MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA

POLICÍA METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI

INFORME DE RESULTADOS A LA INVITACIÓN A PRESENTAR OFERTA EN EL PROCESO PN MECAL MIC 043 2021, CUYO OBJETO ES EL "SERVICIO CONSISTENTE EN EL SUMINISTRO DE COMIDAS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL POLICIAL, QUE APOYA O PRESTA LOS DIFERENTES SERVICIOS EN PLANES OPERATIVOS, INTERVENCIONES POLICIALES Y DEMAS QUE SE REALICEN EN PRO DE REDUCIR LA CRIMINALIDAD Y DE GARANTIZAR LA SEGURIDAD CIUDADANA EN EL DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA".

Santiago de Cali, 22 NOV 2021

CIERRE DE INVITACIÓN: **11 de noviembre de 2021; 18:00 horas**

OFERTAS PRESENTADAS – ORDEN DE ELEGIBILIDAD

ORDEN DE ELEGIBILIDAD	OFERENTE	FECHA Y HORA DE PRESENTACION	VALOR OFERTADO	VALOR ESTIMADO (Entidad)
1	S&C SOLUCIONES S.A.S.	11/11/2021 5:50 PM	$90.000.000 ,00	$90.000.000,00
2	RESTAURANTE LA FOGATA DE MIS ABUELOS	11/11/2021 4:44 PM	$90.000.000,00	

1. Una vez verificado el cumplimiento de los requisitos jurídicos, técnicos y económicos del oferente **S&C SOLUCIONES S.A.S.,** se procedió en publicar el primer consolidado de evaluaciones el día 16/11/2021 5:57 PM, donde se dio a conocer que este oferente no cumplía con los requisitos jurídicos, económicos y técnicos, otorgándole como plazo para la subsanación de requisitos hasta el día 17/11/2021 a las 18:00 horas.

2. Que el oferente **S&C SOLUCIONES S.A.S.**, mediante mensaje de referencia CO1.MSG.3186387 de fecha 17/11/2021 5:53:24 PM, envía soportes documentales para subsanar los requisitos solicitados a su oferta por parte de la Policía Metropolitana Santiago de Cali en la parte jurídica, económica y técnica, dentro de los términos de ley; posterior a esto los documentos son enviados para que los comités realicen nuevamente la verificación y evaluación del oferente así:

A. VERIFICACION ECONÓMICA

Conforme a lo descrito en la Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación, numerales V "Pasos para manejar ofertas artificialmente bajas" y VI "Solicitud de aclaraciones", con el fin de realizar un análisis completo de la oferta presentada por la empresa S&C SOLUCIONES S.A.S y verificar la sostenibilidad durante la vigencia del contrato, este oferente deberá explicar por escrito y en detalle su oferta desagregando los precios de los ítems que más adelante se relacionan, conforme a la siguiente formula:

Oferta = Costo del bien, servicio u obra (insumos, equipos, personal) +Gastos generales + imprevistos + utilidad

En este sentido, el proponente S&C SOLUCIONES S.A.S descrita justificará los ítems de su oferta números 5 y 7 así:

Ítem	Descripción	Cantidad	Precio total estimado	Oferta presentada S&C SOLUCIONES S.A.S	% Oferta presentada	% Diferencia respecto al valor estimado
5	ALMUERZO OPCIÓN 2 Porción de arroz 100 grs, 200 gramos de pollo o res sudado, principio lentejas, 200 ml. De sopa o crema empacado en recipiente desechable con tapa de 15 oz, tajada de plátano maduro, banano, 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores, lulo, frutas tropicales, mango, mora, arequipe, Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1	15.833,33	12.000,00	75,79%	24,21%
7	CENA OPCIÓN 1 Porción de arroz 100 grs, 200 grs de chuleta de pollo o cerdo, puré de papa. 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, postre bocadillo, Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1	13.333,33	10.000,00	75,00%	25,00%

Teniendo en cuenta la aclaración de justificación del oferente en mención a la oferta presentada donde da a conocer certificados por parte de las empresas que le proveen materias primas para la elaboración de productos de acuerdo a su actividad económica, la respuesta por parte del comité económico conforme a los parámetros descritos en la Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en procesos de contratación, numeral V, VI y VII, es que la oferta **CUMPLE** con los parámetros establecidos para tal fin de acuerdo a lo requerido por la entidad, contando con un soporte económico en los precios ofertado los cuales deberá sostener durante la ejecución del contrato.

