SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO BIOTECNOLOGICO DEL CARIBE

Estudio de mercado VALOR TOTAL para contratar el Suministro materiales de formación para el desarrollo de actividades académicas considerados como grado alimentario para el Centro Biotecnológico del Caribe SENA Regional Cesar

ITEM	OBJETO	DESCRIPCION	UNIDAD	PRESENTACION	UNSPSC	CANTIDAD SOLICITADA	PRECIO REFERENTE	VALOR TOTAL SEGÚN NECESIDAD	CANTIDADES QUE SE PUEDEN COMPRAR	VALOR TOTAL SEGÚN PRESUPUESTP DISPONIBLE	CANT FALTANTES	RECURSOS FALTANTES
1	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	CONDIMENTO DE PIMIENTA NEGRA	Unidad	Bolsa herméticamente cerrada x 500 gramos	50171902	2	61,030	122,060	1	61,030	1	61,030
2	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	CONDIMENTO JAMON	Unidad	Bolsa herméticamente cerrada x 500 gramos	50171902	2	34,691	69,382	2	69,382	0	-
3	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	CONDIMENTO LONGANIZA	Unidad	Bolsa herméticamente cerrada x 500 gramos	50171902	2	43,341	86,682	2	86,682	0	-
4	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	CONDIMENTO MORTADELA	Unidad	Bolsa herméticamente cerrada x 500 gramos	50171902	2	38,117	76,234	2	76,234	0	-
5	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	CONDIMENTO DE SALCHICHA	Unidad	Bolsa x 500 gramos	50171902	2	38,040	76,080	2	76,080	0	-
6	Especies o extractos	AJO EN POLVO CONDIMENTO ALIMENTARIO, BULBOS LIMPIOS, DESHIDRATADOS Y MOLIDOS DEL ALIUM SATIVUM. AROMA Y SABOR TÍPICO IGUAL AL NATURAL. BOLSA HERMÉTICAMENTE CERRADA X 500 gramos	Unidad	Bolsa herméticamente cerrada x 500 gramos	50171550	9	29,600	266,400	8	236,800	1	29,600
7	Soluciones reguladoras de bicarbonato	BICARBONATO DE SODIO GRADO ALIMENTARIO. USO ALIMENTARIO. NEUTRALIZANTE. PRESENTACIÓN BOLSA X KG, CON FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 6 MESES	Unidad	Bolsa laminada herméticamente sellada x 1 Kg	51102706	10	31,834	318,340	9	286,506	1	31,834
8	Cultivos y fluidos	CUAJO LIQUIDO PARA QUESO (QUIMOSINA PEPSINA) FRASCO DE PLÁSTICO DE 1 LITRO. CUAJO ANIMAL ES UNA SUSTANCIA PRESENTE EN EL ABOMASO DE LOS MAMÍFEROS RUMIANTES, CONTIENE PRINCIPALMENTE LA ENZIMA LLAMADA RENNINA (EC 3.4.23.4), SE LE CONOCE TAMBIÉN COMO QUIMOSINA, UTILIZADA EN	Unidad	Litro	50161509	31	124,921	3,872,551	26	3,247,946	5	624,605

9	Azucares naturales o productos endulzantes	AZÚCAR BLANCA REFINADA PULVERIZADA: BOLSA DE POLIETILENO X 1 Kg	Unidad	Bolsa de polietileno x 1 Kg.	50221301	22	11,171	201,078	22	245,762	0	-
10	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	CONDIMENTO SABOR HAMBURGESA: Condimento sabor hamburgesa mezcla de extractos de especias naturales y especias natrales deshidratadas, sal refinada y en algunos casos fosfatos, acelerantes de curacion, acentuadores de sabor, conservantes, colorantes, aciduantes, humos, hidrolizadas y / o saborizantes. donde sobresales el sabor a pollo, presetacion x 500 gramos	Unidad	Bolsa x 500 gramos	50403803	8	48,670	389,360	8	389,360	0	-
11	Especies o extractos	CEBOLLA EN POLVO CONDIMENTO ALIMENTARIO, PRODUCTO ELABORADO AL 100% DE CEBOLLA, PASANDO POR PROCESOS MECÁNICOS QUE LA REDUCEN A POLVO FINO PARA USO DE ALIMENTOS COMO CONDIMENTO BOLSA HERMÉTICAMENTE CERRADA **X 1 KILO**	Unidad	**Bolsa herméticamente cerrada x 1 KILO**	50171550	2	63,245	126,490	1	63,245	1	63,245
12		Harina de trigo	Kg	Kg	50221002	80	6,995	559,600	30	209,850	50	349,750
13		Aceite de pescado	Litro	Litro	50151604	10	102,190	1,021,900	10	1,021,900	0	-
14		Premezcla de minerales y vitaminas	Kg	Kg	70122001	4	75,428	301,712	2	150,856	2	150,856
15		levadura en polvo	gramo	gramo	50181709	2000	21,420	42,840,000	0	-	2000	42,840,000
16		salvado de trigo	Kg	Kg	10121501	80	7,422	593,760	30	222,660	50	371,100
17		Maìz molido	Kg	Kg	10151503	100	5,824	582,400	20	116,480	80	465,920
18	Paprika	CONDIMENTO PARA ALIMENTOS SABOR PAPRIKA OBTENIDA DE FRUTOS MADUROS LIMPIOS, DESHIDRATADOS Y MOLIDOS DEL "CAPSICUM ANNUUM". LOS FRUTOS DE LA PÁPRIKA SON LAVADOS Y DESINFECTADOS ANTES DE SER DESHIDRATADOS Y MOLIDOS. BOLSA HERMÉTICAMENTE CERRADA X 1 Kg.	Unidad	Bolsa herméticamente cerrada x 1 Kg	50407049	10	61,031	610,310	8	488,248	2	122,062
19	Cerdo, mínimamente procesado sin aditivos	Carne de Cerdo (), CON POCA GRASA VISIBLE Y AUSENTE DE TEJIDO CONECTIVO kilogramo	Kg	Refrigerada y/o Congelada	50111514	50	45,874	2,293,700	40	1,834,960	10	458,740
20	Grasa saturada animal comestibles	Grasa Dorsal de Cerdo x kilo PROCEDENTE DE LA ESPALDILLA DEL CERDO CON GRASA SUBCUTANEA CON ESPESOR DUPERIOR A 1.5 CM.	Kg	Refrigerada y/o Congelada	50151605	80	52,117	4,169,360	56	2,918,552	24	1,250,808
21	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	POLIFOSFATO DE SODIO CONSERVANTE DE ALIMENTOS. POLVO BLANCO CRISTALINO E INODORO, SOLUBLE EN AGUA CON DESPRENDIMIENTO DE CALOR BOLSA LAMINADA HERMÉTICAMENTE CERRADA X 1 Kg	Unidad	Bolsa laminada herméticamente cerrada x 1 Kg	50171830	3	53,847	161,541	3	161,541	0	-

