INFORME FINAL DE EVALUACIÓN ECONÓMICA, TÉCNICA Y JURIDICA
INVITACIÓN PÚBLICA No. IPMC-003-2026
PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA

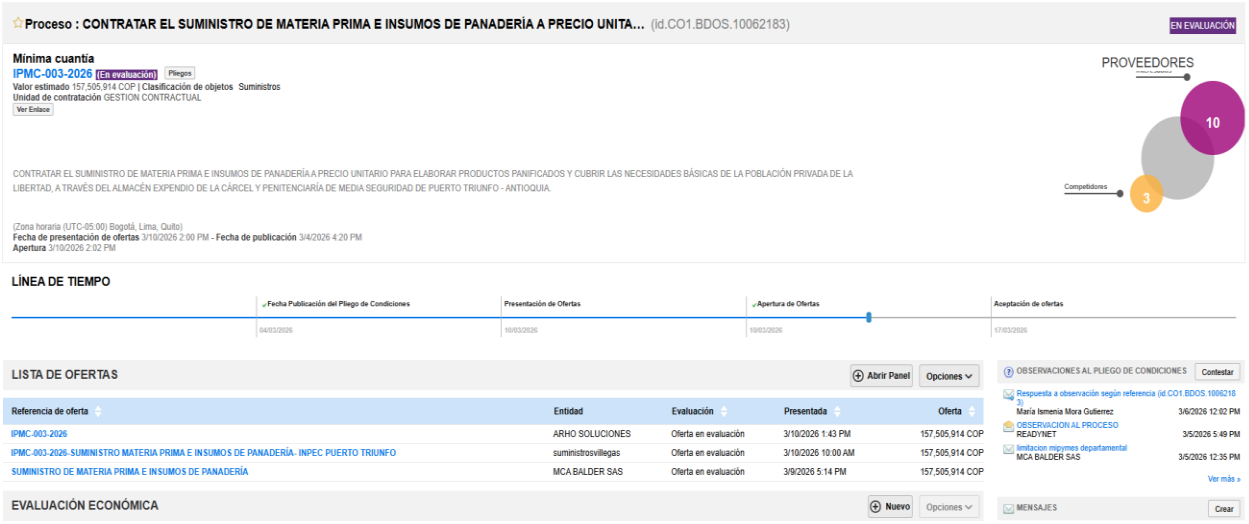
Puerto Triunfo - Antioquia, 16 de marzo de 2026

Objeto "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS DE PANADERÍA POR MONTO AGOTABLE PARA ELABORAR PRODUCTOS PANIFICADOS Y CUBRIR LAS NECESIDADES BÁSICAS DE LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD, A TRAVÉS DEL ALMACÉN EXPENDIO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO - ANTIOQUIA."

PRESUPUESTO OFICIAL: El valor del contrato se estima teniendo en cuenta las cotizaciones, obteniendo como resultado un valor promedio que se ajustara al presupuesto total asignado de **CIENTO CINCUENTA Y SIETE MILLONES QUINIENTOS CINCO MIL NOVESCIENTOS CATORCE PESOS ($ 157.505.914,00) M/CTE.**

Se selecciona al proponente de conformidad al Decreto 1082 de 2015 y a los criterios de evaluación establecidos en el numeral 17 de la invitación pública No. IPMC-003-2026.

El comité evaluador del presente proceso teniendo en cuenta el proceso establecido inicialmente para presentar propuestas, el cual fue hasta el día 13 de marzo de 2026 a las 05:00 p.m. se recibieron dentro del término tres (03) ofertas, presentada en la página oficial www.colombiacompra.gov.co SECOP II como lo muestra la siguiente imagen tomada del proceso de selección.



