Documento/Email Para uso compartido Público

TECNICHEM
Soluciones desde la innovación

Bucaramanga, 7 de abril de 2026

EL DIRECTOR ADMINISTRATIVO DE LA EMPRESA

TECNICHEM S.A.S.
NIT. 900.743.370 – 7

SUMINISTRA LA SIGUIENTE COTIZACION A QUIEN CORRESPONDA:

Código UNSPSC	Producto	PRECIOS	Precio Unitario IVA Incluido	Descripción
60111408	Cinta de amarre Twist	$ 85.000	**$ 85.000**	carrete por 100 metros de Cinta de amarre Twist, Atarápido, Color dorado, plateado y rojo fiesta. Función: cerrar o amarrar paquetes, bolsas, empaques. Carrete x 100 metros.
12171504	Colorante hidrosoluble	$ 35.000	**$ 31.500**	Frasco por 70 ml de Colorante hidrosoluble. Colores: surtidos. Efecto/ terminado: Mate, Colorante alimentario hidrosoluble de alta concentración. Ideal para colorear diferentes masas de confitería. Rotulado con etiqueta indeleble procedente del fabricante, que cumpla con todos los criterios establecidos en la resolucion 5109 de 2005 (Nombre de producto, marca, contenido neto, ingredientes, fabricante, direccion del fabricante, fecha de vencimiento no inferior a 24 meses, forma de conservacion y uso, entre otros,), libre de sustancias extrañas, libre de agentes microbianos. sabor y olor neutros, libre de alergenos. Con boquilla dosificadora gota a gota.
12171505	Colorante liposoluble liquido (base manteca de cacao)	$ 80.000	**$ 76.667**	Colorante liposoluble liquido (base manteca de cacao). Presentación Tarro por 200 gramos mínimo. Colores: surtidos. Colorantes Liposolubles de efecto/terminado mate, base manteca de cacao, Colorante alimentario de alta concentración. Ideal para colorear diferentes masas. rotulado con etiqueta indeleble de acuerdo a la resolucion 5109 de 2005 (Nombre de producto, contenido neto, ingredientes, fabricante, direccion del fabricante, fecha de vencimiento no inferior a 24 meses, forma de coservacion y uso), libre de sustancias extrañas, libre de agentes microbianos. sabor y olor neutros, libre de alergenos. Tarro x 200 gr.
12171504	Colorante liposoluble polvo x 40 gr	$ 38.000	**$ 39.000**	Colorante liposoluble en polvo, en presentación Tarro por 40 gramos mínimo. Colores: surtidos. Colorantes Liposolubles de efecto/terminado metalizados, Colorante alimentario de alta concentración. Ideal para colorear diferentes masas. rotulado con etiqueta indeleble de acuerdo a la resolucion 5109 de 2005 (Nombre de producto, contenido neto, ingredientes, fabricante, direccion del fabricante, fecha de vencimiento no inferior a 24 meses, forma de coservacion y

