INPEC

INFORME FINAL DE EVALUACIÓN ECONÓMICA, TÉCNICA Y JURIDICA
INVITACIÓN PÚBLICA No. IPMC-016-2026
PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA

Puerto Triunfo - Antioquia, 29 de septiembre de 2026

Objeto:

"CONTRATAR LA ADQUISICIÓN A PRECIO UNITARIO DE MUEBLES, BIENES TRANSPORTABLES Y UTENSILIOS DE COCINA PARA EL FORTALECIMIENTO Y FUNCIONAMIENTO DE LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS DE ASADERO Y PANADERÍA DE LA CÁRCEL Y PENITENCIARÍA DE MEDIA 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 **OCHO MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA MIL PESOS ($ 8.880.000,00) M/CTE**.
El comité evaluador del presente proceso de selección, en cumplimiento Decreto 1082 de 2015, la Ley 1150 de 2007, junto con sus decretos reglamentarios, establece las reglas de subsanabilidad en la contratación estatal. y a los criterios de evaluación establecidos en el numeral 11 de la invitación publica No. IPMC-016-2026 del cronograma establecido y considerando que la fecha límite para la presentación de propuestas fue el 22 de septiembre de 2026 a las 02:00 a.m., informa que se recibieron cuatro (04) ofertas a través de la plataforma SECOP II (www.colombiacompra.gov.co). Tras la evaluación preliminar económica, técnica y jurídica, se identificó que la oferta del oferente CONSTRUPROYECTOS INTEGRALES DE COLOMBIA CONINCO SAS.. ocupaba el primer lugar en el orden de elegibilidad económica.

En consecuencia, el 26 de marzo de 2025 a las 11:52 a.m., se publicó en la plataforma SECOP II el informe de evaluación, requiriendo a CONSTRUPROYECTOS INTEGRALES DE COLOMBIA CONINCO SAS. la subsanación de ciertos documentos especificados en la Invitación Pública No. IPMC-016-2026. Se otorgó un plazo improrrogable hasta el 25 de septiembre de 2026 a las 11:00 a.m. para que el oferente realizara la subsanación correspondiente.

Al no haberse recibido la documentación subsanada dentro del plazo estipulado, y en estricto apego al principio de selección objetiva, el comité evaluador procede a verificar la oferta de GRUPO IMCOIN SAS, quien ocupa el segundo lugar en el orden de elegibilidad económica.

La subsanación para el oferente en segundo lugar GRUPO IMCOIN SAS, la fecha estipulada fue el 28 de septiembre a las 3:00 p.m., quien aporto, cumplió, con los requerimiento solicitados y por lo tanto subsanó.



INPEC

INFORME FINAL DE EVALUACIÓN ECONÓMICA, TÉCNICA Y JURIDICA
INVITACIÓN PÚBLICA No. IPMC-016-2026
PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA

VERIFICACIÓN MENOR PRECIO

Es importante indicar que en la siguiente tabla se anexan los oferentes en orden habilitados económicamente desde el primero hasta el 4° lugar para el presente caso:

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.

No	PROPONENTE	VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA ECONÓMICA	VALOR OFERTADO – ANEXO N° 2 OFERTA ECONOMICA	FECHA DE RECIBO DE LA PROPUESTA	HABILITADO / INHABILITADO
1	CONSTRUPROYECTOS INTEGRALES DE COLOMBIA CONINCO SAS	8.880.000,00	7,390,000	9/21/2026 7:51 PM	Habilitado económicamente en 1° lugar.
2	GRUPO IMCOIN SAS	8.880.000,00	7,681,872	9/22/2026 11:26 AM	Habilitado económicamente en 2° lugar.
3	A L FERRETERIA Y DISTRIBUCIONES JUMALIA	8.880.000,00	7,745,000	9/21/2026 7:40 PM	Habilitado económicamente en 3° lugar.
4	BS Eventos y Tecnología	8.880.000,00	7,856,492	9/22/2026 1:49 PM	Habilitado económicamente en 4° lugar.

Tabla 1: se describen los oferentes en orden de menor a mayor precio de la propuesta por valor unitario, contiene el nombre de los proponentes, valor total de la propuesta, fecha de recibo de la propuesta y si se encuentra habilitado o inhabilitado.