VERIFICACIÓN MENOR PRECIO

Es importante indicar que en la siguiente tabla se anexan los eferentes en orden habilitados económicamente desde el primer hasta el segundo lugar:

INFORME FINAL DE EVALUACIÓN ECONÓMICA, TÉCNICA Y JURIDICA
INVITACIÓN PÚBLICA No. IPMC-003-2026
PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA

No.	PROPONENTE	VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA ECONÓMICA	VALOR OFERTADO – ANEXO N° 2 OFERTA ECONOMICA	FECHA DE RECIBO DE LA PROPUESTA	HABILITADO / INHABILITADO
1	ARHO SOLUCIONES S.A.S	157.505.914,00	$2.125.130	3/10/2026 1:43 PM	Habilitado económicamente en 1° lugar
2	MCA BALDER S.A.S	157.505.914,00	$ 2.241.048,33	3/9/2026 5:14 PM	Habilitado económicamente en 2° lugar
3	SUMINISTROS Y SERVICIOS VILLEGAS	157.505.914,00	$2.637.500	3/10/2026 10:00 AM	Habilitado económicamente en 3° lugar

De conformidad con lo establecido en el numeral 4° del artículo 2.2.1.2.1.5.2., 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 esta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad estatal debe verificar el cumplimento de los requisitos de la invitación de la oferta con el mejor precio, y así sucesivamente.

Es importante indicar que el valor del contrato se estima teniendo en cuenta el criterio de evaluación por lista de precio valor unitario, monto agotable, con el cual se evaluará el menor precio ofertado, para adjudicar el contrato, por lo cual se procede a evaluar la oferta que ofreció un valor unitario menor, que será la empresa ARHO SOLUCIONES S.A.S

De acuerdo a lo anterior y teniendo en cuenta que la propuesta presentada por la empresa ARHO SOLUCIONES S.A.S. Se encuentra habilitado económicamente en PRIMER lugar sin superar el presupuesto oficial de la Entidad, se realiza la verificación de las condiciones mínimas técnicas y obligatorias exigidas.

CONDICIONES MÍNIMAS TÉCNICAS

Rubro: A-05-01-01-001-006 Bsitem 705 Otros minerales				
No.	**Clasificación UNSPSC**	**Especificaciones técnicas**	**Cumple**	**No cumple**
1	50171551	sal bulto de 50 kilogramos con registro Invima sal refinada. la sal purificada, refinada, yodada y fluorizada para consumo humano (cloruro de sodio). sólido blanco, cristalino, incoloro, higroscópico y altamente soluble en agua. especificaciones fisicoquímicas. parámetros típicos unidades especificación valores cloruro de sodio % en peso base seca 99 min. 99,76 yodo mg/kg de i - 50 – 100 66 – 84 flúor mg/kg de f - 180 – 220 180 – 220 magnesio mg/kg de mg ++ 800 máx. 2 calcio mg/kg de ca ++ 1000 máx. 15 humedad % peso 0.2 máx.	**X**	

		0,05 otros insolubles en agua mg/kg 1600 máx. 300 autocompactante (e 535) mg/kg 10 máx. 10 granulometría pasa m – 18 % pasa granulometría pasa m – 2 granulometría pasa m – 25 % pasa granulometría pasa m – 30 % pasan/a n/a granulometría pasa m – 60 % pasa n/a n/a granulometría pasa m – 70 % pasa 20 máx. 20 granulometría pasa m – 80 % pasan/a n/a		

Rubro: A-05-01-01-002-001 Bsitem 706 – CARNE PESCADO, FRUTAS, HORTALIZAS, ACEITES Y ACELTES Y GRASAS (materia prima de asadero, restaurante restaurantes panadería)

