Comercializadora
Tecnology live
Nit: 1032416457-6

Bogotá. D.C. 18 de MARZO de 2026

Señores
**SENA VILLETA**

Respetados señores
Por medio de la presente les presentamos cotización de los siguientes elementos:

## COTIZACIÓN Nº C-005-26

| ÍTEM | NOMBRE DEL PRODUCTO Y/O SERVICIO | DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO Y/O SERVICIO | UNIDAD DE MEDIDA | CANT | VALOR UNITARIO | %IVA | VALOR DE IMPUESTO | VALOR TOTAL CON IVA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1** | Ajo fresco | Ajo (Allium sativum L.) es una hortaliza cuyo bulbo, o denominada comúnmente como cabeza de ajos, conformada por un bulbillo (diente), se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada, semejante a las que cubren todo el bulbo. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla. | KG | 1 | $ 21.000 | 0% | $ - | $ 21.000 |
| **2** | Aceite Cocina Refinado de Girasol | Aceite extraído de las semillas de girasol (Helianthus annaus L.), el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en refinado, lavado, blanqueo, desodorización, filtración y envase.Presentacion en Botella de litro | UN | 1 | $ 22.200 | 19% | $ 4.218 | $ 26.418 |
| **3** | Aguacate común verde | Fruto (Persea americana) perteneciente a la familia de las lauráceas. Su fruto es una baya con una sola semilla, muy variable en tamaño, forma y características de su piel, pulpa y semilla. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248. | KG | 1 | $ 22.500 | 0% | $ - | $ 22.500 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **4** | Ahuyama fresca | Ahuyama (Cucurbita maxima L), se consumen como verdura, los frutos son por lo general, esferoidales, nunca claviformes, curvos o estrangulados y carecen de excrecencias cerosas; la superficie del fruto (cáscara) puede ser lisa o rugosa, de color externo generalmente verde o verde grisáceo y la pulpa es anaranjada. Fruto de tamaño variable, existen muchas variedades de ahuyama. El período vegetativo depende de la variedad y va de 5 a 6 meses. Es rico en betacaroteno y glucosa. | KG | 1 | $ 9.000 | 0% | $ - | $ 9.000 |
| **5** | Apio fresco | El apio (Apium graveolens) es una planta de la familia de la familia de las umbelíferas. Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce y el característico aroma que lo convierte en un buen ingrediente de ensaladas y sopas. contenido en agua 92%, sólo 17 calorías, fibra, proteínas. | KG | 1 | $ 6.000 | 0% | $ - | $ 6.000 |
| **6** | Harina de maíz precocida | La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. En presentacion de Bolsa por libra | UN | 1 | $ 4.125 | 5% | $ 206 | $ 4.331 |
| **7** | Arroz blanco | Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Denominado como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes. En presentacion de Bolsa por libra | UN | 1 | $ 4.200 | 0% | $ - | $ 4.200 |
| **8** | Arveja fresca | Comprende a las vainas con sus granos en estado verde procedentes de la especie Pisum sativum L. Pertenece a la familia de los guisantes. Existen varias variedades de arvejas: Corne de belier, Perfect frezeer, Utrillo ente otras. La arveja se clasifica en dos calidades de primera y segunda. En presentacion de bolsa por Kiligramo | KG | 1 | $ 21.000 | 0% | $ - | $ 21.000 |
| **9** | Atún enlatado en Agua | El atún en agua se describe un producto alimenticio precocido, empacado en conserva, consistente típicamente en lomos o hojuelas de atún (Thunnus albacares o similares), agua y sal. Es una fuente alta de proteínas. Características Principales: Ingredientes: Atún (lomo o hojuelas), agua de cobertura y sal. Composición Típica: 65% - 70% sólido de atún, 30% - 35% agua de cobertura y sal. Presentación: Lata de hojalata o aluminio, con abre | PAC | 1 | $ 11.700 | 19% | $ 2.223 | $ 13.923 |

ogy live

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | fácil o tapa convencional, con pesos netos comunes de 160g. Características Sensoriales: Color característico (beige/rosado claro), textura firme, sabor natural y olor propio del pescado cocido. Presentación en Paquete Six Pack (6 unidades, cada unidad por 160 gramos). | | | | | | |
| **10** | Azúcar refinada | El azúcar refinado es el producto cristalizado constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos a partir de la fundición de azúcares crudo o blanco, mediante los procedimientos industriales de purificación, decoloración y recristalización apropiados.Con presentacion en Bolsa por libra | UN | 1 | $ 4.200 | 5% | $ 210 | $ 4.410 |
| **11** | Banano | El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.Con presentacion en Bolsa por libra | UN | 1 | $ 6.750 | 0% | $ - | $ 6.750 |
| **12** | Canela en astilla | La canela en astilla es la corteza seca de árboles del género Cinnamomum (comúnm ente C. zeylanicum o verum), caracterizada por su aroma cálido, sabor dulce y forma de tubo leñoso. Es un producto 100% natural, sin aditivos, ideal para infusiones, repostería y platos salados, rico en antioxidantes. Descripción Física: Corteza de árbol enrrollada y desecada (astilla/rama), de color café claro a marrón rojizo. Ingredientes: 100% Corteza de canela (canela pura). Características Organolépticas: Olor: Aromático, dulce, característico e intenso. Sabor: Dulce, leñoso, ligeramente picante. Conservación: Almacenar en lugar fresco, seco (temperatura 25-30°C) y ventilado, protegido de la luz directa. Vida Útil: Aproximadamente 12 a 24 meses en envase cerrado. En presentacion de Bolsa por libra | UN | 1 | $ 127.500 | 0% | $ - | $ 127.500 |
| **13** | Carne Molida de res | Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los | KG | 1 | $ 43.500 | 0% | $ - | $ 43.500 |

ogy live

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Empacada al vacio por kilo. | | | | | | |
| **14** | Cebolla cabezona blanca | La cebolla cabezona blanca pertenece a la familia Liliaceae o Amarillydaceae variedad Yellow Granex y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona blanca se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Con presentacion en Bolsa por Kilogramo | KG | 1 | $ 7.500 | 0% | $ - | $ 7.500 |
| **15** | Cebolla junca | Cebolla larga nombre científico Allium fistulosum Linnaeus, morfológicamente está conformada por las raíces que se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Nombre común cebolla larga, cebolla junca, cebolla llorona o cebolla en rama. La cebolla larga se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Con presentacion en Bolsa por Kilogramo | KG | 1 | $ 13.500 | 0% | $ - | $ 13.500 |
| **16** | Cilantro fresco | El cilantro, culantro o xilantro coriandro (Coriandrum sativum) es una planta de la familia de las apiáceas. Es considerada como especia o hierva aromática, se puede emplear fresca o desecada. Con presentacion en Bolsa por libra | UN | 1 | $ 21.000 | 0% | $ - | $ 21.000 |
| **17** | Costilla de res | La costilla de res es un corte versátil y sabroso, ideal para cocciones lentas, asados o caldos, caracterizado por un alto marmoleo, carne entre los huesos (costillas 6-13) y una capa de grasa que aporta jugosidad. Generalmente empacada al vacío para preservar frescura, ofrece proteínas de alta calidad, hierro y zinc. Pieza proveniente de la caja torácica (costillas 6ta a 13va) que incluye hueso, carne intercostal y una capa de grasa superficial. Características Organolépticas: Color: Rojo intenso a cereza, grasa blanca o crema. Textura: Firme pero tierna tras cocción prolongada. Sabor: Intenso, resultado de la grasa y el hueso. Empaque: Comúnmente empacado al vacío para prolongar vida útil. Empacada al vacio por kilo. | KG | 1 | $ 42.000 | 0% | $ - | $ 42.000 |

ogy live

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **18** | Tocino de cerdo | El tocino de cerdo es un producto cárnico obtenido del tejido adiposo subcutáneo del cerdo, comúnmente del costillar (panceta), que puede presentarse fresco, salado o ahumado. Se caracteriza por un color blanco/rosáceo, olor característico, textura firme y alto contenido energético (aprox. 517 kcal/100g, 44g+ grasas). Requiere refrigeración entre 0-4°C. Empacada al vacio por kilo. | KG | 1 | $ 45.000 | 0% | $ - | $ 45.000 |
| **19** | Leche entera UTH | Leche pasteurizada mediante tratamiento con ultra alta temperatura.Empacada en Bolsa por litro | UN | 1 | $ 8.700 | 0% | $ - | $ 8.700 |
| **20** | Panela pastilla | Principalmente contiene sacarosa, glucosa y fructosa. Además, presenta minerales como calcio, fósforo, hierro y potasio. Su color puede variar de amarillo a marrón oscuro, y su textura es sólida, con una dureza que depende de la relación entre azúcares reductores y no reductores. Empacada en bolsa por Kilo | KG | 1 | $ 12.000 | 0% | $ - | $ 12.000 |
| **21** | Fécula de maíz | Fécula de maíz es el almidón de maíz sin modificar. Es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios. Empacada en bolsa por libra | UN | 1 | $ 9.000 | 19% | $ 1.710 | $ 10.710 |
| **22** | Papa pastusa | La papa (Solanum Tuberosum), Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa. Las papas deberán tener características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos, moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días contados a partir de la fecha de entrega. Presentación bulto por 50 Kilos. El producto puede ser empacado costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permita realizar muestreo, y debe ser resistente al peso de 50 Kilos. | UN | 1 | $ 6.000 | 0% | $ - | $ 6.000 |

ogy live

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **23** | Huevos Tipo AA | Los huevos tipo AA son de alta calidad, caracterizados por un peso individual entre 60 y 69.9 gramos, cáscara limpia, sana e inalterada, clara firme y yema esférica de color intenso. Con presentacion en cubetas de 30 unidades y cumplen con normativas de frescura. Dentro de los parámetros de calidad se referencia tener en cuenta los más relevantes: Clasificación por Peso: 60 - 69.9 gramos por unidad. Calidad de Cáscara: Limpia, sin grietas, resistente y de color uniforme. Deben cumplir con los estándares de calidad para huevo comercial de mesa y normativas técnicas locales (como la NTC 1240). | UN | 1 | $ 27.000 | 0% | $ - | $ 27.000 |
| **24** | Tomate Chonto Larga Vida | Tomate Solanum lycopersicum. Las variedades de "larga vida" (o larga vida útil), Su color rojo intenso y su forma regular, junto a una piel suave lo hacen fácilmente reconocible. En boca llama la atención su textura carnosa y un sabor que recuerda al tomate de toda la vida, el más tradicional. Los híbridos más comunes tipo Chonto, y Libertador. Presentan genes que retrasan la maduración, manteniendo la firmeza del fruto por más tiempo tras la cosecha. Empacado en bolsa por kilo | KG | 1 | $ 10.500 | 0% | $ - | $ 10.500 |
| **25** | Carne de res pulpa | Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea.Empacada al vacio por kilo | KG | 1 | $ 45.750 | 0% | $ - | $ 45.750 |
| **26** | Pimienta negra en polvo | La pimienta negra (Piper nigrum) es una especia fundamental, fruto seco de una enredadera originaria de la India, considerada la "reina de las especias" y la más comercializada a nivel mundial. Contiene piperina, que le da su sabor picante, aroma intenso y propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y digestivas. Se usa en granos o molida para sazonar carnes, caldos, salsas y diversos platos, siendo un condimento básico en la cocina.Empacada en Bolsa por libra | UN | 1 | $ 52.500 | 19% | $ 9.975 | $ 62.475 |
| **27** | Achiote color rojo en polvo | El achiote rojo es la especia natural extraída de las semillas maduras de la planta Bixa orellana, conocida por su vibrante color rojo-anaranjado y usada principalmente como colorante y condimento. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Empacada en Bolsa por libra | UN | 1 | $ 28.500 | 19% | $ 5.415 | $ 33.915 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **28** | Pan tajado | El pan tajado es un producto de panadería horneado, de textura blanda, suave y forma rectangular (tipo molde), elaborado principalmente con harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal y levadura. Se caracteriza por un color dorado uniforme, miga suave, aroma característico y empaque en bolsa de polietileno. Características Organolépticas: Color: Dorado/marrón claro en la corteza, blanco/crema en la miga. Olor/Sabor: Característico a pan horneado, sin sabores u olores extraños. Textura: Miga suave, elástica y corteza fina. Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz directa. Vida Útil: Generalmente entre 15 y 25 días en condiciones normales. debidamente empacado y rotulado, el empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante, su Presentación Neta de 450 gramos. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE BOLSA X 450 GRAMOS | UN | 1 | $ 10.050 | 0% | $ - | $ 10.050 |
| **29** | Mayonesa | La mayonesa es una emulsión fría y espesa elaborada principalmente a base de yema de huevo, aceite vegetal y un ácido (como vinagre o jugo de limón). La mayonesa deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: blanco uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. No se permite la adición de almidones naturales o modificados. GALON X 3800 GRAMOS | UN | 1 | $ 138.150 | 19% | $ 26.249 | $ 164.399 |
| **30** | Queso doble crema tajado | Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.UNIDAD X BLOQUE DE 2500 GRAMOS | UN | 1 | $ 160.500 | 0% | $ - | $ 160.500 |

ogy live

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **31** | Jamón de cerdo | El jamón de cerdo (cocido o curado), un derivado cárnico rico en proteínas con grasas moderadas y sal. Su textura es firme/tierna, color rosado/rojo brillante y sabor suave (cocido) o intenso (curado), destinado al consumo directo, conservado en refrigeración. Descripción del Producto: Producto obtenido a partir de la pierna trasera del cerdo (pernil), sometido a un proceso de salazón, inyección de salmuera y cocción (cocido). Ingredientes Típicos: Pierna de cerdo, sal, azúcar (dextrosa), conservantes (E-250, E-252), antioxidantes (E-301, E-316) y estabilizantes (en cocidos). Características Organolépticas: Color: Rosado suave (cocido) o rojo púrpura (curado). Sabor: Suave y salado, con aroma característico. Textura: Homogénea, poco fibrosa y tierna. Vida útil: 75 días (cocido empacado) al vacio y en condiciones de refrigeración. Empaque: Vacío (bolsas PA/PE) o atmósfera modificada, apto para uso alimentario.Empaque al vacio por libra | UN | 1 | $ 33.000 | 5% | $ 1.650 | $ 34.650 |
| **32** | Sal | Se caracteriza por ser un sólido cristalino, blanco o ligeramente amarillento, inodoro y soluble en agua. Su tamaño de grano es mayor que el de la sal fina, y puede ser utilizada en diversas aplicaciones, desde la cocina hasta la industria. Principalmente cloruro de sodio (NaCl), pero puede contener pequeñas cantidades de otros minerales como magnesio, calcio, yodo y sulfatos. En presentacion de Bolsa por kilogramo | UN | 1 | $ 5.700 | 0% | $ - | $ 5.700 |

