INPEC

INFORME DE EVALUACION

INVITACIÓN PÚBLICA CPMMSFFA MC No 01 DE 2026
PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA

OBJETO: Para el cumplimiento de las políticas, los objetivos institucionales las necesidades del Establecimiento, se requiere **"CONTRATAR LA COMPRA DE MATERIA PRIMA EN (MONTO AGOTABLE) VALORES UNITARIOS, PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERÍA DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD PARA MIEMBROS DE LA FUERZA PÚBLICA FACATATIVÁ - POLICÍA NACIONAL**. Lo que hace indispensable la contratación de este servicio.

PRESUPUESTO: SESENTA MILLONES DE PESOS ($60.000.000) M/CTE SIN IVA.

Se selecciona al proponente de conformidad al Decreto Reglamentario 2516 de 2011 y a los criterios de evaluación establecidos en el numeral 12 de la invitación.

VERIFICACIÓN MENOR PRECIO.

En el término señalado en la Invitación Pública CPMMSFFA MC No 01 DE 2026, se recibieron (02) propuestas, sin embargo, conforme a lo dispuesto por el artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 que establece las modalidades de selección del contratista y su justificación, numeral 5 adicionado por el artículo 94, Ley 1474 de 2011 y modificado por el Art. 30 de la Ley 2069 de 2020 y el Decreto 1082 de 2015 artículo 2.2.1.2.1.5.2 modificado por el Art. 2 del Decreto 1860 de 2021, la presente contratación se adelantará bajo la modalidad de "mínima cuantía", se procede a verificar el cumplimiento de los requisitos habilitantes de la oferta de menor precio, así:

No.	OFERENTE	VALOR TOTAL OFERTA
1	ANGELA JOHANNA RODRIGUEZ CASTRO	$ 1.171.000

La oferta de menor precio la realizo la señora oferente ANGELA JOHANNA RODRIGUEZ CASTRO, identificada con C.C N° 53010819 de Bogotá D.C, representante legal de la empresa DISTRIBUCIONES LA UNIVERSAL con NIT 53010819, por lo cual, se procede a realizar la verificación de los requisitos habilitantes, en atención al parágrafo del artículo 3 del Decreto 2516 de 2011 y el Art. 27 del decreto 1510 de 2013, se identificó lo siguiente:

VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS HABILITANTES

REQUISITOS ECONOMICOS

De acuerdo a lo contemplado en la convocatoria pública del proceso de mínima cuantía CPMMSFFA MC No 01 DE 2026, donde se establecen los factores de evaluación que fundamentan el proceso contractual de la referencia se procede a verificar los requisitos mínimos habilitantes de carácter económico, a la propuesta con el precio más bajo en las fechas establecidas en los correspondientes pliegos, así:

Que de acuerdo a lo contemplado en el proceso de mínima cuantía CPMMSFFA MC No 01 de 2026, donde se establecen los requisitos de carácter económico, se presenta la oferta con menor precio, por parte de la señora oferente ANGELA JOHANNA RODRIGUEZ CASTRO, identificada con C.C N° 53010819 de Bogotá D.C, representante legal de la empresa DISTRIBUCIONES LA UNIVERSAL con NIT 53010819.

Se revisó la documentación y la propuesta económica y este comité indica que **CUMPLE** con cada uno de los ítems en su propuesta económica para "CONTRATAR LA COMPRA DE MATERIA PRIMA EN (MONTO AGOTABLE) VALORES UNITARIOS, PARA EL PROYECTO PRODUCTIVO DE PANADERÍA DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIA Y MÍNIMA SEGURIDAD PARA MIEMBROS DE LA FUERZA PÚBLICA FACATATIVÁ - POLICÍA NACIONAL".

REQUISITOS JURÍDICOS

En cumplimiento a lo preceptuado por los pliegos de condiciones que fundamentan el proceso contractual de la referencia, se procede a verificar los requisitos mínimos habilitantes de carácter jurídico, a la propuesta radicada en la fecha establecida en la correspondiente invitación así:

VERIFICACIÓN REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO

REQUISITOS JURIDICOS	CUMPLE	NO CUMPLE
Original o fotocopia del certificado de constitución y gerencia de cámara de comercio, con fecha de expedición no mayor a tres meses contados a partir del cierre de la invitación.	X	
Carta de presentación de la oferta firmada por el proponente persona natural, o por el representante legal de la persona jurídica proponente o por el representante del consorcio o por el representante de la unión temporal según el caso o por un apoderad debidamente constituido al efecto.	X	
Fotocopia de la cedula del proponente persona natural o del representante legal de la persona jurídica proponente o del representante del consorcio o del representante de la unión temporal según el caso.	X	
Certificación expedida por el revisor fiscal o por el representante legal según el caso donde se manifieste que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales y de seguridad social integral de sus empleados correspondientes al último mes.	X	
Constancia de la última certificación de la procuraduría general de la república, último boletín oficial para verificar que no se encuentra reportado en el boletín de responsables fiscales, la persona natural o el representante legal de la persona jurídica.	X	
Certificado de antecedentes penales y judiciales.	X	
Formato de compromiso anticorrupción diligenciado.	X	