No.	Clasificación UNSPSC	Especificaciones técnicas	Cumple	No cumple
2	50151613	el aceite especial bidón x 20 litros para fritura en bidón de 20 litros es un producto esencial en la industria alimentaria, diseñado específicamente para freír alimentos de manera eficiente y segura. su formulación y presentación lo hacen ideal para restaurantes, hoteles y otros establecimientos que requieren grandes cantidades de aceite para freír. generalmente, se compone de una mezcla de aceites vegetales refinados, como aceite de palma, soya, girasol o canola, en proporciones variables según la marca. esta combinación busca un equilibrio entre estabilidad a altas temperaturas, sabor neutro y costo. se presenta en un bidón de 20 litros, un envase resistente y práctico para su almacenamiento y uso en grandes cocinas. el material del bidón suele ser plástico de alta densidad para garantizar la conservación del aceite.	**X**	
3	50151514	Vitina por libra es una emulsión parecida a la mantequilla solo que esta es de origen vegetal. es sólida y de textura grasosa función, esta se encarga de darle textura a muchos productos como el pan hojaldre o hawaiano. da color olor y consistencia, plasticidad, elasticidad. mezclas de aceites vegetales, agua, sal, mono glicéridos de ácidos grasos (emulsificante), lectina. conservante (sorbato de potasio), sinergista (ácido cítrico), saborizantes idénticos a los naturales, antioxidante (bth) y colorante (betacaroteno).	**X**	

Rubro: A-05-01-01-002-002 Bsitem 707 - PRODUCTOS LÁCTEOS Y OTROS PRODUCTOS (leche y huevos)

No.	Clasificación UNSPSC	Especificaciones técnicas	Cumple	No cumple
4	50131612	huevos AA panal o cubeta x 30 unidades	X	
5	50131802	queso costeño por libra, empacado al vacío congelado con registro Invima queso fresco no madurado, no ácido, elaborado con leche de vaca. sabor salado entre moderado y fuerte. color blanco, salado. cremoso, buen olor, duro y seco.	X	
6	50131802	queso doble crema por libra es un producto lácteo semigraso y semiduro, apreciado por su sabor suave y cremoso. se elabora principalmente con leche pasteurizada de vaca, lo que le confiere su textura característica y su alto contenido de grasa. leche pasteurizada de vaca, sal, cuajo y cultivos lácticos. e distingue por su textura suave y cremosa, su color blanco amarillento y su sabor lácteo suave. tiene un contenido de grasa relativamente alto, lo que le da su untuosidad y sabor característicos.	X	
7	50131704	leche en polvo por libra. producto de color blanco amarillento homogéneo característico. olor y sabor característico, exento de sabores extraños. requisitos específicos: no se permite adición de conservantes, adulterantes ni neutralizantes. los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el codex alimentarius. resolución 2906 de 2007. debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y demás requisitos establecidos en la ntc1036. informacion nutricional: tamaño por porción: 2 cucharadas 25g (200ml/ 6,7 fl oz) cantidad por porción %vd*%dv*calorías130calorías de grasas60grasatotal 7g.11%grasa saturada 4g.20% grasa trans 0g.colesterol 30mg10%sodio 100mg 4%carbohidratos total 10g.3%fibra dietaría 0g. 0%**azúcar 10g.proteína 6g.12%vitamina a20% vitamina c2%vitamina d320%calcio25%hierro2% producto de color blanco amarillento homogéneo característico. olor y sabor característico, exento de sabores extraños. requisitos específicos: no se permite adición de conservantes, adulterantes ni neutralizantes. los residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas no deben ser superiores a lo dispuesto en el codex alimentarius. resolución 2906 de 2007. debe cumplir con los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y demás requisitos	X	

		establecidos en la ntc1036. informacion nutricional: tamaño por porción: 2 cucharadas 25g (200ml/ 6,7 fl oz) cantidad por porción %vd*%dv*calorías130calorías de grasas60grasatotal 7g.11%grasa saturada 4g.20% grasa trans 0g.colesterol 30mg10%sodio 100mg 4%carbohidratos total 10g.3%fibra dietaría 0g. 0%**azúcar 10g.proteína 6g.12%vitamina a20% vitamina c2%vitamina d320%calcio25%hierro2%		

