INPEC

INFORME FINAL DE EVALUACIÓN ECONÓMICA, TÉCNICA Y JURIDICA
INVITACIÓN PÚBLICA No. IPMC-012-2026

PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA

Puerto Triunfo - Antioquia, 19 de junio de 2026

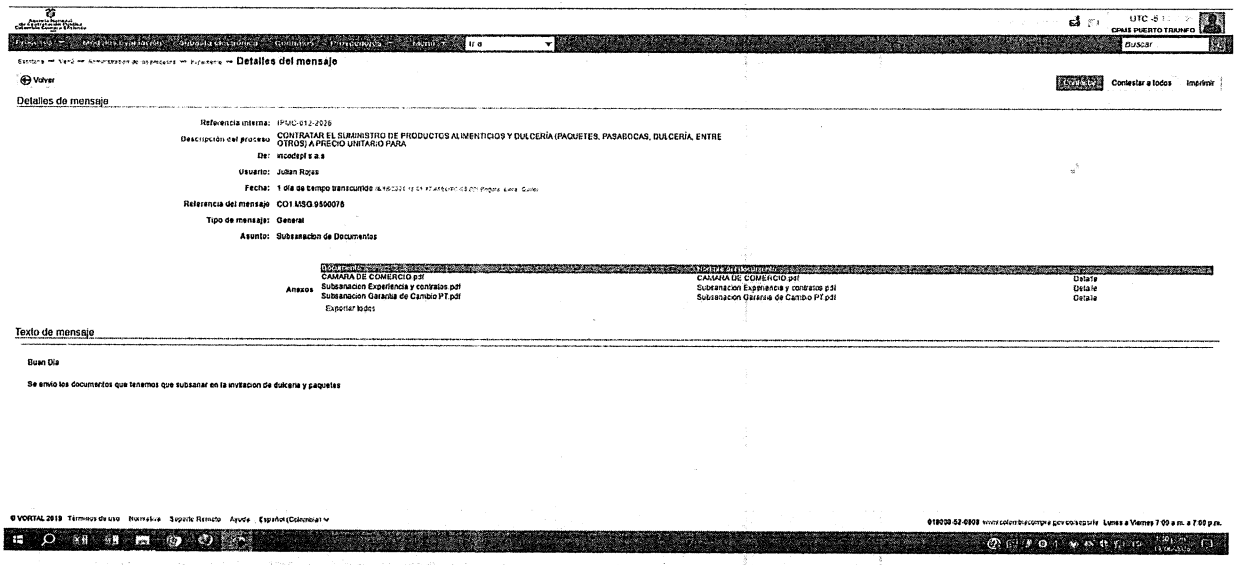
Objeto "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y DULCERÍA (PAQUETES, PASABOCAS, DULCERÍA, ENTRE OTROS) A PRECIO UNITARIO PARA SER COMERCIALIZADAS A LA POBLACIÓN PRIVADA DE LA LIBERTAD A TRAVÉS DEL ALMACÉN EXPENDIO DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARIA DE MEDIANA SEGURIDAD DE PUERTO TRIUNFO".

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 **SETENTA Y CUATRO MILLONES NOVECIENTOS UN MIL SEISCIENTOS PESOS 74.901.600,00) 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-012-2026.

El comité evaluador del presente proceso teniendo en cuenta el proceso establecido inicialmente para presentar propuestas, el cual fue hasta el día el 12 junio del 2026 a las 2:27 PM. se recibieron dentro del término una (01) ofertas, presentada en la página oficial www.colombiacompra.gov.co SECOP II como lo muestra la siguiente imagen tomada del proceso de selección.

Ahora bien, dentro del informe preliminar de la evaluación económica, técnica y jurídica que se publico el día 17 de junio de 2026 a las 05:40 p.m. y se otorgo plazo al oferente habilitado en 1° lugar económicamente INCODEPF S.A.S hasta el día 19 de junio de 2026 antes de las 02:00 p.m. Se tiene que el oferente en mención allego documentos de subsanación el día 18 de junio de 2026 a las 11:01 a.m. (fecha según sistema del SECOP II)



PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA

Por lo anterior se procede a evaluar los documentos y requisito que hacían falta por subsanar y allego el oferente, asi mismo, se verifica la documentación nuevamente y que los requisitos habilitantes juridicos, tecnicos y economicos cumplan.

