LOTE 6-SASI-STD-CASA-065-2026

OFERTA ECONÓMICA

PROVEEDOR: M&G PROYECTOS E INVERSIONES SAS

Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precios unitarios ofrecidos por M&G PROYECTOS E INVERSIONES
1	50161814	Alulosa en polvo :Alulosa, Monosacarido extraido del trigo, higos y pasas (D-alulosa, D-psicosa), apariencia polvo cristalino color blanco crema, libre de sabores y olores extraños, con notas dulces, de alta solubilidad, pureza mayor o igual al 98 porciento, pH entre 4- 7 porciento, humedad menor o igual al 1 porciento, Metales pesados (Arsenico menor a 0,5 mg/Kg, Plomo menor de 0,5 mg/Kg, Especificaciones microbiológicas: aerobios mesófilos menos de 1000 UFC/g, E Coli negativa/g, coliformes totales menos de 3 NMP/g, mohos y levaduras menos de 25 UFC/g, Salmonella-Shigella negativo/25 g, libre de alérgenos, Vida útil no inferior a 20 meses. Empaque presentación: empacado en bolsa trilaminada de un (1) kg, con barrera a gases, humedad, aromas. La capa externa es de PET de calibre 12 - 14; la capa intermedia Polipropileno bio-orientado (BOPP) de calibre 14 -16 metalizado y la capa interna polietileno de calibre 300. Con zipper para reuso del usuario final, y termosellada. Rotulado directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente. Entregar ficha técnica del producto.	1,00	KG	41.055,00 COP
2	60111408	Cinta de amarre Twist :Carrete por 100 metros de Cinta alambrada de amarre Twist, Atarápido, Color dorado, plateado y rojo fiesta. Función: cerrar o amarrar paquetes, bolsas, empaques.	1,00	BOB	23.400,00 COP
3	12171504	Colorante hidrosoluble :Frasco por 70 ml de Colorante hidrosoluble. Colores: surtidos. Efecto/ terminado: Mate, Colorante alimentario hidrosoluble de alta concentración. Ideal para colorear diferentes masas de confitería. Rotulado con etiqueta indeleble procedente del fabricante, que cumpla con todos los criterios establecidos en la normatividad vigente . (Nombre de producto, marca, contenido neto, ingredientes, fabricante, direccion del fabricante, fecha de vencimiento no inferior a 24 meses, forma de conservacion y uso, entre otros), libre de sustancias extrañas, libre de agentes microbianos. sabor y olor neutros, libre de alergenos. Con boquilla dosificadora gota a gota. Entregar ficha técnica del producto.	1,00	UN	34.034,00 COP
4	12171504	Colorante liposoluble liquido (base manteca de cacao) :Colorante liposoluble liquido (base manteca de cacao). Presentación Tarro por 200 gramos mínimo. Colores surtidos. Colorantes Liposolubles de efecto/terminado mate. Base manteca de cacao, Colorante alimentario de alta concentración. Ideal para colorear diferentes masas de chocolate. Rotulado con etiqueta indeleble de acuerdo a la normativa vigente . (Nombre de producto, contenido neto, ingredientes, fabricante, direccion del fabricante, fecha de vencimiento no inferior a 24 meses, forma de coservacion y uso, entre otros), libre de sustancias extrañas, libre de agentes microbianos, libre de alergenos. Sabor y olor neutros. Entregar ficha técnica del producto.	1,00	UN	240.393,00 COP
5	12171504	Colorante liposoluble polvo Metalizado x 40 gr :Colorante liposoluble en polvo metalizado, en presentación Tarro por 40 gramos mínimo. Colores surtidos. Colorante alimentario de alta concentración. Ideal para colorear diferentes masas. rotulado con etiqueta indeleble de acuerdo a la normatividad vigente. (Nombre de producto, contenido neto, ingredientes, fabricante, direccion del fabricante, fecha de vencimiento no inferior a 24 meses, forma de conservación y uso), libre de sustancias extrañas, libre de agentes microbianos. sabor y olor neutros, libre de alergenos. Entregar ficha técnica del producto.	1,00	UN	244.333,00 COP
6	12171504	Colorante liposoluble polvo x 40 gr :Colorante liposoluble en polvo efecto mate, en presentación Tarro por 40 gramos mínimo. Colores surtidos. Colorante alimentario de alta concentración. Ideal para colorear diferentes masas. rotulado con etiqueta indeleble de acuerdo a la normatividad vigente. (Nombre de producto, contenido neto, ingredientes, fabricante, direccion del fabricante, fecha de vencimiento no inferior a 24 meses, forma de conservación y uso), libre de sustancias extrañas, libre de agentes microbianos. sabor y olor neutros, libre de alergenos. Entregar ficha técnica del producto.	1,00	UN	244.333,00 COP
