	$ 7.600,00
9	GALLETA TIPO WAFER	PAQUETE X 24 UNIDADES	1	15.500,00	19	$ 15.500,00
10	GALLETA SALADA TACO	X 200 GR	1	6.500,00	19	$ 6.500,00
11	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE X 5	PAQUETE	1	16.500,00	19	$ 16.500,00
12	PUDIN TAJADO SABOR SURTIDO PAQUETE	PAQUETE	1	8.950,00	19	$ 8.950,00
13	PAN HAMBURGUESA	BOLSA X 480 grs	1	8.450,00	5	$ 8.450,00
14	PAN PERRO	BOLSA X 380 GRS	1	7.500,00	5	$ 7.500,00
15	PAN CROISSANT MANTEQUILLA	PAQUETE X 18 UNIDADES	1	27.500,00	5	$ 27.500,00
16	PAN TAJADO	BOLSA X 450GRS	1	5.950,00	5	$ 5.950,00
17	MIGA DE PAN	500 GRS	1	19.200,00	5	$ 19.200,00
18	BOCADILLO DE GUAYABA	LONJA X 300 GRS	1	7.500,00	0	$ 7.500,00
19	BOCADILLO DE GUAYABA	DISPLAY X18 Und. X	1	12.500,00	0	$ 12.500,00
20	CHOCOLATINA	X 12 GRS	1	1.600,00	19	$ 1.600,00
21	CANELA EN ASTILLAS	BOLSA X 1000 GRS	1	135.000,00	0	$ 135.000,00
22	GELATINA EN POLVO	150 gr	1	18.500,00	19	$ 18.500,00
23	MOSTAZA	GALON	1	42.000,00	19	$ 42.000,00
24	AROMATICAS SURTIDAS	CAJA X 20 UND 18 GR	1	23.000,00	19	$ 23.000,00
25	GUASCA	SOBRE 15 GR	1	5.200,00	19	$ 5.200,00
26	BICARBONATO DE SODIO	BOLSA DE 50 GR	1	20.800,00	19	$ 20.800,00
SON:				SUBTOTAL		457.250,00
RECIBIDO Y ACEPTADO NOTA: ESTOS PRODUCTOS TIENEN EN EL VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO, SI DICHOS PRODUCTOS TIENEN.				IVA		
				TOTAL		457.250,00

Dirección: Pasaje popular bazurto locales 29 y 31 Teléfono: 3004206938
Email: *graneroelmejorgangazo@hotmail.com*

JHON FREDY ARIAS DUQUE
C.C. # 70'465.079 de San Francisco (Antioquia)
Propietario

C&G SOLUCIONES EMPRESALIARES S.A.S

C&G SOLUCIONES EMPRESARIALES S.A.S.
Nutriendo Éxitos, Alimentando Sueños

Bucaramanga, 6 de julio de 2026

Señores:
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CARIBE
La Ciudad

Asunto: Cotización Misceláneos Bolivar y Sucr4e

En atención a la solicitud realizada vía correo electrónico, me permito presentar la cotización con las características requeridas así:

LISTA DE ARTICULOS				
Ref. Artículo	**Código UNSPSC**	**Descripción**	**Presentación**	**Cotización Precio Unitario**
1	50192400	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AMARILLA	500 GRS	$ 3,600
2	50192400	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA	500 GRS	$ 3,100
3	50192400	FECULA DE MAIZ	KILO	$ 20,000
4	50192400	BROWNIES SABORES SURTIDOS	UNIDAD 80 GRS	$ 7,580
5	50192400	GALLETA DE AVENA PAQUETE	BOLSA X 6 UND DE 26 GRS	$ 7,200
6	50192400	GALLETA DULCE RELLENA PAQUETE	BOLSA X 12 UNIDADES	$ 3,020
7	50192400	GALLETA SALADA TIPO CRACKER TACO	TACO X 200 GRAMOS	$ 7,900
8	50192400	GALLETA TIPO LECHE	DISPLAY X 18 UNIDADES	$ 11,200
9	50192400	GALLETA TIPO WAFER	PAQUETE X 24 UNIDADES	$ 10,500
10	50192400	GALLETA SALADA TACO	X 200 GR	$ 7,900
11	50192400	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE X 5	PAQUETE	$ 16,900
12	50192400	PUDIN TAJADO SABOR SURTIDO PAQUETE	PAQUETE	$ 15,000
13	50192400	PAN HAMBURGUESA	BOLSA X 480 grs	$ 6,900
14	50192400	PAN PERRO	BOLSA X 380 GRS	$ 6,500
15	50192400	PAN CROISSANT MANTEQUILLA	PAQUETE X 18 UNIDADES	$ 28,500
16	50192400	PAN TAJADO	BOLSA X 450GRS	$ 7,400
17	50192400	MIGA DE PAN	500 GRS	$ 7,450

