ESTUDIO DE MERCADO - ANALISIS DE COTIZACIONES (corresponde a minimo dos o tres cotizaciones de todos los bienes requeridos, para obtene un promedio del valor estimado total de los requerimientos)

							PROMEDIOS EST MERCADO		EMPRESA : FECHA: COTIZACION 1					EMPRESA : FECHA: COTIZACION 2				
ITEM	CODIGO UNSPSC	ITEM	DESCRIPCION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD	VR. UNITARIO CON IVA	TOTAL ITEM CON IVA	VR. UNITARIO ANTES DE IVA	IVA %	IVA $	VR. UNITARIO CON IVA	TOTAL CON IVA	VR. UNITARIO ANTES DE IVA	IVA %	IVA $	VR. UNITARIO CON IVA	TOTAL CON IVA
1	50111515	ALAS CON COSTILLAR CAMPESINO NO MARINADA. CON MARCA DE PROCEDENCIA	TACTO: Piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica. VISUAL: Libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). Sin bolsas de agua o hielo. El color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante. OLOR: Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Olor a carne fresca de pollo. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.	Bandeja	Bandeja X 1 Kilogramo	1	18.937	18.937	17.595,00	0,05	879,75	18.474,75	18.474,80	18.475,00	0,05	923,75	19.398,75	19.398,80
2	50111513	Tocino de cerdo (sin cuero) empacada al vacio en bolsa termoencogible sin aditivos	TOCINO: Panículo adiposo desarrollado, tejido adiposo subcutáneo, sin piel, obtenido por despiece de la canal de porcino libre de tejidos no grasos. • Tocino de lomo: obtenido de la región dorso-lumbar. Color: característico de especie y producto, blanco rosáceo o blanco amarillento, manteniendo su frescura, sin indicios de coloraciones verdes ylo amarillentas. Olor: característico del producto fresco, libre de olores extraños. Textura: compacta y untuosa Sin glándulas, tumores, hematomas ni huesos fracturados. Sin degeneración grasa. Libre de suciedad o elementos extraños. (pH: 5.6 – 6.2) Empacado al vacio , bolsa termoencogible, No sometido a procesos de conservación distintos de la refrigeración o congelación.	Paquete	Paquete X 500 Gramos	1	19.101	19.101	17.748,00	0,05	887,40	18.635,40	18.635,45	18.635,00	0,05	931,75	19.566,75	19.566,80
3	50111528	TOCINETA AHUMADA TAJADA DEBIDAMENTE EMPACADA AL VACIO CON MARCA DE PROCEDENCIA Y REGISTRO	Tocineta, empacado, crudo, sin piel, refrigerado entre 0°C y 4°C, grasa proveniente del dorso del cerdo, en buenas condiciones sanitarias de transporte, empacado al vacio	Paquete	Paquete X 125 Gramos	1	24.700	24.700	22.950,00	0,05	1.147,50	24.097,50	24.097,55	24.098,00	0,05	1.204,90	25.302,90	25.302,95
4	50112010	POLLO DE FRIGORIFICO ENTERO SIN VISCERAS CON MARCA CON PROCEDENCIA NO MARINADO	TACTO: Piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica. VISUAL: Libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). Sin bolsas de agua o hielo. El color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante. OLOR: Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Olor a carne fresca de pollo. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.	Bandeja	Bandeja X 1 Kilogramo	1	29.640	29.640	27.540,00	0,05	1.377,00	28.917,00	28.917,05	28.917,00	0,05	1.445,85	30.362,85	30.362,90
5	50121537	Pescado congelado. Mojarra	Olor característico a pescado, color de la especie, ojos brillantes e hidratados, textura de la carne firme. El producto debe ser almacenado en lugares limpios y a una temperatura entre 0 a -–18ºC. Producto sin visera, sin escama y sin agalla, fresco o congelado con bolsa.	Bandeja	Bandeja X 500 Gramos	1	31.270	31.270	29.054,70	0,05	1.452,74	30.507,44	30.507,49	30.507,00	0,05	1.525,35	32.032,35	32.032,40