7	50161814	Eritritol en polvo :Eritritol, Polialcohol en polvo cristalino con un poder endulzante de 0,7 - 0,8 veces al azúcar de caña. Apariencia gránulos, color blanco, olor neutro, libre de olores extraños, sabor dulce, libre de sabores extraños, pureza de 99 - 100 porciento, pH de 5,0 - 7,0, humedad inferior o igual al 2%. Rango de derretimiento 119-123°C, Metales pesados (Arsenico menor a 0,3 mg/Kg, Plomo menor de 0,5 mg/Kg, Especificaciones microbiológicas: mesófilos menos de 300 UFC/g, E Coli negativa/g, coliformes totales menos de 0,3 NMP/g, mohos y levaduras menos de 25 UFC/g, Salmonella-Shigella negativo/25 g, Cenizas menor o igual a 0,1 porciento, Vida util no inferior a 20 meses al momento de la entrega. libre de alérgenos, Empaque presentación: empacado en bolsa trilaminada de un (1) kg, con barrera a gases, humedad, aromas. La capa externa es de PET de calibre 12-14; la capa intermedia Polipropileno bio-orientado (BOPP) de calibre 14 - 16 metalizado y la capa interna polietileno de calibre 300. Con zipper para reuso del usuario final, y termosellada. Rotulado directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente. Entregar ficha técnica del producto.	1,00	KG	34.213,00 COP
8	50161814	Estevia en polvo :Estevia en polvo, presentación Bolsa trilaminada metalizada por kilogramo Glucósidos de esteviol (E960), polvo fino, aroma natural, poder edulcorante 300 - 400 veces superior que el azúcar , Apariencia: polvo fino de color blanco. Sabor dulce y aroma neutro. Humedad < 2 porciento, libre de alérgenos, vida útil 2 años, fecha de vencimiento no menor a 22 meses al momento de la entrega, No GMO, Salmonella sp.- Ausente en 25 g, Escherichia coli NMP/g NMP/g Ausente, Listeria monocytogenes Ausencia/25g. libre de alérgenos. Empaque presentación: Bolsa individual de un (1) kg, elaborada con barrera a gases, humedad, aromas y otros factores, con tres capas de material. La capa externa es de PET de calibre 12 -14; la capa intermedia es de Polipropileno bio-orientado (BOPP) de calibre 14 - 16,metalizado y la capa interna es de polietileno de calibre 300. Con zipper para reuso del usuario final, y termosellada. Rotulado directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente. Entregar ficha técnica del producto.	1,00	KG	388.238,00 COP
9	51212014	Fruto del monje en polvo :Extracto Puro de Monk Fruit, fruto del monje de alta pureza, aditivo endulzante de apariencia de polvo fino, color crema, con olor característico del fruto, libre de sabores extraños, sabor dulce con notas malteadas. Metales pesados (Arsénico menor 1 ppm, Plomo menor 1 ppm, cadmio menor a 0,3 ppm, mercurio menor a 0,1 ppm), pureza 99 - 100 porciento, pH entre 5 - 7, humedad inferior al 2 porciento. Especificaciones microbiológicas: aerobios mesófilos menos de 1000 UFC/g, E Coli negativa/g, coliformes totales menos de 10 NMP/g, mohos y levaduras menos de 100 UFC/g, Salmonella-Shigella negativo/25 g. Vida útil no inferior a 20 meses. Libre de alérgenos. Empaque presentación: empacado en bolsa trilaminada de 500 g, con barrera a gases, humedad, aromas. La capa externa es de PET de calibre 12 - 14; la capa intermedia Polipropileno bio-orientado (BOPP) de calibre 14 -16 metalizado y la capa interna polietileno de calibre 300. Con zipper para reuso del usuario final, y termosellada. Rotulado directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente.	1,00	LB	1.008.525,00 COP
10	51212014	Goma arabiga :Goma arabiga, disacarido de origen vegetal natural de uso alimentario, calidad USP, no GMO, que se obtiene de la resina de árboles de acacia. Tiene excelentes propiedades formadoras de película y de estabilización y una alta capacidad emulsionante. La goma arábiga también se utiliza como encapsulante y adhesivo natural. Indice de metales pesados menor a 0,005 porciento w/w. Empaque presentación: empacado en bolsa individual de un (1)) kg, elaborada con barrera a gases, humedad, aromas y otros factores, con tres capas de material. La capa externa es de PET de calibre 12 -14; la capa intermedia es de Polipropileno bio-orientado (BOPP) de calibre 14 -16 metalizado y la capa interna es de polietileno de calibre 300. La capa de PET le da resistencia a la bolsa, y la capa de polietileno garantiza su sellado. Con zipper para reuso del usuario final, y termosellada. Rotulado directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente. Entregar ficha técnica del producto.	1,00	KG	56.538,00 COP