B. VERIFICACION TECNICA

ANEXO No. 1

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS – DEPARTAMENTO DE POLICÍA VALLE	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Considerando la cobertura de los servicios requeridos en todo el Departamento del Valle, el proponente deberá certificar la capacidad logística consistente en dar cubrimiento para el desarrollo de las actividades programadas, de la siguiente manera: Certificar que comercial o alianza comercial cuenta como mínimo con un establecimiento de comercio en el norte (Cartago), centro (Tuluá) y Sur (Palmira) del Departamento del Valle de Cauca; en propiedad y/o en arriendo, convenio (**demostrando estas dos últimas opciones mediante documento escrito entre las partes, con personas naturales o jurídicas legalmente constituidas en cámara de comercio**). El cual deberá guardar relación con el objeto contractual y que garantice la disponibilidad a la Institución, con la capacidad suficiente para atender los servicios requeridos y que además, permita un contacto directo con el personal encargado de la ejecución. Se requiere esta condición técnica verificable con el fin de garantizar		NO CUMPLE

	que los servicios alimenticios a contratar, sean distribuidos de manera fresca y oportuna a cada uno de los miembros de la institución según sea la programación de los diferentes servicios de policía por cubrir, de acuerdo a los cuatro ejes temáticos de intervención dispuestos por la Dirección de la Policía Nacional. Los establecimientos de comercio se requieren que estén ubicados de la siguiente forma; así: 1. **Norte del Departamento,** en el Municipio de Cartago 2. **Centro del Departamento,** en el Municipio de Tuluá 3. **Sur del departamento,** en el Municipio de Palmira **NOTA:** El proponente deberá garantizar la cobertura en los tres municipios del Departamento, con relación a los puntos antes descritos y velará por la puntualidad en la entrega de alimentos.		
12	**EXPERIENCIA: Se hace necesario establecer que el contratista haya atendido como mínimo un (1) contrato de suministro de alimentación por el 100% o mayor del presente contrato a entidades o empresas públicas o privadas, por lo cual debe presentar copia del contrato o certificado expedido por terceros que hayan recibido el servicio,** identificando el contrato que le dio la experiencia, el correo electrónico y el número de teléfono en el cual la Entidad Estatal puede verificar la veracidad de la experiencia contenida en el certificado.	**CUMPLE**	

EN ARAS DE REALIZAR UNA EVALUACIÓN OBJETIVA, EL COMITÉ TÉCNICO ANALIZÓ CADA UNO DE LOS ITEMS CALIFICADOS INICIALMENTE DENTRO DE LA EVALUACIÓN DE FECHA 12-11-2021 COMO NO CUMPLE vs DOCUMENTOS DE SUBSANACIÓN APORTADOS POR EL CONTRATISTA; SIENDO POSIBLE DILUCIDAR Y ESTABLECER LO SIGUIENTE:

ITEM No. 1: En primera instancia el proponente anexó en su propuesta las alianzas comerciales con personas naturales, así:

- "RESTAURANTE CASA VIEJA CARTAGO"
- DANIEL FELIPE CANENCIO ACEVEDO, con C.C. 1.113. 637.610, "**VIVA PARRILLA"**
- FABIAN ANDRÉS ESCOBAR RENGIFO, con C.C. 111.623.730, **"SABROSURAS ASADOS Y MARISCOS".** Las cuales no se encontraban firmadas, en consecuencia se solicitó la subsanación en el primer informe.

Al término de presentar subsanaciones el proponente remite por la plataforma SECOP II, la subsanación presentando las alianzas firmadas por los señores **DANIEL FELIPE CANENCIO ACEVEDO** y **FABIAN ANDRÉS ESCOBAR RENGIFO,** presentando una nueva alianza con el señor **JAIME TAMAYO ZULUAGA**, identificado con la cédula de ciudadanía Nº. 16.224.361, "**ALIMENTOS Y SERVICIOS EL PLACER"**. y no la certificación presentada en un inicio con el "**Restaurante Casa Vieja Cartago"**, modificando sustancialmente la oferta por él presentada.

En consecuencia *"El Consejo de Estado ha señalado que la subsanación de las ofertas por parte de un proponente se encuentra circunscrita o limitada a la posibilidad que tiene un proponente de remediar un defecto o error de su propuesta, **siendo por lo tanto incorrecto entender que esta facultad le confiere a este, el derecho de aportar nuevos documentos que modifiquen o mejoren la oferta inicial".** (Negrillas y subrayas fuera de texto).*

Finalmente, el Consejo de Estado ha reiterado que *"(…) Lo subsanable es aquello que, a pesar de que se tiene, no aparece claramente acreditado en el proceso de selección; **pero, no se puede subsanar aquello de lo cual se carece o que no existe al momento de proponer, porque entonces se estaría hablando de la complementación, adición o mejora de la propuesta**, lo cual está prohibido por el numeral 8 del artículo 30 de la Ley 80 de 1993. (…) Lo anterior supone que lo subsanable son las inexactitudes o las dudas que puedan surgir o que detecte la entidad*

pública al momento de verificar el cumplimiento de los requisitos habilitantes o de revisar los demás documentos de la propuesta que no resulten necesarios para la comparación de las ofertas, es decir, a luz de la Ley 1150 de 2007, aquellos que no incidan en la asignación de puntaje; por el contrario, las carencias no son susceptibles de subsanar, pues lo que no se tiene no se puede corregir."[1] *(Negrillas y subrayas fuera de texto).*