Technology live

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **33** | Salchichas para perro | La salchicha tipo perro (hot dog) es un embutido precocido de pasta fina y emulsificada, elaborada con mezcla de carne de cerdo, res y/o pollo. Se caracteriza por su textura suave, sabor ahumado, color rosado intenso y forma cilíndrica. Generalmente, requiere refrigeración (0°C - 4°C) y tiene una vida útil de aprox. 30 días. Descripción del Producto: Embutido escaldado y ahumado de pasta fina, diseñado para perros calientes. Ingredientes Comunes: Carne de cerdo, carne de pollo separada mecánicamente, agua, almidón de yuca/papa, proteína de soya, sal, tocino, especias, nitrito de sodio (fijador de color), antioxidantes y ahumado natural. Características Organolépticas: Textura: Fina, firme y homogénea. Color: Rosado o marrón claro uniforme. Sabor: Característico, con notas de humo y especias. Alérgenos: Puede contener soya y derivados de cereales con gluten. Conservación y Vida Útil: Mantener refrigerado entre 0°C y 4°C. El producto sellado al vacío suele durar 30 días, aunque puede variar según el fabricante. Requisitos Sanitarios y Calidad Debe cumplir con la normatividad de inocuidad (ausencia de Salmonella y Listeria). Empaque no adhesivo con información nutricional clara. Registro sanitario vigente.EN PRESENTACION DE PAQUETE 10 UNIDADES X540 GRAMOS | PAC | 1 | $ 46.350 | 5% | $ 2.318 | $ 48.668 |
| **34** | Queso campesino | Es un queso fresco Es un producto fresco, no ácido, sin maduración, obtenido por la coagulación de la leche y debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Sabor, color, olor, característicos del producto, con textura propia del tipo. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro. UNIDAD BLOQUE X 2000 GRAMOS | UN | 1 | $ 117.600 | 0% | $ - | $ 117.600 |

ogy live

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **35** | Pan perro | Pan de tamaño individual, tradicionalmente de 8–12 cm de diámetro. Puede estar cubierto con ajonjolí (sésamo) o ser liso.Se elabora con harina de trigo, levadura, agua, sal, azúcar y grasa vegetal o mantequilla. Ideal para armar perros calientes. Producto fermentado, horneado y empacado.Puede incluir aditivos como mejoradores, conservadores y emulsionantes para mayor durabilidad. Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad. El rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE 12 UNIDADES X 800 GRAMOS. | PAC | 1 | $ 14.850 | 0% | $ - | $ 14.850 |
| **36** | Pan para Hamburguesa | Pan redondo de tamaño individual, tradicionalmente de 8–12 cm de diámetro. Puede estar cubierto con ajonjolí (sésamo) o ser liso. Se elabora con harina de trigo, levadura, agua, sal, azúcar y grasa vegetal o mantequilla. Ideal para armar hamburguesas de carne, pollo, pescado o vegetales. Producto fermentado, horneado y empacado.Puede incluir aditivos como mejoradores, conservadores y emulsionantes para mayor durabilidad. Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad. El rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE 12 UNIDADES X 800 GRAMOS. | PAC | 1 | $ 17.550 | 0% | $ - | $ 17.550 |
| **37** | Carne Bovino vicera callo de Res | El callo de víscera bovino, conocido comúnmente como mondongo, panza o menudo, es el revestimiento comestible del estómago de la vaca. Se considera una víscera blanca, rica en proteínas de alto valor, colágeno, hierro, zinc y vitamina B12. Requiere una cocción prolongada para ablandarse y es clave en platos tradicionales como sopas y guisos. Empacado al vacio por Kilo | KG | 1 | $ 34.500 | 0% | $ - | $ 34.500 |

ogy live

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **38** | Salsa de tomate | La salsa de tomate deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: rojo uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. GALON X 3800 GRAMOS | UN | 1 | $ 133.500 | 19% | $ 25.365 | $ 158.865 |
| **39** | Papa criolla | La papa criolla (Solanum phureja) es un tubérculo andino de piel y pulpa amarilla, caracterizado por su textura harinosa, sabor intenso y rápida cocción. con alto contenido de carbohidratos, potasio y vitaminas A y C. Es un producto perecedero con vida útil corta a temperatura ambiente. Características Físicas: Forma redonda u oblonga, tamaño pequeño a mediano, piel delgada y lisa, pulpa amarilla intensa. Peso Promedio: 20 - 25 gramos por unidad. Diámetro Promedio: 25 mm – 35 mm. Sabor y Textura: Harinosa, suave y de cocción rápida. Empacada en bolsa por Kilo | UN | 1 | $ 10.500 | 0% | $ - | $ 10.500 |
| **40** | Plátano maduro | El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II. | KG | 1 | $ 12.000 | 0% | $ - | $ 12.000 |
| **41** | Harina de trigo | Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común Triticum aestivum L, o trigo ramificado Triticum compactum host,o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado o germen y el resto se muele hasta darle un grado determinado de finura. Empacada en arroba por 25 libras | UN | 1 | $ 84.000 | 5% | $ 4.200 | $ 88.200 |
| **42** | Mantequilla de origen animal | Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Unidad por Libra | UN | 1 | $ 52.500 | 19% | $ 9.975 | $ 62.475 |
| **43** | Polvo de Hornear | El polvo de hornear (baking powder) es un agente leudante químico compuesto por bicarbonato de sodio, un ácido (como crémor tártaro) y almidón, diseñado para esponjar y dar volumen a masas de repostería. Se activa con humedad y calor, ideal para | UN | 1 | $ 17.550 | 19% | $ 3.335 | $ 20.885 |

ogy live

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | bizcochos, muffins y galletas, sin necesidad de tiempos de fermentación. UNIDAD X LIBRA | | | | | | |
| **44** | Levadura instantánea seca | La levadura seca instantánea es un agente leudante de acción rápida y alta concentración, diseñado para añadirse directamente a la harina sin necesidad de hidratación previa. Es ideal para panadería y repostería por su consistencia, rapidez y facilidad de uso, requiriendo un 25% menos de cantidad que la levadura fresca. Es resistente y no requiere refrigeración hasta abrir el empaque. Ofrece un levado rápido, buen aroma y es ideal para masas de pizza y panes.UNIDAD X LIBRA | UN | 1 | $ 33.000 | 19% | $ 6.270 | $ 39.270 |
| **45** | Pan rollo | El pan rollo (o cascarita) es un producto de panadería tradicional, caracterizado por ser un pan semiojaldrado, de masa laminada con grasa, forma oblonga y enrollada. Posee una textura crujiente por fuera y suave por dentro, elaborado con harina de trigo fortificada con miga uniforme color crema, aroma característico y un sabor ligeramente dulce. De Vida útil Aproximadamente entre 6-7 días en condiciones frescas y secas, o hasta 20 días según fichas técnicas de almacenamiento debidamente empacado y rotulado, el empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante, verificando el origen del producto, su fecha de caducidad, las condiciones de almacenamiento y transporte, así como la correcta información nutricional y de etiquetado. Cada unidad de producto, con peso promedio de 60 gramos por unidad. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega. El producto debe de tener larga fecha de vencimiento. | UN | 1 | $ 1.350 | 0% | $ - | $ 1.350 |
| **46** | Pechuga de pollo deshuesada | La pechuga de pollo cruda es un corte magro del músculo pectoral, caracterizado por un color rosado pálido, textura firme y flexible, y aroma neutro. Es un alimento de alto valor proteico, bajo en grasas, que requiere refrigeración y manejo higiénico para evitar patógenos como Salmonella. De Color y Olor: Tono rosado claro uniforme. La grasa blanca o amarillenta indica frescura. El olor debe ser neutro, no ácido ni desagradable. De Textura: Firme al tacto y elástica. Una superficie viscosa, pegajosa o demasiado blanda indica deterioro. Producto altamente perecedero. | KG | 1 | $ 39.000 | 0% | $ - | $ 39.000 |

ogy live

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Se debe almacenar refrigerado y consumir en pocos días, o congelado para un almacenamiento a largo plazo. comúnmente comercializado deshuesado y sin piel (suprema), libre de hueso (esternón y costillas), limpio y libre de coágulos o plumas.Empacada al vacio por kilogramos | | | | | | |
| **47** | Papaya verde pintona | Papaya fruto proveniente de cualquier variedad de la especie Cariaca papaya S. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 9.000 | 0% | $ - | $ 9.000 |
| **48** | Naranja común | La naranja común (Citrus sinensis) es una fruta cítrica de forma redonda u ovalada, de tamaño mediano, con una piel gruesa de color naranja brillante. Su pulpa jugosa se divide en gajos y presenta un sabor dulce con notas ligeramente ácidas, característico de los cítricos. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 9.000 | 0% | $ - | $ 9.000 |
| **49** | Mora | La mora es un fruto de arbusto perteneciente al género Rubus. Se consume directamente o como insumo en jugos, postres, mermeladas, salsas y repostería. Alta en vitamina C, antioxidantes, fibra y compuestos fenólicos. Producto altamente perecedero, requiere manejo cuidadoso y refrigeración. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 12.000 | 0% | $ - | $ 12.000 |
| **50** | Guayaba pera | Fruta tropical originaria de América, ampliamente cultivada en climas cálidos. Rica en vitamina C, fibra, antioxidantes y minerales como potasio. Usada para consumo directo o en elaboración de jugos, jaleas, mermeladas, dulces, salsas y postres. Variedades comunes: guayaba blanca, guayaba rosada, guayaba pera. Producto altamente perecedero, requiere refrigeración tras cosecha. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 9.000 | 0% | $ - | $ 9.000 |
| **51** | Guanábana | La guanábana (Annona muricata) es una fruta tropical grande (hasta 3-4 kg y 40 cm), de forma ovoidal con cáscara verde espinosa y pulpa blanca, jugosa, ácida-dulce, con semillas negras. Es rica en agua (82.8%), vitamina C, potasio y fibra. De forma ovoide, cáscara delgada verde oscura brillante con espinas suaves, pulpa blanca, fibrosa y muy aromática.Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 15.000 | 0% | $ - | $ 15.000 |
| **52** | Lulo | Fruta tropical andina, muy popular por su sabor exótico y refrescante.Usada principalmente en jugos, sorbetes, mermeladas y postres. Rica en vitamina C, hierro, fósforo y compuestos antioxidantes.Producto muy perecedero, requiere manejo postcosecha cuidadoso.Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 12.000 | 0% | $ - | $ 12.000 |

ogy live

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **53** | Mango Tommy | Mangifera indica, comúnmente mango o melocotón de los trópicos, es una especie arbórea perteneciente a la familia de las anacardiáceas. El mango es una fruta de la Zona Intertropical de pulpa carnosa y dulce. Destaca entre sus principales características su buen sabor.Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 12.000 | 0% | $ - | $ 12.000 |
| **54** | Piña Fresca | Piña fruto proveniente de cualquier variedad cayena lisa, (Ananas comosus L. Meer), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. La piña contiene un 85% de agua, Hidratos de Carbono y Fibra. Puede servirse como fruta al natural o en variedad de jugos y conservas. Es rico en sacarosa, fructosa, glucosa, vitaminas y mineral. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 9.000 | 0% | $ - | $ 9.000 |
| **55** | Manzana Roja | La manzana es de la familia de las Rosáceas, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (Malus Pumila Mill) La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II.Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 27.000 | 0% | $ - | $ 27.000 |
| **56** | Mandarina verde | La mandarina (Citrus nobilis Loureiro) tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad. La mandarina se clasifica en categoría Extra, I y II.Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 28.500 | 0% | $ - | $ 28.500 |
| **57** | Limón Tahití | Fruto proveniente de la especie (Citrus × limón), cuyos frutos son pequeños, verdes o amarillos, de pulpa ácida y fuertemente aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 12.000 | 0% | $ - | $ 12.000 |
| **58** | Fresa fresca | Fresa de la variedad Chandler Fragaria vasca, freseras, es un género con varias especies de plantas rastreras. Su nombre deriva de la fragancia que posee (fraga, en latín). Son cultivadas por su fruto comestible llamado fresa o frutilla. Es considerado fruta no climatérica, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 21.000 | 0% | $ - | $ 21.000 |
| **59** | Garbanzo seco | El garbanzo son leguminosas, sus granos provenientes de la especie Cicer arietinum L., comprende los granos de garbanzo enteros y sanos de tamaño y forma rugosidad y color que difiere notoriamente de la variedad que se considere. El garbanzo se clasifica por su tamaño en dos tipos: garbanzo grande y garbanzo pequeño.Bolsa por kilogramo | KG | 1 | $ 12.000 | 0% | $ - | $ 12.000 |