				uso), libre de sustancias extrañas, libre de agentes microbianos. sabor y olor neutros, libre de alergenos. Tarro x 40 gr
48102108	Envoltura foil de aluminio	$ 30.000	**$ 30.000**	Paquete X 100 Und mínimo de Envoltura foil de aluminio, presentación, Hojas precortadas de aluminio activadas por calor, medidas de 10 x 15 cm . Ideal para empacar alimentos., libre de agentes extraños, colores nitidos y superficie lisa.Colores surtidos mate y brillante, con separadores entre cada hoja.
50161814	Estevia en polvo	$ 180.000	**$ 180.000**	Estevia en polvo, presentación Bolsa trilaminada metalizada por kilogramo Glucósidos de esteviol (E960), polvo fino, aroma natural, poder edulcorante 300 – 400 veces superior que el azúcar , Apariencia: polvo fino de color blanco. Sabor y aroma: aroma neutro, sabor dulce. Humedad <2%, libre de alérgenos, vida útil 2 años, fecha de vencimiento no menor a 22 meses, No GMO, Salmonella sp. --- Ausente en 25 g, Escherichia coli NMP/g NMP/g Ausente , Listeria monocytogenes Ausencia/25g.
51212014	Goma arabiga	$ 95.000	**$ 95.000**	Goma arabiga, presentación Bolsa trilaminada metalizada por kilogramo . Materia prima vegetal natural de uso alimentario, calidad USP, no GMO, que se obtiene de la resina de árboles de acacia africanos. Tiene excelentes propiedades formadoras de película y de estabilización y una alta capacidad emulsionante. La goma arábiga también se utiliza como encapsulante y adhesivo natural. Indice de metales pesados menor a 0,005% w/w. Empaque bolsa metalizada multicapa con barrera a gases, humedad, aromas y otros factores, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Resolución 5109 de 2005.
50101716	grano de cacao	$ 1.025.000	**$ 1.025.000**	Cacao en grano, Bulto por 50 kilogramo Semilla completa y fermentada de la especie Theobroma cacao L, limpia y seca. El cacao en grano debe estar adecuadamente fermentado, seco, exento de olores extraños, libre de infestación por insectos, libre de granos múltiples y almendras partidas, con humedad inferior al 7%. No reposado, Igualmente debe tener un tamaño uniforme, con peso superior a 120 gramos por cada 100 granos. El cacao en grano debe cumplir con los Requisitos generales y específicos establecidos en la NTC 1252 (Quinta Actualización). El Proveedor debe presentar ficha técnica del cumplimiento de los requisitos establecidos. Empaque: en bultos de fique x 50 kilos peso neto de producto. Bulto x 50 Kg.
50221002	Hyfoama	$ 295.000	**$ 295.000**	Hyfoama, presentación Bolsa trilaminada metalizada por kilogramo Hyfoama Milk Protein es un hidrolizado de proteina lactea, empleado como agente de batido en la industria confitera para reemplazar completamente a la clara de huevo y la gelatina en aplicaciones de confitería como turrón, bombones, jaleas y masticables.es estable al calor y soluble en agua fría o caliente. Termoestable, grado alimenticio.
50161814	Maltitol en polvo	$ 925.000	**$ 925.000**	Maltitol en polvo, presentación Bulto por 25 kilogramo Maltitol es un alcohol de azúcar, Edulcorante Apariencia: Polvo cristalino Olor: Suave Color: Blanco Sabor: Fresco y dulce, Granulometría: < 55% mayor de 53 µm; < 15% mayor de 200 µm, Humedad: ≤ 1% Pureza: ≥ 98% Extracto seco: 99,5% Conductividad: ≤ 20 µS/cm, características microbiológicas Aerobios mesófilos: ≤ 100 u.f.c./g Mohos y levaduras: ≤ 10 u.f.c./g.Azucares reductores 0,1% max,

				metales pesados max 10 mg/Kg, Niquel 1 mg/Kg máx. Arsenico 3 mg/Kg máx. Empaque bolsa de papel Kraft rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Resolución 5109 de 2005. Bulto x 25 Kg
50161814	Maltodextrina en polvo	$ 310.000	**$ 311.000**	Maltodextrina en polvo. Bulto por 25 kilogramo en bolsa papel Kraft. Espesante y humectante, con bajo poder edulcorante. Composición: Producto obtenido durante la hidrólisis del almidón de maíz. Equivalente de dextrosa: 16.5 min – 20 máx. Cenizas sulfatadas: 0.5 % máx. Soluble en agua e insoluble en grasas, Apariencia: Polvo, Color: Blanco o ligeramente amarillo. Sabor ligeramente dulce. libre de materias extrañas, Libre de almidones, pH de 4 - 5, Humedad ≤ 6, Empaque bolsa de papel Kraft rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Resolución 5109 de 2005. Bulto x 25 Kg
50151513	Manteca de cacao desodorizada	$ 1.750.000	**$ 4.150.000**	Caja por 25 kilogramo mínimo de Manteca de cacao desodorizada. obtenida por presión de la pasta de cacao, sometida posteriormente a procesos de refinación y desodorización. Producto Natural. Parámetros Fisicoquímicos: Humedad: 0,4% max, Acidez (expresada como ácido oleico): min 0,5 % - máx. 1,75%, Punto de Fusión: 32°C-34°C, Ácidos Grasos Trans: 0, Ácidos Grasos Saturados: 60,5%, Ácidos Grasos Monoinsaturados: 35,5%, Ácidos Grasos Poliinsaturados: 4,0%, Color: blanco crema, Sabor: característico mínimo a manteca de cacao, Parámetros Microbiológicos: Aerobios Totales: 5000 UFC máx, Hongos: 50 UFC máx, Levaduras: 50 UFC máx, E. Coli: Negativo, Salmonella: Negativo. El Proveedor debe presentar ficha técnica del cumplimiento de los requisitos establecidos. Empaque primario: bolsa de polietileno de baja densidad calibre 3 y embalada en Cajas de cartón impresa capacidad para 25 kilos. Almacenamiento, manejo y transporte: El producto debe mantenerse en un lugar fresco y seco y con un estricto control de plagas. El transporte utilizado debe estar limpio y libre de olores extraños, fugas, astillas y plagas. La vida de anaquel del producto debe ser de 12 meses mínimo.
50151514	Manteca de cacao Natural	$ 1.350.000	**$ 2.925.000**	Caja por 25 kilogramo de Manteca de cacao natural. obtenida por presión de la pasta de cacao, sometida posteriormente a procesos de refinación. Producto Natural. Parámetros Fisicoquímicos: Humedad: 0,4% max, Acidez (expresada como ácido oleico): min 0,5 % - máx. 1,75%, Punto de Fusión: 32°C-34°C, Ácidos Grasos Trans: 0, Ácidos Grasos Saturados: 60,5%, Ácidos Grasos Monoinsaturados: 35,5%, Ácidos Grasos Poliinsaturados: 4,0%, Color: tenue, amarillo crema, Sabor: característico a manteca de cacao, Parámetros Microbiológicos: Aerobios Totales: 5000 UFC máx, Hongos: 50 UFC máx, Levaduras: 50 UFC máx, E. Coli: Negativo, Salmonella: Negativo. El Proveedor debe presentar ficha técnica del cumplimiento de los requisitos establecidos. Empaque primario: bolsa de polietileno de baja densidad calibre 3 y embalada en Cajas de cartón impresa capacidad para 25 kilos. Almacenamiento, manejo y transporte: El producto debe mantenerse en un lugar fresco y seco y con un estricto control de plagas. El transporte utilizado debe estar limpio y libre de olores extraños, fugas, astillas y plagas. La vida de anaquel del producto debe ser de 12 meses mínimo.