22	Cultivos y fluidos	CULTIVO LÁCTICO CONCENTRADO LIOFILIZADO PARA KUMIS CULTIVO PARA KUMIS: (SOBRE PARA CAPACIDAD DE 50 LITROS) LÁCTEO FERMENTADO QUE RESULTA DEL DESARROLLO DE DOS BACTERIAS TERMÓFILAS: STREPTOCOCCUS MESHOFILOS Y LACTOBACILOS BULGARICUS. LA PRIMERA ES UNA BACTERIA LÁCTICA QUE SE DESARROLLA EN FORMA ÓPTIMA ENTRE 42 Y 50°C Y PROPORCIONA LA ACIDEZ CARACTERÍSTICA DEL YOGURT. LA SEGUNDA ES OTRA BACTERIA LÁCTICA QUE CONTRARIAMENTE SE REPRODUCE A TEMPERATURAS ENTRE 37 Y 42°C Y SE ENCARGA DE DAR EL AROMA CARACTERÍSTICO DEL YOGURT	Unidad	Sobre para preparar 50 litros	12352207	57	27,815	1,502,010	57	1,585,455	0	-
23	Leche en polvo	LECHE EN POLVO SEMIDESCREMADA, UNIFORME SIN GRUMOS. COLOR: BLANCO AMARILLENTO. OLOR: LIGERAMENTE LÁCTEO. SABOR: LÁCTEO LIGERAMENTE DULCE X 400 GRAMOS 100% PURA, SIN ADITIVOS PARA SU RENDIMIENTO. NOTA:	Unidad	BOLSA X 400 GRAMOS	50131704	134	35,410	4,744,940	120	4,249,200	14	495,740
24	Mora	MORA FRUTA FRESCA NATURAL: A GRANEL DEBIDAMENTE CONSERVADAS KG NOMBRE CIENTÍFICO: RUBUS SP. FAMILIA: ROSÁCEAS VARIEDADES: EXISTEN MÁS DE 300 ESPECIES DE MORA, AUNQUE SÓLO UNAS NUEVE TIENEN VALOR COMERCIAL. A NIVEL MUNDIAL, LAS VARIEDADES DE MORA CULTIVADA PROVIENEN DE LAS ESPECIES RUBUS OCCIDENTALIS O DE HIBRIDACIONES CON RUBUS IDEAUS. EN COLOMBIA, LA ESPECIE CULTIVADA COMERCIALMENTE ES LA RUBUS GLAUCUS O MORA DE CASTILLA .	Kg	A granel debidamente conservadas	50302003	197	24,951	4,915,347	196	4,890,396	1	24,951
25	Ajo cebollin	AJO CEBOLLIN PRODUCTO NATURAL ALLIUM SCHOENOPRASUM	kilogramo	saco de papel, presentación x 50 kl	50403803	15	49,600	744,000	13	644,800	2	99,200
26	Ajo cebollin	CEBOLLIN PRODUCTO NATURAL ALLIUM SCHOENOPRASUM EN CABEZAS	Unidad	1 Kg	50403803	14	6,956	97,384	12	83,472	2	13,912
27	Azucares naturales o productos endulzantes	AZÚCAR BLANCA REFINADA: REFINADA ALTA CALIDAD POR SU PUREZA Y BLANCURA, IDEAL EN LA ELABORACIÓN DE JUGOS Y CONSERVAS, LÁCTEOS Y PANIFICACIÓN, GRANULADA EN SACO DE PAPEL, PRESENTACIÓN X 50 Kg	Unidad	saco de papel, presentación x 50 Kg	50161509	98	336,285	32,955,930	97	32,619,645	1	336,285

28	Sal de mesa	SAL COMUN REFINADA, CONOCIDA POPULARMENTE COMO SAL CORRESPONDE A LA SAL DENOMINADA CLORURO SÓDICO (Ó CLORURO DE SODIO), CUYA FÓRMULA QUÍMICA ES NACL (SAL MARINA) BOLSA X 1 KILOGRAMO	Unidad	BOLSA X 1 Kg	50171551	56	5,666	317,296	54	305,964	2	11,332
29	Carne, mínimamente procesada sin aditivos	CARNE DE RES. LOMO DE BRAZO, DE VACA, DE 1 ESTRELLA, SIN EMPAQUE NOTA: CUMPLIR CON EL DECRETO 1500 DE 2007 RESOLUCIÓN 240 DE 2013 NTC 4271 RESOLUCIÓN DEL INVIMA NO. 2009026594 DEL 9 DE SEPTIEMBRE DE 2009, SOBRE LA GUÍA DE TRANSPORTE DE CARNE.	Kg	Refrigerada y/o Congelada	50111513	253	66,616	16,853,848	223	14,855,368	30	1,998,480
30	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	Condimento de Butifarra, con la saborizacion tradicinal de ajo, cebolla, comino, En versiones adicionales con colorante y /o Ahumado, y con mayor contenido de especias Deshidratadas. En presentación de 1Kg	Unidad	Bolsa x 1 Kg	50171830	17	45,064	766,088	15	675,960	2	90,128
31	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	Condimento de chorizo ANTIOQUEÑO, con la saborizacion tradicinal de ajo, cebolla, comino, En versiones adicionales con colorante y /o Ahumado, y con mayor contenido de especias Deshidratadas. En presentación de 1Kg	Unidad	Bolsa x 1 Kg	50171830	3	50,404	151,212	2	100,808	1	50,404
32	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	Condimento de salchichón cervecero, con la saborizacion tradicinal de ajo, cebolla, comino, En versiones adicionales con colorante y /o Ahumado, y con mayor contenido de especias Deshidratadas. En presentación de 1Kg	Unidad	Bolsa x 1 Kg	50171830	17	38,113	647,921	15	571,695	2	76,226
33	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	Condimento de Salchicha ranchera, con la saborizacion tradicinal de ajo, cebolla, comino, En versiones adicionales con colorante y /o Ahumado, y con mayor contenido de especias Deshidratadas. En presentación de 1Kg	Unidad	Bolsa x 1 Kg	50171830	9	56,306	506,754	7	394,142	2	112,612
34		Harina de pescado	Kg	Kg	10171503	40	81,608	3,264,320	10	816,080	30	2,448,240
35		Harina de soja 45% proteina	Kg	Kg	50221301	40	29,823	1,192,920	20	596,460	20	596,460