Y De conformidad con lo establecido en el numeral 4º 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.

CONDICIONES MÍNIMAS TÉCNICAS

Rubro: A-05-01-01-002-003 BSITEM 708 PRODUCTOS DE MOLINERÍA, ALMIDONES Y PRODUCTOS				
No.	**Clasificación UNSPSC**	**Especificaciones técnicas**	**Cantidad estimada**	**¿Cumple? / ¿No cumple?**
1	50192109	INGREDIENTES Pellet a base de Harina de Trigo, Aceite Vegetal, Sabor a Tocineta Idéntico al Natural (Aroma a Carne de Cerdo, Aroma a Humo, Almidón, Sal, Glutamato monosódico (potenciador de sabor, proteína hidrolizada, almidón succinato octenilo de sodio (almidón modificado), Maltodextrina, Dióxido de Silicio (anti aglutinante), Aceite Vegetal (solvente) y Sorbitan (emulsionante)). Contiene gluten. Unidad DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g	Indeterminado	Cumple

		RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 4.0% TOCINETAS 40g		
2	50192109	Trocipollos: Contenido de 30 a 32 gr Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal, Levadura, Sal., Sabor a pollo idéntico al natural ((Potenciador de Sabor (Glutamato Monosódico), Sal, Maltodextrina, Anticompactante (Dióxido de Silicio), Sustancia Aromatizante Idéntica al Natural, Proteína Hidrolizada, Acidulante (Ácido Cítrico), Acidulante (Ácido Acético), Aroma Humo, Sustancias Idénticas al Natural)). Azúcar, Polvo de Hornear, Pimienta, Comino y Colorantes Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985)). CARACTERISTICAS Producto freído, elaborado a base de harina de trigo en forma de palitos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 30g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml)<10 UFC/g 10000 UFC/g COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g MOHOS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g LEVADURAS (UFC/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g RECUENTO STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO (UFC/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g	Indeterminado	Cumple
3	50192109	papa freída sabores surtidos (natural, bbq, limón y pollo) Ingredientes: Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al	Indeterminado	Cumple

		natural. Puede contener trazas de gluten. PAPAS SABOR A POLLO 30g CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 07:2022CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% contenido de 30 gramos		
4	50192109	Trocipollo combo: INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones)) y sabor pollo identico al natural. harina de trigo fortificada, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales de soya y/o oleína de palma), levadura, sal, sabor a pollo identico al natural, azucar, polvo de hornear, comino, pimienta y colores artificiales (rojo n°40 allura red c.i. 15985). Contiene Gluten y Soya. CARACTERISTICAS Papas fritas y palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS HUMEDAD Máx. 1,4% MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%	Indeterminado	Cumple

5	50192109	Besitos y rosquitas: INGREDIENTES Almidón de yuca, Queso (leche, sal y cuajo) huevos, Colorantes artificiales (Amarillo N5 y amarillo N6). Contiene Huevo y Tartrazina CARACTERISTICAS Pasabocas, elaborado a base de almidón de yuca, queso y huevos, proceso de horneado y empaque. CONTENIDO NETO UNIDAD 20 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado con contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICO MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml) Menos de 100 Menos de 100 MOHOS UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 1.61 % Contenido de Grasa: 2.61% Proteínas: 6 % Cenizas: 6.7 % Calorías: 60 Carbohidratos: 73 % TIEMPO DE VIDA ÚTIL 335 Días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.	Indeterminado	Cumple
6	50161815	Troci combo: INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal.	Indeterminado	Cumple

		CONTENIDO NETO UNIDAD 55g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5%		
7	50181909	Combo mix sabores (queso, natural y picante): INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones). tocineta (pasabocas a base de harina de trigo, (acete vegetal (oleína de palma)). cronk chips (pasabocas a base de harina de maíz, aceite vegetal (oleína de palma)), chicharrón: (piel de cerdo deshidratada. aceite vegetal (oleína de palma)) y sabor a queso picante idéntico al natural. Contiene Gluten. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freidas, con tocineta, cronk chips, pasabocas chicharrón y sabor queso picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 45g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2 % TIEMPO DE	Indeterminado	Cumple

		VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.		
8	50192109	Platanitos maduros y verdes: INGREDIENTES Plátano maduro seleccionado para madurar y aceite vegetal (girasol, palma y/o sus fracciones). Pueden contener trazas de Gluten. CARACTERISTICAS Tajada de Plátano Maduro Frito CONTENIDO NETO UNIDAD 40g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 ANALISIS FISICOQUÍMICO Humedad: 4%TIEMPO DE VIDA ÚTIL 240 días en condiciones normales de almacenamiento (Temperatura ambiente)	Indeterminado	Cumple
9	50161813	CHICHARRONES (natural y picantes): INGREDIENTES Pellets de piel de cerdo, Aceite vegetal (Oleína de palma) y Sabor picante idéntico al natural. CARACTERISTICAS Pellet de cerdo en espiral con sabor picante idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 28 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP mate + BOPP mate metalizado contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS MESOFILOS AEROBICOS (UFC/g/ml) Menos de 10 10000 COLIFORMES TOTALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 COLIFORMES FECALES (NMP/g/ml) Menos de 3 Menos de 3 RECUENTO DE S. AUREUS COAGULASA POSITIVA (UFC/g/ml)	Indeterminado	Cumple

		Menos de 100 Menos de 100 MOHOS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 – 300 LEVADURAS (UFC/g/ml) Menos de 10 100 - 300		
10	50192109	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones), palitos de harina de trigo con sabor a pollo idéntico al natural, aceite vegetal (mezcla de aceites vegetales (aceite de soya y/o oleína de palma), tajadas plátano verde, aceite vegetal (oleína de palma) y chicharrón (piel de cerdo deshidratada (oleína de palma)) y sal. Contiene Gluten y soya. CARACTERISTICAS Mezcla de papas freídas, con Trocipollo, tajada y pasabocas chicharrón y sal. CONTENIDO NETO UNIDAD 195g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 1,5% TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente	Indeterminado	Cumple
11	50161815	INGREDIENTES Papa fresca seleccionada, aceites vegetales (girasol, palma y/o sus fracciones) y sabor a pollo idéntico al natural. Puede contener trazas de gluten. CARACTERISTICAS Papas freidas sabor a pollo idéntico al natural. CONTENIDO NETO UNIDAD 115 g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado	Indeterminado	Cumple

		impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mohos y Levaduras 10^2 UFC/g Resolución 1407:2022 Escherichia Coli <10 UFC/g Resolución 1407:2022 Salmonella spp Ausencia/25g Resolución 1407:2022 CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 120 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente		
12	50161813	INGREDIENTES Harina de trigo fortificada, Grasa vegetal, Azúcar, Chips sabor arequipe (8%) (Sacarosa, aceite vegetal, monoestearato de glicerol, maltodextrina, sulfato de calcio, leche entera en polvo, permeato de suero, colorante natural (caramelo), colorante artificial (rojo N ° 40), saborizante artificial, lecitina de soja), Leche entera en polvo, Almidón de yuca, Trozos con sabor a chocolate, Huevo (Emulsificante), Sal, Polvo de hornear (Leudante), Sabor arequipe idéntico al natural. Contiene gluten, huevo y leche. CARACTERISTICAS Galletas con sabor a chocolate con trozos sabor a chocolate. Galletas con sabor Arequipe con chips sabor Arequipe y trozos sabor chocolate. CONTENIDO NETO UNIDAD 15g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado	Indeterminado	Cumple
13	50161509	INGREDIENTES Harina de Trigo Fortificada, Aceite Vegetal (mezcla de aceites vegetales aceite de soya y/o oleína de palma), Levadura, Sal, Sabor a pollo idéntico al natural, Azúcar, Polvo de Hornear, Comino, Pimienta, y Colorantes	Indeterminado	Cumple