Calle 21 # 23 – 45 San Francisco -Bucaramanga (Santander)
Contacto: 317 6485029 – 311 5459046
comercializadoracachira@gmail.com

BUREAU VERITAS
Certification

18	50192400	BOCADILLO DE GUAYABA	LONJA X 300 GRS	$	5,570
19	50192400	BOCADILLO DE GUAYABA	DISPLAY X18 Und. X	$	12,857
20	50192400	CHOCOLATINA	X 12 GRS	$	1,560
21	50192400	CANELA EN ASTILLAS	BOLSA X 1000 GRS	$	178,000
22	50192400	GELATINA EN POLVO	150 gr	$	8,800
23	50192400	MOSTAZA	GALON	$	55,000
24	50192400	AROMATICAS SURTIDAS	CAJA X 20 UND 18 GR	$	8,428
25	50192400	GUASCA	SOBRE 15 GR	$	10,500
26	50192400	BICARBONATO DE SODIO	BOLSA DE 50 GR	$	1,000

LUGARES DE ENTREGA

BOLIVAR

Item	Unidad o Batallón	Dirección	Ubicación
1	Batallón de Comandos Navales No.1 BCON1	Manzanillo del Mar, Vía Barranquilla	Cartagena
2	Batallón de Infantería deMarina N°13	Malagana vía Mahates	Malagana-Bolivar
3	Batallón de Infantería de Marina N°12	Bocagrande Cra. 2 Calle 11	Cartagena
4	Escuela Naval Almirante Padilla	Barrio Bosque Isla manzanillo	Cartagena
5	Compañía de Seguridad BN1	Bocagrande Cra. 2 Cl. 15Base Naval ARC Bolivar	Cartagena
6	Estación de vigilancia EVIPE	Bocagrande Cra. 2 Cl. 15Base Naval ARC Bolivar	Cartagena
7	Estación Naval Tierrabomba	Bocagrande Cra. 2 Cl. 15Base Naval ARC Bolivar	Cartagena
8	Fuerza Naval del Caribe(unidades a flote-Buques)	Bocagrande Cra. 2 Cl. 15Base Naval ARC Bolivar	Cartagena
9	Batallón Policía Naval Militar 11 (apoyo a SanAndres)	Bocagrande Cra. 2 Cl. 15Base Naval ARC Bolivar	Cartagena

SUCRE

C&G SOLUCIONES EMPRESARIALES S.A.S.

Nutriendo Éxitos, Alimentando Sueños

LUGARES DE ENTREGA

Ítem	Unidad o Batallón	Dirección	CIUDAD/DEPARTAMENTO/PAIS
1	Batallón de Comando Y Apoyo De IM N°01	Carretera troncal km-6 vía Sincelejo - Corozal - Sucre	Corozal-sucre-Colombia
2	Batallón de Comando Y Apoyo De IM N°06	Base de Entrenamiento Coveñas Carretera Troncal Vía Santa Cruz de Lorica Cl. 101 No. 26 A - 74	Coveñas - sucre -Colombia
3	Batallón Fluvial de Infantería de Marina No. 17	Magangué Transversal 41 INo. 27-25 Vía Yatí – Santa Fe.	Yatí – Bolívar- Colombia

Cordialmente,

EDWIN YESID CLARO PEREZ
Representante legal C&G SOLUCIONES EMPRESARIALES S.A.S.