48101802	Molde policarbonato	$ 95.000	**$ 95.000**	Molde de policarbonato para chocolatería, (unidad) material de fabricación en policarbonato transparente, superficie interna lisa, proporciona alta resistencia en su utilizacion, además de aportar mayor brillo a la cobertura de chocolate. Tamaño del molde 27.5 cm largo x 17.5 cm ancho x 2.8 cm alto, 24 cavidades. Tamaño del bombon de 11 - 12 gramos Tamaño cavidad 4.5x 2.5 cm diámetro x 1.2 cm profundidad
48101802	Molde policarbonato	$ 95.000	**$ 95.000**	Molde de policarbonato para chocolatería para tabletas, (unidad) fabricado en policarbonato transparente, proporciona alta resistencia en su utilizacion, además de aportar mayor brillo a la cobertura de chocolate. Tamaño del molde 27.5 cm largo x 17.5 cm ancho x 2.8 cm alto, 3 cavidades de tabletas de 0.5 cm de profundidad. Peso de cada tableta 90 a 100 gramos.
48101802	Molde pralinas	$ 65.000	**$ 65.000**	Molde pralinas, fabricado en de Silicona color blanco, (unidad) Cuadros Flexibles y resistentes. Medida: mm 23 x 23 x 14 H, Resiste Temperatura -40º a 280º C. Contiene entre 50 - 54 cavidades x Molde
48101802	Moldes de silicona para gomitas	$ 98.000	**$ 98.000**	Moldes de silicona para gomitas, (unidad). material de alta calidad, hecho de silicona 100%, libre de BPA, antiadherente, adecuado para contacto con alimentos, no tóxico, inodoro y sin sabor y seguro incluso a temperaturas muy altas. Calidad garantizada, flexibilidad y seguridad. Garantía de 3 años. . Tamaño de moldes: 18- 20 cm de ancho X 33 - 35 cm de largo, Contenido de 24 - 30 cavidades, Capacidad de cada cavidad de 5 - 6 ml. Seguro para uso en el horno, lavavajillas, congelador, nevera y el microondas. Puede soportar temperaturas de -60 ℃ a 260 ℃. Con soporte plastico incluido.
52151706	Palos para colombina de 15 cm color blanco	$ 12.000	**$ 12.000**	Paquete x 100 Unidades de Palos para colombina de 15 cm color blanco. Palos elaborados en polipropileno, ideales para chupetas y colombinas, certificados por la FDA para tener contacto con alimentos, Color blanco de 15 centimetros de largo.
50101700	Pasta de almendra	$ 408.000	**$ 377.400**	Pasta de almendra (Masapán) Tarro por 6 kilogramo Mínimo. Ideal para rellenar bombones y trufas. Libre de aceite de palma, libre de gluten, Consistencia densa para armar figuras. Empacada en recipiente plásticos, con sello de seguridad y sello interno, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Resolución 5109 de 2005.
50101700	Pasta de avellana	$ 624.000	**$ 485.400**	Pasta de avellana. Presentación Tarro por 6 kilogramos Mínimo. Pasta fina, concentrada de avellana (99.4%)con el sabor clásico y delicado de las avellanas. Libre de gluten, libre de aceite de palma, de consistencia densa, pasta estabilizada, sabor, aroma y color intensos y agradables puesto que proceden de un nivel de tostado correcto y uniforme. Empacada en recipiente plásticos, con sello de seguridad y sello interno, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Resolución 5109 de 2005.
50192400	Pasta de fresa	$ 294.000	**$ 320.400**	Pasta de Fresa. Presentación Tarro por 3 Kilogramos Mínimo. Pasta densa homogenea, fuerte sabor a fresas ingredientes,Jarabe de glucosa, acidificante: ácido cítrico, contiene trocitos de fresa y pulpa concentrada de fresa, Lípidos <0,2g, Hidratos de carbono 55-60 g, pH 0,5 -1,5, Grados Brix 75 -77, aw 0,690 ± 0,025, vida útil mayor a 1,5 años, libre de gluten, libre de aceite de palma, Empacada en recipiente plásticos, con sello de seguridad y sello interno, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Resolución 5109 de 2005.

