MULTISERVICIOS L&L

La Dorada Caldas, enero 16 de 2026

MULTISERVICIOS L&L S.A.S
NIT. 901511396-2
CALLE 18 # 4 – 20

COTIZACION

ITEM	ESPECIFICACION TECNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT REQ	SOLIDO
1	Cebolla Cabezona, Blanca De Tamaño Grande.	Libra	INDETERMINADO	**$ 2.800**
2	Habichuela Por Libra	Libra	INDETERMINADO	**$ 4.500**
3	Limón Por Libras	Libra	INDETERMINADO	**$ 2.800**
4	Papa Pastusa, Para Salar, x Libras, Tamaño Grande Y Semiredonda.	Libra	INDETERMINADO	**$ 2.000**
5	Plátano Verde, x Lbs., Seleccionado, Tamaño Mediano.	Libra	INDETERMINADO	**$ 2.300**
6	Salsa De Tomate En Sobres 9 Gramos	Paquete X 100 un	INDETERMINADO	**$ 12.750**
7	Salsa Rosada En Sobres 9 Gramos	Paquete X 100 un	INDETERMINADO	**$ 13.500**
8	Carne lomo de res (chatas) porcionada y empacada al vacío	Kilo	INDETERMINADO	**$ 52.000**
9	Tomate Milano Pintón	Libra	INDETERMINADO	**$ 3.750**
10	Zanahoria x Libra	Libra	INDETERMINADO	**$ 2.400**
11	Pollo en canal sin marinar al cual se le ha retirado el paquete visceral, Pollo entero sin visceras, empacado en canasta forrada con funda cerrada con nudo manual para evitar que el producto quede descubierto. Peso por unidad: minimo 1500 gramos como producto terminado. La fecha de vencimiento y el lote se encuentran impresos en la funda, La funda contiene la información de identificación de la empresa, descripción del producto, instrucciones de conservación, el número de lote y la fecha de vencimiento en un lugar visible. Color: Carne rosa pálida y piel cremaOlor: Característico a pollo, sin olores extraños ó de descomposición. Sabor: N.A.Textura: Firme al tacto.Apariencia: Fresca, sin quemaduras, sin traumatismos y libre de materias extrañas. **ESPECIFICACIONES DE CALIDAD**: Permite hematoma moderado en ala y muñón, hematoma leve en pechuga; piel con laceraciones y/o rayaduras moderadas, dermis leve y fractura en ala. No permite plumas o plumones, ni marcas de sangre. Empaque limpio, sin roturas, con su fecha de vencimiento; las unidades van empacadas en canastas limpias. El producto para empacarse debe tener una temperatura máxima de 4°C. CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DEL PROCESO Ó PRODUCTO: Refrigeración: Técnica que permite que el producto pueda mantener su temperatura, luego de disminuirla, al reducir su energía térmica, a un valor menor que el del medio. REQUISITOS LEGALES Y NORMATIVIDAD APLICABLE: Resolución 242 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2115 de 2007, Decreto 1500 de 2007, Resolución 4506 de 2013, Resolución 2690 de 2015 Requisitos fisicoquímicos: grasa limite 12%, humedad, limite 74%, proteína limite 16%.	Unidad	INDETERMINADO	**$ 26.500**