ESPACIO EN BLANCO

LA MAYORIA



LA MAYORIA #1

HECTOR ALFONSO SANCHEZ RESTREPO

C.C 70.382.355

VENTA DE VIVERES Y ABARROTES AL POR MENOR

BRR MARTINEZ MARTELO PASAJE ALMACENTRO 9Y10 CARTAGENA-COLOMBIA

CEL. 3175009076



6-jul-26			COTIZACION 2950		BOLIVAR
REF ARTICULO	Código UNSPSC	Descripción	PRESENTACION	IVA	Cotizacion Precio Unitario
1	50192400	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AMARILLA	500 GRS	5	$ 2.950,00
2	50192400	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA	500 GRS	5	$ 2.950,00
3	50192400	FECULA DE MAIZ	KILO	19	$ 16.500,00
4	50192400	BROWNIES SABORES SURTIDOS	UNIDAD 80 GRS	19	$ 4.950,00
5	50192400	GALLETA DE AVENA PAQUETE	BOLSA X 6 UND DE 26 GRS	19	$ 12.500,00
6	50192400	GALLETA DULCE RELLENA PAQUETE	BOLSA X 12 UNIDADES	19	$ 15.500,00
7	50192400	GALLETA SALADA TIPO CRACKER TACO	TACO X 200 GRAMOS	19	$ 12.500,00
8	50192400	GALLETA TIPO LECHE	DISPLAY X 18 UNIDADES	19	$ 8.500,00
9	50192400	GALLETA TIPO WAFER	PAQUETE X 24 UNIDADES	19	$ 14.950,00
10	50192400	GALLETA SALADA TACO	X 200 GR	19	$ 8.500,00
11	50192400	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE X 5	PAQUETE	19	$ 17.300,00
12	50192400	PUDIN TAJADO SABOR SURTIDO PAQUETE	PAQUETE	19	$ 9.500,00
13	50192400	PAN HAMBURGUESA	BOLSA X 480 grs	5	$ 8.500,00
14	50192400	PAN PERRO	BOLSA X 380 GRS	5	$ 7.800,00
15	50192400	PAN CROISSANT MANTEQUILLA	PAQUETE X 18 UNIDADES	5	$ 25.000,00
16	50192400	PAN TAJADO	BOLSA X 450GRS	5	$ 6.500,00
17	50192400	MIGA DE PAN	500 GRS	5	$ 19.500,00
18	50192400	BOCADILLO DE GUAYABA	LONJA X 300 GRS	0	$ 7.000,00
19	50192400	BOCADILLO DE GUAYABA	DISPLAY X18 Und. X	0	$ 12.500,00
20	50192400	CHOCOLATINA	X 12 GRS	19	$ 1.550,00
21	50192400	CANELA EN ASTILLAS	BOLSA X 1000 GRS	0	$ 120.000,00
22	50192400	GELATINA EN POLVO	150 gr	19	$ 20.500,00
23	50192400	MOSTAZA	GALON	19	$ 45.000,00
24	50192400	AROMATICAS SURTIDAS	CAJA X 20 UND 18 GR	19	$ 15.500,00
25	50192400	GUASCA	SOBRE 15 GR	19	$ 4.500,00
26	50192400	BICARBONATO DE SODIO	BOLSA DE 50 GR	19	$ 17.500,00
			TOTAL		$ 437.950,00

BRR MARTINEZ MARTELO PASAJE ALMACENTRO 9Y10 CARTAGENA-COLOMBIA

CEL. 3175009076

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

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

1.1 Análisis de Presupuesto estudio de mercado:

Empresas que participan:

ID	FIRMA	VALOR DE COTIZACION
1	C&G SOLUCIONES EMPRESARIALES S.A.S	**Ver estudio de mercado**
2	LA MAYORIA	**Ver estudio de mercado**
3	TECNICAS DE ASEO EN GENERAL S.A.S NIT: 800117712-1 (TAG)	**Ver estudio de mercado**
4	HISTORICO 005-011-2026	**Ver estudio de mercado**

BOLIVAR:

ESTUDIO DE MERCADO

Objeto del Proceso	"SUMINISTRO DE MISCELÁNEOS PARA EL ABASTECIMIENTO DE LAS UNIDADES MILITARES ATENDIDAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CARIBE Y/O OTRAS ENTIDADES ADSCRITAS Y/O VINCULADAS AL MINISTERIO DE DEFENSA"

