EVALUACION DESPUES DEL TRASLADO
SELECCIÓN ABREVIADA BAJO PROCEDIMIENTO DE SUBASTA INVERSA ELECTRONICA SASIE No. 001-2026

OBJETO: SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS INTEGRANTES DE LA FUERZA PÚBLICA QUE BRINDAN APOYO Y SEGURIDAD EN EL MUNICIPIO DE CHIA, EL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD (PPL) A CARGO DE LA SECRETARIA DE GOBIERNO Y APOYO A LA REGISTRADURIA MUNICIPAL EN EL PROCESO DE ELECCIONES DEL CONGRESO DE LA REPUBLICA Y PRESIDENCIALES DEL AÑO 2026

PROPONENTE	INTEGRANTES	PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN	No. DE CERTIFICADO	FECHA DE EXPEDICIÓN
INVERSIONES LULU COLOMBIA SAS NIT: 900.473.515 -5	N/A	N/A	A262345325EDB6	18 de febrero de 2026

REQUISITOS HABILITANTES DE CONTENIDO TECNICO Y DE EXPERIENCIA DE LA PROPUESTA – SOBRE VIRTUAL
No. 1

<table>
<tr><th>PROPONENTE</th><th>REQUISITOS HABILITANTES PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVOS</th><th>CALIFICACION</th><th>OBSERVACIONES</th></tr>
<tr><td>INVERSIONES LULU COLOMBIA SAS NIT: 900.473.515 -5</td><td>
LOTE 1:
<table>
<tr><th>ÍTEM</th><th>CONCEPTO</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANTIDAD</th></tr>
<tr><td>1</td><td>DESAYUNO</td><td>Una bebida con leche 200 C.C. una porción de proteína 200 gramos (huevos, carne o pollo), una harina 150 gramos (pan, arepa o patacón), una porción de fruta (papaya, melón, sandía) en una taza por 40 gramos</td><td>UNIDAD</td></tr>
<tr><td>2</td><td>ALMUERZO</td><td>Una porción de proteína 250 gramos de carne, pollo o pescado, cereal o arroz o torta de 150 gramos, tubérculos 100 gramos, principio (vegetales o legumbres) 100 gramos, y bebida de 200 mililitros.</td><td>UNIDAD</td></tr>
<tr><td>3</td><td>CENA</td><td>Una porción de proteína 200 gramos de carne o pescado, o 350 gramos de pollo (pierna o pernil), cereal o arroz o torta de 150 gramos, tubérculos 100 gramos, principio (vegetales o legumbres) 100 gramos, y bebida de 200 mililitros</td><td>UNIDAD</td></tr>
</table>
</td><td>CUMPLE</td><td>El documento se encuentra en anexos como ficha técnica completa.pdf</td></tr>
</table>

En el marco del suministro de raciones alimentarias destinadas tanto a la Fuerza Pública como a las personas privadas de la libertad (PPL), se establece que el **comandante de Policía del Municipio de Chía** será el responsable de solicitar, mediante comunicación escrita a través de correo electrónico dirigido al supervisor del contrato, la asignación de raciones correspondientes.

Dicha solicitud deberá contener como mínimo:

- La justificación del operativo y/o actividad a surtirse, acompañada de los soportes respectivos.
- Tipo de ración entregada (desayuno, almuerzo, comida).
- El número total de raciones requeridas.
- La identificación y descripción de los beneficiarios, incluyendo fecha de la solicitud, cargo, placa, funciones.
- En el caso de personas privadas de la libertad en el Centro de Detención Transitoria (CDT), se deberá remitir el registro que contenga identificación, nombre, fecha de ingreso, fecha de salida, tiempo de permanencia de cada persona y número de raciones asignadas y tipo de ración asignada.

El **supervisor del contrato** será el encargado de autorizar la entrega de las raciones al contratista (restaurante), garantizando que estas correspondan a lo estrictamente necesario. El contratista, a su vez, llevará planillas de entrega en las que se registre de manera completa la información de cada beneficiario, incluyendo su firma como constancia de recibido.

El supervisor verificará que las raciones autorizadas coincidan con las efectivamente entregadas, asegurando así la trazabilidad del proceso. Cada beneficiario recibirá una única ración, entregada de manera personal, con el fin de evitar duplicidades y garantizar el uso eficiente y transparente de los recursos públicos.