Es importante indicar que el valor del contrato se estima teniendo en cuenta el criterio de evaluación por lista de precio valor unitario, de esta forma al adjudicar al oferente ganador se realizará los servicios hasta agotar el presupuesto total 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 y que haya indicado el valor total de la oferta como lo indicaba la entidad.

Teniendo en cuenta la Tabla 1, se procede a evaluar la oferta que, habiendo ofrecido un valor unitario menor, haya indicado correctamente el valor total de la oferta, tal como lo solicitó la entidad. En este sentido, la persona natural **A L FERRETERIA Y DISTRIBUCIONES JUMALIA** se encuentra habilitada económicamente en tercer lugar, sin superar el presupuesto oficial de la entidad. Por lo tanto, se realiza la verificación de las condiciones mínimas técnicas y obligatorias exigidas a esta empresa.

CONDICIONES MÍNIMAS TÉCNICAS

Rubro: A-05-01-01-003-008 BSITEM 721 MUEBLES: OTROS BIENES TRANSPORTABLES N.C.P (muebles y sillas de madera y/o plástica)" - PANADERÍA					
No.	**Clasificación UNSPSC**	**Especificaciones técnicas**	**Cantidad estimada**	**Cumple**	**No cumple**
1	56112104	Silla de oficina tipo gerencial o ejecutiva diseñada para ofrecer confort en jornadas	4	X	

		laborales prolongadas. Presenta un respaldo alto con soporte lumbar integrado y un acolchado de doble capa que favorece una postura ergonómica. Su sistema de movimiento incluye un mecanismo de regulación de altura mediante pistón de gas y una función de reclinación basculante con bloqueo, permitiendo ajustar la silla según la preferencia del usuario. Modelo: Just Collection Gerencial. Color: Negro con detalles en gris metalizado. Capacidad de carga: Hasta 110 kg - 120 kg aproximadamente. Dimensiones: * Ancho: 62 - 65 cm. Alto total: 110 cm a 120 cm (ajustable). Mecanismo: Mariposa (ajuste de altura y tensión de reclinación). Base: Estrella de 5 puntas reforzada. Ruedas: Nylon de alta resistencia (apto para alfombra y piso duro). Tapizado: Cuero sintético (Poliuretano / Eco-cuero) de fácil limpieza y alta durabilidad. Estructura interna: Madera laminada prensada con refuerzos metálicos. Acolchado: Espuma de poliuretano de alta densidad (High Density Foam) para evitar deformaciones. Apoyabrazos: Polipropileno inyectado con almohadillas superiores tapizadas. Base y Pistón: Acero con recubrimiento de pintura electrostática o polímero reforzado en color gris/plata.			
2	56112105	Se trata de una silla monobloc de diseño ergonómico fabricada mediante un proceso de moldeo por inyección en una sola pieza, lo que elimina puntos de unión débiles y aumenta su vida útil. Presenta un respaldo con ventilación y un asiento con caída suave para mejorar la circulación en las piernas. Su estructura es apilable, permitiendo optimizar el espacio de almacenamiento y transporte, y cuenta con protección contra la degradación por exposición a la intemperie. Capacidad de carga: Soporta entre 100 kg y 120 kg de peso estático. Peso de la silla: Aproximadamente 2.2 kg a 2.8 kg (según el calibre del modelo). Dimensiones estándar: Alto total: 80 - 85 cm. Ancho: 45 - 50 cm. Profundidad: 50 cm.	15	X	

		Resistencia: Alta tolerancia a la humedad, rayos UV y agentes químicos de limpieza. Acabado: Textura lisa o ligeramente mate con bordes redondeados de seguridad. Cuerpo: Polipropileno de alta densidad (PP) 100% virgen o recuperado de alta calidad. Aditivos: Incorpora protección UV-Filter para evitar que el material se vuelva quebradizo o pierda color bajo el sol. Base: Regatones de polímero (opcionales en algunos modelos) para proteger el piso de rayaduras.			