11	50101716	Grano de cacao :Cacao en grano, Bulto por 50 kilogramo Semilla completa y fermentada y seca de la especie Theobroma cacao L. El cacao en grano debe estar adecuadamente fermentado, seco, exento de olores extraños, libre de infestación por insectos, libre de granos múltiples y almendras partidas, con humedad inferior al 7 porciento. El cacao en grano debe cumplir con los Requisitos generales y específicos establecidos en la NTC 1252 (Quinta Actualización). No reposado, Igualmente debe tener un tamaño uniforme, con peso superior a 120 gramos por cada 100 granos. El Proveedor debe presentar ficha técnica del cumplimiento de los requisitos establecidos. Empaque: en bultos de fique x 50 kilos peso neto de producto.	1,00	SC	1.691.875,00 COP
12	50161814	Isomalt :Isomalt polvo de aspecto cristalino blanco, de Sabor dulce, inodoro. Tamaño de partícula 0,1 mm. Humedad máxima del 4 porciento, D manitol maximo 0,5 g/100 g d.m, D Sorbitol maximo 0,5 g/100 g d.m, azucares reductores maximo 0,2 g/100 g d.m. Arsenico: máximo 0,2 mg/Kd d m. Niquel máximo 1 mg/Kd d m. Plomo máximo 0,2 mg/Kd d m. Total Metales pesados máximo 10 mg/Kd d m. Total bacterias mesófilicas máx. 100 ufc/g, mohos, max. 10 ufc/g, hongos, max. 10 ufc/g, Coliformes E Coli Negativo/25 g. Con contenido insignificante de fibra, de grasa, de sodio, proteinas, vitaminas, minerales. carbohidratos máximos en 100 g menor o igual a 97 g. Empaque presentación: empacado en bolsa individual de un (1) kg, elaborada con barrera a gases, humedad, aromas y otros factores, con tres capas de material. La capa externa es de PET de calibre 12 -14; la capa intermedia es de Polipropileno bio-orientado (BOPP) de calibre 14 -16 metalizado y la capa interna es de polietileno de calibre 300. Con zipper para reuso del usuario final, y termosellada. Rotulado directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente. Entregar ficha técnica del producto.	1,00	KG	41.055,00 COP
13	50161814	Maltitol en polvo: Maltitol en polvo, polialcohol (edulcorante). Apariencia: polvo cristalino. Olor suave. Color blanco. Sabor fresco y dulce. Granulometría: menor al 55% mayor de 53 um. Humedad: menor o igual a 1%. Pureza: mayor o igual a 98%. Extracto seco: 99,5%. Conductividad: menor o igual a 20 uS/cm. Características microbiológicas: aerobios mesófilos: menor o igual a 100 UFC/g. Mohos y levaduras: menor o igual a 10 UFC/g. Azúcares reductores: 0,1% máximo. Metales pesados: máximo 10 mg/kg. Níquel: 1 mg/kg máximo. Arsénico: 3 mg/kg máximo. Libre de alérgenos. Empaque presentación: empacado en bolsa individual de 1 kg, elaborada con barrera a gases, humedad, aromas y otros factores, con tres capas de material. La capa externa es de PET calibre 12-14; la capa intermedia es de polipropileno bio-orientado (BOPP) calibre 14-16 metalizado y la capa interna es de polietileno calibre 300. Con cierre tipo zipper para reuso del usuario final y termosellada. Rotulado directamente del fabricante cumpliendo la normativa vigente. Entregar ficha técnica del producto.	1,00	KG	18.992,00 COP
14	50161814	Maltodextrina en polvo: Maltodextrina en polvo. Espesante y humectante con bajo poder edulcorante. Composición: producto obtenido durante la hidrólisis del almidón de maíz. Equivalente de dextrosa: mínimo 16,5 y máximo 20. Cenizas sulfatadas: máximo 0,5%. Soluble en agua e insoluble en grasas. Apariencia: polvo. Color: blanco o ligeramente amarillo. Sabor ligeramente dulce. Libre de materias extrañas. pH: entre 4 y 5. Humedad: máximo 6%. Empaque presentación: empacado en bolsa individual de 1 kg, elaborada con barrera a gases, humedad, aromas y otros factores, con tres capas de material. La capa externa es de PET calibre 12-14; la capa intermedia es de polipropileno bio-orientado (BOPP) calibre 14-16 metalizado y la capa interna es de polietileno calibre 300. Con cierre tipo zipper para reuso del usuario final y termosellada. Rotulado directamente del fabricante cumpliendo la normativa vigente.	1,00	KG	8.699,00 COP