LOTE 2:

ÍTEM	CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
1	REFRIGERIOS	Un jugo tetra pack (caja), de aprox 200 ml, sabores variados de marcas reconocidas en el mercado nacional, sándwich de jamón y queso con verduras frescas de aprox 220 grs, empacado en bolsa ecológica o papel anti grasa parafinado para empacar alimentos con su respectiva servilleta, preparados con insumos de óptima calidad y excelente presentación. Incluye transporte y entrega en el sitio, de acuerdo al cronograma establecido y la directriz del supervisor	UNIDAD
2	ALMUERZOS	Una porción de proteína aprox 250 gramos de carne, pollo o pescado, cereal o arroz o torta de 150 gramos, tubérculos 100 gramos, principio (vegetales o legumbres) 100 gramos, aprox 220 ml de bebida (jugo de mora o de mango o de lulo o fresa)	UNIDAD
3	CENAS	Una porción de proteína aprox 200 gramos de carne, pollo o pescado, cereal o arroz o torta de 150 gramos, tubérculos 100 gramos, principio (vegetales o legumbres) 100 gramos, aprox 220 ml de bebida (jugo de mora o de mango o de lulo o fresa). Deberán entregarse en recipientes biodegradables, con cubiertos y servilletas, los cuales deberán ser adecuados para	UNIDAD

CUMPLE

El documento se encuentra en anexos como ficha técnica completa.pdf

			mantener la inocuidad de los alimentos y se mantengan a temperatura correcta para su consumo. Incluye transporte y entrega en el sitio, de acuerdo al cronograma establecido y la directriz del supervisor		

El contratista seleccionado deberá cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaría de Salud, para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto Nacional 539 de 2014 y Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento regular de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes. Adicionalmente, deberá cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de los alimentos.

El municipio, a través de la Secretaría de Gobierno, podrá realizar una visita a las instalaciones del oferente con el personal que estime conveniente a la dirección relacionada en la propuesta sin previo aviso, sitio en el cual deberá estar ejecutando la actividad comercial correspondiente, para este caso preparación y/o expendio de alimentos y acreditar la titularidad del local o la calidad de arrendatario respecto del mismo, esto con el fin de verificar el cumplimiento de la normatividad en manejo, manipulación, preparación, calidad y sanidad respecto de los alimentos preparados. En caso de arrendamiento se debe adjuntar contrato de arrendamiento vigente por el término de duración del suministro de las raciones.

REQUERIMIENTOS

Personas Jurídicas si el proponente es persona jurídica, deberá presentar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio, con fecha no superior a treinta (30) días calendario de antelación a la fecha de cierre del proceso de selección, en original, con código de verificación que pueda ser constatado por la Entidad, donde conste como mínimo una antigüedad no menor a un (1) año, contado a partir del cierre de la presente convocatoria y que su vigencia sea como mínimo igual al plazo de ejecución del contrato y un año más. Así mismo, deberá certificar que su objeto social tenga actividades de producción y comercialización de alimentos relacionados con los del presente proceso de selección.
Si existieren limitaciones en las facultades del representante legal para contratar y comprometer a la sociedad, deberá acreditar mediante copia del acta expedida como lo determina el Código de Comercio, que ha sido facultado por el máximo órgano social, para presentar la propuesta y firmar el respectivo contrato hasta por el valor total del mismo.

CUMPLE — El documento se encuentra en anexos como cámara de cio.pdf

Capacidad Operativa

Como parte integral de las fichas técnicas, el oferente deberá certificar mediante documento debidamente suscrito, que cumple con la capacidad operativa necesaria para ejecutar en debida forma el objeto contractual, con el detalle expreso de las siguientes declaraciones.

1. Atención: El proponente deberá presentar por escrito como mínimo las siguientes alternativas para la prestación del servicio: a. Atención personalizada. b. Atención telefónica. c. Correo electrónico; para lo cual deberá relacionar los datos que corresponden a cada una de las alternativas y certificar que tendrá la operación por estos medios.