12	Carne de res, Carne de pollo CSM (carne separada mecánicamente), grasa de cerdo Producto embutido en tripa de colágeno, empacado al vacío y termosellado, No se permite: cuerpos extraños en el producto, mal olor, pardeamientos o cambios de color, lechosidad, perdida de vacío, rotulado de fecha de vencimiento y lote no legibles o sin rotulo en la bolsa de empaque, empaque roto o decolorado. CARACTERISTICAS SENSORIALES: Color: color naranja o rosado claro Olor: Olor característico a chorizo Textura: picado medio grueso. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: Recuento de Aerobios Mesófilos: AOAC 966.23:2012 LMP 100000; Recuento de coliformes totales: NTC 4458: LMP 500; Recuento de Staphylococcus aureus: INVIMA No. 8: LMP <100; Recuento esporas Clostridium sulfito reductor: INVIMA No. 10: LMP100; Detección de Salmonella sp: ISO 6579:2002: LMP Ausencia: Recuento de Escherichia coli: NTC 4458: LMP <10. Empaque primario de colágeno natural y empaque secundario coextrusión multicapa impermeable a gases y vapor, para empaque al vacío y termosellado, El empaque debe dar cumplimiento a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 donde se establece los requisitos de rotulado y etiquetado de alimentos y a la Resolución 333 de 2011 donde se establece el etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos de consumo humano.	Paquete X 20 Un	INDETERMINADO	**$ 42.000**
13	Mojarra con un peso de 500 gr. Fresca, libre de agalla y escama.	Unidad	INDETERMINADO	**$ 14.000**
14	Pierna De Cerdo porcionada y empacada al vacío	Kilo	INDETERMINADO	**$ 28.000**
15	Paquete de Pan para hamburguesa x 6 unidades x 480 gramos	Paquete X 6 un	INDETERMINADO	**$ 5.000**
16	Carne para hamburguesa x 132 gramos	Unidad	INDETERMINADO	**$ 3.500**
17	Queso tajado 500 gramos x 20 tajadas	Libra	INDETERMINADO	**$ 16.000**
18	Salsa de tomate x 4350 gramos Ingredientes: Agua, concentrado de tomate, azúcar, vinagre, sal, especias y condimentos, conservantes (ácido sórbico, benzoato de sodio), espesante (carboximetilcelulosa de sodio). Color: rojo oscuro Olor: a tomate y a condimento Sabor: a tomate, especias y condimentos, levemente ácido Apariencia: producto homogéneo y pulposo Beneficios Instrucciones Abra el empaque y agregue a su platillo o preparación. Para mantener la calidad y frescura de sus platillos, una vez preparados consúmalos en su totalidad. MANEJO Y ALMACENAMIENTO: Mantener en un lugar seco y fresco. Manténgase refrigerado una vez abierto. No usar si el empaque está dañado. Conserve el ambiente, deposite el empaque vacío en la basura. Parámetros Fisicoquímicos: Sal como NaCl (%) mínimo 3,10 máximo 3,30; pH mínimo 3,70 máximo 3,80; Acidez (%) mínimo 1,50 máximo 1,60; Consistencia (cm/30 s) mínimo 3,50 máximo 4,50; °Brix mínimo 32,50 máximo 33,50. Parámetros microbiológicos: Salmonella cfu/25g UMA-0340; Escherichia Coli cfu/g UMA-0336; Aerobic plate Count cfu/g UMA-0318; Coliforms cfu/g ISO-4832; Yeasts and Moulds cfu/g UMA-0323; Lactobacilli cfu/g UMA-0324. Elaborado con más de 100 tomates por galón*	Unidad	INDETERMINADO	**$ 39.000**
19	Mostaza x 4150 gramos Ingredientes: Agua, vinagre de alcohol, semillas de mostaza, azúcar, almidón modificado de maíz, sal, espesante (goma xantan), especias y condimentos, secuestrante (EDTA), saborizantes naturales (ají, clavo, cilantro), saborizantes idénticos al natural (canela, jengibre). Color: amarillo intenso Olor: fuerte y penetrante a mostaza Sabor: ácido, salado y pungente, a mostaza Apariencia:	Unidad	INDETERMINADO	**$ 40.000**

	producto viscoso sin grumos, firme y consistente Parámetros Fisicoquímicos : Acidez (%) mínimo 2,20 máximo 2,60; Sal como NaCl (%) mínimo 1,50 máximo 1,90; °Brix mínimo 16,00 máximo 20,00; pH mínimo 3,20 máximo 3,60; Consistencia (Plummet, directo cm) mínimo 3,80 máximo 5,20. Parámetros microbiológicos: Bacillus Cereus cfu/g ISO-7932: Listeria monocytogenes cfu/25g ISO-11290-1; Salmonella Absent/25g ISO-6579; Staphylococcus aureus cfu/g ISO-6888-1; Aerobic Plate Count cfu/g ISO-4833; Coliforms cfu/g IS-4832; Yeast and Moulds cfu/g ISO-21527-2; Lactobacilli cfu/g ISO-15214; Sulphite Red. Clos. Spores cfu/g ISO 15213-2003; Faecal Coliforms cfu/g 20004 (Co).			
20	Mayonesa x 3770 gramos INGREDIENTES: Agua, Aceite vegetal refinado (Soya), Huevo, Almidón modificado de maíz, Azúcar, Sal, Vinagre de alcohol, Espesante (Goma Xantan), Acidulantes (Ácido fosfórico, Ácido cítrico), Conservante (Ácido sórbico), Sabor artificial (Mayonesa), Colorante idéntico al natural (Betacaroteno), Secuestrante (EDTA), Condimento, Sabor idéntico al natural (Mostaza), Sabor natural (Limón, Ajo). CONTIENE HUEVO, MANÍ, SOYA Y SUS PRODUCTOS. Color: ligeramente amarillo Olor: a mayonesa, ligeramente ácido Sabor: a esencia, ácido, ligeramente salado Apariencia: producto homogéneo, sin grumos o separación de aceites.	Unidad	INDETERMINADO	**$ 39.000**
21	Pan para perro paquete x 12 unidades x 720 gramos Producto horneado de textura blanda y suave. Elaborado a partir de Harina fermentada por acción de la levadura al degradar el azúcar, que en conjunto con los demás ingredientes logran una masa característica que es colocada en latas; después de un tiempo de crecimiento se le aplica el ajonjolí y es horneada. Harina de trigo fortificada, azúcar, grasa vegetal, leudante (levadura), sal, ajonjolí, emulsificante (harina de soya, estearoil 2-lactilato de sodio, harina de trigo, carbonato cálcico, fosfato monocálcico, enzimas, ácido ascórbico), conservantes (propionato de Calcio y sorbato de potasio), regulador de pH (ácido láctico). Características fisicoquímicas PH De 5 a 5,5 ; Humedad De 28 a 34 %, que Cumpla con la Resolución 5109 de 2005 para Rotulado y la Resolución 333 de 2011 para rotulado nutricional. DECLARACION DE ALERGENOS CONTIENE: Harina de trigo, harina de soya y ajonjolí. Elaborado en equipos donde se procesa tartrazina, avena, huevo, harina integral, avena, harina de maíz, color caramelo y salvado. Producto empacado en bolsa de polietileno impresa en su exterior y sellada con cinta ata todo.	Paquete x 12 unidades	INDETERMINADO	**$ 9.600**
22	Paquete x 6 unidades de Salchicha americana x 510 gramos Carne de res, Carne de pollo CSM (carne separada mecánicamente), grasa de cerdo, Producto embutido en tripa artificial de diámetro aproximado de 3 centímetros, empacada en bolsa de polietileno. ESPECIFICACIONES DE CALIDAD No se permite: cuerpos extraños en el producto, mal olor, suelto en sus extremidades, rotulado de vencimiento y lote no legibles o sin rotulo en la bolsa de empaque, empaque roto o decolorado. No requiere empaque al vacío. CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: color característico a salchicha (color rosado). Olor: Olor característico a salchicha y/o ahumoTextura: picado fino de sabor a salchicha. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS Recuento de Aerobios Mesófilos: AOAC 966.23:2012 LMP 100000; Recuento de coliformes totales: NTC 4458: LMP 500; Recuento de Staphylococcus aureus: INVIMA No. 8: LMP <100; Recuento esporas Clostridium sulfito reductor: INVIMA No. 10: LMP100; Detección de Salmonella sp: ISO 6579:2002:	Paquete X 6 Un	INDETERMINADO	**$ 18.900**