Rubro: A-05-01-01-003-008 BSITEM 721 MUEBLES: OTROS BIENES TRANSPORTABLES N.C.P (muebles y sillas de madera y/o plástica)" - ASADERO

No.	Clasificación UNSPSC	Especificaciones técnicas	Cantidad estimada	Cumple	No cumple
3	12131707	Este dispositivo es un encendedor de llama abierta con extensión de seguridad, diseñado para facilitar el encendido de estufas, hornos, parrillas y velas sin riesgo de quemaduras. Cuenta con un mecanismo de encendido piezoeléctrico que genera una chispa eléctrica al presionar el gatillo, eliminando la necesidad de baterías o piedras de repuesto. Su diseño ergonómico incluye un seguro de bloqueo para niños, un regulador de intensidad de llama y una ventana de visualización de combustible que permite monitorear el nivel de gas butano para su recarga posterior. Tipo de encendido: Piezoeléctrico (accionamiento por pulsación). Tipo de combustible: Gas butano (recargable mediante válvula inferior). Longitud del cuello: Aproximadamente 10 cm a 15 cm (acero resistente al calor). Funciones de seguridad: Interruptor de bloqueo de seguridad y gatillo de activación suave. Ajustes: Palanca reguladora de llama (+/-) ubicada en el cuerpo o cerca del gatillo. Dimensiones totales: Longitud aproximada de 25 cm a 28 cm. Peso aproximado: 60 g - 80 g (vacío). Cuerpo (Mango): Plástico ABS de alta resistencia técnica, diseñado para absorber impactos y ofrecer un agarre cómodo. Cuello/Extensión: Acero inoxidable o aleación metálica con recubrimiento térmico	5	X	

		para prevenir la corrosión y el sobrecalentamiento. Gatillo y Seguro: Polipropileno inyectado. Depósito interno: Nylon o polímero translúcido de alta presión para el almacenamiento seguro del gas. Componentes internos: Válvulas de bronce, sellos de caucho nitrilo y cerámica (en el electrodo piezoeléctrico).			
4	52151658	Este cuchillo de carnicería está diseñado para el despiece, fileteado y corte de grandes piezas de proteína cárnica. Su estructura se caracteriza por una hoja ancha de gran estabilidad y un mango ergonómico de color blanco, color estandarizado bajo la normativa HACCP para la manipulación de carnes blancas o para facilitar la detección visual de residuos orgánicos durante la limpieza. La unión entre la hoja y el mango es mediante inyección directa, lo que garantiza una pieza hermética que evita la proliferación de bacterias en las juntas. Tipo de hoja: Recta con terminación en punta o curva (según modelo de desposte o fileteado). Longitud de la hoja: Comúnmente entre 8 y 10 pulgadas (20 cm - 25 cm). Espesor de la hoja: 2.5 mm a 3.0 mm para asegurar rigidez en cortes pesados. Dureza: 54-56 HRC en la escala Rockwell. Certificaciones: Cumple con normativas NSF y FDA para contacto directo con alimentos. Peso aproximado: 200 g - 300 g según el largo. Materiales Hoja: Acero inoxidable de alto carbono y aleación de cromo (ej. acero DIN 1.4110), que proporciona un equilibrio óptimo entre facilidad de afilado y resistencia a la oxidación. Mango: Polipropileno virgen de alta densidad con acabado rugoso o "antideslizante", resistente a temperaturas de esterilización y al contacto con grasas o aceites. Tratamiento térmico: Hoja sometida a templado criogénico para aumentar la tenacidad y durabilidad del filo.	3	X	
5	52151616	La espátula grande de alto rendimiento está diseñada para la manipulación, giro y servicio de alimentos en superficies de	2	X	

		cocción extensas o para el alisado de coberturas en repostería a gran escala. Ficha Técnica Tipo de hoja: Rectangular de bordes rectos o redondeados (según uso en plancha o repostería). Longitud de la hoja: 8 a 12 pulgadas (20 cm - 30 cm). Ancho de la hoja: 3 a 5 pulgadas (7.5 cm - 12.5 cm). Resistencia térmica: Soporta temperaturas de hasta 220°C en contacto directo. Acabado: Espejo o satinado para facilitar el desprendimiento de los alimentos. Flexibilidad: Media-alta (para aplicaciones de pastelería) o Rígida (para uso en planchas). Materiales Hoja: Acero inoxidable ferrítico o martensítico (serie 400), resistente a la corrosión por ácidos alimentarios y de fácil desinfección. Mango: Polipropileno inyectado o material compuesto (POM) con textura antideslizante, diseñado ergonómicamente para reducir la fatiga en la muñeca. Unión: Sistema de termosellado o remaches de acero inoxidable que garantizan la fijación permanente y la ausencia de porosidad.			
6	48101803	El cucharón industrial es un utensilio de servicio de alta capacidad diseñado para la transferencia de líquidos, sopas, salsas y guisos. Su estructura monobloc o de mango reforzado está fabricada con polímeros de grado alimenticio que ofrecen una excelente resistencia al impacto y a la fatiga mecánica. Ficha Técnica Capacidad: Generalmente entre 6 oz y 12 oz (175 ml - 350 ml) según el modelo. Longitud del mango: 30 cm a 45 cm para uso en ollas industriales profundas. Resistencia Térmica: Soporta temperaturas de hasta 100°C - 110°C de forma continua. Diseño: Taza semiesférica con borde vertedor para minimizar goteos. Certificaciones: Cumple con estándares NSF y FDA para contacto directo con alimentos. Acabado: Superficie lisa de baja porosidad para una desinfección total. Materiales	2	X	