2. Restaurante: El proponente debe contar con un restaurante el cual debe estar debidamente inscrito en cámara de comercio, deberá estar ubicado dentro del casco urbano del municipio de Chía, lo anterior con el fin de facilitar la coordinación pertinente, oportuna y eficaz, de acuerdo a las necesidades del Municipio. El cual para su funcionamiento deberá contar con los siguientes documentos los cuales deberán encontrarse vigentes:

CUMPLE — El documento se encuentra en anexos como ficha técnica completa.pdf

	• Registro de saneamiento ambiental en vigencia.	**CUMPLE**	El documento se encuentra en anexos como ficha técnica completa.pdf
	• Certificado de lavado y desinfección de tanques.	**CUMPLE**	El oferente allego subsanación de documento vigente
	• Certificado de recolección de aceites.	**CUMPLE**	El documento se encuentra en anexos como ficha técnica completa.pdf
	• Certificado de uso de suelos.	**CUMPLE**	El documento se encuentra en anexos como ficha técnica completa.pdf
	• Certificado de fumigación y control de plagas.	**CUMPLE**	El documento se encuentra en anexos como ficha técnica completa.pdf
	• Certificado de Registro Nacional de turismo. (Lo exigen a todo el sector gastronómico)	**CUMPLE**	El documento se encuentra en anexos como ficha técnica completa.pdf
	• Certificado de programa de protocolos de bioseguridad para restaurantes.	**CUMPLE**	El documento se encuentra en anexos como ficha técnica completa.pdf
	• El oferente deberá adjuntar en la propuesta certificado de Inspección, Vigilancia y Control sanitario expedido por la Secretaría de Salud, en el que se evidencie cumplimiento de las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por esta dependencia, vigente por un año.	**CUMPLE**	El documento se encuentra en anexos como ficha técnica completa.pdf

- El oferente podrá acreditar restaurante: de propiedad o contrato de arrendamiento o convenio estratégico comercial siempre que el documento aportado cumpla las siguientes condiciones mínimas: estar suscrito con una anterioridad no inferior a seis (6) meses contados hacia atrás desde la fecha de adjudicación del respectivo contrato, corresponder a un inmueble/establecimiento ubicado en el municipio de Chía que garantice efectivamente la operación y tener relación directa con la capacidad requerida para el objeto contractual, para lo cual deberá contemplar como finalidad u objeto la disponibilidad para el suministro de raciones alimenticias (o actividades operativas/logísticas directamente asociadas a dicho suministro.

Personal Mínimo Requerido
Para la adecuada prestación del servicio de suministro de raciones alimentarias, el contratista deberá contar con personal altamente calificado e idóneo, garantizando su permanencia durante todo el tiempo de ejecución contractual. Dicho personal deberá cumplir con el siguiente **perfil y experiencia mínima exigida**:

Cargo	Título Profesional	Título de Posgrado	Experiencia general (años mínimos)	Experiencia especifica en proyectos o contratos		
Nutricionista Dietista	Un (01) Nutricionista y/ o Dietista.	N/A	Con mínimo dos (2) años de experiencia profesional, contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional.	Experiencia específica de mínimo un (1) años en la ejecución de actividades relacionadas con valoración nutricional y elaboración de minutas	**CUMPLE**	El oferente subsanó adjuntando certificación de experiencia especifica del perfil propuesto que corresponde a Aida Ximena Manosalva Contreras.
Coordinador de logística	Un (01) Ingeniero Industrial o logístico o Administrador Industrial o administrador logístico	Especialización en sistemas de control organizacional y de gestión y/o Gestión y Control de la Calidad y/o especialización en Control Organizacional y/o especialización en Sistemas Gerenciales de Ingeniería y/o especialización que	Con mínimo seis (6) años de experiencia profesional, contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional o tarjeta profesional	Experiencia especifica de mínimo (5) cinco años en organizacional logística o coordinación logística	**CUMPLE**	El oferente subsanó adjuntando certificación de experiencia general y especifica, así como copia de matrícula profesional vigente, para el perfil propuesto que corresponde a Natalia Avellaneda Martinez.

			guarde similitud en el pensum académico de las aquí enlistadas.				
	Tecnólogo en Gastronomía	Un (1) Tecnólogo en Gastronomía	N/A	Con mínimo un (1) años de experiencia laboral.	Experiencia especifica de mínimo un (1) año en gastronomía como colaborador o apoyo con el suministro y producción de los alimentos o apoyo en la elaboración de minutas semanales.	**CUMPLE**	El oferente subsanó adjuntando certificación de experiencia general y especifica para el perfil propuesto que corresponde a Jessica Michelle Vanessa Tinoco Fernández
	Cocineros	Cinco (05) cocineros con capacitación certificada en manipulación de alimentos vigente. Certificado médico de aptitud laboral y osteomuscular.	N/A	Mínimo dos (2) años de experiencia laboral.	Experiencia especifica de mínimo dos (2) años como cocinero, adquirida en entidades públicas y/o privadas.	**CUMPLE**	El oferente subsanó adjuntando certificados de experiencia general y especifica, así como certificado médico de aptitud laboral y osteomuscular de los perfiles propuestos que corresponden a: Vanessa Galeano, Arturo López, Margarita Moreno, Julio Vásquez y Carmen Chaparro.