50192400	Pasta de frutos del bosque	$ 294.000	$ 320.400	Pasta de frutos del bosque. Tarro por 3 Kilogramos Mínimo. Aroma en pasta con sabor a frutos del bosque, Aspecto fisico: Pasta densa de color rojo. Ingredientes: Azúcar, agua, glucosa, aromatizantes, espesante: carragenina; colorante Dosificacion y modo de uso aconsejado: 30g por cada 500g.caracteristicas fisicoquimicas: carbohidratos: 36% otros solidos: 7% proteinas: 7% PH: n.d. grasa: 49% Residuo seco: n.d. caracteristicas microbiologicas: recuento total de bacterias 1000 UFC / g máx. levaduras 25 UFC / g máx. moldes 25 UFC / g máx. coliformes ausentes / g Escherichia coli ausente / g salmonelle ausente / 25 g . Empacada en recipiente plásticos, con sello de seguridad y sello interno, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Resolución 5109 de 2005.
50192400	Pasta de Limón	$ 294.000	$ 320.400	Pasta de Limón. Presentación Tarro por 1 kilogramo Mínimo. Pasta densa homogenea, fuerte sabor ácido ingredientes,Jarabe de glucosa, acidificante: ácido cítrico, zumo de limón entre 3 y el 20 %, Lípidos <0,2g, Hidratos de carbono 55-60 g, pH 0,5 -1,5, Grados Brix 75 -77, aw 0,690 ± 0,025, vida útil mayor a 1,5 años, libre de gluten, libre de aceite de palma. Empacada en recipiente plásticos, con sello de seguridad y sello interno, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Resolución 5109 de 2005.
50192400	Pasta de mandarina	$ 294.000	$ 320.400	Pasta de mandarina, Presentación Tarro por 1 Kilogramo mínimo . Pasta densa homogenea, fuerte sabor ácido ingredientes,Jarabe de glucosa, acidificante: ácido cítrico, zumo de mandarina entre 3 y el 20 %, trozos de mandarina, Lípidos <0,2g, Hidratos de carbono 55-60 g, pH 0,5 -1,5, Grados Brix 75 -77, aw 0,690 ± 0,025, vida útil mayor a 1,5 años, libre de gluten, libre de aceite de palma. Empacada en recipiente plásticos, con sello de seguridad y sello interno, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Resolución 5109 de 2005.
50192400	Pasta de Naranja	$ 294.000	$ 320.400	Pasta de Naranja. Presentación Tarro por 1 kilogramo Mínimo. Pasta densa homogenea, fuerte sabor ácido ingredientes,Jarabe de glucosa, acidificante: ácido cítrico, zumo de naranja entre 3 y el 20 %, trozos de mandarina, Lípidos <0,2g, Hidratos de carbono 55-60 g, pH 0,5 -1,5, Grados Brix 75 -77, aw 0,690 ± 0,025, vida útil mayor a 1,5 años, libre de gluten, libre de aceite de palma, material de empaque apto para alimentos. en tarros de 1 -1.2 kilogramo rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Resolución 5109 de 2005.
50192400	Pasta de pistacho	$ 294.000	$ 320.400	Pasta de pistacho. Presentación Tarro por 1 kilogramo Mínimo. Pasta grasa con efecto saborizante para la aromatización de cremas de pastelería. Aspecto fisico: Pasta de pistacho con un sabor intenso, color verde vibrante y agradable retrogusto floral.Ingredientes: Pasta de pistachos, azúcar, aceite vegetal, cacao en polvo, lecitina de soja, aromas. Caracteristicas microbiologicas caracteristicas fisicoquimicas: carboidratos: 36% otros solidos: 7% proteinas: 7% PH: n.d. grasa: 49% Residuo seco: n.d. caracteristicas microbiologicas: baterias aerobicas: < 10.000 UFC/g Listeria monocytogenes: ausente /25g coliformes: <10 UFC/g stafilococco aureus: <0,3UFC/g Escherichia coli: ausente UFC/g moho y levaduras: <100 UFC/g Salmonella spp: ausente /25g. Empacada en recipiente plásticos, con sello de seguridad y sello interno, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Resolución 5109 de 2005.