		Cuerpo: Policarbonato de alta resistencia o Polipropileno virgen (libre de BPA). Propiedades del material: Atóxico, inodoro y resistente a la tinción por colorantes naturales (como el achiote o tomate). Sujeción: Mango con orificio para colgado, fabricado en el mismo polímero reforzado para garantizar la integridad estructural.			
7	52151802	El sartén industrial antiadherente está diseñado con un cuerpo de aluminio de grado profesional de alto calibre que permite una transferencia de calor inmediata y uniforme, optimizando los tiempos de cocción en cocinas de alto volumen. Ficha Técnica Diámetro: 30 cm a 36 cm (Capacidad volumétrica ampliada). Espesor de pared: 4.0 mm a 6.0 mm (Extra grueso para evitar deformaciones por calor intenso). Recubrimiento: Antiadherente de alto impacto (ej. Eclipse, Quantanium o Excalibur) aplicado en 3 a 5 capas. Fondo: Base rectificada o con disco de acero magnético para compatibilidad con inducción. Temperatura Máxima: Resistente hasta 260°C (apto para acabado en horno en períodos cortos). Certificación: Sello NSF (National Sanitation Foundation) para uso en servicios de alimentos. Materiales Cuerpo: Aluminio 3004 de alta resistencia o aluminio fundido a presión (Die-Cast). Antiadherente: Polímeros fluorados reforzados con minerales duros, libre de PFOA. Mango: Acero inoxidable AISI 304 fundido o tubular con acabado satinado. Fijación: Remaches de aleación de aluminio o acero de alta resistencia (usualmente 3 puntos de anclaje). Funda (Opcional): Silicona termorresistente removible para el mango (soporta hasta 230°C).	2	X	
8	48101529	La olla a presión de gran capacidad (10 L) es un equipo de cocción industrial diseñado para acelerar los tiempos de preparación mediante el incremento de la presión interna y la temperatura de ebullición.	2	X	

		Ficha Técnica Capacidad Nominal: 10 Litros. Presión de Trabajo: 10 a 15 PSI (libras por pulgada cuadrada). Sistema de Cierre: Tipo puente o barral con perilla de ajuste manual de alta resistencia. Dispositivos de Seguridad: Válvula reguladora de presión (contrapeso). Válvula de seguridad de resorte. Empaque de silicona con sistema de escape lateral. Dimensiones aproximadas: 45 cm de diámetro x 40 cm de altura (varía según modelo). Compatibilidad: Apta para estufas industriales de gas o eléctricas de alta potencia. Materiales Cuerpo y Tapa: Acero inoxidable AISI 304 (18/10), material atóxico, no poroso y altamente resistente a impactos y cambios bruscos de temperatura. Fondo: Triple fondo difusor (Acero-Aluminio-Acero) para una distribución homogénea del calor y mayor eficiencia energética. Puente de Cierre: Acero fundido cromado o acero inoxidable reforzado. Mangos y Asas: Acero inoxidable con diseño ergonómico, remachados o soldados para soportar el peso total de la unidad llena (aprox. 80-90 kg). Empaque: Silicona virgen de grado alimenticio, resistente a altas temperaturas y presiones sin deformarse.			
9	48101529	Olla de gran formato tipo india, recipiente industrial de alta capacidad diseñado para cocción masiva de alimentos en casinos, servicios de catering y plantas de procesamiento. Capacidad nominal: 198 litros aproximadamente, equivalente a 52 galones. Dimensiones sugeridas: 65-70 cm de diámetro x 55- 60 cm de altura. Espesor de pared: 3.0 mm a 4.0 mm. Tipo de construcción: Soldadura de arco de tungsteno (TIG) con acabado sanitario. Compatibilidad: Quemadores industriales de gas de alta presión o fogones de leña de alto rendimiento. Peso vacío: 15 kg - 22 kg según calibre del acero. Cuerpo: Acero inoxidable AISI 304 de grado alimenticio. Asas: Acero inoxidable macizo o fundición de acero,	1	X	