Registro único tributario RUT.	X	
Certificación bancaria, expedida dentro de los 30 días del mes.	X	

Por tal razón, atendiendo a la notificación que se me hiciera como integrante del comité jurídico una vez realizado el análisis de los requisitos de orden jurídico de la propuesta presentada por el oferente ANGELA JOHANNA RODRIGUEZ CASTRO, identificada con C.C N° 53010819 de Bogotá D.C, representante legal de la empresa DISTRIBUCIONES LA UNIVERSAL con NIT 53010819, se establece que el oferente **CUMPLE** con la totalidad de los requisitos mínimos habilitantes solicitados en el presente proceso de contratación.

REQUISITOS TÉCNICOS

En cumplimiento a lo preceptuado por los pliegos de condiciones que fundamentan el proceso contractual de la referencia, se procede a verificar los requisitos mínimos habilitantes de carácter técnico, a la propuesta radicada en la fecha establecida en la correspondiente invitación así:

<table>
<tr><th>ITEM</th><th>PRODUCTO</th><th>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>CANTIDAD</th><th>CUMPLE</th><th>NO CUMPLE</th></tr>
<tr><td>1</td><td>ACEITE NATURAL</td><td>Es el producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales: frutos y semillas oleaginosas, líquido a la temperatura de 20ºC.</td><td>GALÓN 20 LTS.</td><td>A DEFINIR</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>2</td><td>AZÚCAR</td><td>Azúcar Blanco refinado, es sacarosa cristalizada la cual es extraída de la caña de azúcar a través de procesos industriales.</td><td>BULTO X 50 KG</td><td>A DEFINIR</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>3</td><td>BOCADILLO</td><td>Lonja de Bocadillo. Compuesta de: Azúcar, leche, pulpa de guayaba, conservantes (sorbato de potasio, benzoato de sodio y anti moho)
INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Tipo — Contenido en 30 g
Grasa total — 0 g
Carbohidratos — 26 g
Proteínas — 0 g
Fibra dietaria — 2 g
Azucares — 14 g
Sodio — 22 mg
Calorías — 104
Vitamina A — 7%
Vitamina C — 7%</td><td>CAJA X 6.25 KL</td><td>A DEFINIR</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>4</td><td>CAFÉ INSTANTANEO</td><td>Descripción: Café instantáneo, 100% puro café tipo Arábica.</td><td>LIBRA</td><td>A DEFINIR</td><td>X</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td>
<table>
<tr><td>ANALISIS FISICOQUIMICO</td><td>ESPECIFICACION</td><td>METODO/ REFERENCIA</td></tr>
<tr><td>Color L*</td><td>25,70 – 30,50</td><td>Hunterlab</td></tr>
<tr><td>Humedad (%)</td><td>Menor a 3,50</td><td>ISO 20938 (Karl Fischer)</td></tr>
<tr><td>pH</td><td>4,80 – 5,20</td><td>pHmetro</td></tr>
<tr><td>Cafeína (Base seca %)</td><td>1,80 – 4,00</td><td>ISO 20481 HLPC</td></tr>
<tr><td>ANALISIS MICROBIOLOGICO</td><td>ESPECIFICACION</td><td>METODO/ REFERENCIA</td></tr>
<tr><td>Recuento total de Mesofilos (ufc/g)</td><td>Menor a 2.000</td><td>AOAC Official Methods 988.18</td></tr>
<tr><td>Coliformes Fecales</td><td>Negativo</td><td>AOAC Official Methods 966.24</td></tr>
<tr><td>Coliformes Totales</td><td>Menor a 3 (NMP)</td><td>AOAC Official Methods 966.24</td></tr>
<tr><td>Mohos y Levaduras (ufc/g)</td><td>Menor a 100</td><td>ISO 21527 – NTC 5698</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>5</td>
<td>ESENCIAS</td>
<td>Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería.</td>
<td>BOTELLA 500 cm^3</td>
<td>A DEFINIR</td>
<td>X</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>6</td>
<td>HARINA DE TRIGO</td>
<td>