ogy live

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **60** | Pasta de tomate | Producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados o triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate adicionado de sal edulcorantes vinagre condimentos especies, con o sin la adición de aditivos permitidos.Bolsa por kilogramo | KG | 1 | $ 37.500 | 19% | $ 7.125 | $ 44.625 |
| **61** | Frijol Caraota negro | El frijol negro seco (Phaseolus vulgaris) es una legumbre versátil y nutritiva, base en la cocina latinoamericana, rica en proteínas, fibra, hierro y potasio. Bolsa por libra | UN | 1 | $ 10.500 | 0% | $ - | $ 10.500 |
| **62** | Frijol Zaragoza | El frijol Zaragoza en Colombia (*Phaseolus spp.*) es una variedad tradicional de alto consumo, reconocido por su grano de color rojo púrpura, forma aplanada y tamaño mediano-grande. Se comercializa seco, seleccionado y libre de olores extraños, cumpliendo con la NTC 871. Es ideal para sopas, caldos y guisos, con granos que conservan su integridad tras la cocción. Bolsa por libra | UN | 1 | $ 20.250 | 0% | $ - | $ 20.250 |
| **63** | Salsa de soya | Salsa tradicional asiática elaborada a partir de soya (soja), trigo, agua y sal. Se obtiene por fermentación natural (más tradicional) o por hidrólisis química (proceso industrial rápido). Se usa para marinar, sazonar, cocinar, o como aderezo.Muy popular en la cocina china, japonesa, coreana, tailandesa y global. Fuente de umami, con alto contenido en sodio.Galón X 4000 gramos | UN | 1 | $ 64.500 | 19% | $ 12.255 | $ 76.755 |
| **64** | Salsa bbq | La salsa BBQ (barbecue) es una salsa espesa y de sabor dulce, ahumado y ligeramente ácido, elaborada a base de puré de tomate, azúcar, vinagre, especias y saborizantes naturales. Se utiliza como acompañamiento o marinado para carnes, pollo, costillas y otras preparaciones a la parrilla o al horno. La presentación por 3000 gramos está orientada al consumo institucional, gastronómico o para servicio de alimentos.Galón X 3000 gramos | UN | 1 | $ 93.000 | 19% | $ 17.670 | $ 110.670 |
| **65** | Pierna pernil de pollo blanca | Carne de pollo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. En su entrega, debe presentar como parámetros técnicos. Olor: característicos de | KG | 1 | $ 27.000 | 0% | $ - | $ 27.000 |

ogy live

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de refrigeración que permitan la conservación de esta. Deberá ser empacada en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Empacado al vacio por Kilogramo | | | | | | |
| **66** | Espagueti | Pasta seca, larga y cilíndrica, elaborada principalmente con sémola de trigo duro fortificada (hierro, niacina, tiamina, riboflavina, ácido fólico) y agua. Cumple con la NTC 1055 (Norma Técnica Colombiana), presenta un color amarillo característico, sabor neutro y textura firme tras la cocción. Ingredientes: Sémola de trigo seleccionado fortificada y agua (puede contener huevo). Características físicas: Longitud de 25-30 cm, sección circular, humedad inferior al 14%. Presentacion de Bolsa por Kilogramo | KG | 1 | $ 10.500 | 5% | $ 525 | $ 11.025 |
| **67** | Plátano verde | El plátano verde es la fruta inmadura del plátano macho (Musa paradisiaca), reconocida por su textura firme, sabor neutro a ligeramente amargo, y su alto contenido en almidón. A diferencia del plátano maduro, no se consume crudo, sino que se cocina, fríe, hornea o hierve, siendo un alimento básico en muchas cocinas de América Latina, el Caribe, África y Asia. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 12.000 | 0% | $ - | $ 12.000 |
| **68** | Frijol verde | El frijol verde es la vaina inmadura de la planta del frijol (Phaseolus vulgaris). es muy apreciado por su sabor suave, en Colombia es un cultivo de ciclo corto (75-80 días) de alto consumo, con variedades como Cargamanto (rojo/blanco), Calima y Radical. textura tierna y su valor nutritivo. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 21.000 | 0% | $ - | $ 21.000 |
| **69** | Arracacha fresca | Arracacha o apio criollo es una raíz tuberosa procedente de la especia Arracacia xanthorrhiza Bancroft, hortaliza de la familia de la apiceae. La arracacha se cultiva principalmente por su raíz reservante que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta puede ser de color blanco, amarillo o morado según la variedad, posee un almidón muy fino, con alto contenido de calcio y vitamina A (variedad amarilla), y niveles adecuados de niacina, ácido ascórbico y fósforo. Su principal inconveniente es su corta vida de almacenamiento y su vulnerabilidad para sufrir daños durante el transporte. La arracacha se clasificará como calidad primera y segunda. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 10.500 | 0% | $ - | $ 10.500 |

ogy live

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **70** | Mazorca tierna | La mazorca tierna (chócolo) en Colombia, especialmente variedades como Corpoica V-115, se caracteriza por su grano amarillo crema, sabor dulce, alto contenido de fibra y vitamina C. Se cosecha en estado lechoso, con mazorcas de 16-18 cm. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 12.000 | 0% | $ - | $ 12.000 |
| **71** | Lenteja seca | La lenteja (Lens culinaris) es una leguminosa comestible de pequeño tamaño, forma lenticular y superficie lisa. Es una de las legumbres más antiguas cultivadas por el ser humano, ampliamente valorada por su alto contenido proteico, fibra, hierro y facilidad de cocción. Se presenta generalmente seca, aunque también se puede encontrar en forma cocida o precocida. En presentacion por Bolsa de libra | UN | 1 | $ 12.000 | 0% | $ - | $ 12.000 |
| **72** | Arveja seca | La arveja seca (*Pisum sativum*) es una leguminosa que se consume principalmente en su forma seca. Tiene un tamaño pequeño y forma redonda o ligeramente ovalada. Es apreciada por su alto contenido en proteínas, fibra, vitaminas y minerales, además de ser una excelente fuente de energía y un alimento básico en muchas culturas. En presentacion por Bolsa de libra | UN | 1 | $ 9.000 | 0% | $ - | $ 9.000 |
| **73** | Crema de leche | Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de ultrapasteuruzación (UHT) o esterilización. En presentacion de Bolsa por litro | UN | 1 | $ 42.000 | 19% | $ 7.980 | $ 49.980 |

ogy live

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **74** | Carne Lomo Ancho | La carne de chatas se refiere a los cortes provenientes de la parte delantera del animal, específicamente de la región delantera del lomo y pecho de la res. Esta carne es conocida por su sabor intenso y su textura firme, aunque suele tener mayor contenido de tejido conectivo y grasa que otras partes más nobles, lo que la hace ideal para preparaciones que requieren cocciones largas como guisos, estofados y caldos. Estos cortes incluyen piezas como el brazuelo, chambarete, espaldilla y pecho. Debido a su estructura muscular, la carne de chatas suele ser más dura que la de cortes de lomo o solomillo, pero su sabor es muy apreciado en la cocina tradicional. Empacada al vacio por Kilo | KG | 1 | $ 67.500 | 0% | $ - | $ 67.500 |
| **75** | Cebolla morada fresca | Pertenece a la familia Liliaceae variedad y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona roja se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 9.000 | 0% | $ - | $ 9.000 |
| **76** | Chorizo de cerdo tipo antioqueño | Incluyen un rango de pH entre 4.2 y 5.1, una actividad de agua (aw) entre 0.94 y 0.98, humedad del 45.1% al 56.4%, y porcentajes de proteína, grasa y cenizas en el extracto seco que varían del 31.6% al 40.3%, 48.2% al 56.9% y 3.85% al 5.1%, respectivamente. El chorizo contiene un porcentaje significativo de proteína, lo que le da valor nutricional. Embutido cárnico surtido en diferentes sabores y presentaciones conforme a necesidad de preparación de recetas. Empacado al vacío x 450 gramos. Con máximo 20% de grasa. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 84.150 | 5% | $ 4.208 | $ 88.358 |
| **77** | Lomo de cerdo | Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Empacada al vacio por Kilo | KG | 1 | $ 42.000 | 0% | $ - | $ 42.000 |

ogy live

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **78** | Repollo blanco | Repollo blanco: Rico en agua, carbohidratos, proteínas y fibra. También es una buena fuente de vitaminas como la C y A, y minerales como el potasio, calcio y selenio. Su contenido de agua es alto, alrededor del 80%, lo que lo hace refrescante y fácil de digerir. El repollo tiene un sabor fuerte y ligeramente dulce. Su color es verde pálido a blanco.Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 6.000 | 0% | $ - | $ 6.000 |
| **79** | Pimentón | Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes).Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 16.500 | 0% | $ - | $ 16.500 |
| **80** | Paprika | Paprika o pimentón (Capsicum annuum) fruto del pimiento rojo desecado y reducido a polvo. Su color puede variar del rojo naranja al rojo sangre. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Ampliamente empleado en la elaboración de derivados cárnicos. Empacado en Bolsa por Kilogramo | KG | 1 | $ 40.500 | 19% | $ 7.695 | $ 48.195 |
| **81** | Chocolate pastilla | El chocolate en pastilla es un producto sólido elaborado a base de pasta de cacao, azúcar y, en algunos casos, leche en polvo, manteca de cacao y otros ingredientes aromáticos. Se presenta en forma de tabletas gruesas o discos compactos, diseñados principalmente para su disolución en líquidos calientes como agua o leche, siendo tradicionalmente utilizado en bebidas calientes, repostería y cocina. Empacado en Bolsa por Libra | UN | 1 | $ 25.500 | 5% | $ 1.275 | $ 26.775 |
| **82** | Café molido | El café molido es el producto obtenido a partir de granos de café tostados y posteriormente triturados hasta alcanzar un tamaño de partícula adecuado para su método de preparación (filtro, prensa francesa, espresso, etc.). Es uno de los formatos más consumidos a nivel mundial, ya que permite una preparación rápida y conserva buena parte de los aromas y sabores del grano.Empacado en Bolsa por Libra | UN | 1 | $ 52.500 | 5% | $ 2.625 | $ 55.125 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **83** | Zanahoria | La zanahoria es una hortaliza de raíz comestible, de color anaranjado intenso (aunque puede haber variedades moradas, rojas o amarillas), textura crujiente, sabor dulce y aroma suave. Se consume cruda o cocida y es rica en vitamina A, fibras y antioxidantes. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 6.000 | 0% | $ - | $ 6.000 |
| **84** | Pescado Mojarra roja | La mojarra roja (Oreochromis spp.) en Colombia es un pez de cultivo de carne blanca y firme, con alto valor proteico y bajo en grasas, ideal para comercialización fresca o eviscerada. Nombre Técnico: Oreochromis sp. (Tilapia roja). Descripción Física: Pez de forma ovalada, plana, color rojo característico, ojos brillantes y agallas rojo claro. Calidad de Carne: Carne blanca, firme, textura suave y sabor tenue. Peso Comercial: Generalmente comercializada en peso entre los 250 a 350 gramos, eviscerada y sin presencia de escamas, bajo condiciones de congelación y empacada al vacío en cantidad por kilo de producto. | KG | 1 | $ 30.000 | 0% | $ - | $ 30.000 |
| **85** | Papa a la francesa precocida | La papa a la francesa precocida es un producto elaborado a partir de papa fresca seleccionada, pelada, cortada en bastones, blanqueada y parcialmente frita, luego congelada para su conservación. Está lista para freír o llevar al horno, manteniendo una textura crujiente por fuera y suave por dentro. Su presentación Por 2 kilos está orientada al consumo institucional, doméstico o gastronómico. | UN | 1 | $ 42.000 | 19% | $ 7.980 | $ 49.980 |
| **86** | Pasta Macarrón | La pasta tipo macarrón es un alimento seco, cilíndrico y hueco, elaborado principalmente con sémola de trigo duro y agua, caracterizado por su alto contenido en carbohidratos complejos y proteínas. En presentacion de Bolsa por Libra | UN | 1 | $ 7.500 | 5% | $ 375 | $ 7.875 |
| **87** | Pasta tipo fideos | La Pasta tipo fideos (pastas alimenticias secas) elaborados con sémola/harina de trigo duro, agua y fortificantes. Son una fuente rica en carbohidratos, baja en grasa, que aporta energía y micronutrientes (hierro, vitaminas del grupo B), con un tiempo de cocción variable según el grosor.En presentacion de Bolsa por Libra | UN | 1 | $ 7.500 | 5% | $ 375 | $ 7.875 |
| **88** | Pasta tipo lasaña | La pasta para lasaña es un producto alimenticio seco en forma de láminas rectangulares, elaborado principalmente con sémola de trigo duro y agua, diseñado para prepararse al horno. Suele ser precocida (lista para horno) o tradicional, con textura firme, color crema y características orgánicas de trigo. En presentacion de Paquete por Libra | UN | 1 | $ 30.000 | 5% | $ 1.500 | $ 31.500 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **89** | Lechuga verde | La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi- templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Entre las variedades de lechuga se destacan: Romana, francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble. La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como las vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos. Al granel por Libra | UN | 1 | $ 6.000 | 0% | $ - | $ 6.000 |
| **90** | Botellón de agua purificada | El botellón de agua potable con capacidad volumétrica de 20 litros (equivalente a 5 galones). La capacidad puede variar según la marca y el tipo de botellón, pero 20 litros es la medida más estándar en envase reutilizable o descartable que contiene agua tratada, purificada o mineral, destinada para consumo humano. Botellón de policarbonato, PET o polietileno HDPE (grado alimenticio).Capacidad: 18.5 a 20 litros (estándar).Tipo: Retornable (reutilizable) o descartable. Cierre: Sello hermético de seguridad, tapa inviolable.Condiciones de almacenamiento: Lugar fresco, seco, protegido del sol y de productos químicos.Manipulación: No debe rodarse ni exponerse a contaminantes. | UN | 1 | $ 37.500 | 0% | $ - | $ 37.500 |
| **91** | Moldes para lasaña | Los moldes de aluminio desechables con capacidad de 8 oz (aprox. 230-250 ml/gr), como las cacerolas REF: 021, son ideales para porciones individuales de lasaña. Estos recipientes pequeños son perfectos para porciones personales o "junior", ofreciendo una opción práctica para hornear, servir y transportar. Tienen medidas aproximadas de 14 x 11.5 cm con tapas transparentes. PAQUETE 8 ONZAS CON TAPA X 20 UNIDADES | PAC | 1 | $ 600 | 19% | $ 114 | $ 714 |
| **92** | Jabón líquido para loza | Jabón líquido para loza, producto de higiene diseñado para limpiar utensilios o superficies. Su fórmula contiene agentes limpiadores (surfactantes), humectantes y fragancias. Antibacterial, neutro, multiusos. Presentación del producto: Bidones de 20 Litros o más (para uso institucional). Apariencia: Líquido transparente o opaco, viscoso.Color: Variable (incoloro, azul, verde, etc.), uniforme.Aroma: Agradable y característico (cítrico, floral, neutro, etc.). pH (a 25°C):/ 7.0 – 9.0 (multiusos). Viscosidad: 1,000 a 5,000 cP (según uso y tipo de dispensador). | UN | 1 | $ 187.500 | 19% | $ 35.625 | $ 223.125 |