15	50151500	Manteca de cacao desodorizada :Manteca de cacao desodorizada Caja por 25 kilogramos obtenida por presión de la pasta de cacao, sometida posteriormente a procesos de refinación y desodorización. Producto Natural. Parámetros Fisicoquímicos: Humedad: 0,4 porciento max, Acidez (expresada como ácido oleico): min 0,5 porciento - máx. 1,75 porciento, Punto de Fusión: 32°C-34°C, Ácidos Grasos Trans: 0, Ácidos Grasos Saturados: 60,5 porciento, Ácidos Grasos Monoinsaturados: 35,5 porciento, Ácidos Grasos Poliinsaturados: 4,0 porciento, Color: blanco crema, Sabor: característico a manteca de cacao, Parámetros Microbiológicos: Aerobios Totales: 5000 UFC máx, Hongos: 50 UFC máx, Levaduras: 50 UFC máx, E. Coli: Negativo, Salmonella: Negativo. El Proveedor debe presentar ficha técnica del cumplimiento de los requisitos establecidos. Empaque primario: Bolsa de polietileno de baja densidad calibre 3 y embalada en Cajas de cartón impresa capacidad para 25 kilos. Almacenamiento, manejo y transporte: El producto debe mantenerse en un lugar fresco y seco y con un estricto control de plagas. El transporte utilizado debe estar limpio y libre de olores extraños, fugas, astillas y plagas. Vida util no inferior a 12 meses al momento de la entrega.	1,00	CXC	2.787.750,00 COP
16	50151500	Manteca de cacao Natural :Caja por 25 kilogramos de Manteca de cacao natural. obtenida por presión de la pasta de cacao, sometida posteriormente a procesos de refinación. Producto Natural. Parámetros Fisicoquímicos: Humedad: 0,4porciento max, Acidez (expresada como ácido oleico): min 0,5 porciento - máx. 1,75porciento, Punto de Fusión: 32°C-34°C, Ácidos Grasos Trans: 0, Ácidos Grasos Saturados: 60,5porciento, Ácidos Grasos Monoinsaturados: 35,5porciento, Ácidos Grasos Poliinsaturados: 4,0porciento, Color: tenue, amarillo crema, Sabor: característico a manteca de cacao, Parámetros Microbiológicos: Aerobios Totales: 5000 UFC máx, Hongos: 50 UFC máx, Levaduras: 50 UFC máx, E. Coli: Negativo, Salmonella: Negativo. El Proveedor debe presentar ficha técnica del cumplimiento de los requisitos establecidos. Empaque primario: bolsa de polietileno de baja densidad calibre 3 y embalada en Cajas de cartón impresa capacidad para 25 kilos. Almacenamiento, manejo y transporte: El producto debe mantenerse en un lugar fresco y seco y con un estricto control de plagas. El transporte utilizado debe estar limpio y libre de olores extraños, fugas, astillas y plagas. Vida util no inferior a 20 meses al momento de la entrega.	1,00	CXC	2.540.750,00 COP
17	48101802	Molde policarbonato :Molde de policarbonato para chocolatería, (unidad) material de fabricación cien por ciento en policarbonato virgen transparente, superficie interna lisa, proporciona alta resistencia en su utilizacion, además de aportar mayor brillo a la cobertura de chocolate. Libre de cloruro de polivinilo (PVC). Superficie lisa, brillante y de acabados no porosos. Marcación de referencias y marcas con laser. Tamaño del molde 27.5 cm largo x 17.5 cm ancho x 2.8 cm alto, 24 cavidades. Tamaño del bombon de 11 - 12 gramos . Tamaño cavidad 4.5x 2.5 cm diámetro x 1.2 cm profundidad.	1,00	UN	161.640,00 COP
18	48101802	Molde policarbonato :Molde de policarbonato para chocolatería para tabletas, (unidad) fabricado cien por ciento en policarbonato virgen transparente, proporciona alta resistencia en su utilizacion, además de aportar mayor brillo a la cobertura de chocolate. Libre de cloruro de polivinilo (PVC). Superficie lisa, brillante y de acabados no porosos. Marcación de referencias y marcas con laser. Tamaño del molde 27.5 cm largo x 17.5 cm ancho x 2.8 cm alto, 3 cavidades de tabletas de 0.5 cm de profundidad. Tamaño de la tableta 90 a 100 gramos.	1,00	UN	167.802,00 COP
19	48101802	Molde pralinas :Molde pralinas, fabricado en de Silicona color blanco, (unidad) Cuadros Flexibles y resistentes. Medida de cada cavidad: mm 23 x 23 x 14 , Resiste Temperatura -40º a 280º C. Contiene entre 50 - 54 cavidades x Molde	1,00	UN	298.334,00 COP
20	48101802	Moldes de silicona para gomitas (unidad): moldes elaborados en silicona de alta calidad, 100% silicona, libres de BPA, antiadherentes, aptos para contacto con alimentos, no tóxicos, inodoros y sin sabor. Ofrecen flexibilidad y seguridad en su uso. Garantía de 3 años. Dimensiones: ancho entre 18 y 20 cm y largo entre 33 y 35 cm. Contenido entre 24 y 30 cavidades. Capacidad por cavidad entre 5 y 6 ml. Aptos para uso en horno, lavavajillas, congelador, nevera y microondas. Resisten temperaturas desde menos 60 hasta 260 grados C. Incluye soporte plástico.	1,00	UN	180.863,00 COP
