INFORME EVALUACIÓN PROCESO DE SELECCIÓN
INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA No. **148-MC-056-2023**

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA PARA LOS PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA, LACTEOS Y CONFECCIONES DEL CPMSACS ACACIAS INPEC

1. VERIFICACIÓN ECONÓMICA

Para este proceso se presentaron un total de **UN (01) OFERENTE** para los Grupos 1 y 2 del presente proceso el cual oferto económicamente así:

VERIFICACIÓN DE LA PROPUESTA ECONÓMICA		
OFERENTE	**GRUPO**	**VALOR PROPUESTA**
SERVIMAC SMC SAS	**GRUPO 1. CARNE Y OTROS PANADERÍA**	$ 20.644.700
	GRUPO 2. COCO RALLADO Y OTROS PANADERÍA	$ 10.909.000

De conformidad con lo consagrado en el Artículo 2.2.1.2.1.5.2. Procedimiento para la contratación de mínima cuantía del Decreto 1082 de 2015, "La entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si ésta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad Estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

2. EVALUACIÓN DE CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

GRUPO 1. CARNE Y OTROS PANADERÍA

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	CARNE DE RES (MURILLO), PRESENTACION POR LIBRA..	LIBRA	X	
2	ACEITE VEGETAL DE SOYA, PRESENTACION BIDON POR 20 LITROS	LITRO	X	
3	TOMATE CHONTO ROJO, PRESENTACION POR LIBRA	LIBRA	X	
4	CEBOLLA CABEZONA SIN PELAR, PRESENTACION POR LIBRA	LIBRA	X	
5	FRESA FRESCA GRANDE, PRESENTACION POR LIBRA	LIBRA	X	
6	KIWI FRESCO GRANDE, PRESENTACION POR LIBRA	LIBRA	X	
7	PIÑA GRANDE GOLDEN PRESENTACION UNIDAD X 3 LIBRAS	LIBRA	X	
8	MARGARINA INDUSTRIAL TIPO HOJALDRE. COMPOSICIÓN: MEZCLA DE ACEITES VEGETALES Y GRASAS COMESTIBLES, AGUA, SAL, EMULSIFICANTES, (MONODIGLICERIDOS DE ÁCIDOS GRASOS Y SUS ESTERES), LECITINA DE SOYA, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO), SINERGISTA (ÁCIDO NÍTRICO), SECUESTRARTE (EDTA), ANTIOXIDANTE (BHT) SABORIZANTES IDÉNTICOS A LOS NATURALES, COLORANTE NATURAL (BETA CAROTENO). ACIDEZ LIBRE COMO AC. OLEICO % M/M MÍNIMO N/A MÁXIMO 0,25; HUMEDAD (%M/M) MÉTODO (SECADO POR ESTUFA A 100 - 105°C) MÍNIMO 20 MÁXIMO 22; CONTENIDO GRASO MATERIA GRASA % (M/M) MÍNIMO N/A MÁXIMO 75; CLORURO DE SODIO (NACI) EN FRACCIÓN DE MASA % MÍNIMO 0 MÁXIMO 1,5; INDICE DE PEROXIDOS MEQ 02/KG EN FABRICA MÍNIMO N/A MÁXIMO 1 FUERA DE FÁBRICA MÍNIMO N/A MÁXIMO 5; PUNTO DE FUSION °C MÍNIMO 44 MÁXIMO 45; DUREZA A 30°C MÍNIMO 85 MÁXIMO 110; CONTENIDOS SOLIDOS % SFC NMR 20°C MÍNIMO 48 MAXIMO 52; 30°C MÍNIMO 30 MAXIMO 32; 35°C MÍNIMO 22 MAXIMO 24; 40°C MÍNIMO 13 MAXIMO 15. PARAMETROS NTC 250 MARGARINA INDUSTRIAL: BACTERIAS AEROBIAS MESOFILAS U.F.C./ FR O ML (PLATE COUNT 35° C24-48 H) MÍNIMO 1000 MÁXIMO 5000. E. COLI UFC/G MÍNIMO <10. MOHOS Y LEVADURAS UFC/G MÍNIMO 50 MAXIMO 100. CONTAMINANTES METALES: HIERRO, EXPRESADO COMO FE EN MG/KG MÍNIMO N/A MÁXIMO 1,5. COBRE. EXPRESADO COMO CU EN MG/KG MÍNIMO N/A MÁXIMO 0,1. PLOMO EXPRESADO COMO PB EN MG/KG MÍNIMO N/A MAXIMO 0,1. ARSÉNICO, EXPRESADO COMO AS EN MG/KG MÍNIMO N/A MÁXIMO 0,1. INFORMACION NUTRICIONAL: VALORES TÍPICOS (BASE:10 GR DE MATERIA) CALORIAS (KCAL) 70 PROTEINA (G) 0 CARBOHIDRATOS (G) 0 FIBRAS ALIMENTARIAS (G) 0 AZUCAR (G) 0 GRASA TOTAL (G) 8 SATURADA (G) 5,5 MONOINSATURADA (G) 2 POLIINSATURADA (G) 0,5 TRANS (G) 0 COLESTEROL (PPM) 0 VITAMINAS 0. PRESENTACION: CAJA POR 30 UND POR 500 GR. FECHA DE VENCIMIENTO A 5 MESES.	CAJA X 15 KILOS	X	