ITEM	BIEN O SERVICIO A CONTRATAR	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA ESTUDIO DE MERCADO	LUGAR	C&G SOLUCIONES EMPRESARIALES S.A.S.		LA MAYORIA		HISTORICO 005-011-2026		VALOR PROMEDIO	VALOR MINIMO
					VR PRESENTACION	PRESENTACION	VR PRESENTACION	PRESENTACION	VR PRESENTACION	PRESENTACION	VR. UNIDAD DE MEDIDA ESTUDIO MERCADO	VR. UNIDAD DE MEDIDA ESTUDIO MERCADO
1	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA	UNIDAD * 500	GRAMO	BOLIVAR	3.600	500 GR $	$ 2.950	500	$ 2.080,00	UNIDAD * 500	$ 2.877	$ 2.950,00
2	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA	UNIDAD * 500	GRAMO	BOLIVAR	3.100	500 GRS	$ 2.950	500	$ 2.080,00	UNIDAD * 500	$ 2.710	$ 2.950,00
3	FECULA DE MAIZ	KILO	GRAMO	BOLIVAR	20.000	KILO	$ 16.500	1.000	$ 16.690	KILO	$ 17.730	$ 16.500,00
4	BROWNIE	UNIDAD 80	GRAMO	BOLIVAR	7.580	UNIDAD 80 GRS	$ 4.950	80	$ 4.279	UNIDAD 80	$ 5.603	$ 4.950,00
5	GALLETA DE AVENA	PAQUETE * 6 UND DE 26-32	PAQUETE * 6 UND DE 26-32	BOLIVAR	7.200	BOLSA X 6 UND DE 26 GRS	$ 12.500	PAQUETE * 6 UND DE 26-32	$ 10.622	PAQUETE * 6 UND DE 26-32	$ 10.107	$ 7.200,00
6	GALLETA DULCE CON CREMA	PAQUETE * 12 UND * 300	GRAMO	BOLIVAR	3.020	BOLSA X 12 UND	$ 15.500	300	$ 3.552	PAQUETE * 12 UND * 300	$ 9.357	$ 3.020,00
7	GALLETA SALADA TIPO CRACKER	TACO * 200 MINIMO	GRAMO	BOLIVAR	7.900	TACO X 200 GRS	$ 12.500	200	$ 6.960	TACO * 200 MINIMO	$ 9.120	$ 7.900,00
8	GALLETA TIPO LECHE	PAQUETE * 18 UND	PAQUETE * 18 UND	BOLIVAR	11.200	DISPLAY X 18 UND	$ 8.500	PAQUETE * 18 UND	$ 6.229	PAQUETE * 18 UND	$ 8.643	$ 8.500,00
9	GALLETA TIPO WAFER	PAQUETE * 24 UND	PAQUETE * 24 UND	BOLIVAR	10.500	PAQUETE X 24	$ 14.950	PAQUETE * 24 UND	$ 11.576	PAQUETE * 24 UND	$ 12.342	$ 10.500,00
10	PAN HAMBURGUESA	PAQUETE * 6 UND * 480	GRAMO	BOLIVAR	6.900	BOLSA X 480 GRS	$ 8.500	480	$ 7.258	PAQUETE * 6 UND * 480	$ 7.553	$ 6.900,00
11	PAN CROISANT	PAQUETE X 18 UNIDADES X	GRAMO	BOLIVAR	28.500	PAQUETE X 18 UND	$ 25.000	360	$ 24.296	PAQUETE X 18 UNIDADES	$ 25.932	$ 25.000,00
12	PAN PERRO	PAQUETE * 12 UND * 380 Minimo	GRAMO	BOLIVAR	6.500	BOLSA POR 380 GRS	$ 7.800	380	$ 6.563	PAQUETE * 12 UND * 380 Minimo	$ 6.954	$ 6.500,00
13	PAN TAJADO	PAQUETE * 24 UND * 450	PAQUETE	BOLIVAR	7.400	BOLSA X 450GRS	$ 6.500	PAQUETE * 24 UND * 450	$ 4.731	PAQUETE * 24 UND * 450	$ 6.230	$ 6.500,00
14	PONQUE RECUBIERTO DE CHOCOLATE	PAQUETE * 5 UND * 65-70	PAQUETE * 5 UND * 65-70	BOLIVAR	16.300	PAQUETE X5	$ 17.300	PAQUETE * 5 UND * 65-70	$ 14.503	PAQUETE * 5 UND * 65-70	$ 16.234	$ 16.300,00
15	PONQUE TAJADO / TORTA DE	UNIDAD * 63 MINIMO	UNIDAD * 63 MINIMO	BOLIVAR	15.000	PAQUETE	$ 9.500	UNIDAD * 63 MINIMO	$ 8.430	UNIDAD * 63 MINIMO	$ 10.977	$ 9.500,00
16	BOCADILLO (DE GUAYABA-	LONJA * 300	LONJA * 300	BOLIVAR	5.570	X 300 GRS	$ 7.000	LONJA * 300	$ 6.444	LONJA * 300	$ 6.338	$ 5.570,00
17	BOCADILLO (DE GUAYABA-	CAJA * 360 * 18 UND	CAJA	BOLIVAR	12.857	DISPLAY X 18 UND	$ 12.500	CAJA	$ 11.658	CAJA * 360 * 18 UND	$ 12.338	$ 12.500,00
18	BARRA DE CHOCOLATE O	UNIDAD * 12	GRAMO	BOLIVAR	1.560	X 12 GRS	$ 1.550	12	$ 1.444	UNIDAD * 12	$ 1.518	$ 1.550,00
19	GELATINA	UNIDAD * 150 - 200	GRAMO	BOLIVAR	8.800	150 GR	$ 20.500	150	$ 15.561	UNIDAD * 150 - 200	$ 14.954	$ 8.800,00
20	MOSTAZA	UNIDAD * 3785	GRAMO	BOLIVAR	55.000	GALON	$ 45.000	3.785	$ 36.563	UNIDAD * 3785	$ 45.521	$ 45.000,00
21	MIGA DE PAN	500	GRAMO	BOLIVAR	7.450	500 GRS	$ 19.500	500	$ 18.485	500	$ 15.145	$ 7.450,00
22	AROMATICAS	CAJA X 20 UND X15 MINIMO	GRAMO	BOLIVAR	8.428	X 20 UND 18 GRS	$ 15.500	300	$ 21.045	CAJA X 20 UND X15 MINIMO	$ 14.991	$ 8.428,00
23	GUASCAS DESHIDRATADAS	15	GRAMO	BOLIVAR	10.500	SOBRE 15 GR	$ 4.500	15	$ 4.104	15	$ 6.368	$ 4.500,00
	TOTAL				265.465		$ 291.950		$ 271.038,00		$ 269.543	$ 229.568,00