36	Harina vegetal	AISLADO DE SOYA; PROTEÍNA DE SOYA AL 90% SE OBTIENE POR MEDIO DE LA TECNOLOGÍA EXTRACCIÓN DEC Y MICRO DRY-AW QUE GARANTIZA LA CONSERVACIÓN ÓPTIMA DE LOS NUTRIENTES NATURALES PROPIOS, INOCUIDAD Y BAJOS NIVELES MICROBIOLÓGICOS (PROTEINA AISLADA DE SOYA EN PRESENTACION DE BULTO X 20 KG)	Unidad	BULTO X 20 KG	50221301	4	959,547	3,838,188	1	959,547	3	2,878,641
37	Preservativos de alimentos	GOMA GUAR GRADO DE PUREZA 80% GOMA GUAR, POLVO FLUIDO, BLANCO O BLANCO-AMARILLENTO. SOLUBLE EN AGUA FORMANDO UNA DISOLUCIÓN MUY VISCOSA, PRÁCTICAMENTE INSOLUBLE EN DISOLVENTES ORGÁNICOS.. BOLSA LAMINADA HERMÉTICAMENTE CERRADA X 1 Kg	Unidad	Bolsa X 1 Kg	12164501	9	73,840	664,560	9	664,560	0	-
38	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	HUMO POLY X 1 KG	Unidad	KG	50171830	21	103,153	2,166,213	12	1,237,836	9	928,377
39	Granos	AVENA EN HOJUELAS, DE GRANO ENTERO PRODUCTO OBTENIDO A PARTIR DE LA LAMINACIÓN DEL GRANO DE AVENA ENTERO, LIMPIO Y SANO, SOMETIDO PREVIAMENTE A UN TRATAMIENTO TÉRMICO QUE ASEGURE LA INACTIVACIÓN DE SUS ENZIMAS BOLSA PLÁSTICA HERMÉTICAMENTE SELLADA X 1 KILOGRAMO	Unidad	Bolsa plástica sellada x 1 Kg	50221001	10	27,794	277,940	9	250,146	1	27,794
40	Grasas saturadas de vegetales o plantas comestibles	VITINA CROISSANT (SIGRA), MARGARINA PARA PRODUCTOS HOJALDRADOS. DELICIOSO AROMA Y SABOR A MANTEQUILLA. INSUPERABLE VOLUMEN EN EL HOJALDRE. SU ENVOLTURA MANTIENE INTACTAS LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE LA MARGARINA POR MÁS TIEMPO., CON FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 6 MESES. Hojaldre x 500 Gramos	Unidad	Hojaldre x 500 Gramos	50151514	9	14,992	89,952	9	134,928	0	-
41	Vino	VINO MOSCATEL (BOTELLA X 750 ml)	Unidad	Envase de vidrio con tapa, presentación de 750 ml	50202203	2	54,508	109,016	0	-	2	109,016

42	Nueces y semillas enteras	FRUTOS SECOS DESHIDRATADO SABORES MIXTOS, MEZCLA DE PULPAS DE FRUTA CORTADA EN TROZOS, SOMETIDA A UN PROCESO DE OSMODESHIDRATACION CON FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 6 MESES BOLSAS PLÁSTICAS HERMÉTICAMENTE CERRADAS X 1 KILOGRAMOS	Unidad	Bolsas plásticas herméticamente cerradas x 1 Kg	50101716	7	152,937	1,070,559	4	611,748	3	458,811
43	Almidón o harina comestible	ALMIDÓN DE YUCA EXTRA. POLVO BLANCO O CASI BLANCO, MUY FINO QUE CRUJE AL PRESIONARLO ENTRE LOS DEDOS, PRÁCTICAMENTE INSOLUBLE EN AGUA FRÍA Y ETANOL AL 96%. KILOGRAMO	Unidad	Bolsa x Kg	50221303	16	37,368	597,888	9	336,312	7	261,576
44	Ácido ascórbico	ÁCIDO ASCÓRBICO GRADO ALIMENTARIO ES UN CRISTAL INCOLORO E INODORO, SÓLIDO SOLUBLE EN AGUA CON UN SABOR ÁCIDO. ES UN ÁCIDO ORGÁNICO, CON PROPIEDADES ANTIOXIDANTES PROVENIENTE DEL AZÚCAR. BOLSA LAMINADA HERMÉTICAMENTE SELLADA X 1 KILOGRAMO.	Unidad	Bolsa laminada herméticamente sellada x 1 Kg	12164501	12	87,946	1,055,352	9	791,514	3	263,838
45	Preservativos de alimentos	BENZOATO DE SODIO GRADO ALIMENTARIO: ES UN CONSERVANTE BACTERICIDA Y FUNGICIDA COMÚNMENTE UTILIZADO EN: BEBIDAS CARBÓNICAS, ENSALADAS DE FRUTA, JUGOS, MERMELADAS, JALEAS, CAVIAR, MARGARINAS, CARAMELOS, PASTELES DE FRUTA, SALSAS ETC. ESTE CONSERVANTE ES EFECTIVO SOLAMENTE EN UN MEDIO LIGERAMENTE ÁCIDO. SE EMPLEA EN LA MAYORÍA DE LOS CASOS EN COMBINACIÓN CON OTROS CONSERVANTES. CON FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 6 MESES BOLSA LAMINADA HERMÉTICAMENTE SELLADA X 1 KILOGRAMO .	Unidad	Kg Bolsa laminada herméticamente cerrada x 1 Kg	50181709	7	177,141	1,239,987	5	885,705	2	354,282

46	Suministros para hornear	COLORANTE EN POLVO ROJO PUNZÓN TIPO ALIMENTARIO COLORANTE EN POLVO,CERTIFICADO PARA ALIMENTOSPRODUCTO EN POLVO, HIDROSOLUBLE, PARA USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADO (MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE DE PRODUCCIÓN, FECHA DE VENCIMIENTO SUPERIOR A DOCE MESES; CUMPLIR CON LA RESOLUCIÓN 2606 DE 2009 Y NTC 1453. BOLSA LAMINADA HERMÉTICAMENTE CERRADA X 500 gr	Unidad	Bolsa laminada herméticamente cerrada x 500 gr	12161702	4	127,493	509,972	2	254,986	2	254,986
47	Suministros para hornear	COLORANTE EN POLVO AMARILLO TIPO ALIMENTARIO COLORANTE EN POLVO, CERTIFICADO PARA ALIMENTOS, COLOR AMARILLO: PRODUCTO EN POLVO, HIDROSOLUBLE, PARA USO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS. EL PRODUCTO DEBE ESTAR ROTULADO CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, PRODUCTOR Y/O EMPACADOR(MARCA COMERCIAL), PESO, LOTE, FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 6 MESES BOLSA X 500gr .	Unidad	Bolsa laminada herméticamente cerrada x 1 Kg	50181709	4	90,233	360,932	1	90,233	3	270,699
48	Aceites vegetales o de planta comestibles	Margarina de repostería obtenida de mezcla de aceites vegetales Caja de 15 kg	Unidad	Caja de 15 KG	50151513	14	255,275	3,573,850	10	2,552,750	4	1,021,100
49	Vinagres	VINAGRE DE FRUTAS: EL VINAGRE FRASCO PLÁSTICO Y/O DE VIDRIO X 1 LITRO USO COMERCIAL DE COCINA. CON FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 6 MESES .	Unidad	Frasco plástico y/o de vidrio x 1 litro	50171707	13	52,128	677,664	10	521,280	3	156,384
50	Ácido acético antiséptico	ÁCIDO ACÉTICO GRADO ALIMENTARIO USO INDUSTRIAL 90 A 95%. FRASCO PLÁSTICO Y/O DE VIDRIO X 1 LITRO.	Unidad	Frasco plástico y/o de vidrio x 1 litro	12164501	9	44,364	399,276	4	177,456	5	221,820
51	Preservativos de alimentos	CLORURO DE CALCIO: EL CLORURO DE CALCIO ES UTILIZADO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS COMO ENDURECEDOR O AGENTE DE FIRMEZA, ESTABILIZANTE Y ESPESANTE BOLSA LAMINADA HERMÉTICAMENTE SELLADA X 1 KILOGRAMO.	Unidad	Bolsa laminada herméticamente sellada x 1 Kg	50171550	5	78,740	393,700	4	314,960	1	78,740