21	50161814	Palatinosa: Palatinosa (isomaltulosa), disacárido reductor compuesto por una molécula de glucosa y una de fructosa unidas por enlace glucosídico 1,6. Apariencia: color blanco cristalino. Sabor dulce. Olor inodoro. Nombre químico: monohidrato de 6-O-glucopiranosil-fructofuranosa (isomaltulosa monohidrato). Características fisicoquímicas: agua máximo 6,0 g/100 g. Isomaltulosa mínimo 98 g/100 g base seca. Otros sacáridos máximo 2 g/100 g base seca. Conductividad máximo 0,01 g/100 g base seca. Características microbiológicas: bacterias mesófilas máximo 100 UFC/g. Levaduras máximo 10 UFC/g. Mohos máximo 10 UFC/g. Coliformes (E. coli): negativo en 25 g. Contenido nutricional: contenido insignificante (0) de fibra, sodio, grasas y vitaminas. Carbohidratos máximo 95 g por cada 100 g. Condiciones de almacenamiento: temperatura recomendada entre 15 y 30 grados C. Humedad relativa no superior al 60%. Vida útil: mínimo 2 años desde la fecha de producción en condiciones de almacenamiento recomendadas y en su empaque original sin abrir. Producto apto para veganos y vegetarianos. No modificado genéticamente (NO GMO). Libre de alérgenos. Empaque presentación: empacado en bolsa trilaminada de 1 kg con barrera a gases, humedad y aromas. La capa externa es de PET calibre 12; la capa intermedia de polipropileno bio-orientado (BOPP) calibre 14 metalizado y la capa interna de polietileno calibre 300. Con cierre tipo zipper para reuso del usuario final y termosellada. Rotulado directamente por el fabricante cumpliendo la normativa vigente. Entregar ficha técnica del producto.	1,00	KG	32.500,00 COP
22	50101700	Pasta de almendra :Pasta de almendra (Masapán) Tarro por 6 kilogramo Mínimo. Ideal para rellenar bombones y trufas. Libre de aceite de palma, libre de gluten, Consistencia densa para armar figuras. Empacada en recipiente plásticos, con sello de seguridad y sello interno, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente	1,00	UN	893.549,00 COP

23	50101700	Pasta de avellana :Pasta de avellana. Presentación Tarro por 6 kilogramos Mínimo. Pasta fina, concentrada de avellana (99.4 porciento)con el sabor clásico y delicado de las avellanas. Libre de gluten, libre de aceite de palma, de consistencia densa, pasta estabilizada, sabor, aroma y color intensos y agradables puesto que proceden de un nivel de tostado correcto y uniforme. Empacada en recipiente plásticos, con sello de seguridad y sello interno, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente.	1,00	UN	881.166,00 COP
24	50192400	Pasta de Cheesecake :Pasta semielaborada con sabor y aroma a tarta de queso. Tarro por 3 Kilogramos Mínimo , color marrón claro, con trozos de galleta, para rellenar, decorar postres y helados, exclusivamente para uso industrial. Libre de aceite de palma, libre de productos como pescados o crustáceos, semillas de sésamo, libre sulfitos. Envasado en envase plástico original sellado de seguridad y tapa rosca, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente. Características microbiológicas: Recuento total en placa < 50000 u.f.c./g, coliformes totales < 100 u.f.c./g , Escherichia coli < 10 u.f.c./g , ,Levaduras y mohos < 1000 u.f.c./g, Staphylococcus aureus < 10 u.f.c./g, Salmonella Ausente en 25 g. Vida útil no inferior a 22 meses	1,00	KG	279.876,00 COP
25	50192400	Pasta de fresa :Pasta de Fresa. Presentación Tarro por 3 Kilogramos Mínimo. Pasta densa homogenea, fuerte sabor a fresas ingredientes,Jarabe de glucosa, acidificante: ácido cítrico, contiene trocitos de fresa y pulpa concentrada de fresa, Lípidos <0,2g, Hidratos de carbono 55-60 g, pH 0,5 -1,5, Grados Brix 75 -77, aw 0,690 ± 0,025, vida útil mayor a 1,5 años, libre de gluten, libre de aceite de palma, Empacada en recipiente plásticos, con sello de seguridad y sello interno, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente.	1,00	UN	280.296,00 COP