ogy live

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Tensoactivos aniónicos o no iónicos: ≥ 10% (según fórmula). Preservantes: Autorizados para garantizar estabilidad microbiana. En presentacion de Galón por 20 LITROS | | | | | | |
| **93** | Jabón líquido desengrasante | El jabón desengrasante es un limpiador líquido de uso industrial o doméstico formulado especialmente para remover grasa, aceite, carbón, residuos orgánicos y suciedad adherida en utensilios, maquinaria, cocinas, pisos o superficies metálicas. Puede ser alcalino o neutro, dependiendo de su uso. Aspecto: Líquido viscoso, transparente u opaco. Color: Verde, azul, ámbar u otro, según formulación.Aroma: Cítrico, pino, neutro o característico.pH: 9.0 – 12.5 (dependiendo de concentración). Tensoactivos aniónicos o no iónicos: ≥ 10%. Solubilidad: 100% en agua. Acción desengrasante: Alta eficacia sobre grasa animal y mineral. Biodegradabilidad: ≥ 90%. Poder espumante: Bajo a medio (según formulación). No inflamable, no tóxico en condiciones normales de uso. Presentación del producto: En presentacion de Galon de 20 Litros (uso industrial). | UN | 1 | $ 171.000 | 19% | $ 32.490 | $ 203.490 |
| **94** | Hipoclorito de sodio (cloro) | El hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto químico en solución acuosa, utilizado como desinfectante, blanqueador y sanitizante. Es eficaz contra bacterias, virus, hongos y otros microorganismos, y se emplea en limpieza de superficies, desinfección de agua, alimentos y lavandería. Concentración de NaOCl: Uso doméstico: 3% – 6%. Color: Amarillo pálido a verdoso. Olor: Cloro característico. Densidad: 1.08 – 1.2 g/mL (según concentración). Solubilidad en agua: Total. Acción antimicrobiana: Bactericida, virucida, fungicida. Biodegradabilidad: No aplicable (compuesto inorgánico), pero se descompone rápidamente en condiciones normales- Presentación del producto: Galón de 20 Litros. | UN | 1 | $ 127.500 | 19% | $ 24.225 | $ 151.725 |
| **95** | Escoba cerda Blanda | La escoba es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con cerdas y un mango largo. Se utiliza para barrer y recoger suciedad, polvo o residuos en pisos de interiores o exteriores. Puede fabricarse con distintos tipos de fibras y materiales según el uso previsto. | UN | 1 | $ 10.650 | 19% | $ 2.024 | $ 12.674 |
| **96** | Trapero para piso | El trapero, también conocido como mopa o trapeador, es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con tiras absorbentes (de hilo, tela o microfibra) y un mango largo. Se | UN | 1 | $ 19.350 | 19% | $ 3.677 | $ 23.027 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | utiliza para limpiar y secar superficies de piso, especialmente en ambientes domésticos, comerciales e industriales. | | | | | | |
| **97** | Servilletas de papel | Las servilletas de papel son productos desechables elaborados con papel tissue (celulosa), diseñadas para la higiene personal o la limpieza ligera durante el consumo de alimentos. Pueden ser blancas o impresas, en una o más capas (hojas), y con distintos tamaños y presentaciones.PAQUETE X 300 UNIDADES PARTIDOS COLOR BLANCO | UN | 1 | $ 5.700 | 19% | $ 1.083 | $ 6.783 |
| **98** | Paño de algodón | El paño de cocina en algodón es un accesorio textil utilizado en entornos domésticos, institucionales o industriales para secar utensilios, limpiar superficies, manipular recipientes calientes o cubrir alimentos. Está fabricado con tela de algodón 100%, lo que le confiere alta absorción, resistencia y facilidad de lavado. Es reutilizable, higiénico y apto para el uso en cocinas y áreas de preparación de alimentos.UNIDAD 30 CM X 30 CM | UN | 1 | $ 28.500 | 19% | $ 5.415 | $ 33.915 |
| **99** | Papel aluminio | El papel aluminio es una lámina delgada de aluminio puro, utilizada comúnmente para envolver, proteger y conservar alimentos. Es resistente al calor, al vapor, a la humedad y a la luz, lo que lo convierte en un material ideal para cocinar, hornear y almacenar productos alimenticios. La presentación de 100 metros es adecuada para uso institucional, comercial o doméstico intensivo.ROLLO X 100 METROS | UN | 1 | $ 57.000 | 19% | $ 10.830 | $ 67.830 |
| **100** | Papel vinipel | El papel vinipel es una película plástica transparente y adherente, fabricada a base de PVC (cloruro de polivinilo) o materiales similares aptos para contacto con alimentos. Se utiliza para envolver, proteger y conservar productos alimenticios, manteniéndolos frescos y evitando su contaminación. La presentación de 300 metros es ideal para uso institucional, comercial o industrial.ROLLO X 100 METROS | UN | 1 | $ 12.750 | 19% | $ 2.423 | $ 15.173 |
| **101** | Esponja Acerada para loza | Las esponjas de limpieza son artículos fabricados con materiales sintéticos o naturales, diseñadas para remover suciedad, grasa o residuos en diversas superficies. Pueden estar destinadas para uso doméstico, o institucional.PAQUETE X 2 UNIDADES | PAC | 1 | $ 13.350 | 19% | $ 2.537 | $ 15.887 |
| **102** | Esponjilla de alambre | La esponja de alambre es un estropajo metálico elaborado con hilos de acero inoxidable o acero galvanizado, diseñado para remover residuos incrustados, grasa difícil y carbonilla en utensilios metálicos, parrillas, hornos y estufas. Es un producto de alta abrasividad, de uso común en cocinas industriales, | PAC | 1 | $ 18.375 | 19% | $ 3.491 | $ 21.866 |

ology live

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | restaurantes y hogares. La presentación por 12 unidades facilita su uso en ambientes de alto consumo.PAQUETE X 12 UNIDADES | | | | | | |
| **10 3** | TOALLAS DE PAPEL MULTIUSOS | Esta toalla tipo Multiusos para mano es una solución de alto rendimiento, diseñada con gran capacidad de absorción y resistencia, ideal para limpiar grasas, aceites y líquidos en talleres, cocinas industriales y áreas de trabajo, siendo más higiénico que los trapos convencionales. Controla el desperdicio gracias a su precorte, pues se utiliza solo lo necesario.Con tubo removible para que dispense hasta la última hoja. Características: Rollo de 100 m, 1 Hoja, Natural KIMBERLY, Precortado.PACA X 6 UNIDADES X ROLLO DE 100 METROS | UN | 1 | $ 240.000 | 19% | $ 45.600 | $ 285.600 |
| **SUBTOTAL** | | | | | | | | **$ 3.565.950** |
| **VALOR IMPUESTO** | | | | | | | | **$ 344.438** |
| **VALOR TOTAL** | | | | | | | | **$ 3.910.388** |

Estos precios están sujetos a cambios,
Quedamos atentos a sus observaciones

Cordialmente,

**DIANA GUERRERO**
Gerente General

Tecnology

NTC
Representaciones S.A.S.

Sopo – Cundinamarca 19 de marzo de 2026

Señores:
**SENA VILLETA**
Ciudad

Asunto: Cotización NTC 006

| ITEM | NOMBRE DEL PRODUCTO Y/O SERVICIO | DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL PRODUCTO Y/O SERVICIO | UNIDAD DE MEDIDA | CANT | VALOR UNITARIO | %IVA | VALOR TOTAL CON IVA |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1** | Ajo fresco | Ajo (Allium sativum L.) es una hortaliza cuyo bulbo, o denominada comúnmente como cabeza de ajos, conformada por un bulbillo (diente), se encuentra envuelto por una túnica blanca, a veces algo rojiza, membranosa, transparente y muy delgada, semejante a las que cubren todo el bulbo. Su sabor es fuerte, especialmente en crudo y ligeramente picante y rústico con hábitos similares a la cebolla. | KG | 1 | $ 21.280 | 0% | $ 21.280 |
| **2** | Aceite Cocina Refinado de Girasol | Aceite extraído de las semillas de girasol (Helianthus annaus L.), el cual es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en refinado, lavado, blanqueo, desodorización, filtración y envase.Presentacion en Botella de litro | UN | 1 | $ 22.496 | 19% | $ 26.770 |
| **3** | Aguacate común verde | Fruto (Persea americana) perteneciente a la familia de las lauráceas. Su fruto es una baya con una sola semilla, muy variable en tamaño, forma y características de su piel, pulpa y semilla. El grado de madurez debe ser en más del 50 % de la fruta, su color verde amarillento moderado e interno amarillo claro brillante. El fruto maduro no debe tener sabor amargo, no debe presentar magulladuras, golpes ni cortes. El producto debe dar cumplimiento a los requisitos de calidad para su clasificación establecidos en la NTC 1248. | KG | 1 | $ 22.800 | 0% | $ 22.800 |

CARRERA 3 No1-79 SOPO CUNDINAMARCA.
TEL 3105973524
Ntcrepresentaciones27@hotmail.com