52	Especies o extractos	CEBOLLA EN POLVO CONDIMENTO ALIMENTARIO, PRODUCTO ELABORADO AL 100% DE CEBOLLA, PASANDO POR PROCESOS MECÁNICOS QUE LA REDUCEN A POLVO FINO PARA USO DE ALIMENTOS COMO CONDIMENTO BOLSA HERMÉTICAMENTE CERRADA X 1 Kg	Unidad	Bolsa herméticamente cerrada x 1 Kg	50111513	7	51,468	360,276	4	205,872	3	154,404
53	Preservativos de alimentos	CITRATO DE SODIO. POLVO CRISTALINO BLANCO O CASI BLANCO, CRISTALES GRANULADOS, LIGERAMENTE DELICUESCENTES EN PRESENCIA DE AIRE HÚMEDO, FÁCILMENTE SOLUBLE EN AGUA Y PRÁCTICAMENTE INSOLUBLE EN ETANOL AL 96%. BOLSA LAMINADA HERMÉTICAMENTE CERRADA X 1 Kg	Unidad	Bolsa laminada herméticamente cerrada x 1 Kg	50181709	6	64,521	387,126	4	258,084	2	129,042
54	Suministros para hornear	COLOR CARAMELO TIPO ALIMENTARIO. COLOR O TINTURA DE CARAMELO Botella X 650 cc. COLORANTE ALIMENTARIO.	Unidad	Botella x 650 cc	50161509	6	23,685	142,110	3	71,055	3	71,055
55	Cultivos y fluidos	CULTIVO LÁCTICO CONCENTRADO LIOFILIZADO PARA YOGURT NATURAL CULTIVO PARA YOGURT:(SOBRE PARA CAPACIDAD DE 50 LITROS) LÁCTEO FERMENTADO QUE RESULTA DEL DESARROLLO DE DOS BACTERIAS TERMÓFILAS: STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS Y LACTOBACILLUS BULGARICUS. LA PRIMERA ES UNA BACTERIA LÁCTICA QUE SE DESARROLLA EN FORMA ÓPTIMA ENTRE 42 Y 50°C Y PROPORCIONA LA ACIDEZ CARACTERÍSTICA DEL YOGURT. LA SEGUNDA ES OTRA BACTERIA LÁCTICA QUE CONTRARIAMENTE SE REPRODUCE A TEMPERATURAS ENTRE 37 Y 42°C Y SE ENCARGA DE DAR EL AROMA CARACTERÍSTICO DEL YOGURT	Unidad	Sobre laminado de 10 – 20 DCU / 50 L	12352207	61	33,240	2,027,640	59	1,961,160	2	66,480

56	Cultivos y fluidos	CULTIVO LÁCTICO FERMENTOS LÁCTICOS CONCENTRADO LIOFILIZADO PARA LECHES FERMENTADAS Y YOGUR CON PROPIEDADES PROBIOTICAS INOCULACIÓN DIRECTA SOBRE DIFERENTES CANTIDADES DE LECHE. QUE RESULTA DEL DESARROLLO DE UNA MEZCLA DE BACTERIAS: STREPTOCOCCUS SALIVARIUS SUBSP. THERMOPHILUS BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS LACTOBACILLUS DELBRUECKII SUBSP. BULGARICUS; LAS QUE PROPORCIONAN LA ACIDEZ, AROMA Y PROPIEDADES PROBIOTICAS AL PRODUCTO. PRESENTACION: PAPELETAS CAPACIDAD PARA 50 LITROS DE LECHE	Unidad	Sobre para preparar 50 litros	12352207	22	33,444	735,768	17	568,548	5	167,220
57	Harina vegetal	COCO PROCESADO RALLADO DESHIDRATADO AZUCARADO. , CON FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 6 MESES. BOLSAS PLÁSTICA X Kg	Unidad	Bolsa plástica por Kg	50221301	4	71,113	284,452	0	-	4	284,452
58	Azucares naturales o productos endulzantes	CEREZA MARRASCHINO EN ALMÍBAR. SIN COROZO, CLASIFICADAS Y CONSERVADAS EN ALMÍBAR, ESPECIAL PARA USO EN PANADERÍA, PASTELERÍA, BIZCOCHERÍA, GALLETERÍA, POSTRES, HELADOS Y COCTELES. (PRESENTACION X 1000)	Unidad	Frasco x 1000	50221301	7	73,104	511,728	2	146,208	5	365,520
59	Harina vegetal	FÉCULA DE MAÍZ, ALMIDÓN EXTRAÍDO DE LOS GRANOS DE MAÍZ POR PROCESO DE MOLIENDA HÚMEDA, LAVADO Y SECADO EN CONDICIONES DETERMINADAS QUE PERMITEN MANTENER SUS PROPIEDADES NATURALES, BOLSA DE PAPEL X 1 KILOGRAMO.	Unidad	Bolsa x 1 Kg	12164501	16	21,677	195,093	16	346,832	0	-
60	Suministros para hornear	LEVADURA INSTANTÁNEA SECA, EMPACADA AL VACÍO EN PRESENTACION DE GRANOS DE GRAN FLUIDEZ UTILIZACION EN PROCESOS DE PANIFICACION Y FRUTAS BOLSA METALIZADA IMPRESA X 500 GRAMOS. CON FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 6 MESES.	Unidad	Empacada al vacío en bolsa metálica impresa x 500 g	50181709	17	24,352	389,632	17	413,984	0	-
61	Harina vegetal	HARINA DE TRIGO CON 8-10% DE PROTEINA, FUERZA (W 80-140) PARA PROCESOS DE PASTELERIA, EMPACADA EN BOLSA DE PAPEL KRAFT PARA UN PESO EQUIVALENTE DE 50 KILOGRAMOS .	Unidad	Bolsa x 50 Kg	50302003	14	304,756	4,266,584	14	4,266,584	0	-