		Artificiales (Rojo Nº 40 Allura Red C.I. 16035, Color Amarillo Nº 6 Sunset Yellow C.I. 15985). Contiene Gluten y Soya CARACTERISTICAS Palitos de harina de trigo fritos con sabor a pollo. CONTENIDO NETO UNIDAD 130g DESCRIPCION DE EMPAQUE Producto empacado en BOPP laminado + BOPP metalizado, contenido en una caja de cartón corrugado impreso. CARACTEERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS Mesófilos Aerobios (ufc/g/ml) <10 UFC/g 10000 UFC/g Coliformes Totales (nmp/g/ml) <3 UFC/g <3 UFC/g Coliformes Fecales (nmp/g/ml) <3 NMP/g <3 NMP/g Mohos (ufc/g/ml) <10 UFC/g 100 UFC/g Levaduras (ufc/g/ml) <10 UFC/g 300 UFC/g Recuento Staphylococcus Aureus Coagulasa Positivo (ufc/g/ml) <100 UFC/g <100 UFC/g CARACTERISTICAS FISICOQUÍMICAS Humedad Máx. 2% CUIDADOS EN ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE Consumir una vez abierto, en el menor tiempo posible. Conservar protegido de la luz directa, lejos de olores fuertes y en un lugar seco. TIEMPO DE VIDA ÚTIL 150 días en condiciones normales de almacenamiento y temperatura ambiente.		
14	50161814	CENTRO DE GOMA DE GELATINA CUBIERTO CON CHOCOLATE BLANCO CONFITADO SABORES A: FRESA, MARACUYA, CEREZA, NARANJA. Chocolate Blanco (Azúcar, Manteca de Cacao, Leche en Polvo entera, Leche en polvo descremada, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Saborizante Artificial Vainilla), Azúcar, Centro Goma Gelatina (Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Gelatina, Acido cítrico (Acidulante) (E330), Saborizantes	Indeterminado	Cumple

		Artificiales a Naranja, Fresa, Cereza y Maracuyá, Pectina (Gelificante) (E440), Citrato de Sodio (Regulador de Acidez)(E331)), Agua, Maltodextrina, Goma Arábiga (Estabilizante) (E414), Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico)(E171), Goma Laca (Agente Glaseado)(E904), Acido Ascórbico (Acidulante) (E300),Acido Tartárico (Acidulante)(E334), Fécula de Maíz, Cera Carnauba (Agente de Brillo) (E903), Colorantes Artificiales: Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante) (E 133), Colorante Natural Carmín (E120)Contiene leche y productos lacteos (lactosa), Soya y TARTRAZINA. Puede contener trazas de Nuez de árbol (Almendra), Huevo, Trigo (Gluten), Cebada (Gluten) y Maní. Manufacturado en una planta que procesa Nuez de Macadamia, Avena (Gluten). Tamaño de porción es de 30 gr		
15	50161815	CARAMELO BLANDO MASTICABLE SABOR A TUTTI FRUTTI. INGREDIENTES: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Aceite de palma fraccionado, Gelatina, Saborizante Artificial a Tuti Fruti, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Glicerina (Humectante) (E422), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C Nº 40 (Allura Red AC) (E 129),Azul FD&C N°1 (Azul Brillante) (E 133), Amarillo FD&C Nº 5 (TARTRAZINA) (E 102),Amarillo FD&C Nº 6 (AMARILLO CREPÚSCULO) (E 110). Contiene Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Maní, Ajonjolí y Coco. Contiene 12 gr VIDA ÚTIL ESTIMADA: DIECIOCHO (18) MESES.	Indeterminado	Cumple

16	50161813	MASMELOS O MALVAVISCOS SIN RELLNO O CON RELLENO DE FRESA INGREDIENTES MASMELOS RELLENO DE FRESA: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Dextrosa, Gelatina, Pulpa de fruta (0,07 %), Saborizante Artificial a Fresa, Ácido Láctico (Acidulante)(E270), Pectina (Estabilizante)(E440), Ácido Cítrico (Acidulante)(E330), Lactato de Sodio (Regulador de pH)(E325), Sal, colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Rojo Allura AC)(E129) Puede contener trazas de Leche, Coco, Soya y TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Gluten, Maní, Almendra, Nuez de Macadamia. MASMELOS O MALVAVISCOS SABOR A TUTTI FRUTTI CON COBERTURA SABOR A CHOCOLATE BLANCO Y GRANULADO CROCANTE INGREDIENTES MASMELOS CHOCOBARRILETE: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche en polvo, Dextrosa, Almidón de Maíz, Granulado Crocante Multicolor (Azúcar, Glucosa, Almidón de maíz, Grasa Vegetal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322) , Glicerina (Humectante)(E422), Cúrcuma (Colorante Natural)(E100ii), Dióxido de Titanio (Colorante Inorgánico)(E171), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC)(E129), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante)(E133)), Gelatina, Citrato de Sodio (Regulador de Acidez)(E331), Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Tutti frutti, Saborizante Artificial a Vainilla, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red)(E129), Amarillo FD&C No 5 (TARTRAZINA) (E102) y Azul FD&C No 1 (Azul Brillante) (E133)	Indeterminado	Cumple