Rubro: A-05-01-01-002-003 Bsitem 708 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS (materia prima panadería, arepas, buñuelos, concentrados)				
No.	**Clasificación UNSPSC**	**Especificaciones técnicas**	**Cumple**	**No cumple**
8	50231300	harina de trigo bulto x 50 kilos fortificada calorías (kcal) 352 carbohidratos(74.78 g)proteínas(11 01 g) grasas (1.10 g) fibra (0,72 g) mineras (o,60 g) niacina(b.3) 55mg hierro 44 g tiamina (b1) 6mg riboflavina(b2) 4mg ácido fólico b9 1,54mg aditivo para el tratamiento de harina (ácido ascórbico y azodicarbonamida) blanqueador (peróxido de benzolio y enzimas con registro invima.	**X**	
9	50161814	azúcar común con registro invima azucar industrial. bulto x 50 kg producto natural cristalizado apto para el consumo humano que cumpla con la normatividad vigente. vida util: 2 años a temperatura de 25°c y humedad relativa de 65 a 70 %.caracteristicas especificación resultados ensayo analisis fisico quimicoscolor a 420 mm (u.i-)menor de 150 unidades icumsa133icumsaturbiedad a 420 mm (u.i) no más de 100 unidades icumsa30 icumsa humedad %no más de0,1%w/w0,016icumsacenizas(%)menor o igual a 0,065%0,0146icumsapureza (%) no menor de 99,7% w/w por polarimetria.99.84 icumsa azúcares reductores (%) no más de 0,1% w/w 0,013fcc apariencia (cristales blancos) no más de 60 partículas negras en 100g. 4cbqcm dióxido de azufre no más de 10mg/kg.4.46icumsapotencial del floc. menor de 0,14 unidades absorbancia a 420 nm.0, 046 cbq cm granulometría malla no. 20 menor a 30% deretencion 5.870m sedimento mg7kgno mas de 70% mg/kg.6.000 manalisis microbiologicos mesófitas aerobias (ufc/10g) menor de 500 ufc/10g2icumsa hongos (ufc/10g) menor de 50 ufc/10g3icumsa levaduras (ufc/10g) menor de 200 ufc/10g0icumsa metales pesados arsénico (mg as/kg)	**X**	

		no más de 1 mg/kg0, 005 icumsacobre (mg cu/ kg.)no más de 1,5 mg/kg0, 1000 icumsaplomo (mg pb/kg) no más de 0,1 mg/kg0, 060 icumsa hierro (mg fe/kg.)no más de 1 mg/kg0,660icumsasensorialessabordulce característico y libre de sabores extrañosdulce característico y libre de saborescbqcmolorlibre de olor extrañolibre de olor extrañocbqcmolor después de acidificarlibre de olor anormallibre de olor anormalcbqcm.		
10	41106206	levadura granulada instantánea caja * 20 unidades * 500 gramos producto constituido por microorganismos vivos del género saccharomyces cerevisiae, los cuales fermentan las masas para panificación, proporcionándoles forma, textura y miga suave además de sabor agradable y valor nutritivo. análisis fisicoquímicos: proteína en base seca (nx6.25) < 40%, humedad: < 90%, ph solución al 10%	**X**	
11	50161509	decorcream blanco sabores intensos y versátiles. balde x 4 kg se endurece cuando seca sin cristalizar. corte limpio sin cuartear cuando se almacena la torta a temperatura ambiente. excelente brillo, al secar no se opaca. se puede mezclar con cualquier tipo de cremas. buen rendimiento. puede ser aromatizada con esencias y/o licores. puede presentar afloramiento de aceite siendo necesario homogeneizar antes de utilizar. una larga permanencia a bajas temperaturas puede favorecer la formación de partículas duras. para eliminar cualquiera de las dos reacciones caliente el producto entre 40 °c a 45 °c mezcle bien y deje enfriar de acuerdo a la aplicación. pueden contener alérgenos (sustancia que en contacto con el organismo puede desencadenar manifestaciones de alergia) el decorcrem blanco contiene sulfitos, productos lácteos, derivados de la soya y trazas de maní.	**X**	
12	50161509	decorcream negro sabores intensos y versátiles. balde x 4 kg se endurece cuando seca sin cristalizar. corte limpio sin cuartear cuando se almacena la torta a temperatura ambiente. excelente brillo, al secar no se opaca. se puede mezclar con cualquier tipo de cremas. buen rendimiento. puede ser aromatizada con esencias y/o licores. puede presentar afloramiento de aceite siendo necesario homogeneizar antes de utilizar. una larga permanencia a bajas temperaturas puede favorecer la formación de partículas duras. para eliminar cualquiera de las dos reacciones caliente el producto entre 40 °c a 45 °c mezcle bien y deje enfriar de acuerdo	**X**	