Fortificada con Niacina (55mg/Kg), hierro (44mg/Kg), vitamina B1 (6mg/Kg), vitamina B2 (4 mg/Kg), y ácido Fólico (1.54 mg/Kg), agentes de tratamiento de las harinas {ácido ascórbico y/o azodicarbonamida y/o peróxido de benzoilo) y Enzimas.
<table>
<tr><td colspan="4">REQUISITOS FISICOQUÍMICOS HUMEDAD</td></tr>
<tr><td>Parámetro</td><td>Tolerancia mínima</td><td>Tolerancia máxima</td><td>Método</td></tr>
</table>
</td>
<td>BULTO X 50 KILOS</td>
<td>A DEFINIR</td>
<td>X</td>
<td></td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>
<table>
<tr><td>Humedad %</td><td>13.0</td><td>14.5</td><td>GPGAC-101</td></tr>
<tr><td>Proteína (Nx5,7) % base seca</td><td>12.5</td><td></td><td>Lab. Externo</td></tr>
<tr><td>Cenizas (% base seca)</td><td></td><td>0.85</td><td>GP.GAC -102</td></tr>
<tr><td>Gluten Húmedo (%)</td><td>33.0</td><td></td><td>GP.GAC -104</td></tr>
<tr><td>Gluten Seco (%)</td><td>11.0</td><td></td><td>GP.GAC -104</td></tr>
<tr><td>jFalling number (s)</td><td>270</td><td></td><td>AACC 56-81.03</td></tr>
<tr><td>Acidez como H 2SO 4 (mg/100 g)</td><td></td><td>70</td><td>Lab. Externo</td></tr>
</table>
</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>7</td><td>HOJALDRE</td><td>
Margarina Industrial hidrogenada compuesta de agua, sal, emulsificante (monoglicerídos de ácidos grasos), lecitina de soja, conservante (sórbalo de potasio), sinergista (ácido cítrico), antioxidante (BHT), Esencia a mantequilla idéntica al natural y colorante (Betacaroteno) permite una excelente plasticidad, la cual permite un rápido empaste y laminado, obteniendo un hojaldre liviano y crujiente.
<table>
<tr><td colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL</td></tr>
<tr><td>Tipo</td><td>Contenido en 100 g</td></tr>
<tr><td>Grasa</td><td>77.8</td></tr>
<tr><td>Grasa saturada, g</td><td>53.3</td></tr>
<tr><td>Monoinsaturada g</td><td>19.5</td></tr>
<tr><td>Polinsaturadas</td><td>4.7</td></tr>
<tr><td>Grasas Trans. G</td><td>0.3</td></tr>
<tr><td>Calorías</td><td>700.0</td></tr>
<tr><td>Carbohidratos</td><td>0.0</td></tr>
<tr><td>Proteínas</td><td>0.0</td></tr>
<tr><td>Colesterol g</td><td>0.0</td></tr>
<tr><td>Sal</td><td>1.3</td></tr>
</table>
</td><td>CAJA X 15 KG</td><td>A DEFINIR</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>8</td><td>HUEVOS GALLINA</td><td>La especificación del peso tendrá que ser "AA" es decir, su peso debe oscilar entre los 60.0 y los 66.9 gramos. Según la norma NTC 1240.</td><td>BANDEJA X 30</td><td>A DEFINIR</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>9</td><td>JAMON</td><td>Jamón de cerdo hecho a base de carne de cerdo, agua, almidón de trigo, proteína de soya, jarabe de maíz, sal, cloruro de potasio,</td><td>LIBRA</td><td>A DEFINIR</td><td>X</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>especias como: Cebollas, ajo, nuez moscada, pimienta negra. Poli fosfato de sodio, reguladores de acidez, eritorbato de sodio, (antioxidante), nitritos de sodio.</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>LECHE EN POLVO</td><td>Leche entera en polvo.</td><td>BOLSA X 25 KL</td><td>A DEFINIR</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>11</td><td>LECHE LIQUIDA</td><td>Leche entera liquida en presentación tetra pack, medida 1000 ML.</td><td>LITRO</td><td>A DEFINIR</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td>LEVADURA</td><td>SECA:_Producto natural de vida prolongada, que se obtiene a partir de Levadura Fresca y se utiliza para la fermentación de masas en panaderías o pastelerías, con agente de rehidratación.

CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS
Tipo | Sobre 100g
Energía kcal | 264
Proteínas | 39.0
Grasa total | 1.0
hidratos de carbono | 51.5
Sodio | 75.5
Azucares totales | 0</td><td>LIBRA</td><td>A DEFINIR</td><td>X</td><td></td></tr>
<tr><td>13</td><td>MANTEQUILLA</td><td>Margarina diseñada para elaboración de toda clase de panes aportando elasticidad a la masa, miga uniforme, cortezas doradas, sabor lácteo, procesada a partir de mezclas de aceites vegetales (Aceite de Palma y sus fracciones, Aceite de Palmiste), agua, sal, emulsificante (monogliceridos de ácidos grasos), lecitina de soja, conservante (sorbato de potasio), sinergista (ácido cítrico), antioxidante(BHT), colorante (Anato cúrcuma) y esencia idéntica al natural

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Tipo | Contenido en 100 g
Grasa | 65.3
Grasa saturada, g | 38.0
Monoinsaturada g | 22.0
Polinsaturadas | 5.5
Grasas Trans. G | 0.3
Calorías | 588.0
Carbohidratos | 0.0
Proteínas | 0.0
Colesterol g | 0.0</td><td>CAJA X 15 KG</td><td>A DEFINIR</td><td>X</td><td></td></tr>
</table>

		Sal: 1.5				
14	POLVO DE HORNEAR	Mezcla homogénea de agentes leudantes de doble acción, se presenta como polvo blanco brillante, libre de Impurezas y partículas extrañas.	LIBRA	A DEFINIR	X	
15	QUESO	Es un producto alimenticio fresco, acido, no madurado, elaborado a partir de la leche fresca y acida, contenido de humedad y grasa altos, lo que lo hace un queso semiblando. INFORMACIÓN NUTRICIONAL Tipo / Contenido en 30 g Calorías: 100g = 286 C Grasa Total: 20 % Grasa saturada: 0 Humedad: 49% sodio: 0 Carbohidrato: 2% Proteína: 20 - 22%	BLOQUE 2500GR	A DEFINIR	X	
16	SAL	Mezcla de Cloruro de Sodio, Cloruro de Potasio, anticompactantes y estabilizantes	BULTO X 50 KL	A DEFINIR	X	

NOTA: Según los estudios previos NO se coloca cantidad y antes de aceptar la oferta, se podrá adicionar en valor y en cantidades debido a que es hasta agotar rubro (de acuerdo al presupuesto asignado para la vigencia 2025) y según pedido solicitado por el supervisor del contrato.

Las especificaciones técnicas descritas anteriormente son de carácter obligatorio, por lo tanto, será causal de rechazo, el no ofrecimiento de alguna de ellas. (No modificar, no adicionar y no suprimir), en el Anexo correspondiente, el cual debe estar firmado por el proponente.

Las cantidades de los elementos serán indeterminadas ajustadas a las necesidades de la entidad agotando la totalidad del rubro, estableciendo la relación costo – beneficio, conforme al artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, además del porcentaje de ahorro, elementos por adquirir y a los requerimientos del establecimiento.

Condiciones adicionales:

Los siguientes son los requisitos mínimos necesarios para participar y comparar las ofertas en igualdad de condiciones, los cuales se entenderán aceptados con la carta de presentación de la oferta. Por lo tanto, es preciso que el proponente y futuro contratista, cumpla como mínimo los siguientes requerimientos:

- Los productos deben contar con registro sanitario vigente del instituto nacional de vigilancia de medicamentos y alimentos Invima.
- Los productos deben cumplir con lo establecido en la resolución 5109 de 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano y demás normatividad vigente.
- Las propuestas presentadas deben ser excluidas de IVA.

- La entrega de los productos será en forma parcial, teniendo en cuenta la demanda dentro del PANADERIA del Establecimiento

Por último, se deja constancia que al momento del recibimiento físico de los productos se revisara que las condiciones técnicas sean las exigidas y que cumplan con las características de los estudios previos por parte del contratado, con la finalidad de que se cumpla a cabalidad con lo expuesto en el proceso contractual.

EVALUACIÓN TÉCNICA: la señora oferente ANGELA JOHANNA RODRIGUEZ CASTRO, identificada con C.C N° 53010819 de Bogotá D.C, representante legal de la empresa DISTRIBUCIONES LA UNIVERSAL con NIT 53010819, CUMPLE con los requisitos Técnicos Obligatorios habilitantes.

En constancia se firma, el día 02 de febrero del año 2026:

Intendente **LUIS ALBERTO CASTAÑEDA BERNAL**
Evaluador Comité Económico

Subintendente **HECTOR MAURICIO CASTELLANOS SANCHEZ**
Evaluador Comité Jurídico

Subintendente **KARLA FERNANDA CORTES OYOLA**
Evaluador Comité Técnico

Mayor **EDISON RODRIGUEZ LACHE**
Director Cárcel y Penitenciaria de Media y Mínima Seguridad para Miembros de la Fuerza Pública Facatativá – PONAL

Revisado por: IJ. Nelson Diaz Galindo Subdirector CPMMSFFA
Elaborado por: SI. Liceth Triana Moreno responsable de contratos CPMMSFFA
Fecha de elaboración: 02-02-2026
Archivo: contratos 2026