26	50192400	Pasta de fruto de la pasión (Maracuyá) :Pasta semielaborada con fruta de la pasión Maracuyá, con semillas. Tarro por 1 Kilogramo Mínimo, color amarillo-naranja , para rellenar, decorar chocolates y postres. Sabor caracteristico a maracuyá. exclusivamente para uso industrial. Libre de aceite de palma, libre de alérgenos, libre sulfitos. Envasado en envase plástico original sellado de seguridad y tapa rosca, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente. Parámetros fisicoquímicos: 0,5 g de proteína. Aw: 0,830 ± 0,025, grados brix: 65,50 ± 1,00, pH: 2,80 ± 0,50. Características microbiológicas: Recuento total en placa < 50000 u.f.c./g, coliformes totales < 100 u.f.c./g , Escherichia coli < 10 u.f.c./g , ,Levaduras y mohos < 1000 u.f.c./g, Staphylococcus aureus < 10 u.f.c./g, Salmonella Ausente en 25 g. Vida útil no inferior a 22 meses. Producto vegano, libre de gluten.	1,00	KG	87.803,00 COP
27	50192400	Pasta de frutos del bosque :Pasta de frutos del bosque. Tarro por 3 Kilogramos Mínimo. Aroma en pasta con sabor a frutos del bosque, Aspecto fisico: Pasta densa de color rojo. Ingredientes: Azúcar, agua, glucosa, aromatizantes, espesante: carragenina; colorante Dosificacion y modo de uso aconsejado: 30g por cada 500g.caracteristicas fisicoquimicas: carbohidratos: 36 porciento otros solidos: 7 porciento proteinas: 7 porciento PH: n.d. grasa: 49 porciento Residuo seco: n.d. caracteristicas microbiologicas: recuento total de bacterias 1000 UFC / g máx. levaduras 25 UFC / g máx. moldes 25 UFC / g máx. coliformes ausentes / g Escherichia coli ausente / g salmonelle ausente / 25 g . Empacada en recipiente plásticos, con sello de seguridad y sello interno, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente.	1,00	UN	280.624,00 COP
28	50192400	Pasta de Limón :Pasta de Limón. Presentación Tarro por 1 kilogramo Mínimo. Pasta densa homogenea, fuerte sabor ácido ingredientes,Jarabe de glucosa, acidificante: ácido cítrico, zumo de limón entre 3 y el 20 porciento, Lípidos <0,2g, Hidratos de carbono 55-60 g, pH 0,5 -1,5, Grados Brix 75 -77, aw 0,690 ± 0,025, vida útil mayor a 1,5 años, libre de gluten, libre de aceite de palma. Empacada en recipiente plásticos, con sello de seguridad y sello interno, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente.	1,00	KG	122.588,00 COP
29	50192400	Pasta de mandarina :Pasta de mandarina, Presentación Tarro por 1 Kilogramo mínimo . Pasta densa homogenea, fuerte sabor ácido ingredientes,Jarabe de glucosa, acidificante: ácido cítrico, zumo de mandarina entre 3 y el 20 porciento, trozos de mandarina, Lípidos <0,2g, Hidratos de carbono 55-60 g, pH 0,5 -1,5, Grados Brix 75 -77, aw 0,690 ± 0,025, vida útil mayor a 1,5 años, libre de gluten, libre de aceite de palma. Empacada en recipiente plásticos, con sello de seguridad y sello interno, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente.	1,00	KG	100.683,00 COP
30	50192400	Pasta de Naranja :Pasta de Naranja. Presentación Tarro por 1 kilogramo Mínimo. Pasta densa homogenea, fuerte sabor ácido ingredientes,Jarabe de glucosa, acidificante: ácido cítrico, zumo de naranja entre 3 y el 20 porciento, trozos de mandarina, Lípidos <0,2g, Hidratos de carbono 55-60 g, pH 0,5 -1,5, Grados Brix 75 -77, aw 0,690 ± 0,025, vida útil mayor a 1,5 años, libre de gluten, libre de aceite de palma, material de empaque apto para alimentos. en tarros de 1 -1.2 kilogramo rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente..	1,00	KG	235.740,00 COP
31	50192400	Pasta de pistacho :Pasta de pistacho. Presentación Tarro por 1 kilogramo Mínimo. Pasta grasa con efecto saborizante para la aromatización de cremas de pastelería. Aspecto fisico: Pasta de pistacho con un sabor intenso, color verde vibrante y agradable retrogusto floral.Ingredientes: Pasta de pistachos, azúcar, aceite vegetal, cacao en polvo, lecitina de soja, aromas. Caracteristicas microbiologicas caracteristicas fisicoquimicas: carboidratos: 36porciento otros solidos: 7porciento proteinas: 7porciento PH: n.d. grasa: 49porciento Residuo seco: n.d. caracteristicas microbiologicas: baterias aerobicas: < 10.000 UFC/g Listeria monocytogenes: ausente /25g coliformes: <10 UFC/g stafilococo aureus: <0,3UFC/g Escherichia coli: ausente UFC/g moho y levaduras: <100 UFC/g Salmonella spp: ausente /25g. Empacada en recipiente plásticos, con sello de seguridad y sello interno, rotulada directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente.	1,00	KG	202.546,00 COP