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **4** | Ahuyama fresca | Ahuyama (Cucurbita maxima L), se consumen como verdura, los frutos son por lo general, esferoidales, nunca claviformes, curvos o estrangulados y carecen de excrecencias cerosas; la superficie del fruto (cáscara) puede ser lisa o rugosa, de color externo generalmente verde o verde grisáceo y la pulpa es anaranjada. Fruto de tamaño variable, existen muchas variedades de ahuyama. El período vegetativo depende de la variedad y va de 5 a 6 meses. Es rico en betacaroteno y glucosa. | KG | 1 | $ 9.120 | 0% | $ 9.120 |
| **5** | Apio fresco | El apio (Apium graveolens) es una planta de la familia de la familia de las umbelíferas. Posee tallos estriados que forman una gruesa penca con hojas acuñadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, aunque el blanqueo de los tallos en el cultivo hace que pierdan estas cualidades, adquiriendo un sabor más dulce y el característico aroma que lo convierte en un buen ingrediente de ensaladas y sopas. contenido en agua 92%, sólo 17 calorías, fibra, proteínas. | KG | 1 | $ 6.080 | 0% | $ 6.080 |
| **6** | Harina de maíz precocida | La harina de maíz precocida blanca o amarilla es un producto obtenido a partir del endospermo de granos de maíz, clasificados para el consumo humano, que han sido sometidos a un proceso de limpieza, germinación, precocción y molturación o molienda. En presentacion de Bolsa por libra | UN | 1 | $ 4.180 | 5% | $ 4.389 |
| **7** | Arroz blanco | Arroz elaborado, descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el germen y las capas de la aleurona Denominado como arroz pulido. El arroz blanco se clasifica por tipos y por grados, de acuerdo con el porcentaje de defectos presentes. En presentacion de Bolsa por libra | UN | 1 | $ 4.256 | 0% | $ 4.256 |
| **8** | Arveja fresca | Comprende a las vainas con sus granos en estado verde procedentes de la especie Pisum sativum L. Pertenece a la familia de los guisantes. Existen varias variedades de arvejas: Corne de belier, Perfect frezeer, Utrillo ente otras. La arveja se clasifica en dos calidades de primera y segunda. En presentacion de bolsa por Kiligramo | KG | 1 | $ 21.280 | 0% | $ 21.280 |
| **9** | Atún enlatado en Agua | El atún en agua se describe un producto alimenticio precocido, empacado en conserva, consistente típicamente en lomos o hojuelas de atún (Thunnus albacares o similares), agua y sal. Es una fuente alta de proteínas. Características Principales: Ingredientes: Atún (lomo o hojuelas), agua de cobertura y sal. Composición Típica: 65% - 70% sólido de atún, 30% - 35% agua de cobertura y sal. Presentación: Lata de hojalata o aluminio, con abre fácil o tapa convencional, con pesos netos comunes de 160g. Características Sensoriales: Color característico (beige/rosado claro), textura firme, sabor natural y olor propio del pescado cocido. Presentación en Paquete Six Pack (6 unidades, cada unidad por 160 gramos). | PAC | 1 | $ 11.856 | 19% | $ 14.109 |
| **10** | Azúcar refinada | El azúcar refinado es el producto cristalizado constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenidos a partir de la fundición de azúcares crudo o blanco, mediante los procedimientos industriales de purificación, decoloración y recristalización apropiados.Con presentacion en Bolsa por libra | UN | 1 | $ 4.256 | 5% | $ 4.469 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **11** | Banano | El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II.Con presentacion en Bolsa por libra | UN | 1 | $ 6.840 | 0% | $ 6.840 |
| **12** | Canela en astilla | La canela en astilla es la corteza seca de árboles del género Cinnamomum (comúnmente C. zeylanicum o verum), caracterizada por su aroma cálido, sabor dulce y forma de tubo leñoso. Es un producto 100% natural, sin aditivos, ideal para infusiones, repostería y platos salados, rico en antioxidantes. Descripción Física: Corteza de árbol enrrollada y desecada (astilla/rama), de color café claro a marrón rojizo. Ingredientes: 100% Corteza de canela (canela pura). Características Organolépticas: Olor: Aromático, dulce, característico e intenso. Sabor: Dulce, leñoso, ligeramente picante. Conservación: Almacenar en lugar fresco, seco (temperatura 25-30°C) y ventilado, protegido de la luz directa. Vida Útil: Aproximadamente 12 a 24 meses en envase cerrado. En presentacion de Bolsa por libra | UN | 1 | $ 129.200 | 0% | $ 129.200 |
| **13** | Carne Molida de res | Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea, esta separación puede hacerse retirando el o los músculos que constituyen el corte final o que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior de las diferentes partes del bovino. Empacada al vacio por kilo. | KG | 1 | $ 44.080 | 0% | $ 44.080 |
| **14** | Cebolla cabezona blanca | La cebolla cabezona blanca pertenece a la familia Liliaceae o Amarillydaceae variedad Yellow Granex y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona blanca se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Con presentacion en Bolsa por Kilogramo | KG | 1 | $ 7.600 | 0% | $ 7.600 |
| **15** | Cebolla junca | Cebolla larga nombre científico Allium fistulosum Linnaeus, morfológicamente está conformada por las raíces que se producen en la base del tallo, son fasciculadas y poco abundantes; verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Nombre común cebolla larga, cebolla junca, cebolla llorona o cebolla en rama. La cebolla larga se clasifica de acuerdo con sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Con presentacion en Bolsa por Kilogramo | KG | 1 | $ 13.680 | 0% | $ 13.680 |
| **16** | Cilantro fresco | El cilantro, culantro o xilantro coriandro (Coriandrum sativum) es una planta de la familia de las apiáceas. Es considerada como especia o hierva aromática, se puede emplear fresca o desecada. Con presentacion en Bolsa por libra | UN | 1 | $ 21.280 | 0% | $ 21.280 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **17** | Costilla de res | La costilla de res es un corte versátil y sabroso, ideal para cocciones lentas, asados o caldos, caracterizado por un alto marmoleo, carne entre los huesos (costillas 6-13) y una capa de grasa que aporta jugosidad. Generalmente empacada al vacío para preservar frescura, ofrece proteínas de alta calidad, hierro y zinc. Pieza proveniente de la caja torácica (costillas 6ta a 13va) que incluye hueso, carne intercostal y una capa de grasa superficial. Características Organolépticas: Color: Rojo intenso a cereza, grasa blanca o crema. Textura: Firme pero tierna tras cocción prolongada. Sabor: Intenso, resultado de la grasa y el hueso. Empaque: Comúnmente empacado al vacío para prolongar vida útil. Empacada al vacio por kilo. | KG | 1 | $ 42.560 | 0% | $ 42.560 |
| **18** | Tocino de cerdo | El tocino de cerdo es un producto cárnico obtenido del tejido adiposo subcutáneo del cerdo, comúnmente del costillar (panceta), que puede presentarse fresco, salado o ahumado. Se caracteriza por un color blanco/rosáceo, olor característico, textura firme y alto contenido energético (aprox. 517 kcal/100g, 44g+ grasas). Requiere refrigeración entre 0-4°C. Empacada al vacio por kilo. | KG | 1 | $ 45.600 | 0% | $ 45.600 |
| **19** | Leche entera UTH | Leche pasteurizada mediante tratamiento con ultra alta temperatura.Empacada en Bolsa por litro | UN | 1 | $ 8.816 | 0% | $ 8.816 |
| **20** | Panela pastilla | Principalmente contiene sacarosa, glucosa y fructosa. Además, presenta minerales como calcio, fósforo, hierro y potasio. Su color puede variar de amarillo a marrón oscuro, y su textura es sólida, con una dureza que depende de la relación entre azúcares reductores y no reductores. Empacada en bolsa por Kilo | KG | 1 | $ 12.160 | 0% | $ 12.160 |
| **21** | Fécula de maíz | Fécula de maíz es el almidón de maíz sin modificar. Es un polvo fino, blanco, de sabor y olor característico, recomendado como agente espesante y de retención de humedad en diferentes productos industriales y alimenticios. Empacada en bolsa por libra | UN | 1 | $ 9.120 | 19% | $ 10.853 |
| **22** | Papa pastusa | La papa (Solanum Tuberosum), Planta suculenta, herbácea, que presenta tubérculos (tallos subterráneos), El tubérculo de la papa es un tallo subterráneo ensanchado. El tamaño de la papa debe ser en un rango de 65-90 mm de diámetro en la sección ecuatorial de la papa. Las papas deberán tener características internas y externas homogéneas, en buen estado de madurez, buena forma, limpia (sin tierra y material biológico), seca, sin humedad exterior y sin contaminantes químicos, libre de defectos fisiológicos, de daños causados por hongos, insectos, moluscos y bacterias, exentos de daños mecánicos y daños fisiológicos. El producto se requiere con una vida útil mínima de treinta (30) días contados a partir de la fecha de entrega. Presentación bulto por 50 Kilos. El producto puede ser empacado costales de fibras naturales o fibra de poliolefina que permita realizar muestreo, y debe ser resistente al peso de 50 Kilos. | UN | 1 | $ 6.080 | 0% | $ 6.080 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **23** | Huevos Tipo AA | Los huevos tipo AA son de alta calidad, caracterizados por un peso individual entre 60 y 69.9 gramos, cáscara limpia, sana e inalterada, clara firme y yema esférica de color intenso. Con presentacion en cubetas de 30 unidades y cumplen con normativas de frescura. Dentro de los parámetros de calidad se referencia tener en cuenta los más relevantes: Clasificación por Peso: 60 - 69.9 gramos por unidad. Calidad de Cáscara: Limpia, sin grietas, resistente y de color uniforme. Deben cumplir con los estándares de calidad para huevo comercial de mesa y normativas técnicas locales (como la NTC 1240). | UN | 1 | $ 27.360 | 0% | $ 27.360 |
| **24** | Tomate Chonto Larga Vida | Tomate Solanum lycopersicum. Las variedades de "larga vida" (o larga vida útil), Su color rojo intenso y su forma regular, junto a una piel suave lo hacen fácilmente reconocible. En boca llama la atención su textura carnosa y un sabor que recuerda al tomate de toda la vida, el más tradicional. Los híbridos más comunes tipo Chonto, y Libertador. Presentan genes que retrasan la maduración, manteniendo la firmeza del fruto por más tiempo tras la cosecha. Empacado en bolsa por kilo | KG | 1 | $ 10.640 | 0% | $ 10.640 |
| **25** | Carne de res pulpa | Carne de bovino: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie bovina o bufalina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de los músculos de la estructura ósea.Empacada al vacio por kilo | KG | 1 | $ 46.360 | 0% | $ 46.360 |
| **26** | Pimienta negra en polvo | La pimienta negra (Piper nigrum) es una especia fundamental, fruto seco de una enredadera originaria de la India, considerada la "reina de las especias" y la más comercializada a nivel mundial. Contiene piperina, que le da su sabor picante, aroma intenso y propiedades antioxidantes, antiinflamatorias y digestivas. Se usa en granos o molida para sazonar carnes, caldos, salsas y diversos platos, siendo un condimento básico en la cocina.Empacada en Bolsa por libra | UN | 1 | $ 53.200 | 19% | $ 63.308 |
| **27** | Achiote color rojo en polvo | El achiote rojo es la especia natural extraída de las semillas maduras de la planta Bixa orellana, conocida por su vibrante color rojo-anaranjado y usada principalmente como colorante y condimento. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Empacada en Bolsa por libra | UN | 1 | $ 28.880 | 19% | $ 34.367 |

CARRERA 3 No1-79 SOPO CUNDINAMARCA.
TEL 3105973524
Ntcrepresentaciones27@hotmail.com

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **28** | Pan tajado | El pan tajado es un producto de panadería horneado, de textura blanda, suave y forma rectangular (tipo molde), elaborado principalmente con harina de trigo fortificada, agua, azúcar, grasa vegetal y levadura. Se caracteriza por un color dorado uniforme, miga suave, aroma característico y empaque en bolsa de polietileno. Características Organolépticas: Color: Dorado/marrón claro en la corteza, blanco/crema en la miga. Olor/Sabor: Característico a pan horneado, sin sabores u olores extraños. Textura: Miga suave, elástica y corteza fina. Almacenamiento: Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz directa. Vida Útil: Generalmente entre 15 y 25 días en condiciones normales. debidamente empacado y rotulado, el empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante, su Presentación Neta de 450 gramos. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE BOLSA X 450 GRAMOS | UN | 1 | $ 10.184 | 0% | $ 10.184 |
| **29** | Mayonesa | La mayonesa es una emulsión fría y espesa elaborada principalmente a base de yema de huevo, aceite vegetal y un ácido (como vinagre o jugo de limón). La mayonesa deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: blanco uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. No se permite la adición de almidones naturales o modificados. GALON X 3800 GRAMOS | UN | 1 | $ 139.992 | 19% | $ 166.590 |

CARRERA 3 No1-79 SOPO CUNDINAMARCA.
TEL 3105973524
Ntcrepresentaciones27@hotmail.com

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **30** | Queso doble crema tajado | Es un queso fresco blando y elástico con una estructura fibrosa de largas hebras de proteínas orientadas en paralelo, (queso de pasta hilada) no presenta gránulos de cuajada, no contiene corteza. El queso debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro.UNIDAD X BLOQUE DE 2500 GRAMOS | UN | 1 | $ 162.640 | 0% | $ 162.640 |
| **31** | Jamón de cerdo | El jamón de cerdo (cocido o curado), un derivado cárnico rico en proteínas con grasas moderadas y sal. Su textura es firme/tierna, color rosado/rojo brillante y sabor suave (cocido) o intenso (curado), destinado al consumo directo, conservado en refrigeración. Descripción del Producto: Producto obtenido a partir de la pierna trasera del cerdo (pernil), sometido a un proceso de salazón, inyección de salmuera y cocción (cocido). Ingredientes Típicos: Pierna de cerdo, sal, azúcar (dextrosa), conservantes (E-250, E-252), antioxidantes (E-301, E-316) y estabilizantes (en cocidos). Características Organolépticas: Color: Rosado suave (cocido) o rojo púrpura (curado). Sabor: Suave y salado, con aroma característico. Textura: Homogénea, poco fibrosa y tierna. Vida útil: 75 días (cocido empacado) al vacio y en condiciones de refrigeración. Empaque: Vacío (bolsas PA/PE) o atmósfera modificada, apto para uso alimentario.Empaque al vacio por libra | UN | 1 | $ 33.440 | 5% | $ 35.112 |