6	50121537	Pescado congelado. Bagre	Cuerpo: alargado, muy comprimido, de forma aerodinámica y sin escamas. Cabeza: grande, achatada que se estrecha hacia la boca en forma de pala aplanada. Mandíbulas: la superior es más larga que la inferior. Cuatro pares de barbillones, dos largos salen de la mandíbula superior y dos cortos de la inferior. Posee 8 aletas, las mismas se ven desde los laterales, parte superior, inferior y culminando con la caudal en la parte trasera que está muy bifurcada. Además de poseer las aletas tiene un bigote táctil visible en la parte frontal que con el mismo puede "saborear" su alimento antes de ingerirlo. Coloración: lomo gris plateado y vientre blanco cremoso. Con rayas oscuras verticales levemente oblicuas y puntos oscuros que se van haciendo más gruesos hacia el vientre. Las aletas son también manchadas. Los ejemplares juveniles presentan una coloración parduzca sin rayas verticales, con una raya clara horizontal a lo largo de ambos costados. La coloración de los juveniles no tiene nada que ver con	Bolsa	Bolsa X 480 Gramos	1	39.520	39.520	36.720,00	0,05	1.836,00	38.556,00	38.556,05	38.556,00	0,05	1.927,80	40.483,80	40.483,85

7	50112010	PERNIL DE POLLO CON MARCA DE PROCEDENCIA NO MARINADA	TACTO: Piel firme la cual al hacer presión no se mantenga hundimiento de piel y esta sea elástica. VISUAL: Libre de brotes en la piel; sin restos de plumas, traumatismos (huesos rotos, hematomas, rasgaduras piel, ni quemaduras por frío). Sin bolsas de agua o hielo. El color del pollo debe ser rosado pálido o debe ser uniforme libre de manchas (sin color intenso en la piel), el color de la piel de la cloaca más intenso que el resto de la piel y la grasa un color crema brillante. OLOR: Debe presentar un olor característico, libre de presencia de productos químicos, medicamentos, detergentes, rancidez o descomposición. Olor a carne fresca de pollo. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.	Bandeja	Bandeja X 750 Gramos	1	16.467	16.467	15.300,00	0,05	765,00	16.065,00	16.065,05	16.065,00	0,05	803,25	16.868,25	16.868,30
8	50111515	Pechuga de pollo en filete debidamente empacado individual con marca, con procedencia no marinada	Pechuga pollo empacado al vacio , bolsa termoencogible, sin aditivos, refrigerado	Bandeja	Bandeja X 850 Gramos	1	40.343	40.343	37.485,00	0,05	1.874,25	39.359,25	39.359,30	39.359,00	0,05	1.967,95	41.326,95	41.327,00
9	50112010	PECHUGA CAMPESINA CON MARCA DE PROCEDENCIA NO MARINADA	Pechuga de pollo, empacadas en bolsa plástica, congelado con temperaturas entre -12 y -18°C, no debe presentar quemaduras por el frío, de color rosa intenso, textura firme al tacto, olor característico a pollo saludable, , rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, número de lote y peso, el producto congelado se requiere con una vida útil de quince (15) días contados a partir de la fecha de entrega, el producto debe ser transportado en furgón dotado con unidad de enfriamiento	Unidad	Unidad X 1140 Gramos	1	39.520	39.520	36.720,00	0,05	1.836,00	38.556,00	38.556,05	38.556,00	0,05	1.927,80	40.483,80	40.483,85