Conclusión Verificación Financiera: De acuerdo a la información suministrada para el presente estudio y luego de realizar las operaciones aritméticas se puede obtener el valor total Promedio de $269,543 Revisadas las diversas cotizaciones, los valores mínimos, los promedios y la tendencia del mercado, en unidad asesora se determinó optar por el VALOR PROMEDIO COTIZADO, teniendo en cuenta que este se acerca más a los precios referencia del mercado y cifras sectoriales.

SUCRE:

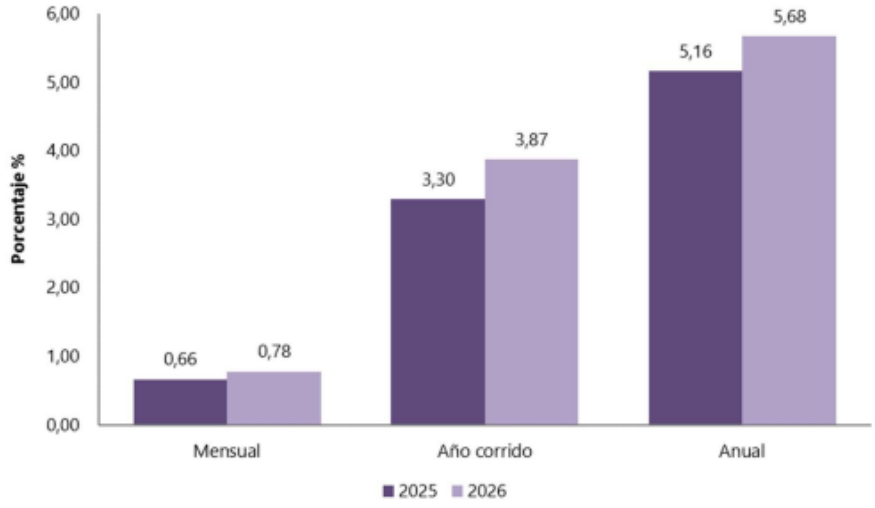
ESTUDIO DE MERCADO													
Objeto del Proceso	"SUMINISTRO DE MISCELÁNEOS PARA EL ABASTECIMIENTO DE LAS UNIDADES MILITARES ATENDIDAS POR LA AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CARIBE Y/O OTRAS ENTIDADES ADSCRITAS Y/O VINCULADAS AL MINISTERIO DE DEFENSA"												
					TECNICAS DE ASEO EN GENERAL S.A.S NIT: 800117712-1		C&G SOLUCIONES EMPRESARIALES S.A.S.		HISTORICO 005-011-2026		VALOR PROMEDIO	VALOR MINIMO
ITEM	BIEN O SERVICIO A CONTRATAR	PRESENTACION	UNIDAD DE MEDIDA ESTUDIO DE MERCADO	LUGAR	VR PRESENTACION	GRAMAJE	VR PRESENTACION	GRAMAJE	VR PRESENTACION	GRAMAJE	VR. UNIDAD DE MEDIDA ESTUDIO MERCADO	VR. UNIDAD DE MEDIDA ESTUDIO MERCADO
1	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA AMARILLA	UNIDAD * 500	GRAMO	SUCRE	$ 3.720	500 GR S	$ 3.600	500 GR S	$ 2.460	UNIDAD * 500	$ 3.260	$ 3.600
2	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA	UNIDAD * 500	GRAMO	SUCRE	$ 2.550	500 GRS	$ 3.100	500 GRS	$ 2.435	UNIDAD * 500	$ 2.635	$ 2.550
3	FECULA DE MAIZ	KILO	GRAMO	SUCRE	$ 10.800	KILO	$ 20.000	KILO	$ 15.010	KILO	$ 15.270	$ 10.800
4	BROWNIE	UNIDAD 80	GRAMO	SUCRE	$ 5.475	UNIDAD 80 GRS	$ 7.580	UNIDAD 80 GRS	$ 4.594	UNIDAD 80	$ 5.883	$ 5.475
5	GALLETA DE AVENA	PAQUETE * 6 UND DE 26-32	PAQUETE * 6 UND DE 26-32	SUCRE	$ 12.860	BOLSA X 6 UND DE 26 GRS	$ 7.200	BOLSA X 6 UND DE 26 GRS	$ 15.728	PAQUETE * 6 UND DE 26-32	$ 11.929	$ 7.200