32	50161814	Polidextrosa :Polidextrosa. Ingrediente alimentario, polisacarido, se utiliza como espesante , aporta cuerpo, volumen y palatabilidad a alimentos y bebidas, por lo que permite reducir el contenido en azúcar y grasas de los alimentos, reduciendo el contenido calórico sin que se vea afectada se calidad organoléptica. Pureza, polidextrosaporciento bs 90, Humedad, porciento 3.0, pH (solución al 10porciento) Min. 5.0 Máx. 6.0, Fibra soluble porciento 80, Sorbitol porciento bs 2.0, D-Glucosa Anhidra porciento bs Min. 4.0 Máx 6.5 Sabor ligeramente dulce, color ligeramente amarillo, resistente a la temperatura 135 ° C-140 ° C , pH 2,5-3,5, solubilidad del 80 al 90 porciento. libre de alérgenos. Empaque presentación: empacado en bolsa trilaminada individual individual de un (1)kg, elaborada con barrera a gases, humedad, aromas y otros factores, con tres capas de material. La capa externa es de PET de calibre 12; la capa intermedia es de Polipropileno bio-orientado (BOPP) de calibre 14 metalizado y la capa interna es de polietileno de calibre 300. La capa de PET le da resistencia a la bolsa, y la capa de polietileno garantiza su sellado. Con zipper para reuso del usuario final, y termosellada. Rotulado directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente.	1,00	KG	13.343,00 COP
33	13111203	Rollo de acetato :unidad Rollo de acetato de 5 - 6 cm de ancho, Medida tira de acetato:5 Aa6 cm de ancho x 200 metros. Ideal para armar figuras, soporte de postres, entre otros. Seguro para el uso en alimentos.	1,00	UN	65.000,00 COP
34	50192300	Serigrafía :Serigrafía surtida. (unidad). Hoja de Serigrafia: Laminas de acetato impresas con diferentes formas y colores de tintas comestibles.Medidas 22 - 25 cm de ancho X 32 - 35 cm de largo. Diseños requeridos: Cacao Oro	1,00	UN	19.800,00 COP

35	50161814	Sorbitol liquido :Sorbitol liquido, polialcohol obtenido a través de la hidrogenación del maíz y / o azúcares de caña de azúcar. Aditivo alimentario usado como edulcorante, espesante, estabilizador, humectante, incrementador de volumen y secuestrante, Producto viscoso incoloro e inoloro, 70 por ciento tan dulce como el azúcar, densidad 20 °C) de 1, 32- 1,35 g/cm3 solubilidad en agua (20 °C) soluble en agua, etanol, glicerol, pH 5,0 - 7,0, viscosidad 180 - 185 cP, azucares reductores máximo 9 porciento, azucares máximo 0,2%, plomo máximo. 0,5 mg/kg, níquel máximo. 1mg/kg, cenizas máximo. 0,1 porciento , recuento total máximo 1000 UFC/g, hongos y levaduras máximo 100 UFC/g, producto NO GMO, vida útil mayor a 1,5 años, libre de alérgenos, libre de aceite de palma. Envase: garrafa plástica por un galón, con sello de seguridad y sello interno, rotulado directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente. Entregar ficha técnica del producto.	1,00	GAR	130.000,00 COP
36	50161814	Sucralosa en polvo :Sucralosa en polvo. Edulcorante alimenticio no nutritivo, se obtiene a partir de la sacarosa, poder edulcorante 600 veces más dulce que el azúcar. Sabor dulce, color blanco, si olor, Es compatible con otros ingredientes y a su vez permanece estable en procesos de altas temperaturas como la pasterización, Potenciador de sabor, Humedad máx 2porciento. pH 5-7.Termoestable, Hidrosoluble. Metales pesados máx. 10 ppm. libre de alérgenos. Empaque presentación: empacado en bolsa individual de un (1) kg, elaborada con barrera a gases, humedad, aromas y otros factores, con tres capas de material. La capa externa es de PET de calibre 12; la capa intermedia es de Polipropileno bio-orientado (BOPP) de calibre 14 metalizado y la capa interna es de polietileno de calibre 300. La capa de PET le da resistencia a la bolsa, y la capa de polietileno garantiza su sellado. Con zipper para reuso del usuario final, y termosellada. Rotulado directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente..	1,00	KG	250.100,00 COP