62	Preservativos de alimentos	CARRAGENATO (E-407), ADITIVO ESPESANTE GELIFICANTE. ES UN HIDROCOLIODE PROCEDENTE DE ALGAS ROJAS, SE USA COMO ESPESANTE, GELIFICANTE, ESTABILIZANTE Y EMULSIONANTE. (UNIDAD X1 KILOGRAMO)	Unidad	Bolsa laminada herméticamente sellada x 1 Kg	50307045	5	209,019	1,045,095	3	627,057	2	418,038
63	Guayaba	GUAYABA FRUTA FRESCA NATURAL: GU A GRANEL DEBIDAMENTE CONSERVADA KG CORRIENTE MADURA Y FRESCA, SANA, LIBRE DE MAGULLADURAS	Kg	A granel debidamente conservada	50171551	204	18,289	3,730,956	202	3,694,378	2	36,578
64	Piña dorada	PIÑA FRUTA FRESCA NATURAL: PIÑA. FRUTA FRESCA ENTERA, SANA SIN MAGULLADURA	Kg	A granel debidamente conservada	50181709	112	11,317	1,267,504	110	1,244,870	2	22,634
65	Durazno escudo amber	DURAZNO FRESCO, SANO, SIN MAGULLADURAS A GRANEL DEBIDAMENTE CONSERVADA KG.	Kg	A granel debidamente conservada	50305301	52	20,858	1,084,616	50	1,042,900	2	41,716
66	Suministros para hornear	ESENCIA SABOR CARAMELO FRASCO X 500 CC	Unidad	Frascos x 500 cc	12162200	6	33,345	200,070	4	133,380	2	66,690
67	Uva Pasas	Uva pasa, tipo mosquito, . Con fecha de vencimiento mayor a 6 meses.	Unidad	caja de cartón impresa y en bolsa de polietileno x 10 Kg	50303500	5	141,795	708,975	3	425,385	2	283,590
68	Harina vegetal	HARINA DE TRIGO CON PORCENTAJE PROTEINA ENTRE EL 12 -15%, FUERZA (W 220-300) PARA PRODUCTOS DE PANADERÍA, EMPACADA EN BOLSA DE PAPEL KRAFT.	Unidad	BULTO POR 50 Kg	12164500	8	331,826	2,654,608	8	2,654,608	0	-
69	acido citrico	Ácido Cítrico grado alimentario Bolsas laminada herméticamente sellada x 1 kilogramo	Unidad	Bolsa x Kg	50161500	6	52,752	316,512	6	316,512	0	-
70	Ácidos orgánicos o sus sustitutos	Ácido Cítrico, polvo blanco se utiliza como agente consérvante y/o acidificante. Presentación por kilo	Unidad	Frasco x Kg	12352106	4	53,789	215,156	3	161,367	1	53,789
71	Aditivos de alimentos y farmacos	PECTINA: LA PECTINA TIENE LA PROPIEDAD DE ESPESAR, GELIFICAR Y ESTABILIZAR ALIMENTOS Y BEBIDAS. ES SOLUBLE EN AGUA, CON EL CALOR, SE DEPRENDE DE LAS PAREDES CELULARES Y SE DISUELVE EN LAS MOLÉCULAS DE AGUA. EN ESE MOMENTO NO SE PUEDEN VOLVER A UNIR, YA QUE LAS MOLÉCULAS DE PECTINA SE REPELEN. PECTINA 150° SAGGELIFICANTE UTILIZADO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS EN ESPECIAL LA DE FRUTAS, SOLIDO DE COLOR BLANCO AMARILLEZCO BOLSA HERMÉTICAMENTE CERRADA X 1 KILOGRAMO	Unidad	KG	50161512	11	306,869	3,375,559	9	2,761,821	2	613,738

72	Chocolates, azucares, edulcorantes, productos	GLUCOSA X 5 KG	Unidad	5 KG	50181709	5	158,623	793,115	2	317,246	3	475,869
73	Almíbar	BREVAS EN ALMÍBAR EMPACADA EN FRASCOS DE VIDRIO O PASTA RESISTENTE , CON FECHA DE VENCIMIENTO MAYOR A 6 MESES FRASCOS X 560 GRAMOS	Unidad	Frascos x 560 gr	50406500	7	33,423	233,961	2	66,846	5	167,115
74	Suministros para hornear	POLVO PARA HORNEAR, UTILIZADO EN PASTELERÍA PARA AUMENTAR EL VOLUMEN MASAS (PRESENTACION X Kg).	Unidad	Bolsa o frasco x 1 Kg	50307503	11	27,142	298,562	7	189,994	4	108,568
75	maracuya	Maracuyá fruta fresca entera a granel, sana sin magulladura.	Kg	Fruta a granel debidamente conservada x Kg	50305200	105	11,964	1,196,400	105	1,256,220	0	-
76	Tomate	Tomate chonto corriente, a granel, fresco, debidamente conservado y libre de magulladuras.	Kg	A granel debidamente conservada x kg	50171830	141	14,060	1,912,160	141	1,982,460	0	-
77	Fresa	Frutas fresa: a granel debidamente conservada kg de primera, empacado en guacal, estado fresco, sanas fitosanitariamente.	Kg	A granel debidamente conservada x kg	50171830	95	33,967	3,057,030	95	3,226,865	0	-
78	Cremas no lácteas	CREMA PARA CUBRIR Y DECORAR TORTAS X LITRO	Unidad	LITRO	50201714	7	51,824	362,768	4	207,296	3	155,472
79	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	Condimento de Pollo Relleno, con la saborizacion tradicinal de ajo, cebolla, comino, En versiones adicionales con colorante y /o Ahumado, y con mayor contenido de especias Deshidratadas. Presentación 1 Kg	Unidad	Bolsa x 1 Kg	50403803	9	53,620	482,580	5	268,100	4	214,480
80	Cebolla roja	CEBOLLA ROJA PRODUCTO NATURAL PLATA HERBACEA PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS AMARILIDACEAS ALIMENTO. PRESENTACION X KILO	kilogramo	Kg	50101717	26	11,901	309,426	23	273,723	3	35,703
81	mani	Maní Tostado Sin Sal 100% Natural, uso para alimentos. Presentación por 1000g (1 Kilo)	Unidad	Bolsas plásticas herméticamente cerradas x 1 Kg	50161513	6	51,354	308,124	2	102,708	4	205,416
82	ajonjoli	Semilla de Ajonjoli tostado 100% natural , uso para alimentos, presentacion por 1000g (1 kilo)	Unidad	Bolsas plásticas herméticamente cerradas x 1 Kg	50101716	4	54,896	219,584	1	54,896	3	164,688

83	colorantes	Colorantes de alta concentración para preparaciones con colores vivos con solo unas gotas para decorar todo tipo de mezclas, como pastillaje, fondant, pasta de goma, mezcla de torta, chantilly, galletas, buttercream, mazapanes, bebidas, confiteria.Presentación: Envase plástico de 7 ml. por 6 unidades colores surtidos. Disponible en diferentes colores : ROJO, AZUL, AMARILLO, VERDE NAVIDAD, VERDE LIMA, NARANJA, VIOLETA, ROSADO, NEGRO, MARRÓN, PIEL Y BLANCO, MARFIL, , AZUL TURQUESA, MORA, AMARILLO HUEVO, AZUL NOCHE, VERDE MENTA, CAFE	Paquete por 6 unidades	Envase plastico por 7ml	50161513	2	92,229	184,458	0	-	2	184,458
84	Chocolate, azucares, edulcorantes y producto de confitería	Grageas de chocolate, en forma de gota, dulce para decoración de repostería color a chocolate negro empacado en bolsa de KG	UNIDAD	KILOGRAMO	50161813	7	153,566	1,074,962	5	767,830	2	307,132
85	Chocolate, azucares, edulcorantes y producto de confitería	Chocolate semiamargo para elaboración de productos de pastelería y repostería. Chocolate negro	kilogramo	KILOGRAMO	50161813	8	81,921	655,368	6	491,526	2	163,842
86	Chocolate, azucares, edulcorantes y producto de confitería	Chocolate de cobertura para decoración de productos de pastelería y repostería color negro u oscuro	kilogramo	KILOGRAMO	50161813	8	91,780	734,240	6	550,680	2	183,560
87	Chocolate, azucares, edulcorantes y producto de confitería	Chocolate de cobertura para decoración de productos de pastelería y repostería color blanco	kilogramo	KILOGRAMO	50161813	8	113,628	909,024	6	681,768	2	227,256
88	Chocolate, azucares, edulcorantes y producto de confitería	Grageas de colores, base de azúcar de varios colores que se utiliza para decoración de galletas y productos de repostería y pastelería, presentación de bolas por libra	unidad	BOLSA X 500 G	50161813	8	60,671	485,368	6	364,026	2	121,342
89	Sabores o extractos	ESENCIA SABOR PONQUE FRASCO X 500 CC	Unidad	Frascos x 500 cc	12164502	3	42,499	127,497	2	84,998	1	42,499
90	sabores o extractos	ESENCIA SABOR MANTEQUILLA FRASCO X 500CC	Unidad	Frascos x 500 cc	12164502	2	34,756	69,512	2	69,512	0	-
91	sabores o extractos	ESENCIA SABOR A QUESO FRASCO X 500 CC	Unidad	Frascos x 500 cc	12164502	2	35,905	71,810	2	71,810	0	-
92	Harina vegetal	HARINA ALMIDÓN AGRIO. OBTENIDA DEL PROCESO DE REFINACIÓN DE LA YUCA, USO EN PASTELERÍA BOLSA DE PAPEL X 12 KILOGRAMO .	Unidad	Bolsa de papel x 12 Kg	50221301	13	211,289	2,535,468	13	2,746,757	0	-
93	Chocolate o sustituto de chocolate	Cacao en pergamino seco para elaboración de chocolate , presentación saco x 50 kg.	Unidad	sacox 50 kg	50161511	2	119,710	239,420	1	119,710	1	119,710
94	Ciruela pasa	Ciruela pasa deshidratada en presentación de kilogramo, empacada al vacio	kilogramo	kilogramo	50325801	13	68,996	896,948	2	137,992	11	758,956