		a la aplicación. pueden contener alérgenos (sustancia que en contacto con el organismo puede desencadenar manifestaciones de alergia) el decorcrem blanco contiene sulfitos, productos lácteos, derivados de la soya y trazas de maní.		
13	12164502	esencia de banano botella x 3850 cm3 con registro invima producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. informacion tecnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.	**X**	
14	12164502	esencia de queso botella botella x 3850 cm3 con registro invima producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. informacion tecnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.	**X**	
15	12164502	esencia de ponqué botella botella x 3850 cm3 con registro invima producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. información técnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.	**X**	
16	12164502	esencia de vainilla botella botella x 3850 cm3 con registro invima producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. información técnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.	**X**	
17	12164502	esencia de mantequilla botella x 3850 cm3 con registro invima. producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. información técnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor	**X**	

		característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.		
18	12164502	esencia de naranja botella * 3850 cc con registro invima. producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. información técnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.	**X**	
19	12164502	esencia de hinojo botella*3850 cc con registro invima producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. información técnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.	**X**	
20	12164502	esencia de coco botella *3850 cc con registro invima. producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. información técnica: apariencia: líquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.	**X**	
21	12164502	esencia de piña botella x 3850 cm3 con registro invima. producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. informacion tecnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.	**X**	
22	12164502	esencia de canela botella*3850 cc con registro invima producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes benzoato de bencilo. informacion tecnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.	**X**	
23	12164502	esencia en galón de arequipe botella*3850 cc con registro invima producto compuesto por ingredientes como agua, alcohol, sabor artificial, propilenglicol, regulador de acidez, ácido cítrico, conservantes	**X**	

		benzoato de bencilo. informacion tecnica: apariencia: liquido libre de materias extrañas en suspensión, color y sabor característico, igual al estándar (con dilución en jarabe, densidad a 25 grado centígrados: 0.94g/ml-0.96g/ml.		
24	50161814	las grageas de colores bolsa x 500 gramos son pequeños confites de azúcar utilizados para decorar y añadir un toque festivo a productos de panadería, repostería y heladería. su presentación de 500 gramos es ideal para uso doméstico y pequeños negocios de alimentos. azúcar, almidón de maíz, dextrina, agentes de glaseado (como goma laca o cera de carnauba), colorantes alimentarios (naturales o artificiales) y saborizantes artificiales. se presentan en bolsas o envases de plástico de 500 gramos. los envases deben ser seguros para alimentos y garantizar la conservación de las grageas.	**X**	
25	50181709	polvo para hornear por kilo es un leudante químico utilizado en la industria de la panificación y repostería para aumentar el volumen y la esponjosidad de los productos horneados. su presentación por kilo es ideal para panaderías, pastelerías y otros establecimientos que requieren grandes cantidades de este ingrediente esencial. la formulación del polvo para hornear puede variar, pero generalmente incluye una mezcla de bicarbonato de sodio, un acidulante (como cremor tártaro o fosfato monocálcico) y un almidón (como almidón de maíz) que actúa como agente de secado y evita la reacción prematura de los componentes.	**X**	
26	50192401	mermelada de guayaba caja* 12 kilos con registro invima.componente nutricional: humedad-12.95% grasa-0.05% proteina-0.49% fibra-3.55% hierro-12 p.p.m calcio-0.022% fosforo-0.0075%carbohidratos-86.03% calorias x porcion-72.5%		
27	50131702	arequipe, es un dulce de leche tradicional, elaborado con leche, azúcar y otros ingredientes que le dan su sabor y textura característicos. su presentación en caja de 12 kilos es ideal para negocios de alimentos, panaderías, reposterías y otros establecimientos que requieren grandes cantidades de este producto. leche entera, azúcar, glucosa, bicarbonato de sodio y saborizante de vainilla. caja x 12 kilos	**X**	
28	50161509	fruta cristalizada por kilo fruta abrillantada de textura firme, previamente tratada cortada en cuadros de ¼" x 3/8" con presencia de algunas tiras poco uniformes que no superan el 3.0%	**X**	