10	50121539	FILETE DE TILAPIA ROJA	La tilapia roja es entera; ojos de forma convexa, salientes, transparentes, cornea transparente y pupila negra brillante; sin agallas; piel y escamas brillantes cubiertas con mucus de color transparente; carne firme y consistente al tacto, eviceradas.	Paquete	Paquete X 450 Gramos	1	29.640	29.640	27.540,00	0,05	1.377,00	28.917,00	28.917,05	28.917,00	0,05	1.445,85	30.362,85	30.362,90
11	50112008	CHORIZO DEBIDAMENTE EMPACADO AL VACIO, CON MARCA DE PROCEDENCIA Y REGISTRO	Chorizo de res y cerdo, de primera calidad, fecha de vencimiento no menor de un mes al momento de la entrega refrigerado entre 0°C y 4°C.	Bandeja	PAQUETE X 20 UNID X	1	88.920	88.920	82.620,00	0,05	4.131,00	86.751,00	86.751,05	86.751,00	0,05	4.337,55	91.088,55	91.088,60
12	10121701	CARNE DE RES SOBREBARRIGA EMPACADA EN TERMO ENCOGIBLE	Carne de res magra, congelada a -15°c y empacada al vacio por peso Max de 5Kg, libre de tejido conectivo, nervios y con porcentaje de grasa máximo del 10%. Color rojo pálido, uniforme, suave y firme al tacto. El producto deberá estar empacado al vacio en bolsa plástica sellada a granel (Polietileno o polipropileno), de grado alimentario, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.	Bandeja	Bandeja X 1 Kilogramo	1	43.636	43.636	40.545,00	0,05	2.027,25	42.572,25	42.572,30	42.572,00	0,05	2.128,60	44.700,60	44.700,65
13	10121701	CARNE DE RES PECHO EMPACADA EN TERMO ENCOGIBLE	Carne de res magra, congelada a -15°c y empacada al vacio por peso Max de 5Kg, libre de tejido conectivo, nervios y con porcentaje de grasa máximo del 10%. Color rojo pálido, uniforme, suave y firme al tacto. El producto deberá estar empacado al vacio en bolsa plástica sellada a granel (Polietileno o polipropileno), de grado alimentario, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto. 1	Bandeja	Bandeja X 1 Kilogramo	1	43.636	43.636	40.545,00	0,05	2.027,25	42.572,25	42.572,30	42.572,00	0,05	2.128,60	44.700,60	44.700,65
14	10121701	CARNE DE RES LOMO DE CARACHA ESPECIAL EMPACADA EN TERMO ENCOGIBLE	Carne de res magra, congelada a -15°c y empacada al vacio por peso Max de 5Kg, libre de tejido conectivo, nervios y con porcentaje de grasa máximo del 10%. Color rojo pálido, uniforme, suave y firme al tacto. El producto deberá estar empacado al vacio en bolsa plástica sellada a granel (Polietileno o polipropileno), de grado alimentario, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.	Bandeja	Bandeja X 1 Kilogramo	1	65.867	65.867	61.200,00	0,05	3.060,00	64.260,00	64.260,05	64.260,00	0,05	3.213,00	67.473,00	67.473,05
15	10121701	CARNE DE RES LENGUA EMPACADA EN TERMO ENCOGIBLE	La lengua de algunos animales, generalmente la del ganado vacuno o porcino, se considera un alimento, dentro de la denominación de vísceras rojas.	Unidad	Unidad X 500 Gramos	1	19.348	19.348	17.977,50	0,05	898,88	18.876,38	18.876,43	18.876,00	0,05	943,80	19.819,80	19.819,85
16	10121701	CARNE DE RES HIGADO EN TERMO ENCOGIBLE	El hígado de la res debe ser de color rojo carmín en la cara anterior y oscuro en la cara posterior, de textura firme, elástica y ligeramente húmeda, olor característico, debe ser limpio, libre de grasa, material fecal, coágulos de sangre, contenido ruminal o cualquier material extraño. refrigerado entre 0°C y 4°C	Bandeja	Bandeja X 1 Kilogramo	1	35.403	35.403	32.895,00	0,05	1.644,75	34.539,75	34.539,80	34.540,00	0,05	1.727,00	36.267,00	36.267,05