95	Grasas saturadas de vegetales o plantas comestibles	Margarina Industrial Para reposteria de consistencia suave con buen poder de cremificación sabor a mantequilla, fácil de mezclar con los demás ingredientes, contribuyendo al sabor, aroma y conservación. El producto es para consumo industrial , empleado como materia prima en reposterías, Industrias y en general en industrias para el procesamiento de Alimentos, incluyendo restaurantes, cadenas de preparación de alimentos varios, hoteles, etc. Especial en la elaboración de postres, tortas, ponqués, mantecadas finas, panes de excelente calidad y galletas. Se recomienda atemperar: * Clima Frío: 20°C – 25°C. * Clima Cálido: 26°C – 32°C. PRESENTACION: CAJA X 15 KG	Unidad	Caja x 15 Kg	50151514	2	254,577	509,154	2	509,154	0	-
96	Malta de cebada	Malta Pilsen: EBC de 3,0 a 4,9. Malta base para todas las cervezas, cervezas Premium-Pilsener, Pilsener, Export, Kölsch, Lager, cervezas claras, light y de todas las cervezas especiales. Grano entero. La malta debe estar protegida de la humedad, almacenamiento a temperatura entre los 10°C y 21°C. Recomendamos colocarla en contenedores o bolsas bien selladas, que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insectos	unidad	Kg	50221302	1	61,774	61,774	0	-	1	61,774
97	Malta de cebada	Malta Pale Ale: EBC de 5,0 a 7,0. Para las cervezas Pale Ale, Kölsch y Pilsener, así como para otras especialidades de cerveza. Grano entero. La malta debe estar protegida de la humedad, almacenamiento a temperatura entre los 10°C y 21°C. Recomendamos colocarla en contenedores o bolsas bien selladas, que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insectos	unidad	Kg	50221302	1	56,679	56,679	0	-	1	56,679

98	Malta de cebada	Malta Vienna: EBC de 8,0 a 10,0. Para las cervezas Export, Märzen y Porter, así como para otras especialidades de cerveza. Grano entero. La malta debe estar protegida de la humedad, almacenamiento a temperatura entre los 10°C y 21°C. Recomendamos colocarla en contenedores o bolsas bien selladas, que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insectos	unidad	Kg	50221302	1	57,198	57,198	0	-	1	57,198
99	Malta de cebada	Malta Caramel Munich: EBC 165 Para Märzen, cervezas de trigo y Bock, así como para cervezas especiales oscuras. Grano entero. La malta debe estar protegida de la humedad, almacenamiento a temperatura entre los 10°C y 21°C. Recomendamos colocarla en contenedores o bolsas bien selladas, que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insectos	unidad	Kg	50221302	1	56,701	56,701	0	-	1	56,701
100	Malta de cebada	Malta Caramel: EBC de 3,0 a 7,0. Para cervezas Pilsener, claras, Lager, Kölsch, Export, cerveza de trigo, cerveza light o cerveza baja en alcohol, así como para todas las especialidades de cerveza clara. Grano entero. La malta debe estar protegida de la humedad, almacenamiento a temperatura entre los 10°C y 21°C. Recomendamos colocarla en contenedores o bolsas bien selladas, que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insectos	unidad	Kg	50221302	1	58,669	58,669	0	-	1	58,669
101	Malta de cebada	Malta Munich: EBC de 11,0 a 20,0. Malta base para todas las cervezas oscuras, Export, Märzen, Alt, Bock, cerveza de trigo y cerveza fuerte. Grano entero. La malta debe estar protegida de la humedad, almacenamiento a temperatura entre los 10°C y 21°C. Recomendamos colocarla en contenedores o bolsas bien selladas, que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insectos	unidad	Kg	50221302	1	57,713	57,713	0	-	1	57,713

102	Malta de cebada	Malta Trigo: EBC 3,5 a 6,0. Malta básica para todas las cervezas de trigo, las cervezas de alta fermentación, Kölsch, cervezas bajas en alcohol o sin alcohol, y muchas otras variedades. Grano entero. La malta debe estar protegida de la humedad, almacenamiento a temperatura entre los 10°C y 21°C. Recomendamos colocarla en contenedores o bolsas bien selladas, que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insectos	unidad	Kg	50221302	1	58,161	58,161	0	-	1	58,161
103	Malta de cebada	Malta Caramel Aromatic: EBC 41,0 a 60,0. Para cerveza de trigo, Bock, Alt, Porter y de color ámbar, así como para especialidades de cervezas oscuras. Grano entero. La malta debe estar protegida de la humedad, almacenamiento a temperatura entre los 10°C y 21°C. Recomendamos colocarla en contenedores o bolsas bien selladas, que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insectos	unidad	Kg	50221302	1	56,679	56,679	0	-	1	56,679
104	Malta de cebada	Malta Chocolate: EBC 800 a 1000. Para todas las cervezas de color intenso, cervezas negras, Bock, Alt, cervezas fuertes, Porter, cervezas Brown, Stouts y Brown Ale, así como para todas las demás cervezas oscuras y para las especialidades de cervezas negras con notas de café o tostado suaves. Grano entero. La malta debe estar protegida de la humedad, almacenamiento a temperatura entre los 10°C y 21°C. Recomendamos colocarla en contenedores o bolsas bien selladas, que mantengan los granos secos y aislados del aire y los insectos	unidad	Kg	50221302	1	58,907	58,907	0	-	1	58,907
105	Brote de Lupulo seco	Lupulo Cascade: Doble propósito. Perfil Aromático: Floral, Frutal a Uva, Pino. Sabores Clave: Fresa, Agrios, Mora, Lychee, Caramelo. Alfa-Ácidos: 4,5 - 7% Beta-Ácidos: 4,8 - 7% Polifenoles Totales: 4,5 - 4,9% Aceite Total: 0,7 - 1,4 Ml / 100g Myrcene: 45 - 60%. Presentacion en Pellet empacado al vacio en bolsa metalizada. Sobre x 100 gr	unidad	Sobre x 100gr	50426832	1	54,617	54,617	0	-	1	54,617