CARRERA 3 No1-79 SOPO CUNDINAMARCA.
TEL 3105973524
Ntcrepresentaciones27@hotmail.com

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **32** | Sal | Se caracteriza por ser un sólido cristalino, blanco o ligeramente amarillento, inodoro y soluble en agua. Su tamaño de grano es mayor que el de la sal fina, y puede ser utilizada en diversas aplicaciones, desde la cocina hasta la industria. Principalmente cloruro de sodio (NaCl), pero puede contener pequeñas cantidades de otros minerales como magnesio, calcio, yodo y sulfatos. En presentacion de Bolsa por kilogramo | UN | 1 | $ 5.776 | 0% | $ 5.776 |
| **33** | Salchichas para perro | La salchicha tipo perro (hot dog) es un embutido precocido de pasta fina y emulsificada, elaborada con mezcla de carne de cerdo, res y/o pollo. Se caracteriza por su textura suave, sabor ahumado, color rosado intenso y forma cilíndrica. Generalmente, requiere refrigeración (0°C - 4°C) y tiene una vida útil de aprox. 30 días. Descripción del Producto: Embutido escaldado y ahumado de pasta fina, diseñado para perros calientes. Ingredientes Comunes: Carne de cerdo, carne de pollo separada mecánicamente, agua, almidón de yuca/papa, proteína de soya, sal, tocino, especias, nitrito de sodio (fijador de color), antioxidantes y ahumado natural. Características Organolépticas: Textura: Fina, firme y homogénea. Color: Rosado o marrón claro uniforme. Sabor: Característico, con notas de humo y especias. Alérgenos: Puede contener soya y derivados de cereales con gluten. Conservación y Vida Útil: Mantener refrigerado entre 0°C y 4°C. El producto sellado al vacío suele durar 30 días, aunque puede variar según el fabricante. Requisitos Sanitarios y Calidad Debe cumplir con la normatividad de inocuidad (ausencia de Salmonella y Listeria). Empaque no adhesivo con información nutricional clara. Registro sanitario vigente.EN PRESENTACION DE PAQUETE 10 UNIDADES X540 GRAMOS | PAC | 1 | $ 46.968 | 5% | $ 49.316 |

CARRERA 3 No1-79 SOPO CUNDINAMARCA.
TEL 3105973524
Ntcrepresentaciones27@hotmail.com

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **34** | Queso campesino | Es un queso fresco Es un producto fresco, no ácido, sin maduración, obtenido por la coagulación de la leche y debe ser obtenido de leche pasteurizada proveniente de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. Sabor, color, olor, característicos del producto, con textura propia del tipo. Por su contenido de humedad y su contenido de grasa en extracto seco es clasificado como semigraso y semiduro. UNIDAD BLOQUE X 2000 GRAMOS | UN | 1 | $ 119.168 | 0% | $ 119.168 |
| **35** | Pan perro | Pan de tamaño individual, tradicionalmente de 8–12 cm de diámetro. Puede estar cubierto con ajonjolí (sésamo) o ser liso.Se elabora con harina de trigo, levadura, agua, sal, azúcar y grasa vegetal o mantequilla. Ideal para armar perros calientes. Producto fermentado, horneado y empacado.Puede incluir aditivos como mejoradores, conservadores y emulsionantes para mayor durabilidad. Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad. El rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE 12 UNIDADES X 800 GRAMOS. | PAC | 1 | $ 15.048 | 0% | $ 15.048 |

CARRERA 3 No1-79 SOPO CUNDINAMARCA.
TEL 3105973524
Ntcrepresentaciones27@hotmail.com

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **36** | Pan para Hamburguesa | Pan redondo de tamaño individual, tradicionalmente de 8–12 cm de diámetro. Puede estar cubierto con ajonjolí (sésamo) o ser liso. Se elabora con harina de trigo, levadura, agua, sal, azúcar y grasa vegetal o mantequilla. Ideal para armar hamburguesas de carne, pollo, pescado o vegetales. Producto fermentado, horneado y empacado.Puede incluir aditivos como mejoradores, conservadores y emulsionantes para mayor durabilidad. Propiedades como la textura, el color, la dureza y la elasticidad, así como a características químicas como la composición de carbohidratos, proteínas, grasas y humedad. El rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega.PAQUETE 12 UNIDADES X 800 GRAMOS. | PAC | 1 | $ 17.784 | 0% | $ 17.784 |
| **37** | Carne Bovino vicera callo de Res | El callo de víscera bovino, conocido comúnmente como mondongo, panza o menudo, es el revestimiento comestible del estómago de la vaca. Se considera una víscera blanca, rica en proteínas de alto valor, colágeno, hierro, zinc y vitamina B12. Requiere una cocción prolongada para ablandarse y es clave en platos tradicionales como sopas y guisos. Empacado al vacio por Kilo | KG | 1 | $ 34.960 | 0% | $ 34.960 |
| **38** | Salsa de tomate | La salsa de tomate deberá presentar las siguientes características organolépticas: - Aspecto: Consistencia blanda y uniforme. - Olor: propio del tomate y libre de olores extraños. - Sabor: agridulce y libre de sabores extraños. - Color: rojo uniforme, no deberá presentar partes decoloradas ni oscuras o ennegrecimientos. GALON X 3800 GRAMOS | UN | 1 | $ 135.280 | 19% | $ 160.983 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **39** | Papa criolla | La papa criolla (Solanum phureja) es un tubérculo andino de piel y pulpa amarilla, caracterizado por su textura harinosa, sabor intenso y rápida cocción. con alto contenido de carbohidratos, potasio y vitaminas A y C. Es un producto perecedero con vida útil corta a temperatura ambiente. Características Físicas: Forma redonda u oblonga, tamaño pequeño a mediano, piel delgada y lisa, pulpa amarilla intensa. Peso Promedio: 20 - 25 gramos por unidad. Diámetro Promedio: 25 mm – 35 mm. Sabor y Textura: Harinosa, suave y de cocción rápida. Empacada en bolsa por Kilo | UN | 1 | $ 10.640 | 0% | $ 10.640 |
| **40** | Plátano maduro | El plátano es una de las variedades procedentes de cualquier variedad del género Musa Sapientum, destinados para el consumo, al someterlo a un proceso térmico a excepción de la variedad banano y bocadillo que se pueden consumir en fresco. Es considerado fruto climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación según su calidad como categoría extra, I y II. | KG | 1 | $ 12.160 | 0% | $ 12.160 |
| **41** | Harina de trigo | Harina de trigo producto elaborado con granos de trigo común Triticum aestivum L, o trigo ramificado Triticum compactum host,o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado o germen y el resto se muele hasta darle un grado determinado de finura. Empacada en arroba por 25 libras | UN | 1 | $ 85.120 | 5% | $ 89.376 |
| **42** | Mantequilla de origen animal | Mantequilla es el producto graso higienizado, obtenido a partir de la crema de leche fresca, adicionado o no de cultivos lácticos específicos y sometidos a proceso de batido. Unidad por Libra | UN | 1 | $ 53.200 | 19% | $ 63.308 |
| **43** | Polvo de Hornear | El polvo de hornear (baking powder) es un agente leudante químico compuesto por bicarbonato de sodio, un ácido (como crémor tártaro) y almidón, diseñado para esponjar y dar volumen a masas de repostería. Se activa con humedad y calor, ideal para bizcochos, muffins y galletas, sin necesidad de tiempos de fermentación. UNIDAD X LIBRA | UN | 1 | $ 17.784 | 19% | $ 21.163 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **44** | Levadura instantánea seca | La levadura seca instantánea es un agente leudante de acción rápida y alta concentración, diseñado para añadirse directamente a la harina sin necesidad de hidratación previa. Es ideal para panadería y repostería por su consistencia, rapidez y facilidad de uso, requiriendo un 25% menos de cantidad que la levadura fresca. Es resistente y no requiere refrigeración hasta abrir el empaque. Ofrece un levado rápido, buen aroma y es ideal para masas de pizza y panes.UNIDAD X LIBRA | UN | 1 | $ 33.440 | 19% | $ 39.794 |
| **45** | Pan rollo | El pan rollo (o cascarita) es un producto de panadería tradicional, caracterizado por ser un pan semiojaldrado, de masa laminada con grasa, forma oblonga y enrollada. Posee una textura crujiente por fuera y suave por dentro, elaborado con harina de trigo fortificada con miga uniforme color crema, aroma característico y un sabor ligeramente dulce. De Vida útil Aproximadamente entre 6-7 días en condiciones frescas y secas, o hasta 20 días según fichas técnicas de almacenamiento debidamente empacado y rotulado, el empaque debe ser adecuado para proteger el producto y mantener su frescura, rotulado debe incluir información clara sobre el producto y su fabricante, verificando el origen del producto, su fecha de caducidad, las condiciones de almacenamiento y transporte, así como la correcta información nutricional y de etiquetado. Cada unidad de producto, con peso promedio de 60 gramos por unidad. Se debe se garantizar las condiciones adecuadas durante su almacenamiento y trasporte, libres de olores o sabores desagradables, en el momento de entrega. El producto debe de tener larga fecha de vencimiento. | UN | 1 | $ 1.368 | 0% | $ 1.368 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **46** | Pechuga de pollo deshuesada | La pechuga de pollo cruda es un corte magro del músculo pectoral, caracterizado por un color rosado pálido, textura firme y flexible, y aroma neutro. Es un alimento de alto valor proteico, bajo en grasas, que requiere refrigeración y manejo higiénico para evitar patógenos como Salmonella. De Color y Olor: Tono rosado claro uniforme. La grasa blanca o amarillenta indica frescura. El olor debe ser neutro, no ácido ni desagradable. De Textura: Firme al tacto y elástica. Una superficie viscosa, pegajosa o demasiado blanda indica deterioro. Producto altamente perecedero. Se debe almacenar refrigerado y consumir en pocos días, o congelado para un almacenamiento a largo plazo. comúnmente comercializado deshuesado y sin piel (suprema), libre de hueso (esternón y costillas), limpio y libre de coágulos o plumas.Empacada al vacio por kilogramos | KG | 1 | $ 39.520 | 0% | $ 39.520 |
| **47** | Papaya verde pintona | Papaya fruto proveniente de cualquier variedad de la especie Cariaca papaya S. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 9.120 | 0% | $ 9.120 |
| **48** | Naranja común | La naranja común (Citrus sinensis) es una fruta cítrica de forma redonda u ovalada, de tamaño mediano, con una piel gruesa de color naranja brillante. Su pulpa jugosa se divide en gajos y presenta un sabor dulce con notas ligeramente ácidas, característico de los cítricos. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 9.120 | 0% | $ 9.120 |
| **49** | Mora | La mora es un fruto de arbusto perteneciente al género Rubus. Se consume directamente o como insumo en jugos, postres, mermeladas, salsas y repostería. Alta en vitamina C, antioxidantes, fibra y compuestos fenólicos. Producto altamente perecedero, requiere manejo cuidadoso y refrigeración. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 12.160 | 0% | $ 12.160 |
| **50** | Guayaba pera | Fruta tropical originaria de América, ampliamente cultivada en climas cálidos. Rica en vitamina C, fibra, antioxidantes y minerales como potasio. Usada para consumo directo o en elaboración de jugos, jaleas, mermeladas, dulces, salsas y postres. Variedades comunes: guayaba blanca, guayaba rosada, guayaba pera. Producto altamente perecedero, requiere refrigeración tras cosecha. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 9.120 | 0% | $ 9.120 |
| **51** | Guanábana | La guanábana (Annona muricata) es una fruta tropical grande (hasta 3-4 kg y 40 cm), de forma ovoidal con cáscara verde espinosa y pulpa blanca, jugosa, ácida-dulce, con semillas negras. Es rica en agua (82.8%), vitamina C, potasio y fibra. De forma ovoide, cáscara delgada verde oscura brillante con espinas suaves, pulpa blanca, fibrosa y muy aromática.Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 15.200 | 0% | $ 15.200 |
| **52** | Lulo | Fruta tropical andina, muy popular por su sabor exótico y refrescante.Usada principalmente en jugos, sorbetes, mermeladas y postres. Rica en vitamina C, hierro, fósforo y compuestos antioxidantes.Producto muy perecedero, requiere manejo postcosecha cuidadoso.Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 12.160 | 0% | $ 12.160 |
| **53** | Mango Tommy | Mangifera indica, comúnmente mango o melocotón de los trópicos, es una especie arbórea perteneciente a la familia de las anacardiáceas. El mango es una fruta de la Zona Intertropical de pulpa carnosa y dulce. Destaca entre sus principales características su buen sabor.Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 12.160 | 0% | $ 12.160 |

CARRERA 3 No1-79 SOPO CUNDINAMARCA.
TEL 3105973524
Ntcrepresentaciones27@hotmail.com