50161814	Polidextrosa	$ 984.000	**$ 984.000**	Polidextrosa. Presentación Bulto por 25 Kg mínimo. Ingrediente alimentario, polisacarido, se utiliza como espesante , aporta cuerpo, volumen y palatabilidad a alimentos y bebidas, por lo que permite reducir el contenido en azúcar y grasas de los alimentos, reduciendo el contenido calórico sin que se vea afectada se calidad organoléptica. Pureza, polidextrosa% bs 90 Humedad, % 3.0, pH (solución al 10%) Min. 5.0 Máx. 6.0, Fibra soluble % 80, Sorbitol % bs 2.0, D-Glucosa Anhidra % bs Min. 4.0 Máx.6.5 . Sabor ligeramente dulce, color ligeramente amarillo, resistente a la temperatura 135 ° C-140 ° C , pH 2,5-3,5, solubilidad del 80 al 90% Empaque bolsa de papel Kraft rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Resolución 5109 de 2005.
50192300	Rollo de acetato 5 cm	$ 66.000	**$ 66.000**	unidad Rollo de acetato de 5 cm de ancho, Medida tira de acetato:5 cm de ancho x 200 metros. Ideal para armar figuras, soporte de postres, entre otros. Seguro para el uso en alimentos.
50192300	Serigrafía	$ 12.500	**$ 12.500**	Serigrafía variada. (unidad). Hoja de Serigrafía: Laminas de acetato impresas con diferentes formas y colores de tintas comestibles.Medidas 22 - 25 cm de ancho X 32 - 35 cm de largo. Diseños requeridos: Cacao Oro
50161814	Sucralosa en polvo	$ 504.000	**$ 504.000**	Sucralosa en polvo. Presentación Bolsa por kilogramo Edulcorante alimenticio no nutritivo, se obtiene a partir de la sacarosa, poder edulcorante 600 veces más dulce que el azúcar. Sabor dulce, color blanco, si olor, Es compatible con otros ingredientes y a su vez permanece estable en procesos de altas temperaturas como la pasterización, Potenciador de sabor, Humedad máx 2%. pH 5-7.Termoestable, Hidrosoluble. Metales pesados máx. 10 ppm. Empaque bolsa doypack, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Resolución 5109 de 2005.
48101802	Tapete de silicona	$ 90.000	**$ 90.000**	Tapete de Silicona (Unidad), fabricados en silicona alimentaria, resistentes a la temperatura y pueden entrar en contacto con los alimentos. Tolerancia a temperaturas de hasta 240ºC. Medidas ancho entre 40 y 42 cm y largo entre 60 y 65 cm.
TOTAL COTIZACION			**$ 14.974.867**	CATOR CE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS.

Dado en Bucaramanga a los (7) SIETE días del mes de abril del año (2026) dos mil veintiséis a solicitud del interesado.

.

Atentamente;

DIEGO ALFONSO MORGADO NIÑO
Director Administrativo
Contacto: 3154132102
Correo electrónico: tecnichem.bga@gmail.com
Dirección: Calle 34 No 18-64 OF 301-3 Torre Norte Centro Comercial Rosedal.
Bucaramanga - Santander