NOTA: El equipo mínimo requerido para la ejecución del contrato, debe acreditar formación en manipulación de alimentos mediante la presentación del carnet de manipulación el cual deberá estar vigente durante todo el plazo de ejecución del contrato. Este requisito se deberá acreditar con la presentación de la propuesta.

El Proponente deberá anexar junto con su propuesta la siguiente documentación para efectos de demostrar las condiciones requeridas.

a. Oferta del equipo mínimo mediante el cual se relacione la experiencia dedicación y se refieran los demás aspectos exigidos del equipo de trabajo;
b. Copia de la Matrícula o Tarjeta Profesional de acuerdo a lo ordenado legalmente para acreditar la profesión de que se trate y certificación de la vigencia de la matrícula profesional vigente.
c. Certificaciones de los Contratos en los cuales participó el profesional o manipuladores debidamente firmados por el Contratante que contenga como mínimo la siguiente información (en caso de que la certificación no contenga toda la información el oferente deberá presentar copia del contrato o documento que la soporte):
   - Nombre del Contratante.
   - Objeto del Contrato.
   - Cargo desempeñado.
   - Fechas de inicio y terminación del Contrato.

	- Firma del personal competente. d. Los estudios de Educación Superior (Pregrado y/o Posgrado), así como los estudios técnicos se acreditarán mediante fotocopia de los diplomas respectivos o certificados de obtención del título correspondiente. En el evento de que el título académico haya sido obtenido en el extranjero el proponente deberá acreditar la convalidación de dicho título ante el Ministerio de Educación Nacional, de conformidad con el establecido en la Resolución No. 21707 del 22 de diciembre de 2014 o norma que la modifique o complemente. e. El proponente deberá suscribir carta de intención, mediante documento dirigido al Municipio, con indicación expresa del número y el objeto de la convocatoria, en el cual se compromete a garantizar los servicios profesionales y técnicos del recurso humano exigido para cada una de las actividades y del equipo interdisciplinario mínimo conformado por los perfiles solicitados. La carta de intención debe especificar la identificación del personal propuesto, el perfil académico y la experiencia acreditada. f. Para acreditar la condición de profesional nutricionista dietista deberá adjuntarse la certificación de inscripción en el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud - RETHUS. g. Par los cocineros se deberá de adjuntar la certificación del curso de manipulador de alimentos actualizado. NO se aceptarán auto certificaciones. Se entiende como auto certificación los documentos que acrediten experiencia del profesional y que provengan del mismo proponente y/o que provengan del mismo profesional. Las auto certificaciones presentadas NO serán tenidas en cuenta, salvo que se aporte copia del contrato y su respectiva certificación en la que conste que fue el ejecutor del contrato y los pagos de seguridad social. NOTA: Las certificaciones allegadas a las propuestas, en caso de ser presentadas por un consorcio deberán ser firmadas por el representante legal del mismo. **2.8. DOCUMENTOS DE EXPERIENCIA HABILITANTES DE LA PROPUESTA** Para verificar la experiencia el proponente deberá acreditar la información solicitada mediante el Registro Único de proponentes (RUP), el cual debe estar vigente, con el trámite de renovación adelantado en los plazos establecidos en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto único Reglamentario 1082 de 2015 y cuya información a verificar se halle en firme a más tardar dentro del término de traslado del informe de evaluación. La fecha de expedición de dicho certificado no puede ser superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha del cierre. De conformidad con lo establecido en el numeral 1° del artículo 2.2.1.1.1.5.3. del Decreto Reglamentario 1082 de 2015, en concordancia con lo señalado en el "Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación", emitido por la Agencia Nacional de Contratación Pública- Colombia Compra Eficiente, la experiencia acreditada es el conocimiento del proponente derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el objeto contractual en un proceso de selección determinado, la cual es verificada por la Entidad contratante con base en información que se encuentre certificada en el RUP, para lo cual el proponente debe aportar el certificado de inscripción expedido por la Cámara de Comercio vigente. **2.8.1. EXPERIENCIA GENERAL:**	**CUMPLE**	El documento se encuentra en anexos como EXPERIENCIA CONTRATOS.pdf