		fijadas mediante remaches de expansión o soldadura de punto reforzada. Fondo: Base rectificada de un solo cuerpo para contacto directo con llama abierta. Tapa opcional: Acero inoxidable de calibre ligero con asa central termoplástica o metálica.			

	Rubro: A-05-01-01-004-002 BSITEM 722 PRODUCTOS METÁLICOS ELABORADOS (EXCEPTO MAQUINARIA Y EQUIPO)- bandejas metálicas y utensilios - PANADERÍA				
No.	**Clasificación UNSPSC**	**Especificaciones técnicas**	**Cantidad estimada**	**Cumple**	**No cumple**
10	52151658	El cuchillo para pan es una herramienta de corte especializada con una hoja de perfil recto y filo dentado o perlado, diseñada técnicamente para penetrar cortezas duras y deslizarse a través de migas blandas sin ejercer presión excesiva que deforme el producto. Su longitud extendida permite realizar cortes uniformes en piezas de panadería de gran formato (como hogazas o pan de molde) en un solo movimiento de vaivén. La unión entre la hoja y el mango está diseñada bajo estándares de higiene, evitando espacios donde puedan acumularse residuos orgánicos. Tipo de filo: Dentado (serrado) de alto rendimiento. Longitud de la hoja: 10 a 12 pulgadas (25 cm - 30 cm). Tipo de espiga: Espiga completa (full tang) para mayor equilibrio y fuerza. Dureza del acero: 55-58 HRC (Escala Rockwell) para garantizar retención del filo. Peso aproximado: 180 g - 250 g. Ángulo de afilado: Unilateral (generalmente) para maximizar el desgarre de la corteza. Materiales Hoja: Acero inoxidable de alto carbono (ej. X50CrMoV15), que ofrece resistencia a la corrosión y flexibilidad mecánica. Mango: Polipropileno inyectado o polioximetileno (POM) de grado alimenticio, materiales resistentes al calor, a la absorción de humedad y a químicos de limpieza. Remaches (opcional): Acero inoxidable o aluminio aeroespacial para asegurar la unión mecánica de las piezas.	1	X	

11	48101811	El rodillo para amasar es una herramienta de precisión mecánica diseñada para ejercer una presión homogénea sobre masas de levadura, hojaldre o pastas. Su estructura consta de un cilindro giratorio de superficie rectificada que minimiza la adherencia del gluten, permitiendo extender la masa hasta alcanzar espesores milimétricos. Ficha Técnica Tipo: Rodillo giratorio con ejes laterales o rodillo francés (sin mangos). Longitud del cilindro: 40 cm a 50 cm (estándar industrial). Diámetro del cilindro: 6 cm a 9 cm para una mayor inercia en el amasado. Sistema de rotación: Rodamientos de bolas de acero inoxidable (en modelos profesionales) para un giro suave. Peso: 1.5 kg a 3 kg (el peso ayuda a extender masas densas con menos esfuerzo). Acabado: Superficie lisa de baja porosidad para facilitar la higienización. Materiales Cuerpo (Cilindro): Madera de haya o arce tratada (tradicional), Acero Inoxidable AISI 304 (industrial) o Polietileno de Alta Densidad (PEAD) antiadherente. Ejes y Mangos: Acero galvanizado o polímero reforzado con diseño ergonómico y antideslizante. Recubrimiento (Opcional): Silicona de grado alimenticio para masas altamente pegajosas.	3	X	
12	52151905	Las bandejas de panadería son unidades de transferencia de calor diseñadas con una geometría plana y bordes reforzados para soportar ciclos térmicos continuos sin sufrir alabeos o deformaciones. Ficha técnica Dimensiones Estándar: 45 x 65 cm (tamaño completo) o 45 x 33 cm (media bandeja). Espesor del material: 0.8 mm a 1.2 mm para garantizar durabilidad y ligereza. Tipo de Borde: Bordes rectos a 90° o bordes inclinados (tipo pestaña) con alambre interno de refuerzo. Resistencia Térmica: Operativa hasta 280°C a 300°C.	17	X	