En este sentido, es posible que el proponente aporte documentos que no existían al momento de presentar la propuesta inicial en la etapa de subsanación, ***siempre que estén orientadas a complementar o aclarar información ya allegada con la oferta*** o que acrediten circunstancias ocurridas antes del cierre, esto es, un requisito que a pesar de que se tiene no aparecía acreditado en la oferta. *(Negrillas y subrayas fuera de texto).*

En conclusión una vez verificados los documentos remitidos por el señor **ANDRES FELIPE CLAVIJO SOLER**, identificado con la cédula de ciudadanía N°. 1.220.467.757, representante legal del establecimiento de comercio **S&C SOLUCIONES SAS**, identificada con el NIT. 900.959.715.9, no cumple con las condiciones técnicas requeridas, toda vez que no subsano el documento solicitado en el primer informe de evaluación, correspondiente a presentar el documento firmado por la persona natural del Restaurante Casa Vieja Cartago, y por el contrario presentó una nueva certificación comercial con fecha 11/11/2021 suscrita por el señor JAIME TAMAYO ZULUAGA del establecimiento de comercio **ALIMENTOS Y SERVICIOS EL PLACER,** por consiguiente no se puede subsanar lo que en el primer informe no presentó.

Cabe resaltar que al establecer la veracidad del contenido de la certificación inicialmente aportada por el oferente a nombre del restaurante Casa Vieja de Cartago, la señora LEIDY JOHANA SOTO CRUZ mediante correo electrónico de fecha 18-11-2021 10:18 horas, manifiesta que ni ella, ni ninguna persona adscrita a su empresa, han tenido o tienen a la fecha vínculos comerciales con la razón social **S&C SOLUCIONES SAS.**

En virtud de lo expuesto, el comité técnico le otorga una calificación de **NO CUMPLE** y no lo considera habilitado para continuar con su participación en el referido proceso.

C. VERIFICACION JURÍDICA

S&C SOLUCIONES S.A.S NIT. 900.959.715.9
(RL: ANDRES FELIPE CLAVIJO SOLER CC. 1.220.467.757)

VERIFICACIÓN DE DOCUMENTACIÓN SUBSANABLE			
DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIÓN**
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: La carta de presentación de la propuesta se diligenciará conforme al modelo contenido en el Formulario No. 1 "Carta de Presentación de la Propuesta" y será firmada por el proponente o apoderado, si a ello hubiere lugar.	X		Diligenció la fecha al inicio del formulario N°. 1. Carta de presentación de la propuesta

[1] Consejo de Estado, Sección III. Subsección C. M.P. Jaime Orlando Santofimio Gamboa, fecha: 29 de julio de 2015, radicación: 40660

RESUMEN GENERAL:

TIPO DE VERIFICACIÓN	OFERENTE
	S&C SOLUCIONES SAS
A. VERIFICACIÓN JURÍDICA	CUMPLE
B. VERIFICACIÓN TÉCNICA	NO CUMPLE
C. VERIFICACIÓN ECONÓMICA	CUMPLE
CONCLUSIÓN	**NO CUMPLE**

3. Atendiendo lo anteriormente expuesto, la Entidad procederá a evaluar a la ***SEGUNDA OFERTA*** en orden de elegibilidad tal y como se expuso en los factores que se tendrán en cuenta para la evaluación, establecidos en la invitación del presente proceso contractual. Misma que hace referencia al oferente **RESTAURANTE LA FOGATA DE MIS ABUELOS.**

ORDEN DE ELEGIBILIDAD	OFERENTE	FECHA Y HORA DE PRESENTACION	VALOR OFERTADO	ESTADO	VALOR ESTIMADO (Entidad)
1	S&C SOLUCIONES S.A.S.	11/11/2021 5:50 PM	$90.000.000 ,00	NO CUMPLE	$90.000.000,00
2	**RESTAURANTE LA FOGATA DE MIS ABUELOS**	**11/11/2021 4:44 PM**	**$90.000.000,00**	**EN EVALUACION**	

A. VERIFICACION JURIDICA

Señora OLGA MILENA NIETO LOPEZ - C.C. 66782245
(RESTAURANTE LA FOGATA DE MIS ABUELOS)

VERIFICACIÓN DE DOCUMENTACIÓN			
DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIÓN**
1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA DE ACUERDO AL FORMULARIO No. 1.		X	NOTA: El ítem Nº. 10 no fue diligenciado.
2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL. No superior a un (1) mes.	X		Fecha expedición 11/11/2021 Fecha de renovación: 30/06/2021.
3. FOTOCOPIA DE LA CEDULA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PROPONENTE	X		
4. CERTIFICADO DEL BOLETÍN RESPONSABLES FISCALES DE LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA DE LA FIRMA Y DEL REPRESENTANTE LEGAL	X		Presenta el certificado de fecha de expedición: 10/11/2021 y no se encuentran reportado como responsables fiscales.
5. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES DEL OFERENTE O SU REPRESENTANTE LEGAL	X		Presenta el certificado con fecha de expedición: 10/11/2021 y no tiene asuntos pendientes con las autoridades judiciales.
6. CERTIFICADO DE LOS ANTECEDENTES MEDIDAS	X		Presenta el certificado con fecha de expedición