El proponente debe acreditar experiencia en la ejecución y terminación de Dos (2) contratos con entidades públicas o privadas, cuyos objetos correspondan a: el suministro de raciones alimentarias.
Los valores sumados de los contratos aportados deben ser iguales o superiores al 100% del presupuesto oficial el cual, para el presente proceso corresponde a **MIL CUARENTA MILLONES DE PESOS M/CTE ($1.040.000.000),** expresados en SMMLV así:

SMMLV PRESUPUESTO OFICIAL
593,978

EL oferente deberá acreditar experiencia con la presentación de máximo dos (02) contratos ejecutados y terminados, cuyo valor sea igual o superior al 100% del presupuesto oficial expresado en SMMLV, cuyo objeto o alcance esté relacionado al SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS.
Adicionalmente cada uno de los contratos para la acreditación de la experiencia general deberá estar inscritos en el Registro Único de Proponentes y deberán acreditar al menos cada uno seis (06) de los siguientes códigos UNSPSC:

CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCION
90101800	Servicio de comida para llevar y a domicilio
90101500	Establecimiento para comer y beber
90101600	Servicios de banquetes y catering
85151600	Asuntos nutricionales
90101700	Servicios de cafetería
50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles
50191500	Sopas y estofados
50111500	Carnes y aves de corral
50407200	Tubérculos
50192100	Pasabocas y snacks

Los proponentes solo están obligados a acreditar el CÓDIGO UNSPSC hasta el tercer nivel.

Si la propuesta es presentada por unión temporal o consorcio deberá acreditarla por lo menos un (01) de los integrantes.

Para verificar la experiencia, el proponente debe diligenciar el formato que se dispone en el pliego de condiciones señalando los números consecutivos de reporte en el RUP que desea le sean tenidos en cuenta para participar en el presente proceso de selección. De igual manera el proponente debe acreditar dicha información mediante las correspondientes copias de actas de liquidación final y/o copia de los respectivos contratos con el fin de verificar el objeto, valor y alcance o certificación.

Si el proponente no cumple este requisito, se debe calificar NO HÁBIL para el presente proceso

En caso en que las certificaciones sean expedidas por un consorcio o una unión temporal o sociedad futura, éstas serán tenidas en cuenta de acuerdo con el porcentaje de participación en su ejecución para efectos de contabilizar su valor en SMMLV y los demás aspectos exigidos para la experiencia general y/o específica. En este caso, la certificación de experiencia debe indicar el porcentaje de participación. Si algún contrato de los aportados como experiencia fue ejecutado bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal

	u otra forma asociativa, el valor facturado que debe informar el proponente es el correspondiente al porcentaje de participación que hubiera tenido en los mismos. Cuando el proponente individual o integrante de un Consorcio o Unión Temporal sea una filial o subordinada de una sociedad controlante, se tiene en cuenta la experiencia propia y no la de la controlante. (Si la constitución del interesado es menor a tres años, puede acreditar la experiencia de sus accionistas socios o constituyentes de conformidad con el Artículo 2.2.1.1.1.5.2. del Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015). Al proponente cuya experiencia ofrecida no cumpla con los requisitos mínimos establecidos en los puntos anteriores, no le será tenido en cuenta en la evaluación de la experiencia y por lo tanto se declarará **NO HÁBIL TÉCNICAMENTE**		

El proponente INVERSIONES LULU COLOMBIA S.A.S. NIT: 900.473.515- 5, Representado Legalmente por María Isabel Cortes López identificada con C.C 65.728.565 **CUMPLE** con los requisitos de **EXPERIENCIA** y **CUMPLE** con los requisitos **TECNICOS** exigidos en el Pliego de Condiciones Definitivos, por lo que se recomienda declararlo como **HABILITADO** en los aspectos de **EXPERIENCIA** y **HABILITADO** en los aspectos **TECNICOS.**

Dada en el Municipio de Chía, el día veintiséis (26) de febrero de 2026

HANSEL ENRIQUE GAONA PEREZ
Secretario de Gobierno
Evaluador Técnico y de Experiencia

RODRIGO CARRERO BARRERA
Director de Seguridad y Convivencia Ciudadana
Evaluador Técnico y de Experiencia

Nataly Gonzalez Castro
NATALY GONZALEZ ACASTRO
Profesional Especializada
Secretaría de Gobierno
Evaluador Técnico y de Experiencia