		Acabado de Superficie: Disponible en versión lisa, perforada (agujeros de 3 mm) o corrugada (para baguettes). Capacidad: Diseñadas para ser compatibles con carros espabiladeras estándar. Materiales Aluminio de Alta Resistencia: Es el material más común debido a su excelente conductividad térmica y ligereza; no se oxida. Acero Aluminizado: Combina la fuerza estructural del acero con la transferencia de calor del aluminio; ideal para panadería pesada. Acero Inoxidable (AISI 304): Utilizado en procesos de alta humedad o fermentación prolongada por su total resistencia a la corrosión. Recubrimientos (Opcional): Capa de Teflón (PTFE) o Silicona de grado alimenticio para propiedades antiadherentes permanentes, eliminando la necesidad de aceites o grasas adicionales.			
13	48101817	Bailarina de repostería: Ficha Técnica Estándar (Modelo Metálico Profesional) Material del plato y cuerpo: Acero inoxidable o aleación de aluminio fundido. Diámetro superior (plato): 30 cm a 32 cm (12 pulgadas). Diámetro de la base inferior: 18 cm a 22 cm para garantizar estabilidad. Altura total: 10 cm a 12 cm. Sistema de giro: Rodamientos de bolas de acero o eje central de alta precisión para un movimiento fluido y silencioso. Base de apoyo: Anillo de goma o silicona antideslizante para evitar movimientos durante el trabajo. Capacidad de carga máxima: Hasta 20 kg. Peso aproximado del equipo: 1.5 kg a 2.2 kg	2	X	
2.2.3 Otras especificaciones técnicas requeridas				**Cumple**	**No cumple**
Adjunto el anexo no. 3 aceptación de las condiciones técnicas mínimas obligatorias				X	
El proponente deberá adjuntar con su oferta la ficha técnica descriptiva y una imagen clara y legible de cada uno de los productos ofertados, donde se evidencien sus dimensiones, materiales de fabricación y especificaciones técnicas generales.				X	

El proponente deberá aportar una certificación suscrita por el representante legal en la que garantice que los bienes cuentan con una garantía mínima por defectos de fabricación o mala calidad. En caso de requerirse el cambio o reposición de un elemento por avería o no conformidad, el contratista tendrá un plazo máximo de quince (15) días hábiles para efectuar la sustitución, contados a partir de la notificación realizada por la entidad o la supervisión.	X	
Requisitos de experiencia habilitante del proponente: 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	
El oferente debe anexar la oferta económica. Valor que no supere el valor del proceso OCHO MILLONES SETECIENTOS VEINTINUEVE MIL CUATROCIENTOS VEINTINUEVE PESOS ($8,729,429,00) excluido Iva suma que incluye todos los tributos a que haya lugar y que se causen con ocasión de la celebración del mismo, y serán de cargo y exclusiva responsabilidad del contratista.	X	

Observación verificación tecnica:

1) El proponente deberá adjuntar con su oferta la ficha técnica descriptiva y una imagen clara y legible de cada uno de los productos ofertados, donde se evidencien sus dimensiones, materiales de fabricación y especificaciones técnicas generales. El oferente subsano en el tiempo indicado.
2) El proponente deberá aportar una certificación suscrita por el representante legal en la que garantice que los bienes cuentan con una garantía mínima por defectos de fabricación o mala calidad. En caso de requerirse el cambio o reposición de un elemento por avería o no conformidad, el contratista tendrá un plazo máximo de quince (15) días hábiles para efectuar la sustitución, contados a partir de la notificación realizada por la entidad o la supervisión. El oferente subsano en el tiempo indicado.

Por lo anterior cumple los requisitos habilitantes técnicos y de experiencia.