CORRECTIVAS POLICÍA NACIONAL			10/11/2021 y no se encuentra vinculado al Sistema Nacional de Medidas Correctivas RNMC. De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad. Registro interno de validación No. 27144256
7. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DE LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL	X		Presenta consulta de antecedentes de fecha de expedición: 10/11/2021. Por lo anterior se consulta en la página web www.procuraduria.gov.co el número de identificación 66782245, correspondiente a la señora OLGA MILENA NIETO LOPEZ y no registra sanción ni inhabilidades vigentes.
8. CONSTANCIA AL DÍA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES: O SU EXONERACIÓN (JUSTIFICADO) Y CUMPLIMIENTO POR PARTE DEL CONTRATISTA DE SUS OBLIGACIONES CON LOS SISTEMAS DE SALUD, RIESGOS PROFESIONALES, PENSIONES Y APORTES A LAS CAJAS DE COMPENSACIÓN FAMILIAR, SUSCRITA POR EL REPRESENTANTE LEGAL, O REVISOR FISCAL. EN ESTE ÚLTIMO EVENTO, SE DEBERÁ ANEXAR FOTOCOPIA DE LA TARJETA PROFESIONAL DEL REVISOR FISCAL; LO ANTERIOR CONFORME A LO ESTABLECIDO EN LOS INCISOS 1,2,5 Y 6 DEL ART 7 DEL DECRETO 1828 DE 2013 REGLAMENTARIO DE LA LEY 1607 DE 2012.		X	Presenta planilla de pago de fecha 2021-11-05. **NOTA:** No Presentó el certificado.
9. COPIA DEL FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO	X		Con fecha 2021/05/19
10. CERTIFICACIÓN BANCARIA VIGENTE, QUE NO EXCEDA DE 90 DÍAS DE EXPEDICIÓN.	X		Presenta certificación del Bancolombia de fecha 11/11/2021.
11. BENEFICIARIO CUENTA Diligenciar el formulario N°. 2	X		
12. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN según Formulario No. 3	X		

ALIANZAS Y/O ACUERDOS COMERCIALES			
1. Persona natural **LUZ MARINA MONTAÑO PADILLA,** CC. Nº. 29.892.430, dirección: Calle 26 Nº. 3-14. Tuluá (Valle del Cauca). Establecimiento de comercio con razón social Restaurante Jugosito y Algo Más.		X	Presentó convenio con fecha 10/11/2021, suscrito entre la señora OLGA MILENA NIETO LOPEZ y LUZ MARINA MONTAÑO PADILLA. **NOTA:** No presentó el certificado de matrícula mercantil de la persona natural.
2. Persona natural **CRISTIAN ALCIBIADES BEDOYA GARCÍA**, CC. Nº. 1.112.772.085, dirección calle 14 Nº. 13-56 Cartago (Valle del Cauca). Establecimiento de comercio con razón social (La Olla del Barro Gourmet) – Matricula mercantil 89580.		X	Presentó convenio con fecha 10/11/2021, suscrito entre la señora OLGA MILENA NIETO LOPEZ y CRISTIAN ALCIBIADES BEDOYA GARCÍA, igualmente certificado de matrícula mercantil de persona natural con fecha de expedición y renovación del 27/01/2020. **NOTA:** La fecha de expedición no debe ser mayor a treinta (30) dias, así mismo a la fecha no ha renovado, teniendo en cuenta el Código del Comercio en su artículo 33 que al tenor dice: *"La matrícula se renovará anualmente, dentro de los tres primeros meses de cada año".*

NOTA: Todas las observaciones encontradas son objetos de ser subsanables por el oferente dentro de los términos establecidos por la entidad de acuerdo a la invitación PÚBLICA A PRESENTAR OFERTA AL PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA PN MECAL MIC 043 2021

B. EVALUACIÓN TÉCNICA

ANEXO No. 1

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITABLES

ESPECIFICACIONES TECNICAS MINIMAS – ALIMENTACIÓN

ITEM	MENU	ESPECIFICACIONES TECNICAS	CUMPLE	NO CUMPLE
1	DESAYUNO	**OPCIÓN 1:** Arepa, 100 grs. de arroz blanco, carne en 200 grs bisteck. Un Jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, o 250 ml. de café o chocolate en leche, porción de fruta picada y Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	X	