106	Brote de Lupulo seco	Lúpulo CTZ: "CTZ" significa Columbus, Tomahawk y Zeus. Aroma: Terroso, especiado, picante, con algunos matices cítricos. No abrumadoramente cítrico como Cascade Uso típico: nuevamente, otro salto de doble propósito. Estilos de cerveza: American pales e IPA. Amargo para stouts y lagers americanas. Alfa Ácido: 14% a 16% Beta Ácidos: 4.5 - 5.0% Cohumulona: 28 - 32% de ácidos alfa Aceite total: 2.5 - 3.5 ml / 100g Mirceno: 50 - 60% del aceite total Humuleno: 12 - 18% del aceite total Cariofileno: 9-11 % del aceite total Farneseno <1% del aceite total. Presentacion en Pellet empacado al vacio en bolsa metalizada. Sobre x 100 gr	unidad	Sobre x 100gr	50426832	1	56,886	56,886	0	-	1	56,886
107	Brote de Lupulo seco	Lúpulo Centennial: Característica: Doble propósito. Perfil Aromático: Floral, Limon, Naranja. Empaque: Alfa-Ácidos: 9 - 11,5% Beta-Ácidos: 3,5 - 4,5% Aceite Total: 1,5 - 2,3 ML / 100G. Presentacion en Pellet empacado al vacio en bolsa metalizada. Sobre x 100 gr	unidad	Sobre x 100gr	50426832	1	56,051	56,051	0	-	1	56,051
108	Brote de Lupulo seco	Lúpulo Loral: Característica: Aroma Perfil Aromático: Frutos Oscuros, Floral, Cítrico - Limón, Pimienta. Proveedor: Yakima Valley Hops. Alfaácidos: 10 - 12% Beta-Ácidos: 4,5 - 5,5% Aceite Total: 1,5 - 2,5 ML / 100G Myrcene: 37 - 39% Linalool: 1 - 1,4%. Presentacion en Pellet empacado al vacio en bolsa metalizada. Sobre x 100 gr	unidad	Sobre x 100gr	50426832	1	56,527	56,527	0	-	1	56,527
109	Brote de Lupulo seco	Lupulo Perle: Característica: Doble propósito. Perfil Aromático: Picante, Floral. Sabores Clave: Puerro, Apio nabo, Chile, Mejorana. Area de Cultivo: Alemania Alfa- Ácidos:4 - 9% Beta-Ácidos: 2,5 - 4,5% Polifenoles Totales: 3-5% Aceite Total: 0,5 - 1,5 ml / 100 g Myrcene: 20 - 35% Linalool:0,2 - 0,6% Presentacion en Pellet empacado al vacio en bolsa metalizada. Sobre x 100 gr	unidad	Sobre x 100gr	50426832	1	55,017	55,017	0	-	1	55,017

110	Cultivos y Fluidos	Levadura Ale para Cerveza: Cepa ale inglesa seleccionada especifica para la produccion de cerveza por su rápida capacidad fermentativa y por formar un sedimento compacto al final de la fermentación, ayudando a mejorar la claridad de la cerveza. Recomendada para la producción de un amplio rango de ales y especialmente adaptadas para acondicionamiento en barriles y fermentación en tanques cilíndrico - cónicos. Ingredientes :Levadura (Saccharomyces cerevisiae), agente emulsionante E491, FERMENTACIÓN: ideal 15-20°C (59-68°F) DOSIS: 50 a 80 g/hl en la fermentación primaria SIEMBRA: 50 hasta 80 g/hl. ÉSTERES: 37 ppm ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES: 363 ppm AZÚCARES RESIDUALES: 18 g/l FLOCULACIÓN: + SEDIMENTACIÓN: Rapido. VIDA ÚTIL 36 meses luego de la fecha de producción. Ver la fecha máxima recomendada para su impresa en el sachet. Producto liofilizado con presentacion en sobre x 11,5 gr S-04	unidad	Sobre x 11,5 gr	12352207	1	55,610	55,610	0	-	1	55,610

111	Cultivos y Fluidos	Levadura para cervezas con trigo: Levadura (Saccharomyces cerevisiae var. diastaticus POF+) Carácter frutal y fenólico; varía con las condiciones de fermentación. Produce cervezas con buena atenuación y es ideal para cervezas a base de trigo, como los estilos Belgian y German (por ejemplo, cervezas Wit y Weizen). Produce notas fenólicas típicas de cervezas de trigo. Produce cervezas bien atenuadas y de alta drinkability. Posee buena capacidad para mantenerse en suspensión durante la fermentación. Temperatura de fermentación: Idealmente 18-26°C (64.4-78.8°F) Dosis de empelo: 50 to 80 g/hl / 0,06 to 0,10 oz/gal. ÉSTERES: Niveles medios ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES: Niveles altos AZÚCARES RESIDUALES: 0 g/l FLOCULACIÓN: - SEDIMENTACIÓN: Lenta ATENUACION APARENTE: 86 - 90% Vida útil: 36 meses desde la fecha de producción. Conservación: El producto debe almacenarse/transportarse en condiciones de baja humedad y protegido de la luz solar directa. Producto liofilizado con presentacion en sobre x 11,5 gr WB-06	unidad	Sobre x 11,5 gr	12352207	1	54,617	54,617	0	-	1	54,617

112	Cultivos y Fluidos	Levadura de alta resistencia al alcohol: Levadura activa seca recomendada para producir una gran diversidad de cervezas, dentro de las cuales se encuentran las de estilo Abadía, conocidas por su alto contenido alcohólico. Se caracteriza por fermentar rápidamente y revelar romas sutiles, muy bien balanceados. Para mantener el perfil aromático al final de la presentación, se recomienda cosecharla rápidamente al finalizar la fermentación. FERMENTACIÓN: ideal 15-20°C (59-68°F) DOSIS: 50 a 80 g/hl en la fermentación primaria SIEMBRA: 50 hasta 80 g/hl ÉSTERES: 20 ppm ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES: 274 ppm AZÚCARES RESIDUALES: 0 g/l FLOCULACIÓN: + SEDIMENTACIÓN: Rapido TOTALES SUPERIORES TOTALES RESIDUALES Vida útil: 36 meses desde la fecha de producción. Conservación: El producto debe almacenarse/transportarse en condiciones de baja humedad y protegido de la luz solar directa. Producto liofilizado con presentacion en sobre x 11,5 gr BE-256	unidad	Sobre x 11,5 gr	12352207	1	63,060	63,060	0	-	1	63,060
113	Cultivos y Fluidos	Levadura Especializada: Cepa de especialidad, seleccionada por el desarrollo de aromas y sabores a ésteres aromas especiados (POF +), a veces apimentado y. Levadura con buena sedimentación: no forma agregados y en cambio sí produce una turbidez pulverulenta cuando se resuspende en la cerveza. INGREDIENTES: Levadura (Saccharomyces cerevisiae), agente emulsionante. FERMENTACIÓN: ideal 15-20°C (59-68°F) DOSIS: 50 a 80 g/hl en la fermentación primaria SIEMBRA: 50 hasta 80 g/hl. ÉSTERES: 37 ppm ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES:228 ppm AZÚCARES RESIDUALES: 22 g/l FLOCULACIÓN: -SEDIMENTACIÓN: Medio. Vida útil: 36 meses desde la fecha de producción. Conservación: El producto debe almacenarse/transportarse en condiciones de baja humedad y protegido de la luz solar directa. Producto liofilizado con presentacion en sobre x 11,5 gr T-58	unidad	Sobre x 11,5 gr	12352207	1	62,173	62,173	0	-	1	62,173