INPEC

INFORME FINAL DE EVALUACIÓN ECONÓMICA, TÉCNICA Y JURIDICA
INVITACIÓN PÚBLICA No. IPMC-016-2026
PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA

REQUISITOS HABILITANTES

los requisitos habilitantes según numeral 17 de la Invitación Pública No. IPMC -016-2026 Verificación de

Ítem	Descripción	Cumple	No Cumple
1	Carta de Presentación de la propuesta	X	
2	Certificado de existencia y representación legal no mayor a 30 días con antelación al cierre.	X	
3	Objeto Social acorde al objeto del contrato materia del presente Proceso de Selección	X	
4	Duración de la sociedad no inferior al término del plazo del contrato y un (01) año más	N/A	
5	Matricula Mercantil Renovada	X	
6	Fotocopia del documento de Identidad del Representante Legal	X	
7	Fotocopia del Registro Único Tributario – RUT	X	
8	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 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.	X	
9	Documentos del Revisor Fiscal: Cédula de Ciudadanía, Tarjeta Profesional y Certificado de antecedentes junta central de contadores	X	
10	Diligenciamiento de Formato Compromiso Anticorrupción	X	
11	Diligenciamiento de Formato de Información Referente a la Identificación de los Beneficiarios Sistema Integrado de Información Financiera – SIIF (anexar certificación bancaria).	X	
12	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	X	

	Objeto del contrato Fecha de iniciación del contrato Fecha de terminación del contrato. Valor del Contrato.		
Consultas realizadas por el INPEC			
13	Consulta de los antecedentes judiciales (www.policia.gov.co)	X	
14	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	
15	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	
16	Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación donde conste que el representante legal del proponente NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES.	X	
17	Certificado de Antecedentes Disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación donde conste que la empresa NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES.	X	
18	Verificación en el Registro Único Empresarial y Social; INHABILIDADES, SANCIONES Y MULTAS – A DIC 31 DE 2024.	X	
19	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 GENERAL: De conformidad con la Invitación Pública No. IPMC-016-2026, el comité evaluador al verificar la documentación completa y de subsanación aportado por el proponente **GRUPO IMCOIN SAS,** cumple con todos los requisitos técnicos, de experiencia y requisitos habilitantes.

Se aclara, que según la Artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015 **reglamenta el *Procedimiento para la contratación de mínima cuantía.* Respecto a los** plazos de subsanación**, este artículo (con las modificaciones del Decreto 1860 de 2021) establece, que** "La Entidad Estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Sin perjuicio de la oportunidad que deben otorgar las entidades estatales para subsanar los requisitos habilitantes y los documentos previstos en el inciso segundo del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007, las entidades establecerán un término preclusivo para recibir los documentos subsanables"..., los cuales deben tener al menos un plazo de 24 horas, por lo tanto en el mensaje que se le dejo al proponente cumplió dentro de lo establecido ya que se publicó el informe el viernes 25 de septiembre con plazo para subsanar el lunes 28 de septiembre hasta las 3:00 p.m., donde el oferente subsanó el día 2º de septiembre de 20226 a las 11.00 a.m.

Teniendo en cuenta lo anterior y la documentación del oferente, el comité recomienda adjudicar el proceso de invitación publica No. IPMC-016-2026 Al oferente **GRUPO IMCOIN SAS** NIT 901.579.321-3, representante legal Diego Andrés Hernández Macías, identificado con número de cedula 1.100.956.057 de San Gil con domicilio principal en Avenida 33 N° 57-78 Niquía- Antioquia, con No. Celular 3008496300 correo electrónico grupoimcoinsas@gmail.com.

INFORME FINAL DE EVALUACIÓN ECONÓMICA, TÉCNICA Y JURIDICA
INVITACIÓN PÚBLICA No. IPMC-016-2026
PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA

Para constancia se firma en el municipio de Puerto Triunfo – Antioquia, a los veinte nueve (29) días del mes de septiembre de 2026.

NOMBRES Y APELLIDOS – AREA Y/O DEPENDENCIA	FIRMA
Dg. Arcila Piedrahíta Luis Asesor jurídico (verificador jurídico)	
Paula Villarreal Mendoza Responsable Gestión Corporativa (Verificación económica y financiera)	
Dg. Suaza Sánchez Sergio Responsable de Panadería y asadero (Verificación técnica y de experiencia)	

Elaborado Por: María Mora – Aux. Administrativa-Contratación
Fecha de elaboración: 29/09/2026