17	10121701	CARNE DE RES BOLA NEGRA DE PIERNA EN POSTA YIO CAPO YIO CADERITA ESPECIAL EMPACADA EN TERMO ENCOGIBLE	Carne de res magra, congelada a -15°c y empacada al vacío por peso Max de 5Kg, libre de tejido conectivo, nervios y con porcentaje de grasa máximo del 10%. Color rojo pálido, uniforme, suave y firme al tacto. El producto deberá estar empacado al vacío en bolsa plástica sellada a granel (Polietileno o polipropileno), de grado alimentario, resistente a la manipulación constante, elaborada con materiales no tóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Embalado en canastilla plástica, limpia, desinfectada y en buen estado. El vehículo para su transporte debe tener unidad de frio en adecuado funcionamiento y el personal debe contar con la dotación completa para la entrega del producto.	Bandeja	Bandeja X 1 Kilogramo	1	53.846	53.846	50.031,00	0,05	2.501,55	52.532,55	52.532,60	52.533,00	0,05	2.626,65	55.159,65	55.159,70
18	50112008	CARNE DE CERDO PERNIL EMPACADA EN TERMO ENCOGIBLE	CARNE DE CERDO: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos,nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo., ENVASADA HIGIÉNICAMENTE AL VACIO. : La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.	Paquete	Paquete X 1 Kilogramo	1	258.761	258.761	240.428,57	0,05	12.021,43	252.450,00	252.450,05	252.450,00	0,05	12.622,50	265.072,50	265.072,55
19	50112008	CARNE DE CERDO LOMO EMPACADA EN TERMO ENCOGIBLE	CARNE DE CERDO: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo. FRESCA, SIN HUESO, BAJO TEJIDO CONECTIVO, ENVASADA HIGIÉNICAMENTE AL VACIO. La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie sin babosidad.	Paquete	Paquete al vacio X 4500	1	209.950	209.950	195.075,00	0,05	9.753,75	204.828,75	204.828,80	204.829,00	0,05	10.241,45	215.070,45	215.070,50
20	50112008	CARNE DE CERDO COSTILLA EMPACADA EN TERMO ENCOGIBLE	"CARNE DE CERDO: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies (porcinas), incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Del deshuese se obtienen cortes o postas: Cabeza de lomo, Lomo limpio, Chuleta, Brazo, Pierna (bola de pierna, bota de pierna, centro de pierna), Tocino, Costilla, Pezuña de cerdo. FRESCA, SIN HUESO, BAJO TEJIDO CONECTIVO, ENVASADA HIGIÉNICAMENTE AL VACIO. La carne debe provenir de plantas de beneficio autorizadas, piezas individuales limpias, libres de sebo, materia fecal, coágulos de sangre, color y olor característicos de carne de cerdo fresca. Color rosado (nunca un color pálido o blanco), textura blanda, firme al tacto y superficie	Paquete	Paquete al vacio X 1100	1	39.520	39.520	36.720,00	0,05	1.836,00	38.556,00	38.556,05	38.556,00	0,05	1.927,80	40.483,80	40.483,85
21	50112005	JAMON	Matiz Escarlata Intenso, logra con son su tosti?n oscura y molienda gruesa un matiz de sabor intenso y prolongado, con aroma pronunciado, acidez media/baja, cuerpo alto y notas tostadas de chocolate. Matiz es un caf? Gourment Colombiano cultivado en alta monta?a. Seleccionando los mejores granos de caf? excelso, recogido a mano y secado artesanalmente al sol, siguiendo una tradici?n de m?s de dos siglos de cultivo de caf?s de alta calidad	PAQUETE	PAQUETE X 450GR	1	29.640	29.640	27.540,00	0,05	1.377,00	28.917,00	28.917,05	28.917,00	0,05	1.445,85	30.362,85	30.362,90
							PROMEDIO	1.177.664,66				TOTAL	876.640,41				TOTAL	920.471,85