		OPCIÓN 1: Arepa, 100 grs. de arroz blanco, carne en 200 grs bisteck. Un Jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, o 250 ml. de café o chocolate en leche, porción de fruta picada y Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	X	
2		OPCIÓN 2: Porción de 100 grs. de arroz blanco, huevos rancheros, 100 grs de pan tajado, Un Jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, o en su defecto 250 ml. de café o chocolate en leche, 100 grs porción de fruta picada y Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	X	
3		OPCIÓN 3: Porción de 100 grs. de arroz blanco, huevos revueltos con jamón, maíz tierno y dos rodajas de pan tajado o arepa asada. Un Jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, 100 grs porción de fruta picada, Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual. Una Menta helada.	X	
4	ALMUERZO	OPCIÓN 1: Porción de 100 grs arroz, 200 grs de chuleta de cerdo, principio frijoles, 200 ml. De sopa o crema empacada en recipiente desechable con tapa de 15 oz, tajada de plátano maduro o verde. 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores, lulo, frutas tropicales, mango, mora, bocadillo, Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	X	
5		OPCIÓN 2: Porción de arroz 100 grs, 200 gramos de pollo o res sudado, principio lentejas, 200 ml. De sopa o crema empacado en recipiente desechable con tapa de 15 oz, tajada de plátano maduro, banano, 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores, lulo, frutas tropicales, mango, mora, arequipe, Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual. .	X	
6		OPCIÓN 3: Porción de arroz 100 grs, 200 grs de pernil de pollo en salsa, principio papa guisada, 200 ml. Sancocho de Gallina empacado en recipiente desechable con tapa de 15 oz, porción de aguacate. 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores, lulo, frutas tropicales, mango, mora, bocadillo. Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	X	
7	CENA	OPCIÓN 1: Porción de arroz 100 grs, 200 grs de chuleta de pollo o cerdo, puré de papa. 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, postre bocadillo, Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	X	
8		OPCIÓN 2: Porción de arroz 100 grs, 1/4 de pollo dorado, yuca frita o verduras salteadas. 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, postra arequipe Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	X	
9		OPCIÓN 3: Porción de arroz 100 grs, 200 grs de carne o pollo asado, tajada de plátano maduro frito. 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, postre bocadillo, Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	X	

* OTRAS CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS ADICIONALES

ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS – DEPARTAMENTO DE POLICÍA VALLE	CUMPLE	NO CUMPLE
1	Considerando la cobertura de los servicios requeridos en todo el Departamento del Valle, el proponente deberá certificar la capacidad logística consistente en dar cubrimiento para el desarrollo de las actividades programadas, de la siguiente manera: Certificar que cuenta como mínimo con un establecimiento de comercio en el norte (Cartago), centro (Tuluá) y Sur (Palmira) del Departamento del Valle de Cauca; en propiedad y/o en arriendo, convenio comercial o alianza comercial (**demostrando estas dos últimas opciones mediante documento escrito entre las partes, con personas naturales o jurídicas legalmente constituidas en cámara de comercio**). El cual deberá guardar relación con el objeto contractual y que garantice la disponibilidad a la Institución, con la	X	

	capacidad suficiente para atender los servicios requeridos y que además, permita un contacto directo con el personal encargado de la ejecución. Se requiere esta condición técnica verificable con el fin de garantizar que los servicios alimenticios a contratar, sean distribuidos de manera fresca y oportuna a cada uno de los miembros de la institución según sea la programación de los diferentes servicios de policía por cubrir, de acuerdo a los cuatro ejes temáticos de intervención dispuestos por la Dirección de la Policía Nacional. Los establecimientos de comercio se requieren que estén ubicados de la siguiente forma; así: 1. **Norte del Departamento,** en el Municipio de Cartago 2. **Centro del Departamento,** en el Municipio de Tuluá 3. **Sur del departamento,** en el Municipio de Palmira NOTA: El proponente deberá garantizar la cobertura en los tres municipios del Departamento, con relación a los puntos antes descritos y velará por la puntualidad en la entrega de alimentos.		
2	El oferente **certificará por escrito** su compromiso que en el evento de que los alimentos presenten mala presentación o signos de descomposición, los mismos serán cambiados de forma inmediata sin costo alguno para la entidad.		No presenta la referida certificación
3	El oferente **certificará por escrito** su compromiso en adoptar las acciones y medidas necesarias a garantiza la frescura, calidad y pleno estado de conservación de los productos y alimentos a entregar a nuestros funcionarios policiales, teniendo como referente las distancias y recorridos hasta el consumidor final.	X	
4	El oferente deberá tener afiliado al personal que destinará para la prestación del servicio requerido de conformidad a la ley 789 de 2002 y 828 de 2003. (EPS-Fondo de Pensiones-Fondo de Cesantías - ARP), para lo cual presentará certificación firmada por el representante legal acreditando que se encuentra al día en el pago, anexar planilla		No presenta la referida certificación
5	El oferente **certificará por escrito** que quien elabora y prepare los alimentos estará provisto de los elementos y accesorios necesarios para una buena higiene (gorros, guantes, tapabocas, entre otros).	X	
6	El oferente **certificará por escrito** que se compromete a cumplir con la presentación del servicio de alimentación, en la hora fechas y cantidad solicitada, en óptimas condiciones de presentación, conservación, y en las base de distrito de los municipios de Palmira, Tuluá y Cartago.	X	
7	El oferente deberá suministrar los datos de una persona la cual estará encargada de la coordinación de la entrega de los alimentos; así: NOMBRE TELEFONO CELULAR TELEFONO FIJO DIRECCION BARRIO CIUDAD E-MAIL: Esta persona debe estar disponible las 24 horas en caso de alguna eventualidad y el poder de tomar decisiones en el menor tiempo posible y por ende, la empresa debe tener disponibilidad para atender los requerimientos del Departamento de Policía Valle, durante los siete días de la semana en cualquier hora del día.	X	