29	50161509	coco cabello de ángel *1000 gramos con registro invima. producto a base de coco rallado y azúcar, cortado en pequeños trozos y/o tiras contiene humedad máxima del 5%, materia vegetal inocua con el producto trozos de cutícula < 3.0%, organolépticas, color blanco sabor característico dulce, olor característico suave, textura en tiras y/o gránulos, recuento de microorganismos meso filos< 3 ufc/g, coniformes fecales < 3ufc/g, hongos y levaduras < 300 ufc/g. producto destinado fundamentalmente para panadería, pastelería y repostería.	**X**	
30	24111503	bolsa plástica transparente 8*12, paquete*100 unidades	**X**	
31	24111503	bolsa plastica transparente 8*16, paquete*100 unidades.	**X**	
32	50171830	el maní partido de 500 gramos es un producto alimenticio compuesto por granos de maní que han sido pelados, tostados y partidos en trozos más pequeños. el tamaño de los trozos puede variar dependiendo del tipo de maní y del proceso de producción	**X**	
33	50231300	mezcla para buñuelos es una mezcla en polvo predosificada, en bulto de 25 kilos ingredientes: la formulación varía según la marca, pero generalmente incluye harinas de cereales (como trigo o maíz), féculas (como almidón de yuca o papa), azúcares, leudantes (químicos u orgánicos), sal y otros aditivos que mejoran la textura, sabor y conservación del producto.	**X**	
34	24111503	bolsa canasta 24*40, paquete*100 unidades.	**X**	
35	50231300	mezcla para pandebono es una mezcla prediseñada en polvo, creada específicamente para la elaboración de pan de bono, un alimento tradicional de colombia. esta presentación es ideal para panaderías, negocios de alimentos y establecimientos que requieren grandes cantidades de producto. la composición varía según la marca, pero generalmente incluye harinas de cereales (como trigo o maíz), féculas (como almidón de yuca o papa), queso en polvo, azúcares, huevos deshidratados, leudantes y otros aditivos que mejoran la textura, sabor y conservación del producto. bulto x 12 kilos	**X**	
36	50131701	la margarina para repostería industrial al 75% es un producto graso elaborado a partir de aceites vegetales y/o grasas animales, diseñado específicamente para su uso en la industria de la panificación y la repostería. su	**X**	

		consistencia plástica y su contenido de grasa del 75% la hacen ideal para la elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos de repostería. la composición puede variar según la marca, pero generalmente incluye aceites vegetales (como palma, soja o girasol), grasas animales (en algunas formulaciones), agua, emulsionantes (como lecitina de soja o monoglicéridos), conservantes (como sorbato de potasio o benzoato de sodio), acidulantes (como ácido cítrico), antioxidantes (como bha o bht) y aromas. caja x 15 kg		
37	50231300	el almidón de yuca agrio bulto de 12 kilos es un ingrediente se distingue por su proceso de fermentación natural que le confiere un sabor ligeramente ácido y la capacidad de aportar elasticidad y esponjosidad a las masas. principalmente almidón de yuca (mínimo 85% en peso seco), con pequeñas cantidades de otros carbohidratos y residuos de la fermentación.	**X**	
38	50303401	uvas pasa con registro invma apetitoso color café, brillante, sabor natural. tamaño mediano y uniforme, obtenidas de uvas frescas de exportación secadas al sol. útiles para decoración y relleno de productos de panadería, pastelería, bizcochería, heladería, postres y cocina. bolsa x 1 kilo	**X**	
39	60122506	blonda para tortas de media libra 22cm las bases espumadas no permiten que se filtren sustancias gracias a que están hechas de poliestireno espumado muy compacto. este mismo material las convierte en desechables altamente higiénicos, dado que no permite la acumulación de bacterias. son 100% reciclables y vienen en gran variedad de tamaños. productos son fabricados con materias primas aprobadas por la fda (food and drug administration) para contacto directo con alimentos. material: poliestireno espumado (eps). productos 100% higiénicos y resistentes. su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. material no apto para temperaturas de ebullición. no altera el sabor ni el olor como el cartón.	**X**	
40	60122506	blonda para tortas de libra 26 cm las bases espumadas no permiten que se filtren sustancias gracias a que están hechas de poliestireno espumado muy compacto. este mismo material las convierte en desechables altamente higiénicos, dado que no permite la acumulación de bacterias.	**X**	