6	GALLETA DULCE CON CREMA	PAQUETE * 12 UND * 300	GRAMO	SUCRE	$ 14.242	BOLSA X 12 UND	$ 3.020	BOLSA X 12 UND	$ 14.436	PAQUETE * 12 UND * 300	$ 10.566	$ 3.020
7	GALLETA SALADA TIPO CRACKER	TACO * 200 MINIMO	GRAMO	SUCRE	$ 9.395	TACO X 200 GRS	$ 7.900	TACO X 200 GRS	$ 7.788	TACO * 200 MINIMO	$ 8.561	$ 7.900
8	GALLETA TIPO LECHE	PAQUETE * 18 UND	PAQUETE * 18 UND	SUCRE	$ 8.258	DISPLAY X 18 UND	$ 11.200	DISPLAY X 18 UND	$ 6.725	PAQUETE * 18 UND	$ 8.728	$ 8.258
9	GALLETA TIPO WAFER	PAQUETE * 24 UND	PAQUETE * 24 UND	SUCRE	$ 11.494	PAQUETE X 24	$ 10.500	PAQUETE X 24	$ 14.428	PAQUETE * 24 UND	$ 12.141	$ 10.500
10	PAN HAMBURGUESA	PAQUETE * 6 UND * 480	GRAMO	SUCRE	$ 13.214	BOLSA X 480 GRS	$ 6.900	BOLSA X 480 GRS	$ 11.760	PAQUETE * 6 UND * 480	$ 10.625	$ 6.900
11	PAN PERRO	PAQUETE * 12 UND * 380 Minimo	GRAMO	SUCRE	$ 10.210	BOLSA POR 380 GRS	$ 6.500	BOLSA POR 380 GRS	$ 7.649	PAQUETE * 12 UND * 380 Minimo	$ 8.120	$ 6.500
12	PAN TAJADO	PAQUETE * 24 UND * 450	PAQUETE	SUCRE	$ 7.400	BOLSA X 450GRS	$ 7.400	BOLSA X 450GRS	$ 6.846	PAQUETE * 24 UND * 450	$ 7.215	$ 7.400
13	PONQUE RECUBIERTO DE CHOCOLATE	PAQUETE * 5 UND * 65-70	PAQUETE * 5 UND * 65-70	SUCRE	$ 17.410	PAQUETE X5	$ 16.900	PAQUETE X5	$ 15.295	PAQUETE * 5 UND * 65-70	$ 16.535	$ 16.900
14	PONQUE TAJADO / TORTA DE VAINILLA	UNIDAD * 63 MINIMO	UNIDAD * 63 MINIMO	SUCRE	$ 3.080	PAQUETE	$ 15.000	PAQUETE	$ 8.616	UNIDAD * 63 MINIMO	$ 8.899	$ 3.080
15	BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)	LONJA * 300	LOONJA * 300	SUCRE	$ 7.000	X 300 GRS	$ 5.570	X 300 GRS	$ 4.837	LONJA * 300	$ 5.802	$ 5.570
16	BOCADILLO (DE GUAYABA-VELEÑO)	CAJA * 360 * 18 UND	CAJA	SUCRE	$ 16.300	DISPLAY X 18 UND	$ 12.857	DISPLAY X 18 UND	$ 8.855	CAJA * 360 * 18 UND	$ 12.871	$ 12.857
17	BARRA DE CHOCOLATE O CHOCOLATINA	UNIDAD * 12	GRAMO	SUCRE	$ 1.550	X 12 GRS	$ 1.560	X 12 GRS	$ 1.506	UNIDAD * 12	$ 1.539	$ 1.550
18	GELATINA	UNIDAD * 150 - 200	GRAMO	SUCRE	$ 19.380	150 GR	$ 8.800	150 GR	$ 14.833	UNIDAD * 150 - 200	$ 14.540	$ 8.800
					$ 176.138		$ 155.587		$ 163.807		$ 165.177	$ 128.860