8	El oferente certificará por escrito la utilización de los insumos y productos de primera calidad en la preparación de los alimentos, los cuales deberán cumplir entre otros con las exigencias de los reglamentos sanitarios vigentes.	X	
9	El oferente anexará la certificación por escrito donde se compromete en utilizar elementos desechables BIODEGRADABLES, amigables con el medio ambiente, los cuales se incluyen en el plan de manejo ambiental. (Evitar el uso de elementos de icopor), En el caso de las bebidas calientes o frías deberán estar envasados herméticamente; con los respectivos cubiertos desechables y servilleta. Previendo para el ejercicio, canastillas plásticas las cuales se utilizarán en el transporte de los alimentos.	X	
10	El oferente certificará por escrito que se compromete a suministrar bolsas de polietileno de 0.70 x 1 m para disposición final de los residuos requeridos, sin costo adicional para la Institución.	X	
11	**Buenas prácticas ambientales:** Durante la ejecución del contrato, el contratista es responsable de dar estricto cumplimiento a la normatividad vigente en materia ambiental y social. En caso de establecerse conductas, hechos o actividades consideradas infracciones en materia ambiental o que sean violatorias de la normatividad vigente o el incumplimiento de los actos administrativos emanados de la autoridad ambiental competente, lo hará acreedor de las acciones preventivas y sancionatorias establecidas por la Ley. El Contratista es el único responsable de los procedimientos administrativos que de este incumplimiento se deriven.	X	
12	**EXPERIENCIA: Se hace necesario establecer que el contratista haya atendido como mínimo un (1) contrato de suministro de alimentación por el 100% o mayor del presente contrato a entidades o empresas públicas o privadas, por lo cual debe presentar copia del contrato o certificado expedido por terceros que hayan recibido el servicio,** identificando el contrato que le dio la experiencia, el correo electrónico y el número de teléfono en el cual la Entidad Estatal puede verificar la veracidad de la experiencia contenida en el certificado.	X	
13	**PROTOCOLO GENERAL DE BIOSEGURIDAD**: El oferente **debe certificar por escrito** que adoptará las medidas preventivas y de mitigación necesarias para reducir la exposición y contagio de sus trabajadores por infección respiratoria aguda por el SARS-CoV-2 (COVID 19), en concordancia con lo dispuesto a través de la CIRCULAR CONJUNTA 001 del 11 de abril de 2020, proferida por el Ministerio de Salud y Protección Social, Ministerio del Trabajo y el Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio, durante la ejecución del contrato y la Resolución 000666 de 24/04/2020 del Ministerio de Salud y Protección Social.	X	
14	El proponente deberá presentar debidamente diligenciado y firmado el FORMULARIO No. 1 denominado (COMPROMISO CON EL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO), dicho formulario deberá de venir acompañado con los documentos requeridos para la celebración del contrato tanto para las PERSONAS NATURALES O JURÍDICAS VINCULADAS MEDIANTE CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS U OTRA MODALIDAD CONTRACTUAL, así como para los CONTRATISTAS O SUBCONTRATISTAS, QUE ACTÚAN COMO VERDADEROS EMPLEADORES.	X	
15	El oferente certificará por escrito que no se encuentra reportado con incumplimientos a contratos o en los últimos tres años o sancionado a la fecha en el Registro Único Empresarial - RUES. **(Anexar certificación).**	X	

EL PROPONENTE NO CUMPLE CON LA TOTALIDAD DE LAS CONDICIONES TECNICAS MINIMAS HABILITABLES Y OTRAS CONDICIONES MINIMAS REQUERIDAS DENTRO DEL

PROCESO, RAZÓN POR LA CUAL EL COMITÉ TÉCNICO NO LO COSIDERA HABILITADO PARA CONTINUAR CON EL PROCESO DE SELECCIÓN.

C. EVALUACIÓN ECONÓMICA

➢ PROPONENTE:

ITEM	PROPONENTE	NIT
1	OLGA MILENA NIETO LOPEZ	66782245-2

1.3 OFERTA ECONÓMICA

1.3.1 El oferente ofertará el valor TOTAL del presupuesto estimado para la entidad. ($90.000.000,00) Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
90.000.000,00

	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1			SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN AL PERSONAL POLICIAL QUE INTEGRA LA POLICÍA NACIONAL, DEPARTAMENTO DE POLICÍA VALLE Y UNIDADES DE APOYO DESTINADOS A SALVAGUARDAR, CONTROLAR Y MANTENER EL ORDEN PÚBLICO EN EL TERRITORIO DEL DEPARTAMENTO DEL VALLE DEL CAUCA	1,00	UN	90.000.000,00	90.000.000,00	90.000.000,00