		Contiene TARTRAZINA, Leche y Soya. Manufacturado en una planta que procesa Maní, Coco, Huevo y Gluten. MASMELO DE VAINILLA BAÑADO CON SABOR A CHOCOLATE INGREDIENTES MASMELOS CHOCOVAINILLA: Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Jarabe de Glucosa, Dextrosa, Leche en polvo descremada, Cocoa en Polvo, Gelatina (Gelificante), Leche en polvo entera, Citrato de sodio (Regulador de Acidez) (E331), Saborizante Artificial a Vainilla, Harina de Algarrobo, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322). Contiene Leche y productos lacteos (Lacotsa)y Soya. Puede contener trazas de Nueces de árbol (Almendra, Coco), Maní, Huevo, Trigo (Gluten), Avena (Gluten). Manufacturado en una planta que procesa Nuez de árbol (Nuez de Macadamia). PRESENTACIÓN: 50G		
17	50192109	INGREDIENTES TRULULU GUSANOS ACIDOS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado (Texturizante), Sorbitol (E420)(Humectante), Ácido Láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E325)(Regulador de pH), Ácido Cítrico (E330)(Acidulante), Ácido Málico (E296)(Acidulante), Ácido Fumárico (E297)(Acidulante), Saborizantes artificiales a Limón, Cereza y Fresa, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Rojo Allura AC)(E129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA)(E102), Azul FD&C N° 1(Azul Brillante)(E133), Amarillo FD&C N° 6 (Amarillo Crepusculo)(E110). Contiene TARTRAZINA.Manufacturado en una planta que procesa Leche y sus derivados, Soya, Maní, Ajonjolí y Nueces de árbol	Indeterminado	Cumple

		(Coco).INGREDIENTES TRULULU FRESITAS: Azúcar, Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Sorbitol (Humectante) (E420), Almidón Modificado, Azúcar Invertido, Ácido Láctico (Acidulante) (E270), Glicerina (Humectante) (E422), Ácido Cítrico (Acidulante) (E330), Lactato de Sodio (Regulador de Acidez) (E325), Saborizante Artificial a Fresa Crema, Dióxido de Titanio (Colorante)(E171), Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129) Puede contener Trazas de Leche y productos lacteos, Soya, Maní, Nuez de árbol (Coco), Huevo, Trigo (Gluten) INGREDIENTES TRULULU FEROZ MINI: Azúcar , Jarabe de Glucosa, Agua, Gelatina, Almidón Modificado de Maíz , Acido láctico (E270)(Acidulante), Lactato de Sodio (E 325) (Regulador de pH), Acido Cítrico (E330) (Acidulante), Acido Málico (E296) (Acidulante), Acido Fumárico (E297) (Acidulante), Saborizantes Artificiales a Manzana ,Fresa y Durazno, Colorantes Artificiales: Rojo FD&C N° 40 (Allura Red AC) (E 129), Amarillo FD&C N°5 (TARTRAZINA) (E 102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante) (E 133) CONTIENE TARTRAZINA. Manufacturado en una planta que procesa Leche, Soya, Maní, Ajonjolí y Coco.		
18	50192109	DULCE DE GUAYABA: * Pulpa de guayaba: 52% - 62% * Azúcar: 48% - 38% * Ácido cítrico o Bicarbonato de Sodio (Reguladores de acidez): 0,009% - 0,09% APARIENCIA: De forma rectangular. COLOR: Rojo natural, marrón, rojo marrón. OLOR: Propio de la guayaba. SABOR: Sabor distintivo y propio de la pasta de guayaba TEXTURA: Producto compacto, homogéneo, blando	Indeterminado	Cumple