Conclusión Verificación Financiera: De acuerdo a la información suministrada para el presente estudio y luego de realizar las operaciones aritméticas se puede obtener el valor total Promedio de $165,177 Revisadas las diversas cotizaciones, los valores mínimos, los promedios y la tendencia del mercado, en unidad asesora se determinó optar por el VALOR PROMEDIO COTIZADO, teniendo en cuenta que este se acerca más a los precios referencia del mercado y cifras sectoriales.

INDICE DE PRECIOS.

En el mes de abril 2026, el IPC

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Abril 2025 - 2026



Fuente: DANE, IPC.

Variación y contribución mensual por divisiones de gasto

En el mes de abril de 2026, el IPC registró una variación de 0,78% en comparación con marzo de 2026, tres divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,78%): Alimentos y bebidas no alcohólicas (1,51%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (1,06%) y, por último, Transporte (0,81%). Por debajo se ubicaron: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,70%), Salud (0,70%), Bienes y servicios diversos (0,63%), Recreación y cultura (0,58%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,54%), Prendas de vestir y calzado (0,45%), Restaurantes y hoteles (0,34%), Educación (0,07%) y por último, Información y comunicación (-0,05%).

Variaciones y contribuciones de las subclases en el mes

En abril de 2026 en comparación con marzo de 2026, la variación de las subclases que más aportaron al índice total fue: frutas frescas (5,52%), combustibles para vehículos (2,48%), arriendo imputado (0,55%), arriendo efectivo (0,61%), servicios relacionados con la copropiedad (3,82%), carne de res y derivados (1,68%), papas (8,05%), comidas en establecimientos de servicio a la mesa y autoservicio (0,36%), huevos (3,92%) y gas (2,13%). Las subclases con aportes negativos a la variación fueron:
vehículo particular nuevo o usado (-0,37%), plátanos (-1,41%), naranjas (-3,83%), dulces, confites, caramelos, bombones, chocolatinas, chicles, masmelos, cocadas para consumo en el hogar (-2,29%) y legumbres secas (-0,70%).

ANÁLISIS DEL SECTOR ECONÓMICO:

De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.1.6.1 Decreto N°1082 de 2015, el cual exige que durante la etapa de planeación contractual la Entidad debe efectuar un análisis para conocer el sector relativo al objeto contractual desde la perspectiva legal, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo, y de acuerdo a Directrices por Colombia Compra Eficiente, se realiza el análisis del sector de acuerdo al documento adjunto al presente estudio y documentos previos.

Económico: Se empleó la modalidad de solicitud de cotizaciones, comunicándoles a las empresas la información básica del contrato a suscribir; cuyo objeto **"ANÁLISIS DEL SECTOR "SUMINISTRO DE MICELANEOS PARA EL ABASTECIMIENTO DE LAS UNIDADES MILITARES ATENDIDAS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CARIBE Y/O OTRAS ENTIDADES ADSCRITAS Y/O VINCULADAS AL MINISTERIO DE DEFENSA".**

Técnico: En las solicitudes de cotizaciones se les informó a las Empresas cotizantes las especificaciones técnicas de los productos a adquirir a fin de que los proponentes tengan claro que puedan cumplir con las mismas; igualmente se verificó que los bienes del contrato suministro presentan las características técnicas de los bienes a comprar en el presente proceso y de acuerdo a fichas técnicas adjuntas al presente proceso.

Regulatorio: Resolución 3651 de 2014, expedida por el ICA, NTC 1240 (última actualización), Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de salud y Protección social, y demás reglamentaciones vigentes, además se aclara que, si existe algún cambio, modificación o adición en las normas, el proponente debe ajustarse a estos a fin de cumplir con lo dispuesto y brindar calidad en los bienes.

Para realizar el estudio de mercado, se analizó los precios registrados en el mercado e histórico de los bienes a contratar, aplicando el procedimiento de:

SOLICITUD DE COTIZACIONES: Atendiendo lo establecido en el Manual de Contratación de la Entidad solicito cotizaciones a proveedores locales los cuales enviaron cotizaciones para el presente proceso de contratación.