1.3.2 EL OFERENTE DEBE PRESENTAR SU OFERTA SIN SOBREPASAR EL VALOR ESTIMADO POR ITEM Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal

Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
111.600,00

	Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Incluya el precio como lo indique la Entidad Estatal
1			DESAYUNO OPCIÓN 1: Arepa, 100 grs. de arroz blanco, carne en 200 grs bisteck. Un Jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, o 250 ml. de café o chocolate en leche, porción de fruta picada y Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1,00	UN	12.166,67	9.800,00	9.800,00
2			DESAYUNO OPCIÓN 2: Porción de 100 grs. de arroz blanco, huevos rancheros, 100 grs de pan tajado, Un Jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, o en su defecto 250 ml. de café o chocolate en leche, 100 grs porción de fruta picada y Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1,00	UN	11.666,67	9.800,00	9.800,00
3			DESAYUNO OPCIÓN 3: Porción de 100 grs. de arroz blanco, huevos revueltos con jamón, maíz tierno y dos rodajas de pan tajado o arepa asada. Un Jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, 100 grs porción de fruta picada, Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual, Una Hierba helada.	1,00	UN	11.666,67	9.800,00	9.800,00

4	ALMUERZO OPCIÓN 1: Porción de 100 grs arroz, 200 grs de chuleta de cerdo, principio frijolas, 200 ml. De sopa o crema empacada en recipiente desechable con tapa de 15 oz, tajada de plátano maduro o verde. 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores, lulo, frutas tropicales, mango, mora, bocadillo, Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1,00	UN	16.500,00	14.900,00	14.900,00
5	ALMUERZO OPCIÓN 2: Porción de arroz 100 grs, 200 gramos de pollo o res sudado, principio lentejas, 200 ml. De sopa o crema empacado en recipiente desechable con tapa de 15 oz, tajada de plátano maduro, banano, 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores, lulo, frutas tropicales, mango, mora, arequipe, Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1,00	UN	15.833,33	14.900,00	14.900,00
6	ALMUERZO OPCIÓN 3: Porción de arroz 100 grs, 200 grs de pernil de pollo en salsa, principio papa guisada, 200 ml. Sancocho de Gallina empacado en recipiente desechable con tapa de 15 oz, porción de aguacate. 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores, lulo, frutas tropicales, mango, mora, bocadillo. Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual	1,00	UN	16.000,00	14.900,00	14.900,00
7	CENA OPCIÓN 1: Porción de arroz 100 grs, 200 grs de chuleta de pollo o cerdo, puré de papa. 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, postre bocadillo, Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1,00	UN	13.333,33	12.500,00	12.500,00
8	CENA OPCIÓN 2: Porción de arroz 100 grs, 1/4 de pollo dorado, yuca frita o verduras salteadas. 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, postre arequipe Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1,00	UN	13.333,33	12.500,00	12.500,00
9	CENA OPCIÓN 3: Porción de arroz 100 grs, 200 grs de carne o pollo asado, tajada de plátano maduro frito. 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, postre bocadillo, Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1,00	UN	13.166,67	12.500,00	12.500,00

Valor precio ofertado por el proponente: $90.0000.000,00

EVALUACIÓN ECONÓMICA

Factores que se tendrán en cuenta para la evaluación

La propuesta económicamente más favorable para la entidad será el menor valor total ofertado de la suma de precios unitarios, sin sobrepasar el valor estimado por ítem, diligenciar Anexo No 3, verificando desde la oferta con propuesta económica de menor valor hasta la de mayor valor.

a. La evaluación tendrá como fin determinar la oferta que presente EL MENOR PRECIO EN LA SUMA DE ITEMS.

b. El valor contenido en la oferta deberá expresarse en pesos colombianos, ya que su pago se efectuará en esta misma moneda.

c. El valor de impuestos (Cuando aplique) no excederá el presupuesto oficial asignado por ítem, si es del caso.