		Características Método de medición coliformes totales /g NMP coliformes fecales /g NMP Mohos y Levaduras/g NMP Salmonella Investigación de salmonella sp/25 gramos Características Método de medición pH Directo (25ºC) Electrometrico °Brix (Solidos solubles por lectura refractométrica 25ºC) Refractometrico Humedad en fracción de masa expresado como % Desecacion NTC 5856 18. EMPAQUE SECUNDARIO DULCE DE GUAYABA VELEÑO HOJA DE BIJAO Dimensiones: Largo: Entre 17 cm y 19 cm aproximado; Ancho: Entre 6,5 cm y 8,5 cm aproximado Calibre: N.A Tipo de Selle: Plegable Condiciones del empaque: Ninguna 12. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS DEL PRODUCTO TERMINADO Especificación Norma 3,4 - 4,0 RESOLUCION 3929 DE 2013 75 - 85 RESOLUCION 3929 DE 2013 11 - 20 NTC 5856 con un contenido de 23 grs		
19	50192109	Rollito Relleno de Manjar blanco 23 grs Pulpa de guayaba, azucar, regulador de acidez (acido citrico o bicarbonato de sodio).Dulce de leche 29% (leche en polvo entera,azucar,feculas,glucosa,alcalinizante (bicarbonato de sodio), lactasa, conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio) colorante caramelo (sulfito amonio grado alimenticio)) / Guava pulp, Sugar, acidity regulator (citric acid or sodium bicarbonate). Dulce de leche 29% (whole milk powder, sugar, starchy, glucose, alkalising product (sodium bicarbonte),lactase, preservatives (sodium benzoate, potasium sorbate) caramel color(food grade ammonium sulfite)).	Indeterminado	Cumple

20	50161814	BARRA CON SABOR A CHOCOLATE BLANCO RELLENA DE CARAMELO Y MANI Maní, Azúcar, Jarabe de Glucosa, Grasa Vegetal, Leche Entera 7.0%, Agua, Leche Descremada, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E422), Sal (Potenciador de Sabor), Bicarbonato de Sodio (Nivelador de pH)(E500) y Saborizante Artificial a Vainilla. Contiene Leche, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Gluten y Coco. Manufacturado en una planta que procesa TRATRAZINA. Contiene 40 Gr BARRA CON SABOR A CHOCOLATE RELLENA DE CARAMELO Y MANI Maní, Cobertura sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal, Leche en Polvo, Cacao en polvo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322), Sabor Artificial Vainillina); Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Aceite Fraccionado de Palma, Leche Entera	Indeterminado	Cumple
21	50192109	INGREDIENTES: BIANCHI BARRA BLANCA: Cobertura Tipo Chocolate Blanco (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Leche Descremada, Leche en Polvo, Maltodextrina, Lecitina de Soya (Emulsificante), Sabores Artificiales Chocolate Blanco y Vainillina); Maní, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche Entera (3,7%), Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche en Polvo, Glicerina (Humectante) (E 422), Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Sal, Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lácteos, Maní y Soya. Puede contener	Indeterminado	Cumple

		trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco). BIANCHI BARRA BLANCA 55G\ INGREDIENTES BIANCHI BARRA LECHE: Cobertura tipo Chocolate (Azúcar, Mezcla de Grasa Vegetal y Grasa Vegetal Hidrogenada (Palma, Palmiste), Cacao en polvo, Leche en Polvo, Leche Descremada, Harina de Algarrobo, Lecitina de Soya (Emulsificante) (E322)); Maní, Jarabe de Glucosa, Azúcar, Agua, Grasa Vegetal de Palma, Leche en Polvo, Mantequilla, Dextrosa, Suero de Leche, Sal, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Glicerina (Humectante)(E 422), Monoestearato de Glicerilo (Emulsificante) (E471), Bicarbonato de Sodio (Regulador de Acidez)(E500), Sabor Artificial Vainillina. Contiene Leche y productos lácteos, Maní y Soya. Puede contener trazas de Huevo, Trigo (Gluten) y Nuez de árbol (Coco) BIANCHI BARRA CHOCOLATE 55G INGREDIENTES BIANCHI MALTEADA DE CHOCOLATE: Centro Suave (Azúcar, Jarabe de Glucosa, Leche en polvo entera, Agua, Grasa Vegetal de Palma y/o Palmiste, Cocoa en polvo, Azúcar invertido, Albúmina de Huevo, Sal (Potenciador de Sabor), Gelatina, Lecitina de Soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Malta), Cobertura Sabor a Chocolate (Azúcar, Grasa Vegetal de Palma y/o Palmiste, Leche en polvo descremada, Cocoa en polvo, Leche en polvo entera, Harina de Algarrobo, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Vainilla), Granulado Crocante (Azúcar, Sulfato de Calcio (Estabilizante)(E516), Maltodextrina, Gelatina, Saborizante		