37	11101518	Talco :Talco usp para uso en alimentos . Aspecto: Polvo blanco, fino, micropulverizado, inodoro, untuoso al tacto. Características: Producto no tóxico, Vida util restante mínimo 18 meses antes de su vencimiento. Empaque presentación: empacado en bolsa individual de un (1) kg, elaborada con barrera a gases, humedad, aromas y otros factores, con tres capas de material. La capa externa es de PET de calibre 12; la capa intermedia es de Polipropileno bio-orientado (BOPP) de calibre 14 metalizado y la capa interna es de polietileno de calibre 300. La capa de PET le da resistencia a la bolsa, y la capa de polietileno garantiza su sellado. Con zipper para reuso del usuario final, y termosellada. Rotulado directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente. Entregar ficha técnica del producto.	1,00	KG	38.675,00 COP
38	48101802	Tapete de silicona :Tapete de Silicona SPV(Unidad), fabricados en silicona alimentaria, reforzado con fibra de vidrio, Proporciona una distribución uniforme del calor. Resiste temperaturas severas entre los -40ºC y los 280ºC, (para Hornear y congelar). Medidas ancho entre 45 y 50 cm y largo entre 60 y 65 cm. Reutilizable hasta 2.000 veces, puede usarse por ambos lados).	1,00	UN	148.760,00 COP
39	50131704	Yogur en polvo tipo griego :Yogurt tipo griego en polvo sin azúcar añadida, proviene de las bebidas lácteas, fermentado naturalmente por especies seleccionadas de lactobacilos, sabor ligeramente ácido y notas aromáticas características a la grasa láctea. Ingredientes: Yogur natural sin azúcar líquido (leche entera higienizada, fermento láctico: S. Lactis y L. Bulgaricus), suero, proteína concentrada de suero, leche descremada, caseinato de sodio (proteínas lácteas), maltodextrina, dextrosa, sabor natural tipo griego, ácido láctico, dióxido de silicio (anticompactante), Bacillus coagulans (probióticos), goma arábiga (estabilizantes) y butilhidroxitolueno (antioxidante). Olor a Grasa láctea, ligeramente ácido, sabor: Lácteo y acido, característico del yogurt tipo griego, color amarillo crema, Humedad máximo 4 porciento, cenizas entre el 1% y 3%, proteína entre el 14% y 20%, porcentaje de grasa entre 6.0 - 14, porcentaje de carbohidratos entre 55 y 65 porciento, azucares totales entre 40 - 50 porciento, porcentaje de azucares añadidas entre 5.0 - 10 porciento, ausencia de salmonella SP en 25 g. Escherichia Coli (UFC/g)negativa, Coliformes fecales (UFC/g) menor de 10, Estafilococos coagulasa positivo (UFC/g) menor de 100. Vida útil mínimo 10 meses antes de su vencimiento. Empaque presentación: bolsa individual de un (1) kg, elaborada con barrera a gases, humedad, aromas y otros factores, con tres capas de material. La capa externa es de PET de calibre 12; la capa intermedia de Polipropileno bio-orientado (BOPP) de calibre 14 metalizado y la capa interna de polietileno de calibre 300. La capa de PET da resistencia a la bolsa, y la capa de polietileno garantiza su sellado. Con zipper para reuso del usuario final, y termosellada. Rotulado directamente del fabricante cumpliendo Normativa vigente Entregar ficha técnica del producto.	1,00	KG	95.158,00 COP
40	50131704	Yogur natural en polvo :Yogurt natural en polvo sin azúcar (producto lácteo cultivado viscoso con aroma y sabor acido característico del yogurt otorgado por S. Lactis y L. Bulgaricus), maltodextrina, proteínas lácteas (concentrado de suero de proteina y suero al 12 porciento), sabor natural a yogur Bacillus coagulans (probioticos) color crema. Humedad máximo 4 porciento, proteína entre el 14-24 porciento, grasa entre 9.0 - 17, carbohidratos entre 50-60 porciento, azucares totales entre 20 - 30 porciento, azucares añadidas entre 5.0 - 10 porciento, lactosa entre 12 - 23 porciento, Acidez titulable (Ácido láctico) entre 2.0-3.5, Probióticos (Bacillus coagulans UFC/g) Mínimo 1 x 106 Microorganismos aerobios mesófilos (UFC/g) menor de 1000, Mohos y levaduras (UFC/g) menor de 100, Recuento de Bacillus cereus (UFC/g) menor de 100, ausencia de salmonella SP en 25 g. E. coli (UFC/g)negativa, Coliformes fecales (UFC/g) menor de 10, Estafilococos coagulasa positivo (UFC/g) menor de 100. Vida útil mínimo 10 meses antes de su vencimiento. Empaque presentación: empacado e en bolsa trilaminada de un (1) kg, con barrera a gases, humedad, aromas. La capa externa es de PET de calibre 12; la capa intermedia Polipropileno bio-orientado (BOPP) de calibre 14 metalizado y la capa interna polietileno de calibre 300. Con zipper para reuso del usuario final, y termosellada. Rotulado directamente del fabricante cumpliendo la Normativa vigente. Entregar ficha técnica del producto.	1,00	KG	118.029,00 COP