- Verificación precios ofertados por ítems oferente OLGA MILENA NIETO LOPEZ

Ítem	Descripción	Cantidad	Precio total estimado	Oferta presentada S&C SOLUCIONES S.A.S	% Oferta presentada	% Diferencia respecto al valor estimado
1	**DESAYUNO OPCIÓN 1:** Arepa, 100 grs. de arroz blanco, carne en 200 grs bisteck. Un Jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, o 250 ml. de café o chocolate en leche, porción de fruta picada y Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1	12.166,67	9.800,00	80,55%	19,45%
2	**DESAYUNO OPCIÓN 2:** Porción de 100 grs. de arroz blanco, huevos rancheros, 100 grs de pan tajado, Un Jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, o en su defecto 250 ml. de café o chocolate en leche, 100 grs porción de fruta picada y Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1	11.666,67	9.800,00	84,00%	16,00%
3	**DESAYUNO OPCIÓN 3:** Porción de 100 grs. de arroz blanco, huevos revueltos con jamón, maíz tierno y dos rodajas de pan tajado o arepa asada. Un Jugo tetra pack 200 ml, sabores a fruta lulo, frutas tropicales, mango, mora, 100 grs porción de fruta picada, Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual. Una Menta helada.	1	11.666,67	9.800,00	84,00%	16,00%
4	**ALMUERZO OPCIÓN 1:** Porción de 100 grs arroz, 200 grs de chuleta de cerdo, principio frijoles, 200 ml. De sopa o crema empacada en recipiente desechable con tapa de 15 oz, tajada de plátano maduro o verde. 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores, lulo, frutas tropicales, mango, mora, bocadillo, Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1	16.500,00	14.900,00	90,30%	9,70%
5	**ALMUERZO OPCIÓN 2:** Porción de arroz 100 grs, 200 gramos de pollo o res sudado, principio lentejas, 200 ml. De sopa o crema empacado en recipiente desechable con tapa de 15 oz, tajada de plátano maduro, banano, 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores, lulo, frutas tropicales, mango, mora, arequipe, Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1	15.833,33	14.900,00	94,11%	5,89%
6	**ALMUERZO OPCIÓN 3:** Porción de arroz 100 grs, 200 grs de pernil de pollo en salsa, principio papa guisada, 200 ml. Sancocho de Gallina empacado en recipiente desechable con tapa de 15 oz, porción de aguacate. 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores, lulo, frutas tropicales, mango, mora, bocadillo. Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual	1	16.000,00	14.900,00	93,13%	6,88%
7	**CENA OPCIÓN 1:** Porción de arroz 100 grs, 200 grs de chuleta de pollo o cerdo, puré de papa. 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, postre bocadillo, Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1	13.333,33	12.500,00	93,75%	6,25%
8	**CENA OPCIÓN 2:** Porción de arroz 100 grs, 1/4 de pollo dorado, yuca frita o verduras salteadas. 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, postra arequipe Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1	13.333,33	12.500,00	93,75%	6,25%

9	CENA OPCIÓN 3: Porción de arroz 100 grs, 200 grs de carne o pollo asado, tajada de plátano maduro frito. 400 ML. gaseosa o jugo de frutas en agua, sabores lulos, frutas tropicales, mango, mora, postre bocadillo, Un juego de Cubiertos desechables y servilleta empacados en forma individual.	1	13.166,67	12.500,00	94,94%	5,06%

Fuente de información oferente OLGA MILENA NIETO LOPEZ

RESULTADO EVALUACIÓN ECONÓMICA

De acuerdo a la verificación de la oferta económica presentada por el oferente OLGA MILENA NIETO LOPEZ NIT 66782245-2, este comité tiene las siguientes consideraciones, referente a la descripción de las condiciones que lo componen, toda vez que dicha información se requiere para la comparación de las propuesta, por lo tanto este comité evidencia que el proponente antes mencionado, **CUMPLE** económicamente toda vez que se encuentra ajustados a los porcentajes estimados por la entidad para los ítems requeridos, de acuerdo a los parámetros descritos en el pliego de condiciones.

RESULTADO EVALUACIÓN DE LA SEGUNDA OFERTA EN ORDEN DE ELEGIBILIDAD

CONCEPTO; Conforme a las evaluaciones jurídica, técnica y económica, realizada a la oferta presentada dentro del **PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA PN MECAL MIC 043 2021,** se concluye que el oferente **RESTAURANTE LA FOGATA DE MIS ABUELOS, NO CUMPLE** con todos los requisitos exigidos establecidos por la entidad.

RESUMEN GENERAL

TIPO DE VERIFICACIÓN	OFERENTE RESTAURANTE LA FOGATA DE MIS ABUELOS
D. VERIFICACIÓN JURÍDICA	NO CUMPLE
E. VERIFICACIÓN TÉCNICA	NO CUMPLE
F. VERIFICACIÓN ECONÓMICA	CUMPLE
CONCLUSIÓN	NO CUMPLE

Se le informa a los Representantes legales de las firmas participantes del presente proceso que a partir de la fecha de publicación del presente informe y hasta las 06:00 PM horas del día hábil siguiente, pueden presentar las observaciones, subsanaciones o aclaraciones al respecto que estimen pertinentes; las cuales deben ser dirigidas y recibidas por el portal de Colombia compra eficiente SECOP II, La presente se publica por la página web www.colombiacompra.gov.co

Original Firmado
Brigadier Genreal **JUAN CARLOS LEÓN MONTES**
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali
Ordenador del Gasto

Elaborado por: IT. Coney Gabriel Huertas Revelo / Auxiliar de Contratos MECAL
Revisado por: CT. Andrés Felipe Montoya Ramírez / Jefe Grupo de Contratos MECAL
CT. Libardo Gonzalo Henao Restrepo / Jefe Asuntos Jurídicos MECAL
TC. Juan Carlos Olaya Guerra / Jefe Área Administrativa MECAL
Fecha Elaboración: 22/11/2021
Ubicación: D:\HUERTAS\2021\Procesos\MICIPN MECAL MIC 043

Calle 21 No. 1N-65 B/Piloto
Teléfono 8826178 – 26
mecal.arcon-gup2@policia.gov.co
www.policia.gov.co