INFORME EVALUACIÓN PROCESO DE SELECCIÓN
INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA No. **148-MC-056-2023**

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA PARA LOS PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA, LACTEOS Y CONFECCIONES DEL CPMSACS ACACIAS INPEC

9	MANI TRITURADO SIN COBERTURA PAQUETE POR LIBRA	LIBRAS	X	
10	MARGARINA INDUSTRIAL PAN EXTRA. COMPOSICION: MEZCLA DE ACEITES VEGETALES Y GRASAS COMESTIBLES, AGUA, SAL, EMULSIFICANTES, (MONO Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS Y SUS ESTERES), LECITINA DE SOYA, CONSERVANTES (BENZOATO DE SODIO), SINERGISTA (ACIDO NITRICO), SECUESTRARTE (EDTA), ANTIOXIDANTE (BHT/TBHQ) SABORIZANTES IDENTICOS A LOS NATURALES, COLORANTE NATURAL (BETA CAROTENO). ACIDEZ LIBRE COMO AC. OLEICO % M/M MÍNIMO N/A MÁXIMO 0,25; HUMEDAD (%M/M) MÉTODO (SECADO POR ESTUFA A 100 - 105°C) MÍNIMO 32 MÁXIMO 34; CONTENIDO GRASO MATERIA GRASA % (M/M) MÍNIMO N/A MÁXIMO 63; CLORURO DE SODIO (NACI) EN FRACCION DE MASA % MÍNIMO 0 MÁXIMO 2; INDICE DE PEROXIDOS MEQ 02/KG EN FABRICA MÍNIMO N/A MÁXIMO 1 FUERA DE FABRICA MÍNIMO N/A MÁXIMO 5; PUNTO DE FUSION °C MÍNIMO 40 MÁXIMO 42; CONTENIDOS SOLIDOS % SFC NMR 20°C MÍNIMO 32 MAXIMO 34; 30°C MÍNIMO 15 MAXIMO 17; 35°C MÍNIMO 9 MAXIMO 13; 40°C MÍNIMO 0 MAXIMO 7. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS: RECUENTO E. COLI UFC/G MAXIMO<10. RECUENTO MOHOS Y LEVADURAS MÍNIMO 100 MAXIMO 1000. RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA MAXIMO <100. CONTAMINANTES METALES: HIERRO, EXPRESADO COMO FE EN MG/KG MÍNIMO N/A MÁXIMO 1,5. COBRE. EXPRESADO COMO CU EN MG/KG MÍNIMO N/A MÁXIMO 0,1. PLOMO EXPRESADO COMO PB EN MG/KG MÍNIMO N/A MAXIMO 0,1. ARSÉNICO, EXPRESADO COMO AS EN MG/KG MÍNIMO N/A MÁXIMO 0,1. CONTAMINANTES QUIMICOS: BENZOPIRENO (PPB) MINIMO N/A MAXIMO 2; SUMA DE DIOXINAS (EQTPCCD/F OMS) PG/GR MINIMO N/A MAXIMO 0,75; SUMA DE DIOXINAS Y PCBS SIMILARES A LAS DIOXINAS (PG/GR) MINIMO N/A MAXIMO 1,5; PLAQUICIDAS DE ACUERDO A RESOLUCION 2906 DE 2007 LIMITE MAXIMO RESIDUOS PERMITIDO EN ALIMENTOS. INFORMACION NUTRICIONAL: VALORES TÍPICOS (BASE:10 GR DE MATERIA) CALORIAS (KCAL) 54 PROTEINA (G) 0 CARBOHIDRATOS (G) 0 FIBRAS ALIMENTARIAS (G) 0 AZUCAR (G) 0 GRASA TOTAL (G) 6 %VALOR DIARIO 10, SATURADA (G) 3 %VALOR DIARIO 16 TRANS (G) 0 SODIO (MG) 200 %VALOR DIARIO 8 COLESTEROL (G) 0 VITAMINAS 0. PRESENTACION: CAJA POR 15 KG. FECHA DE VENCIMIENTO A 5 MESES.	CAJA	X	