		son 100% reciclables y vienen en gran variedad de tamaños. productos son fabricados con materias primas aprobadas por la fda (food and drug administration) para contacto directo con alimentos. material: poliestireno espumado (eps). productos 100% higiénicos y resistentes. su textura compacta evita filtraciones y acumulación de bacterias. material no apto para temperaturas de ebullición. no altera el sabor ni el olor como el cartón.		
41	60122506	caja de cartón para torta 25 x 25 x 10 blanca/kraft. por un lado, es blanca y por otro lado es kraft. puedes usar para exterior el color de tu preferencia.	**X**	
42		caja de cartón para torta 30 x 30 x 12 blanca/kraft. por un lado, es blanca y por otro lado es kraft. puedes usar para exterior el color de tu preferencia.	**X**	
43	12171504	colorante líquido rojo jg 60 ml ideal para pintar bombones, turrones, figuras decorativas, helados, postres, lácteos, fondant, mazapanes, crema batida y cubiertas de azúcar. producto de alto rendimiento el cual puedes dosificar gota a gota hasta obtener el color deseado. sus ingredientes bases facilitan que el colorante se integre bien a las masas o mezclas de color entre ellos, consiguiendo un excelente acabado.	**X**	
44		molde lasaña 8 onzas (12 cm x 10 cm) paq x 500 uds	**X**	

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS

----------	Cumple	No cumple
El proponente debe anexar por escrito en documento independiente, junto con la oferta, el termino de respuesta de la garantía técnica, que corresponde al cambio del elemento a adquirir por mala calidad o defecto de fabricación, el cual no debe ser superior a tres (3) días hábiles contados a partir del requerimiento hecho al contratista por el ordenador del gasto.	**X**	
Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado nacional y de muy buena calidad.	**X**	
Se debe aportar ficha técnica de cada uno de los productos ofertados.	**X**	

Se debe aportar imagen legible de cada uno de los productos ofertados	**X**	
Para acreditar la experiencia el proponente deberá presentar MÁXIMO tres (03) contratos ejecutados, que la suma sea mayor al 90% del presupuesto estimado del objeto a contratar y cuyas certificaciones cumplan las siguientes condiciones: a. Razón social de la Empresa o Entidad contratante: Los contratos pueden haber sido celebrados con entidades públicas, mixtas, organismos multilaterales, o privados. b. Nombre del Contratista c. Objeto, Alcance, actividades o Obligaciones: Debe guardar relación con el objeto del presente proceso, es decir, debe contemplar actividades (mencionar las que estén relacionadas con la necesidad a satisfacer). d. Valor: La sumatoria de los contratos deberá ser igual o superior al 100% del presupuesto oficial, expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes. e. Plazo de ejecución: en años y meses con fechas de inicio y de terminación indicando el día mes y año, de manera que se pueda establecer el tiempo de ejecución. En los casos en los que no se registre la fecha exacta de inicio y finalización, se tomará el último día del respectivo mes como fecha de inicio y el primer día del respectivo mes como fecha de terminación. f. Porcentaje de participación: en el Consorcio o Unión Temporal, si la certificación se expide para un contrato ejecutado bajo alguna de estas figuras. g. Estado de los contratos: Totalmente ejecutado a la fecha del cierre del proceso de selección. h. Firma de quien expide la certificación.	**X**	