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **54** | Piña Fresca | Piña fruto proveniente de cualquier variedad cayena lisa, (Ananas comosus L. Meer), destinada para el consumo en fresco o como materia prima para el procesamiento. La piña contiene un 85% de agua, Hidratos de Carbono y Fibra. Puede servirse como fruta al natural o en variedad de jugos y conservas. Es rico en sacarosa, fructosa, glucosa, vitaminas y mineral. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 9.120 | 0% | $ 9.120 |
| **55** | Manzana Roja | La manzana es de la familia de las Rosáceas, de las que hay cerca de 2.500 variedades conocidas y del género (Malus Pumila Mill) La manzana se clasifica en categoría Extra, I y II.Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 27.360 | 0% | $ 27.360 |
| **56** | Mandarina verde | La mandarina (Citrus nobilis Loureiro) tiene maduración poscosecha, sus características color, tamaño, sabor, grado de acidez, dependen de la variedad. La mandarina se clasifica en categoría Extra, I y II.Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 28.880 | 0% | $ 28.880 |
| **57** | Limón Tahití | Fruto proveniente de la especie (Citrus × limón), cuyos frutos son pequeños, verdes o amarillos, de pulpa ácida y fuertemente aromática, destinada para el consumo fresco o como materia prima para el procesamiento. Es considerado fruto no climatérico, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos establecerán su clasificación como categoría extra, I y II.Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 12.160 | 0% | $ 12.160 |
| **58** | Fresa fresca | Fresa de la variedad Chandler Fragaria vasca, freseras, es un género con varias especies de plantas rastreras. Su nombre deriva de la fragancia que posee (fraga, en latín). Son cultivadas por su fruto comestible llamado fresa o frutilla. Es considerado fruta no climatérica, sus características color, tamaño, sabor, grado de madurez y defectos, establecerán su clasificación como categoría extra, I y II. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 21.280 | 0% | $ 21.280 |
| **59** | Garbanzo seco | El garbanzo son leguminosas, sus granos provenientes de la especie Cicer arietinum L., comprende los granos de garbanzo enteros y sanos de tamaño y forma rugosidad y color que difiere notoriamente de la variedad que se considere. El garbanzo se clasifica por su tamaño en dos tipos: garbanzo grande y garbanzo pequeño.Bolsa por kilogramo | KG | 1 | $ 12.160 | 0% | $ 12.160 |
| **60** | Pasta de tomate | Producto higienizado elaborado a partir de tomates (Lycopersicum esculentum) sanos y maduros enteros troceados o triturados o de pulpa, pasta o concentrado de tomate adicionado de sal edulcorantes vinagre condimentos especies, con o sin la adición de aditivos permitidos.Bolsa por kilogramo | KG | 1 | $ 38.000 | 19% | $ 45.220 |
| **61** | Frijol Caraota negro | El frijol negro seco (Phaseolus vulgaris) es una legumbre versátil y nutritiva, base en la cocina latinoamericana, rica en proteínas, fibra, hierro y potasio. Bolsa por libra | UN | 1 | $ 10.640 | 0% | $ 10.640 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **62** | Frijol Zaragoza | El frijol Zaragoza en Colombia (*Phaseolus spp.*) es una variedad tradicional de alto consumo, reconocido por su grano de color rojo púrpura, forma aplanada y tamaño mediano-grande. Se comercializa seco, seleccionado y libre de olores extraños, cumpliendo con la NTC 871. Es ideal para sopas, caldos y guisos, con granos que conservan su integridad tras la cocción. Bolsa por libra | UN | 1 | $ 20.520 | 0% | $ 20.520 |
| **63** | Salsa de soya | Salsa tradicional asiática elaborada a partir de soya (soja), trigo, agua y sal. Se obtiene por fermentación natural (más tradicional) o por hidrólisis química (proceso industrial rápido). Se usa para marinar, sazonar, cocinar, o como aderezo.Muy popular en la cocina china, japonesa, coreana, tailandesa y global. Fuente de umami, con alto contenido en sodio.Galón X 4000 gramos | UN | 1 | $ 65.360 | 19% | $ 77.778 |
| **64** | Salsa bbq | La salsa BBQ (barbecue) es una salsa espesa y de sabor dulce, ahumado y ligeramente ácido, elaborada a base de puré de tomate, azúcar, vinagre, especias y saborizantes naturales. Se utiliza como acompañamiento o marinado para carnes, pollo, costillas y otras preparaciones a la parrilla o al horno. La presentación por 3000 gramos está orientada al consumo institucional, gastronómico o para servicio de alimentos.Galón X 3000 gramos | UN | 1 | $ 94.240 | 19% | $ 112.146 |

CARRERA 3 No1-79 SOPO CUNDINAMARCA.
TEL 3105973524
Ntcrepresentaciones27@hotmail.com

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **65** | Pierna pernil de pollo blanca | Carne de pollo, es el producto obtenido de la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto del ave, incluyendo piel, grasa, tendones y vasos, proveniente pollo. La carne debe provenir de una planta de beneficio autorizada. Debe estar libre de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores, depósitos calcáreos, parásitos, libre de olores anormales entre otros. En su entrega, debe presentar como parámetros técnicos. Olor: característicos de la especie. Color de la carne: rosa pálido. La carne debe ser transportada en vehículos que garanticen las condiciones de refrigeración que permitan la conservación de esta. Deberá ser empacada en material sanitario de primer uso, que no alteren las características organolépticas fisicoquímicas y microbiológicas de la carne y que sean resistentes a la manipulación, al transporte. Empacado al vacio por Kilogramo | KG | 1 | $ 27.360 | 0% | $ 27.360 |
| **66** | Espagueti | Pasta seca, larga y cilíndrica, elaborada principalmente con sémola de trigo duro fortificada (hierro, niacina, tiamina, riboflavina, ácido fólico) y agua. Cumple con la NTC 1055 (Norma Técnica Colombiana), presenta un color amarillo característico, sabor neutro y textura firme tras la cocción. Ingredientes: Sémola de trigo seleccionado fortificada y agua (puede contener huevo). Características físicas: Longitud de 25-30 cm, sección circular, humedad inferior al 14%. Presentacion de Bolsa por Kilogramo | KG | 1 | $ 10.640 | 5% | $ 11.172 |
| **67** | Plátano verde | El plátano verde es la fruta inmadura del plátano macho (Musa paradisiaca), reconocida por su textura firme, sabor neutro a ligeramente amargo, y su alto contenido en almidón. A diferencia del plátano maduro, no se consume crudo, sino que se cocina, fríe, hornea o hierve, siendo un alimento básico en muchas cocinas de América Latina, el Caribe, África y Asia. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 12.160 | 0% | $ 12.160 |
| **68** | Frijol verde | El frijol verde es la vaina inmadura de la planta del frijol (Phaseolus vulgaris). es muy apreciado por su sabor suave, en Colombia es un cultivo de ciclo corto (75-80 días) de alto consumo, con variedades como Cargamanto (rojo/blanco), Calima y Radical. textura tierna y su valor nutritivo. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 21.280 | 0% | $ 21.280 |
| **69** | Arracacha fresca | Arracacha o apio criollo es una raíz tuberosa procedente de la especia Arracacia xanthorrhiza Bancroft, hortaliza de la familia de la apiceae. La arracacha se cultiva principalmente por su raíz reservante que es de sabor agradable y de fácil digestibilidad, su parte comestible es la raíz que asemeja a una zanahoria engrosada, ésta puede ser de color blanco, amarillo o morado según la variedad, posee un almidón muy fino, con alto contenido de calcio y vitamina A (variedad amarilla), y niveles adecuados de niacina, ácido ascórbico y fósforo. Su principal inconveniente es su corta vida de almacenamiento y su vulnerabilidad para sufrir daños durante el transporte. La arracacha se clasificará como calidad primera y segunda. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 10.640 | 0% | $ 10.640 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **70** | Mazorca tierna | La mazorca tierna (chócolo) en Colombia, especialmente variedades como Corpoica V-115, se caracteriza por su grano amarillo crema, sabor dulce, alto contenido de fibra y vitamina C. Se cosecha en estado lechoso, con mazorcas de 16-18 cm. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 12.160 | 0% | $ 12.160 |
| **71** | Lenteja seca | La lenteja (Lens culinaris) es una leguminosa comestible de pequeño tamaño, forma lenticular y superficie lisa. Es una de las legumbres más antiguas cultivadas por el ser humano, ampliamente valorada por su alto contenido proteico, fibra, hierro y facilidad de cocción. Se presenta generalmente seca, aunque también se puede encontrar en forma cocida o precocida. En presentacion por Bolsa de libra | UN | 1 | $ 12.160 | 0% | $ 12.160 |
| **72** | Arveja seca | La arveja seca (*Pisum sativum*) es una leguminosa que se consume principalmente en su forma seca. Tiene un tamaño pequeño y forma redonda o ligeramente ovalada. Es apreciada por su alto contenido en proteínas, fibra, vitaminas y minerales, además de ser una excelente fuente de energía y un alimento básico en muchas culturas. En presentacion por Bolsa de libra | UN | 1 | $ 9.120 | 0% | $ 9.120 |
| **73** | Crema de leche | Es el producto higienizado, obtenido por reposo o centrifugación de la leche, adicionado o no de cultivos lácticos específicos, se puede obtener como crema de leche para batir, crema de leche batida, crema de leche en pulverizadores y crema de leche en polvo. Según su contenido en grasa láctea la crema de leche se clasificará en: rica en grasa, entera y semientera. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de ultrapasteuruzación (UHT) o esterilización. En presentacion de Bolsa por litro | UN | 1 | $ 42.560 | 19% | $ 50.646 |

CARRERA 3 No1-79 SOPO CUNDINAMARCA.
TEL 3105973524
Ntcrepresentaciones27@hotmail.com

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **74** | Carne Lomo Ancho | La carne de chatas se refiere a los cortes provenientes de la parte delantera del animal, específicamente de la región delantera del lomo y pecho de la res. Esta carne es conocida por su sabor intenso y su textura firme, aunque suele tener mayor contenido de tejido conectivo y grasa que otras partes más nobles, lo que la hace ideal para preparaciones que requieren cocciones largas como guisos, estofados y caldos. Estos cortes incluyen piezas como el brazuelo, chambarete, espaldilla y pecho. Debido a su estructura muscular, la carne de chatas suele ser más dura que la de cortes de lomo o solomillo, pero su sabor es muy apreciado en la cocina tradicional. Empacada al vacio por Kilo | KG | 1 | $ 68.400 | 0% | $ 68.400 |
| **75** | Cebolla morada fresca | Pertenece a la familia Liliaceae variedad y su nombre científico es Allium cepa. Morfológicamente posee hojas tubulares o cilíndricas y alargadas que se juntan en una base que se llama bulbo que es la principal parte comestible del tallo, el cual está dividido en dos, el superior aéreo y el inferior que forma el bulbo tunicado. La cebolla cabezona roja se clasifica de acuerdo a sus características de calidad en: calidad extra, de primera y segunda. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 9.120 | 0% | $ 9.120 |
| **76** | Chorizo de cerdo tipo antioqueño | Incluyen un rango de pH entre 4.2 y 5.1, una actividad de agua (aw) entre 0.94 y 0.98, humedad del 45.1% al 56.4%, y porcentajes de proteína, grasa y cenizas en el extracto seco que varían del 31.6% al 40.3%, 48.2% al 56.9% y 3.85% al 5.1%, respectivamente. El chorizo contiene un porcentaje significativo de proteína, lo que le da valor nutricional. Embutido cárnico surtido en diferentes sabores y presentaciones conforme a necesidad de preparación de recetas. Empacado al vacío x 450 gramos. Con máximo 20% de grasa. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 85.272 | 5% | $ 89.536 |

CARRERA 3 No1-79 SOPO CUNDINAMARCA.
TEL 3105973524
Ntcrepresentaciones27@hotmail.com