	LMP Ausencia; Recuento de Escherichia coli: NTC 4458: LMP <10.			
23	Papa cabello de ángel x1000 gr	Unidad	INDETERMINADO	**$ 13.500**
24	Salsa de piña x 3000 gramos	Unidad	INDETERMINADO	**$ 52.000**
25	Aceite de cocina x 1000 ml	1000 ML	INDETERMINADO	**$ 13.000**
26	Arroz grano entero adicionado con vitamina B6 B12 y Acido Fólico x libra	LIBRA	INDETERMINADO	**$ 2.900**
27	Adobo para condimentar pollo asado: Sal, especias puras (cebolla, ajo, comino, pimienta, paprika, coriandro, laurel, orégano, perejil, tomillo, albahaca, canela, clavo, anís), acentuadores de sabor (glutamato monosódico, extracto de levadura, inosinato disódico, guanilato disódico), azúcar, colorantes artificiales (amarillo No.6, rojo ponceau, amarillo No.5, rojo 40 laca), antiaglutinante (dióxido de silicio), sabor natural y artificial (humo), sabores idénticos al natural (pollo, comino), mezcla de especias curry (mostaza), extracto de especia (nuez moscada)., Contine Tartrazina, mostaza y nuez, Aplicar máximo 40 g por kilo de producto.	Display x 12 unidades 240 gramos	INDETERMINADO	**$ 12.000**
28	Mezcla Para Apanar Broaster: Harina de trigo fortificada, leudante, bicarbonato de sodio), sal, acentuador de sabor (glutamato monosódico), extractos naturales (laurel y/o ajo y/o cebolla), especias naturales (orégano y/o laurel y/o nuez moscada y/o pimienta y/o ajo y/o cebolla) y colorante natural, (cúrcuma). puede contener trazas de gluten, soya, apio, nuez y mostaza.	BOLSA 1 KILO	INDETERMINADO	**$ 24.900**
29	Sal De Consumo Humano Refinada X 50 Kilos	BULTO X 50K	INDETERMINADO	**$ 95.000**
30	Condimento de color	LIBRA	INDETERMINADO	**$ 10.500**
31	Ajo en polvo x libra	LIBRA	INDETERMINADO	**$ 10.500**

VIGENCIA DE LA COTIZACION: 30 DIAS CALENDARIO

Atentamente

MITCHEL NATALIA CHICA GONZALEZ
C.C. 1.054.565.006 Expedida en La Dorada Caldas
Representante legal MULTISERVICIOS L&L SAS
Nit. 901.511.396-2
DIR: Calle 18 No 4-20 en La Dorada Caldas
La Dorada Caldas
TEL. 3044402450-3115152257
Email. llmultiservicios3@gmail.com