		Artificial, Colorantes Artificiales: : Amarillo FD&C No 5 (TARTRAZINA)(E102), Azul FD&C N°1 (Azul Brillante)(E133), Rojo FD&C No40 (Allura Red) (E129)) Contiene TARTRAZINA, Leche y productos lácteos, Huevo y Soya. Puede contener Trazas de Maní y Cebada (Gluten). BIANCHI MALTEADA DE CHOCOLATE 55G INGREDIENTES BIANCHI COOKIES AND CREAM: Cobertura Sabor a Chocolate blanco (Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Leche en polvo descremada, Leche en polvo entera, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Saborizante Artificial a Vainilla), Trozos de Galleta (Harina de Trigo Fortificada (Harina de Trigo, Niacina, Hierro, Tiamina, Riboflavina, Ácido Fólico), Azúcar, Grasa Vegetal de Palma, Cocoa, Agua, Azúcar invertido, Bicarbonato de Sodio (Leudante)(E500), Bicarbonato de Amonio (Leudante)(E503), Sal, Lecitina de soya (Emulsificante)(E322), Lactilato de Sodio (Emulsificante)(E481), Leche en polvo entera, Saborizante Artificial a Vainilla) Contiene Leche y productos lacteos (lactosa), Soya y Trigo (Gluten). Puede contener trazas de Maní, Nuez de árbol (Coco), Avena (Gluten), Cebada (Gluten) y Huevo. Manufacturado en una planta que procesa Nueces de árbol (Almendra, Nu		
22	50192109	Azúcar, Coco, Jarabe de Glucosa, Azúcar Invertido, Coco Deshidratado, Agua y Sal. Contiene Nuez de árbol (Coco).Manufacturado en una planta que procesa Leche y productos lácteos, Cebada (Gluten), Maní, Ajonjolí, Soya. Contiene 15 Gr	Indeterminado	Cumple

Otras especificaciones técnicas requeridas		
1	El oferente deberá antes del cierre del Proceso allegar MUESTRA DEL PRODUCTO SOLICITADO Y A OFERTAR, la cual debe ser entregada en el Kilómetro 115 Vía Medellín – Bogotá, aledaño a la Hacienda Nápoles, en la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, de lunes a viernes de 08:00 a.m. a 12:00 m. y de 01:30 p.m. a 05:00 p.m.	Cumple
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.	cumple
3	El oferente debe adjuntar en documento por escrito que los productos si cuentan con el registro sanitario vigente del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA por parte de la secretaria de salud (este documento debe ser bajo la responsabilidad de cada oferente).	Cumple
4	Se debe aportar ficha técnica de cada uno de los productos ofertados.	Cumple
5	Se debe aportar imagen legible de cada uno de los productos ofertados	Cumple
6	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,	Cumple

	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**.	

Observaciones verificación técnica y de experiencia:

1) El oferente INCODEPF S.A.S, ALLEGO Y SUBSANÓ muestras de los productos ofertados, lo anterior según el numeral 2.2.3 Otras especificaciones técnicas requeridas que se encuentra en el estudio previo del proceso donde indica "El oferente deberá antes del cierre del Proceso allegar MUESTRA DEL PRODUCTO SOLICITADO Y A OFERTAR, la cual debe ser entregada en el Kilómetro 115 Vía Medellín – Bogotá, aledaño a la Hacienda Nápoles, en la Cárcel y Penitenciaría de Media Seguridad de Puerto Triunfo, de lunes a viernes de 08:00 a.m. a 12:00 m. y de 01:30 p.m. a 05:00 p.m."

2) El oferente INCODEPF S.A.S, ADJUNTO Y SUBSANÓ 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.

3) El comité evaluador deja en constancia que, revisando el ítem de la propuesta económica del oferente NO se halló precios con valor artificialmente bajos.