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **77** | Lomo de cerdo | Carne de cerdo: parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de la especie porcina, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano. Sus cortes o postas provenientes al realizarse el deshuese, o la separación de la carne del tejido óseo de las diferentes partes del cerdo. Empacada al vacio por Kilo | KG | 1 | $ 42.560 | 0% | $ 42.560 |
| **78** | Repollo blanco | Repollo blanco: Rico en agua, carbohidratos, proteínas y fibra. También es una buena fuente de vitaminas como la C y A, y minerales como el potasio, calcio y selenio. Su contenido de agua es alto, alrededor del 80%, lo que lo hace refrescante y fácil de digerir. El repollo tiene un sabor fuerte y ligeramente dulce. Su color es verde pálido a blanco.Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 6.080 | 0% | $ 6.080 |
| **79** | Pimentón | Pimentón (Capsicum annuum) de variedades cultivares fruto del pimiento para ser consumido fresco, su color puede variar dependiendo de la variedad desde verde, amarillo, naranja al rojo sangre. Sus variedades pueden ser dulces, agridulces y picantes).Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 16.720 | 0% | $ 16.720 |
| **80** | Paprika | Paprika o pimentón (Capsicum annuum) fruto del pimiento rojo desecado y reducido a polvo. Su color puede variar del rojo naranja al rojo sangre. Se utiliza como condimento o adobo para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos. Ampliamente empleado en la elaboración de derivados cárnicos. Empacado en Bolsa por Kilogramo | KG | 1 | $ 41.040 | 19% | $ 48.838 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **81** | Chocolate pastilla | El chocolate en pastilla es un producto sólido elaborado a base de pasta de cacao, azúcar y, en algunos casos, leche en polvo, manteca de cacao y otros ingredientes aromáticos. Se presenta en forma de tabletas gruesas o discos compactos, diseñados principalmente para su disolución en líquidos calientes como agua o leche, siendo tradicionalmente utilizado en bebidas calientes, repostería y cocina. Empacado en Bolsa por Libra | UN | 1 | $ 25.840 | 5% | $ 27.132 |
| **82** | Café molido | El café molido es el producto obtenido a partir de granos de café tostados y posteriormente triturados hasta alcanzar un tamaño de partícula adecuado para su método de preparación (filtro, prensa francesa, espresso, etc.). Es uno de los formatos más consumidos a nivel mundial, ya que permite una preparación rápida y conserva buena parte de los aromas y sabores del grano.Empacado en Bolsa por Libra | UN | 1 | $ 53.200 | 5% | $ 55.860 |
| **83** | Zanahoria | La zanahoria es una hortaliza de raíz comestible, de color anaranjado intenso (aunque puede haber variedades moradas, rojas o amarillas), textura crujiente, sabor dulce y aroma suave. Se consume cruda o cocida y es rica en vitamina A, fibras y antioxidantes. Al granel por Kilogramo | KG | 1 | $ 6.080 | 0% | $ 6.080 |
| **84** | Pescado Mojarra roja | La mojarra roja (Oreochromis spp.) en Colombia es un pez de cultivo de carne blanca y firme, con alto valor proteico y bajo en grasas, ideal para comercialización fresca o eviscerada. Nombre Técnico: Oreochromis sp. (Tilapia roja). Descripción Física: Pez de forma ovalada, plana, color rojo característico, ojos brillantes y agallas rojo claro. Calidad de Carne: Carne blanca, firme, textura suave y sabor tenue. Peso Comercial: Generalmente comercializada en peso entre los 250 a 350 gramos, eviscerada y sin presencia de escamas, bajo condiciones de congelación y empacada al vacío en cantidad por kilo de producto. | KG | 1 | $ 30.400 | 0% | $ 30.400 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **85** | Papa a la francesa precocida | La papa a la francesa precocida es un producto elaborado a partir de papa fresca seleccionada, pelada, cortada en bastones, blanqueada y parcialmente frita, luego congelada para su conservación. Está lista para freír o llevar al horno, manteniendo una textura crujiente por fuera y suave por dentro. Su presentación Por 2 kilos está orientada al consumo institucional, doméstico o gastronómico. | UN | 1 | $ 42.560 | 19% | $ 50.646 |
| **86** | Pasta Macarrón | La pasta tipo macarrón es un alimento seco, cilíndrico y hueco, elaborado principalmente con sémola de trigo duro y agua, caracterizado por su alto contenido en carbohidratos complejos y proteínas. En presentacion de Bolsa por Libra | UN | 1 | $ 7.600 | 5% | $ 7.980 |
| **87** | Pasta tipo fideos | La Pasta tipo fideos (pastas alimenticias secas) elaborados con sémola/harina de trigo duro, agua y fortificantes. Son una fuente rica en carbohidratos, baja en grasa, que aporta energía y micronutrientes (hierro, vitaminas del grupo B), con un tiempo de cocción variable según el grosor.En presentacion de Bolsa por Libra | UN | 1 | $ 7.600 | 5% | $ 7.980 |
| **88** | Pasta tipo lasaña | La pasta para lasaña es un producto alimenticio seco en forma de láminas rectangulares, elaborado principalmente con sémola de trigo duro y agua, diseñado para prepararse al horno. Suele ser precocida (lista para horno) o tradicional, con textura firme, color crema y características orgánicas de trigo. En presentacion de Paquete por Libra | UN | 1 | $ 30.400 | 5% | $ 31.920 |
| **89** | Lechuga verde | La lechuga (Lactuca sativa) es una planta anual, propia de las regiones semi- templadas, que se cultiva con fines alimentarios. Entre las variedades de lechuga se destacan: Romana, francesa, Batavia, Lechuga de hoja de roble. La lechuga tiene muy poco valor nutritivo, con un alto contenido de agua (90-95%). Es rica en antioxidantes, como las vitaminas A, C, E, B1, B2, B3, B9 y K; minerales: fósforo, hierro, calcio, potasio y aminoácidos. Al granel por Libra | UN | 1 | $ 6.080 | 0% | $ 6.080 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **90** | Botellón de agua purificada | El botellón de agua potable con capacidad volumétrica de 20 litros (equivalente a 5 galones). La capacidad puede variar según la marca y el tipo de botellón, pero 20 litros es la medida más estándar en envase reutilizable o descartable que contiene agua tratada, purificada o mineral, destinada para consumo humano. Botellón de policarbonato, PET o polietileno HDPE (grado alimenticio).Capacidad: 18.5 a 20 litros (estándar).Tipo: Retornable (reutilizable) o descartable. Cierre: Sello hermético de seguridad, tapa inviolable.Condiciones de almacenamiento: Lugar fresco, seco, protegido del sol y de productos químicos.Manipulación: No debe rodarse ni exponerse a contaminantes. | UN | 1 | $ 38.000 | 0% | $ 38.000 |
| **91** | Moldes para lasaña | Los moldes de aluminio desechables con capacidad de 8 oz (aprox. 230-250 ml/gr), como las cacerolas REF: 021, son ideales para porciones individuales de lasaña. Estos recipientes pequeños son perfectos para porciones personales o "junior", ofreciendo una opción práctica para hornear, servir y transportar. Tienen medidas aproximadas de 14 x 11.5 cm con tapas transparentes. PAQUETE 8 ONZAS CON TAPA X 20 UNIDADES | PAC | 1 | $ 608 | 19% | $ 724 |
| **92** | Jabón líquido para loza | Jabón líquido para loza, producto de higiene diseñado para limpiar utensilios o superficies. Su fórmula contiene agentes limpiadores (surfactantes), humectantes y fragancias. Antibacterial, neutro, multiusos. Presentación del producto: Bidones de 20 Litros o más (para uso institucional). Apariencia: Líquido transparente o opaco, viscoso.Color: Variable (incoloro, azul, verde, etc.), uniforme.Aroma: Agradable y característico (cítrico, floral, neutro, etc.). pH (a 25°C):/ 7.0 – 9.0 (multiusos). Viscosidad: 1,000 a 5,000 cP (según uso y tipo de dispensador). Tensoactivos aniónicos o no iónicos: ≥ 10% (según fórmula). Preservantes: Autorizados para garantizar estabilidad microbiana. En presentacion de Galón por 20 LITROS | UN | 1 | $ 190.000 | 19% | $ 226.100 |
| **93** | Jabón líquido desengrasante | El jabón desengrasante es un limpiador líquido de uso industrial o doméstico formulado especialmente para remover grasa, aceite, carbón, residuos orgánicos y suciedad adherida en utensilios, maquinaria, cocinas, pisos o superficies metálicas. Puede ser alcalino o neutro, dependiendo de su uso. Aspecto: Líquido viscoso, transparente u opaco. Color: Verde, azul, ámbar u otro, según formulación.Aroma: Cítrico, pino, neutro o característico.pH: 9.0 – 12.5 (dependiendo de concentración). Tensoactivos aniónicos o no iónicos: ≥ 10%. Solubilidad: 100% en agua. Acción desengrasante: Alta eficacia sobre grasa animal y mineral. Biodegradabilidad: ≥ 90%. Poder espumante: Bajo a medio (según formulación). No inflamable, no tóxico en condiciones normales de uso. Presentación del producto: En presentacion de Galon de 20 Litros (uso industrial). | UN | 1 | $ 173.280 | 19% | $ 206.203 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **94** | Hipoclorito de sodio (cloro) | El hipoclorito de sodio (NaOCl) es un compuesto químico en solución acuosa, utilizado como desinfectante, blanqueador y sanitizante. Es eficaz contra bacterias, virus, hongos y otros microorganismos, y se emplea en limpieza de superficies, desinfección de agua, alimentos y lavandería. Concentración de NaOCl: Uso doméstico: 3% – 6%. Color: Amarillo pálido a verdoso. Olor: Cloro característico. Densidad: 1.08 – 1.2 g/mL (según concentración). Solubilidad en agua: Total. Acción antimicrobiana: Bactericida, virucida, fungicida. Biodegradabilidad: No aplicable (compuesto inorgánico), pero se descompone rápidamente en condiciones normales- Presentación del producto: Galón de 20 Litros. | UN | 1 | $ 129.200 | 19% | $ 153.748 |
| **95** | Escoba cerda Blanda | La escoba es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con cerdas y un mango largo. Se utiliza para barrer y recoger suciedad, polvo o residuos en pisos de interiores o exteriores. Puede fabricarse con distintos tipos de fibras y materiales según el uso previsto. | UN | 1 | $ 10.792 | 19% | $ 12.842 |
| **96** | Trapero para piso | El trapero, también conocido como mopa o trapeador, es una herramienta manual de limpieza compuesta por un cabezal con tiras absorbentes (de hilo, tela o microfibra) y un mango largo. Se utiliza para limpiar y secar superficies de piso, especialmente en ambientes domésticos, comerciales e industriales. | UN | 1 | $ 19.608 | 19% | $ 23.334 |
| **97** | Servilletas de papel | Las servilletas de papel son productos desechables elaborados con papel tissue (celulosa), diseñadas para la higiene personal o la limpieza ligera durante el consumo de alimentos. Pueden ser blancas o impresas, en una o más capas (hojas), y con distintos tamaños y presentaciones.PAQUETE X 300 UNIDADES PARTIDOS COLOR BLANCO | UN | 1 | $ 5.776 | 19% | $ 6.873 |
| **98** | Paño de algodón | El paño de cocina en algodón es un accesorio textil utilizado en entornos domésticos, institucionales o industriales para secar utensilios, limpiar superficies, manipular recipientes calientes o cubrir alimentos. Está fabricado con tela de algodón 100%, lo que le confiere alta absorción, resistencia y facilidad de lavado. Es reutilizable, higiénico y apto para el uso en cocinas y áreas de preparación de alimentos.UNIDAD 30 CM X 30 CM | UN | 1 | $ 28.880 | 19% | $ 34.367 |
| **99** | Papel aluminio | El papel aluminio es una lámina delgada de aluminio puro, utilizada comúnmente para envolver, proteger y conservar alimentos. Es resistente al calor, al vapor, a la humedad y a la luz, lo que lo convierte en un material ideal para cocinar, hornear y almacenar productos alimenticios. La presentación de 100 metros es adecuada para uso institucional, comercial o doméstico intensivo.ROLLO X 100 METROS | UN | 1 | $ 57.760 | 19% | $ 68.734 |
| **100** | Papel vinipel | El papel vinipel es una película plástica transparente y adherente, fabricada a base de PVC (cloruro de polivinilo) o materiales similares aptos para contacto con alimentos. Se utiliza para envolver, proteger y conservar productos alimenticios, manteniéndolos frescos y evitando su contaminación. La presentación de 300 metros es ideal para uso institucional, comercial o industrial.ROLLO X 100 METROS | UN | 1 | $ 12.920 | 19% | $ 15.375 |

NTC
Representaciones S.A.S.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **101** | Esponja Acerada para loza | Las esponjas de limpieza son artículos fabricados con materiales sintéticos o naturales, diseñadas para remover suciedad, grasa o residuos en diversas superficies. Pueden estar destinadas para uso doméstico, o institucional.PAQUETE X 2 UNIDADES | PAC | 1 | $ 13.528 | 19% | $ 16.098 |
| **102** | Esponjilla de alambre | La esponja de alambre es un estropajo metálico elaborado con hilos de acero inoxidable o acero galvanizado, diseñado para remover residuos incrustados, grasa difícil y carbonilla en utensilios metálicos, parrillas, hornos y estufas. Es un producto de alta abrasividad, de uso común en cocinas industriales, restaurantes y hogares. La presentación por 12 unidades facilita su uso en ambientes de alto consumo.PAQUETE X 12 UNIDADES | PAC | 1 | $ 18.620 | 19% | $ 22.158 |
| **103** | TOALLAS DE PAPEL MULTIUSOS | Esta toalla tipo Multiusos para mano es una solución de alto rendimiento, diseñada con gran capacidad de absorción y resistencia, ideal para limpiar grasas, aceites y líquidos en talleres, cocinas industriales y áreas de trabajo, siendo más higiénico que los trapos convencionales. Controla el desperdicio gracias a su precorte, pues se utiliza solo lo necesario.Con tubo removible para que dispense hasta la última hoja. Características: Rollo de 100 m, 1 Hoja, Natural KIMBERLY, Precortado.PACA X 6 UNIDADES X ROLLO DE 100 METROS | UN | 1 | $ 243.200 | 19% | $ 289.408 |
| | | | | | | **SUBTOTAL** | **$ 3.613.496** |
| | | | | | | **VALOR IMPUESTO** | **$ 349.030** |
| | | | | | | **VALOR TOTAL** | **$ 3.962.526** |

Vigencia de la cotización: 30 días calendario

Cordialmente,

**KAREN YULIETH ORTIZ.**

C.C. 1.016.065.647 DE BOGOTA

CARRERA 3 No1-79 SOPO CUNDINAMARCA.
TEL 3105973524
Ntcrepresentaciones27@hotmail.com