114	Cultivos y Fluidos	Levadura Lager para Cerveza: Originaria de la cervecería Hürlimann en Suiza. El perfil de atenuación de esta cepa lager permite producir cervezas con sabores bastante neutros, de alta “drinkability”. INGREDIENTES: Levadura (Saccharomyces pastorianus), agente emulsionante E491. ÉSTERES: 30 ppm ALCOHOLES SUPERIORES TOTALES: 170 ppm AZÚCARES RESIDUALES: 4 g/l FLOCULACIÓN: + SEDIMENTACIÓN: Rapido. FERMENTACIÓN: ideal 12-15°C (53.6-59°F) DOSIS: 80 a 120 g/hl cuando es inoculada a 12 – 15°C (53-59°F). Se requiere un incremento de la dosis cuando se inoculan mostos a temperaturas por debajo de los 12°C (53°F), hasta 200 a 300 g/hl a 9°C (48°F) Vida útil: 36 meses desde la fecha de producción. Conservación: El producto debe almacenarse/transportarse en condiciones de baja humedad y protegido de la luz solar directa. Producto liofilizado con presentacion en sobre x 11,5 gr S-189	unidad	Sobre x 11,5 gr	12352207	1	62,621	62,621	0	-	1	62,621
115	Sabores o estractos	Extracto de Cereza Para Cerveza Y Vino. Frasco x 4 onzas	unidad	Frasco x 4 onzas	12164502	2	91,379	182,758	0	-	2	182,758
116	Sabores o estractos	Extracto de Mango Para Cerveza Y Vino. Frasco x 4 onzas	unidad	Frasco x 4 onzas	12164502	2	74,107	148,214	0	-	2	148,214
117	Agentes de Suspension	Clarificante en hervido: Carragenina de alto peso molecular, extraído de algas marinas - musgo irlandés. Se utilizan de 4 a 8 gramos por hl (100 litros) 5 a 10 minutos antes de finalizar el Hervor. Presentacion en tabletas contenidas en frasco x 500 gramos	unidad	frasco x 500gr	12161808	2	302,427	604,854	0	-	2	604,854
118	Estabilizadores de gel	Estabilizador en hervido: estabilizador de un solo uso para cerveza, es un Polivinilpolipirrolidona (PVPP) al 100% muy eficaz. Está optimizadopara ser utilizado, ya sea por sí solo o en combinación con otros estabilizadores, ofrece un medio muy eficaz para prevenir laturbidez no biológica en todos los tipos de cerveza Nombre químico : Polivinilpirrolidona, poli-[1-(2-oxo-1-pirrolidinil)-etileno] N° CE : 618-363-4 N° CAS : 25249-54-1 Tipo de producto : Para uso enológico Fórmula química : (C6H9NO)n Sinónimos : Crospovidona, polividona reticular, polivinilpirrolidona insoluble. Presentacion en polvo contenido x KG	unidad	KG	12161807	2	289,598	579,196	0	-	2	579,196

119	Sales de calcio y reguladores del calcio	Sulfato de calcio: grado alimenticio bolsa x 250 gramos	unidad	bolsa x 250 gramos	51182400	1	42,218	42,218	0	-	1	42,218
120	Carbonato de calcio	Carbonato de Calcio: grado alimenticio bolsa x 250 gramos	unidad	bolsa x 250 gramos	51171501	1	42,668	42,668	0	-	1	42,668
121	Sulfato de Magnesio	Sulfato de Magnesio: grado alimenticio bolsa x 250 gramos	unidad	bolsa x 250 gramos	51171606	1	41,380	41,380	0	-	1	41,380
122	Leche pasteurizada	Leche de vaca, entera pasteurizada, empacada, nota: cumplir con los requisitos NTC 930 en cuanto a calidad de la leche, libre de sustancias toxicas, sin alteración en sus componentes.	litro	envase por litro	50131700	30	36,299	725,980	30	1,088,970	0	-
123	Salsas o condimentos o cremas de untar o marinados	Condimento de chorizo español, con la saborizacion tradicinal de ajo, cebolla, comino, En versiones adicionales con colorante y /o Ahumado, y con mayor contenido de especias Deshidratadas. En presentación de 1Kg	Unidad	Bolsa x 1 Kg	50171830	14	61,878	866,292	14	866,292	0	-
124	Lecitina de soja	LECITINA DE SOJA: ES UN PRODUCTO NATURAL EXTRAÍDO DEL ACEITE DE SOJA, S UN PRODUCTO DE COLOR PARDO, OLOR CARACTERÍSTICO, CONSTITUIDO POR UNA MEZCLA COMPLEJA DE FOSFOLÍPIDOS. ES UN EMULSIFICANTE Y MEJORADOR DE TEXTURA QUE SE UTILIZA EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA EN PRESENTACIÓN DE BOLSA O RECIPIENTE DE 1 KILOGRAMO.	UNIDAD	Bolsapor 1 kg	50172000	1	95,237	95,237	1	95,237	0	-
125		Yogurt x galon	galon	galon	41106204	2	47,254	94,508	0	-	2	94,508
TOTAL						**4,749**	**10,118,509**	**190,513,323**	**2240**	**122,030,701**	**2,509**	**69,706,052**

Se procedió a realizar el estudio de mercado, teniendo en cuenta las variables establecidas en el manual de contratación administrativa del SENA versión 05 de 2020 y la circular No 000133 del 2013la circular No. 3-2013-000133 de fecha 04 de octubre de 2013 expedida por el Director Administrativo y Financiero del SENA

El comité técnico estructurador solicitó información a los proveedores por la plataforma SECOP II, evidencias que harán parte integral del presente proceso de contratación.
En este proceso fueron recibida SEIS (6) cotizaciones de proveedores inscritos en el proceso y que mostraron interés en el.

En conclusión, de conformidad a los precios presentados por 6 proveedores a nivel nacional y acta No. 7 de revisión de precios, se concluyó que el valor arrojado por la fórmula del minímo aceptable y un producto con la formula del minimo , es el precio que se toma como referente; dando como resultado un valor total de: **CIENTO VEINTIDOS MILLONES TREINTA MIL SETECIENTOS UN PESOS $122.030.701 INCLUIDO IMPUESTOS, TRANSPORTE SEMANAL Y TODOS LOS COSTOS Y GASTOS PARA SATISFACER LA NECESIDAD DE LA ENTIDAD**

Proyectó: Genry Bolaño Villazón
Apoyo a contratación
Contratista CBC

CIRO CARLOS JIMENEZ CUJIA
Coordinador Academico
Estructurador Tecnico

LEONOR DUARTE NORIEGA
Coordinadora Academica programas especiales
Estructuradora Tecnica

JOSÉ DANIEL LOPEZ
Coordinador Misional
Estructurador Tecnico