ESTUDIO DE LA DEMANDA

La Agencia Logística de las Fuerzas Militares Regional Caribe históricamente ha venido contratando el servicio de **"ANÁLISIS DEL SECTOR "SUMINISTRO DE MICELANEOS PARA EL ABASTECIMIENTO DE LAS UNIDADES MILITARES ATENDIDAS POR LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL CARIBE Y/O OTRAS ENTIDADES ADSCRITAS Y/O VINCULADAS AL MINISTERIO DE DEFENSA".** para satisfacer la necesidad definida; obteniendo resultados satisfactorios. Para más claridad de la OFERTA se invita a consultar en las páginas web del SECOP II desde el año 2017 para que se revisen los contratos de suministro de LENTEJA, PASTA SECO Y PASTA SOPA en ejecutados por esta entidad, lo cual servirá de referente históricos.

Las entidades estatales por su naturaleza, al no poseer la capacidad técnica y operativa para desarrollar o adquirir de manera autónoma las obras, bienes y servicios deben acudir a la figura de la contratación administrativa para adquirir y satisfacer sus necesidades.

Esta situación las hace potencialmente demandantes de bienes y servicios y por consiguiente de obras bienes y servicios que demandan la satisfacción de necesidades de la sociedad y que para las autoridades administrativas obedecen al cumplimiento de objetivos y metas trazados en planes de desarrollo, planes de acción o planes de compras o adquisiciones.

Puntos de entrega:

LOTE 1-BOLIVAR

Ítem	Unidad o batallón	Dirección	Ubicación
1	Batallón de comandos navales No. 1 "BCON1"	Manzanillo del Mar	Cartagena
2	Batallón de Infantería de Marina N°13	Mahates	Malagana-Bolívar
3	Batallón de Infantería de Marina N°12	Bocagrande Av. San Martin	Cartagena
4	Escuela Naval Almirante Padilla	Barrio Bosque Isla manzanillo	Cartagena
5	Compañía de Seguridad BN1	Bocagrande Av. San Martin	Cartagena
6	Estación de vigilancia EVIPE	Bocagrande Av. San Martin	Cartagena
7	Estación Naval Tierra bomba	Bocagrande Av. San Martin	Cartagena
8	Fuerza Naval del Caribe (unidades a flote-Buques)	Bocagrande Av. San Martin	Cartagena
9	Batallón Policía Naval Militar 11(apoyo a San Andrés)	Bocagrande Av. San Martin	Cartagena
10	Demás unidades que indique el contratante.		

LOTE 2-VÍVERES VARIOS SUCRE Y YATI (BOLIVAR)

Ítem	Unidad o batallón	Dirección	Ubicación
1	Batallón de Comando Y Apoyo De IM N°01	Vía corozal Sincelejo kilómetro 1, Corozal, Sucre	Corozal-sucre
2	Batallón de Comando Y Apoyo De IM N°06	Km 1 vía Santa Cruz de Lorica, Coveñas, Santiago de Tolú, Sucre	Coveñas - sucre
3	Batallón Fluvial de	Magangué Vía Yatí - Bolívar	Magangué-Bolívar

	Infantería de Marina No. 17		
4	Demás unidades que indique el contratante.		

Heder Díaz Orozco

HEDER DIAZ OROZCO
MIEMBRO COMITÉ TECNICO ESTRUCTURADOR

Francia Angulo S

CONTADORA FRANCIA ANGULO
MIEMBRO COMITÉ TECNICO ESTRUCTURADOR

Registro de auditoría

Detalles

NOMBRE DEL ARCHIVO	ANALISIS DEL SECTOR MISCELANEOS 2026 - 9/7/26, 10:40.pdf
ESTADO	Firmado
MARCA DE TIEMPO DEL ESTADO	2026/07/09 15:41:45 UTC

Actividad

ENVIADA	vanessa.ovalle@agencialogistica.gov.co **ha enviado** una solicitud de firma a: • Heder Díaz Orozco (heder.diaz@agencialogistica.gov.co) • Francia Angulo S (francia.angulo@agencialogistica.gov.co)	2026/07/09 15:40:30 UTC
FIRMADO	**Firmado** por Francia Angulo S (francia.angulo@agencialogistica.gov.co)	2026/07/09 15:41:45 UTC
FIRMADO	**Firmado** por Heder Díaz Orozco (heder.diaz@agencialogistica.gov.co)	2026/07/09 15:40:59 UTC
COMPLETADO	Todos los firmantes han firmado este documento y ya se ha **completado**	2026/07/09 15:41:45 UTC

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