| Producto | Descripción | Unidad SECOP II | PRECIOS | | | | Precio Promedio IVA Incluido | Dispersión | Análisis precio | Precio Unitario IVA Incluido |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Cinta de amarre Twist | 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. | BOB | $ 25.000 | $ 20.000,00 | | | **$ 22.500** | 15,71% | Promedio | **$ 22.500** |
| Colorante hidrosoluble | 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. | UN | $ 28.000 | $ 35.000 | $ 27.731,00 | $ 25.000,00 | **$ 28.933** | 14,74% | Promedio | **$ 28.933** |
| Colorante liposoluble liquido (base manteca de cacao) | 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. | UN | $ 70.000 | $ 80.000 | $ 80.000 | | **$ 76.667** | 6,15% | Promedio | **$ 76.667** |
| Colorante liposoluble polvo x 40 gr | 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 | UN | $ 40.000 | $ 38.000 | $ 25.554,00 | $ 44.000,00 | **$ 36.889** | 21,57% | Promedio | **$ 36.889** |
| Envoltura foil de aluminio | 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. | PAC | $ 22.000 | $ 13.865,00 | $ 18.000,00 | | **$ 17.955** | 22,65% | Promedio | **$ 17.955** |
| Estevia en polvo | 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. | KG | $ 180.000 | $ 104.000,00 | | | **$ 142.000** | 37,85% | | **$ 142.000** |
| Goma arabiga | 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. | KG | $ 95.000 | $ 95.000,00 | | | **$ 95.000** | 0,00% | Promedio | **$ 95.000** |
| Maltitol en polvo | 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 | UN | $ 925.000 | $ 510.000,00 | | | **$ 717.500** | 40,90% | Promedio | **$ 717.500** |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Maltodextrina en polvo | 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 | UN | $ 312.000 | $ 310.000 | $ 220.000,00 | | **$ 280.667** | 18,72% | Promedio | **$ 280.667** |
| Manteca de cacao desodorizada | 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.<br>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. | KG | $ 6.550.000 | $ 1.750.000 | | | **$ 4.150.000** | 81,79% | Teniendo en cuenta que en la cotización recibida por el P1 posiblemente existió un error de interpretación en la unidad de medida y se cotizo de manera inapropiada. | **$ 1.750.000** |
| Manteca de cacao Natural | 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. | CAJA | $ 4.500.000 | $ 1.350.000 | $ 4.950.000,00 | | **$ 3.600.000** | 54,49% | Teniendo en cuenta que en la cotización recibida por el P2 posiblemente existió un error de interpretación en la unidad de medida y se cotizo de manera inapropiada, se promedi P2 y P5 | **$ 4.725.000** |
| Molde policarbonato 24 cavidades | 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.<br>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<br>Tamaño cavidad 4.5x 2.5 cm diámetro x 1.2 cm profundidad | UN | $ 95.000 | $ 109.243,00 | $ 180.000,00 | | **$ 128.081** | 35,54% | Promedio | **$ 128.081** |
| Molde policarbonato 3 cavidades | 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. | UN | $ 95.000 | | | | **$ 95.000** | | Promedio | **$ 95.000** |
| Molde pralinas | 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 | UN | $ 65.000 | | | | **$ 65.000** | | Se toma valor de P1 y se desestima valor de P2 Y P4 | **$ 65.000** |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Moldes de silicona para gomitas | 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. | UN | $ 98.000 | | | | **$ 98.000** | | | **$ 98.000** |
| Palos para colombina de 15 cm color blanco | 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. | PAC | $ 12.000 | $ 54.000,00 | | | **$ 12.000** | | Se toa P3 | **$ 12.000** |
| Pasta de almendra | 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. | UN | $ 346.800 | $ 408.000 | | | **$ 377.400** | 11,47% | Promedio | **$ 377.400** |
| Pasta de avellana | 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. | UN | $ 346.800 | $ 624.000 | | | **$ 485.400** | 40,38% | Promedio | **$ 485.400** |
| Pasta de fresa | 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. | UN | $ 346.800 | $ 294.000 | | | **$ 320.400** | 11,65% | Promedio | **$ 320.400** |
| Pasta de frutos del bosque | 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. | UN | $ 346.800 | $ 294.000 | | | **$ 320.400** | 11,65% | Promedio | **$ 320.400** |
| Pasta de Limón | 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. | KG | $ 346.800 | $ 294.000 | | | **$ 320.400** | 11,65% | Promedio | **$ 320.400** |
| Pasta de mandarina | 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. | KG | $ 346.800 | $ 294.000 | | | **$ 320.400** | 11,65% | Promedio | **$ 320.400** |
| Pasta de Naranja | 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. | KG | $ 346.800 | $ 294.000 | | | **$ 320.400** | 11,65% | Promedio | **$ 320.400** |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pasta de pistacho | 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. | KG | $ 346.800 | $ 294.000 | | | **$ 320.400** | 11,65% | Promedio | **$ 320.400** |
| Polidextrosa | 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<br>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%<br>Empaque bolsa de papel Kraft rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Resolución 5109 de 2005. | UN | $ 984.000 | $ 367.000,00 | | | **$ 367.000** | | Se toa P5, por ser el valor mas aproximado al mercado | **$ 367.000** |
| Rollo de acetato 5 cm | 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. | ROL | $ 66.000 | $ 41.176,00 | $ 68.000,00 | | **$ 58.392** | 25,59% | Promedio | **$ 58.392** |
| Serigrafía | Serigrafía variada. (unidad). Hoja de Serigrafia: 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 | UN | $ 12.500 | $ 10.336,00 | | | **$ 11.418** | 13,40% | Promedio | **$ 11.418** |
| Sucralosa en polvo | 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. | UN | $ 504.000 | $ 395.000,00 | | | **$ 449.500** | 17,15% | Promedio | **$ 449.500** |
| Tapete de silicona | 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. | UN | $ 90.000 | $ 360.000,00 | | | **$ 90.000** | Se toma p3 por ser el valor de mercado as aproximado | Promedio | **$ 90.000** |

**VoBo**

**Jonathan David Morales Mendez**