REQUISITOS HABILITANTES

los requisitos habilitantes según numeral 17 de la Invitación Pública No. IPMC-012-2026 Verificación de

Ítem	Descripción	Cumple	No Cumple
1	Carta de Presentación de la propuesta	X	
3	Certificado de existencia y representación legal no mayor a 30 días con antelación al cierre.	X	
4	Objeto Social acorde al objeto del contrato materia del presente Proceso de Selección	X	
5	Duración de la sociedad no inferior al término del plazo del contrato y un (01) año más	N/A	
6	Matricula Mercantil Renovada	X	
7	Fotocopia del documento de Identidad del Representante Legal	X	
8	Fotocopia del Registro Único Tributario – RUT	X	
9	Certificación expedida por el Revisor Fiscal (Para aquellas empresas que estén obligadas a tenerlo) o en su defecto por Representante Legal, en donde acredite que dentro de los seis	X	

	meses anteriores al cierre del proceso de selección se encuentra al día con el pago de los aportes de sus empleados: a. Aportes parafiscales (Cajas de Compensación, ICBF y SENA), aporte al CREE si estuviera obligado a ello b. Seguridad social (Salud, pensión y riesgos laborales) Art.50 de la Ley 789, modificado por el Art.1º. de la Ley 828). Para el caso de las personas naturales este documento debe estar acompañado de la planilla con el desglose de pago para cada entidad, en la cual se acredite que es en calidad de trabajador independiente, es decir, como cotizante y NO como beneficiario.		
10	Documentos del Revisor Fiscal: Cédula de Ciudadanía, Tarjeta Profesional y Certificado de antecedentes junta central de contadores	X	
11	Diligenciamiento de Formato Compromiso Anticorrupción	X	
12	Diligenciamiento de Formato de Información Referente a la Identificación de los Beneficiarios Sistema Integrado de Información Financiera – SIIF (anexar certificación bancaria).	X	
13	El proponente debe demostrar que ha ejecutado DOS (2) contratos para entidades públicas o privadas, con objetos similares al requerido por la Entidad, cuya sumatoria debe ser igual o superior al 100% del valor de la propuesta. Las certificaciones o contratos para acreditar la experiencia solicitada deberán reunir los siguientes requisitos: Copia de los contratos realizados (acta de liquidación) Las certificaciones para acreditar la experiencia solicitada deberán reunir los siguientes requisitos: Nombre o razón social del contratante Nombre o razón social del contratista Objeto del contrato Fecha de iniciación del contrato Fecha de terminación del contrato. Valor del Contrato.	X	
	Consultas realizadas por el INPEC		
14	Consulta de los antecedentes judiciales (www.policia.gov.co)	X	
15	Certificado de Responsabilidad Fiscal expedido por la Contraloría General de la República donde conste que el proponente NO FIGURA REPORTADO en el Boletín de Responsables Fiscales.	X	
16	Certificado de Responsabilidad Fiscal expedido por la Contraloría General de la República donde conste que el representante legal del proponente NO FIGURA REPORTADO en el Boletín de Responsables Fiscales.	X	
17	Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación donde conste que el	X	

	representante legal del proponente NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES.		
18	Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación donde conste que la empresa NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES.	X	
19	Verificación en el Registro Único Empresarial y Social; INHABILIDADES, SANCIONES Y MULTAS – A DIC 31 DE 2024.	X	
20	Certificado de la Policía Nacional de Colombia de no estar vinculado el representante legal en el sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC como infractor de la Ley 1801 de 2016.	X	
RESULTADO VERIFICACIÓN REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES		**HABILITADO**	

CONCLUSIÓN EN GENERAL: De conformidad con la Invitación Pública No. IPMC-012-2026, el comité evaluador al verificar la documentación aportado por el proponente INCODEPF S.A.S, Habilitado económicamente en primer lugar se le realizaron las diferentes evaluaciones y como resultado CUMPLE EN TOTALIDAD con todos los requisitos habilitantes (económicos, técnicos y jurídicos). Por lo anterior,

Teniendo en cuenta lo anterior, el comité evaluador recomienda adjudicar el proceso de invitación publica No. IPMC-012-2025 Al oferente **INCODEPF S.A.S** NIT 860.450.234-7, con representante legal Julián Ospina Giraldo, identificado con número de cedula 79.132.697 de Fontibón, con domicilio principal en Calle 16 No. 2 - 64 en la ciudad de Funza - Cundinamarca, con No. Celular 3122037700, correo electrónico institucional@chefrito.com

NOMBRES Y APELLIDOS – AREA Y/O DEPENDENCIA	**FIRMA**
Te. García Sterling Wilber Profesional en Derecho Verificador jurídico	
Dr. Alejandro Ricardo Ricardo Responsable Área Contabilidad Verificador económico	
Dg. Hidalgo Julián Camilo Responsable de Proyectos Productivos Verificador técnico	

Fecha de elaboración: 19/06/2026