GRUPO 2. COCO RALLADO Y OTROS PANADERÍA

ITEM	DESCRIPCION DEL ELEMENTO	MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
1	CREMA WHIP TOPPING, PRESENTACIÓN CAJA X 4 KILOS	CAJA	X	
2	DULCE DE FRUTAS TIPO GLASSE, PRESENTACIÓN BOLSA POR 1000 GR SABORES SURTIDOS (FRESA- MORA, MARACUYA, FREIJOA, PIÑA, KIWI Y SALSA DULCE)	BOLSA	X	
3	DURAZNOS POR MITADES EN ALMIBAR, LATA X 3000 GRS	LATA	X	
4	COLORANTE ROJO ESCARLATA	UNIDAD	X	
5	CONDIMENTO AJO SAL, PRESENTACIÓN BOLSA DE 500 GRAMOS	UNIDAD	X	
6	ALMIDÓN AGRIO, PRESENTACIÓN PACA POR DOS ARROBAS	PACA	X	
7	MEZCLA PAN DE BONO BULTO X 24 LIBRAS	BULTO	X	
8	AJONJOLÍ PARA PANADERÍA, PRESENTACIÓN LIBRA	LIBRA	X	
9	SUAVIZADOR DE MIGA BALDE X 2,5 KILOS	BALDE	X	
10	COCO RALLADO DESHIDRATADO AZUCARADO, BULTOS X 10 BOLSAS DE 2.5	BULTO	X	

3. REQUISITOS HABILITANTES JURÍDICOS

- **CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:** Verificado el formato presentado por la entidad, y la propuesta presentada por el oferente, se pudo verificar que esta diligenciado el formato conforme al modelo, por lo que el oferente CUMPLE con la exigencia consagrada en la invitación.
- **FOTOCOPIA DE LA CEDULA:** CUMPLE

INFORME EVALUACIÓN PROCESO DE SELECCIÓN
INVITACIÓN PÚBLICA DE MÍNIMA CUANTÍA No. **148-MC-056-2023**

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA PARA LOS PROYECTO PRODUCTIVO PANADERIA, LACTEOS Y CONFECCIONES DEL CPMSACS ACACIAS INPEC

- **CERTIFICADO DE PAZ Y SALVO AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL:** El oferente allegó el certificado de Paz y Salvo y planilla de pago de aportes a sistemas de salud y pensión: CUMPLE
- **CERTIFICADO DE LA CONTRALORÍA GENERAL:** CUMPLE
- **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS:** CUMPLE
- **CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES:** CUMPLE
- **FORMATO DE COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN:** CUMPLE
- **CERTIFICADO DE INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES:** CUMPLE
- **FORMATO DE BENEFICIARIOS SISTEMA DE INFORMACIÓN FINANCIERA – SIIF:** CUMPLE
- **CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL:** El oferente allegó certificado de existencia y representación legal, el objeto social es afín al objeto a contratar: CUMPLE
- **RUT:** CUMPLE
- **EXPERIENCIA:** CUMPLE

CONCLUSIÓN: El Comité Evaluador considera que la propuesta presentada por SERVIMAC SMC SAS, CUMPLE con todos los requisitos exigidos en la convocatoria, por lo anterior se recomienda continuar el proceso de acuerdo a lo establecido en el pliego de condiciones.

El presente acto administrativo será publicado en el SECOP junto con la oferta económica ganadora.

Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.1.2.2.3. Comité evaluador: *La verificación y la evaluación de las ofertas para la Mínima cuantía, será adelantada por quien sea designado por el ordenador del gasto sin que se requiera un comité plural. Los miembros el comité evaluador están sujetos al régimen de inhabilidades e incompatibilidades y conflicto de intereses legales.*

Acacias, 13 de diciembre de 2023

COMITÉ EVALUADOR

ANDERSON JULIAN ABELLO ORJUELA
Evaluador Económico

DG. MARIA ELIZABETH CELIS REY
Evaluador Técnico

TULIO GERMAN GONZÁLEZ LAVERDE
Evaluador Jurídico

Elaborado por: *T.O. Jonathan Perilla C.*
Revisado por: Inspector. Abello Orjuela Anderson Julian
Fecha de elaboración: 13/12/2023
Archivo:\\148-CPMSACS-168\Users\JVPORRASO\Documents\Administrativa 2023\PROCESOS CONTRACTUALES\1. MÍNIMA CUANTÍA\PROCESOS DEL 031 AL 060\056. MATERIA PRIMA LACTEOS - CONFECCIONES - PANADERIA\EVALUACION 148-MC-056-2023 GRUPO 1 Y 2.docx