Observaciones verificación técnica:

1) El oferente ARHO SOLUCIONES S.A.S, APORTÓ ficha técnica de los productos que se solicitan en el estudio previo y APORTÓ la imagen legible de cada producto que está ofertando. El oferente subsanó en el tiempo acorde.
2) El proponente debe anexar por escrito en documento independiente, junto con la oferta, el termino de respuesta de la garantía técnica, que corresponde al cambio del elemento a adquirir por mala calidad o defecto de fabricación, el cual no debe ser superior a tres (3) días hábiles contados a partir del requerimiento hecho al contratista por el ordenador del gasto. El oferente subsanó en el tiempo acorde.
3) Se debe indicar la marca de los productos en la oferta, los cuales deben ser reconocidas en el mercado nacional y de muy buena calidad. El oferente subsanó en el tiempo acorde.

4) Se debe aportar ficha técnica de cada uno de los productos ofertados. El oferente subsanó en el tiempo acorde.
5) Se debe aportar imagen legible de cada uno de los productos ofertados. El oferente subsanó en el tiempo acorde.
6) El oferente anexó la comunicación de aceptación de oferta de un contrato ejecutado, sin embargo, debe relacionar estos contratos en el anexo No. 6 experiencia. El oferente subsanó en el tiempo acorde.

CONCLUSIÓN EN GENERAL: De conformidad con la Invitación Pública No. IPMC-003-2026, al verificar la documentación aportado por el proponente AHRO SOLUCIONES, Habilitado económicamente en primer lugar se le realizaron las diferentes evaluaciones y como resultado NO CUMPLE PARCIALMENTE con todos los requisitos habilitantes (económicos, técnicos y jurídicos). Lo anterior teniendo en cuenta que:

1) El oferente AHRO SOLUCIONES en la evaluación jurídica no aporto el certificado de la Cámara de comercio y en su lugar aporto uno equivocado de CONSTRUCCIONES TRANSPORTES Y SUMINISTROS J.F.A. S.A.S. Nit : 900824176-9. El oferente subsanó en el tiempo acorde.

De igual forma, el comité evaluador deja en constancia que, revisando el documento de aclaración por los precios con valor artificialmente bajos enviados por el oferente ARHO SOLUCIONES S.A.S, y después de validar la información siendo objetivos se determina que el valor de la oferta no pone en riesgo el cumplimiento del contrato.

Teniendo en cuenta lo anterior y la documentación del oferente, el comité recomienda adjudicar el proceso de invitación publica No. IPMC-003-2026 Al oferente ARHO SOLUCIONES S.A.S NIT 901.340.136-1 representante legal KATHERINE ARBELAEZ HENAO C.C. No. 1.152.452.740 de MEDELLIN, ANTIOQUIA con domicilio principal en Dirección KM2 VIA CALDAS – AMAGA Teléfonos, fax. 3148300643, Correo Electrónico arhosoluciones@gmail.com

Para constancia se firma en el municipio de Puerto Triunfo - Antioquia, a los dieciséis días (16) del mes de marzo de 2026.

Comité Evaluador,

NOMBRES Y APELLIDOS – AREA Y/O DEPENDENCIA	FIRMA
Te. García Sterling Wilber Profesional en Derecho	ORIGINAL FIRMADO

Dr. Alejandro Ricardo Ricardo Responsable Área Contabilidad	ORIGINAL FIRMADO
Dg. Hidalgo Julián Camilo Responsable de Proyectos Productivos	ORIGINAL FIRMADO

Elaborado Por: Te. García Sterling Wilber – Profesional en Derecho
Elaborado Por: Dr. Alejandro Ricardo Ricardo - Responsable Área Contabilidad
Elaborado Por: Dg. Hidalgo Julián Camilo - Responsable de proyectos productivos
Fecha de elaboración:160/03/2026