MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA VALLE
GRUPO LOGISTICO

No. GS-2026- 040188 **- ARLOG - GUMAS – 29.25**

Santiago de Cali, 28 de febrero del 2026

Señor coronel
MILTÓN ANDRÉS MELO GONZALEZ
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali
Calle 21 1N – 65 Barrio el Piloto
Cali - Valle

Asunto: evaluación técnica subsanación LOTE 1 - PN MECAL SA MC 005 2026

En atención al proceso PN MECAL SA MC 005 2026 que tiene por objeto "PRESTAR EL SERVICIO DE HOSPEDAJE, ALIMENTACIÓN Y SUMINISTRO DE REFRIGERIOS PARA EL PERSONAL DE LA POLICÍA METROPOLITANA DE SANTIAGO DE CALI, EL DEPARTAMENTO DE POLICÍA VALLE, EL DISTRITO ESPECIAL DE POLICÍA BUENAVENTURA Y GRUPO DE INCORPORICIÓN CALI, SUS UNIDADES ADSCRITAS ADMINISTRATIVAMENTE, ASÍ COMO EL PERSONAL DE APOYO Y EN COMISIÓN, QUE SEA DESTINADO A SALVAGUARDAR, CONTROLAR Y MANTENER LAS CONDICIONES DE ORDEN PÚBLICO, SEGURIDAD Y CONVIVENCIA CIUDADANA EN DICHAS JURISDICCIONES, DURANTE EL DESARROLLO DE LOS DIFERENTES EVENTOS DE CARÁCTER ADMINISTRATIVO Y OPERATIVO PROGRAMADOS EN LA PRESENTE VIGENCIA, INCLUYENDO AQUELLOS RELACIONADOS CON LOS COMICIOS ELECTORALES DEL AÑO 2026", respetuosamente me permito enviar a mi coronel, las evaluaciones de subsanación técnicas de los diferentes oferentes del proceso antes mencionado, en relación con las condiciones técnicas mínimas así:

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS

LOTE No. 1 ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIOS -POLICÍA METROPOLITANA DE CALI- INCLUYENDO LOGÍSTICA (TRANSPORTE AL PUNTO REQUERIDO)

ESPECIALES PARAISO SAS

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES

LOTE No	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	1	**CAPACIDAD OPERATIVA** **LOTE No. 1** Considerando la cobertura de los servicios requeridos en el **Área Metropolitana del Municipio de Santiago de Cali** (Distrito Santiago de Cali, municipio de Yumbo, municipio de Candelaria, municipio Jamundí, municipio de Vijes y municipio de la Cumbre) el proponente contará con la capacidad logística consistente en dar cubrimiento para el desarrollo de las actividades programadas. El oferente deberá contar como mínimo con un restaurante en el área metropolitana del Municipio de Santiago de Cali, en	X	

		propiedad y/o en arriendo, convenio, alianza comercial u otra figura jurídica establecida en el código comercial y/o civil colombiano. Para las dos últimas opciones, se debe demostrar mediante documento escrito (personas naturales o jurídicas donde se evidencia el número de identificación tributaria) constituidas ante la Cámara de Comercio. El oferente deberá contar como mínimo con dos (2) de las siguientes tres (3) clasificaciones de los códigos CIIU: Código **5619 *"expendio de comidas preparadas"***; código **5611 *"expendio a la mesa de comidas preparadas"*** y código **5629 *"otros servicios de comidas"*.** Dichas actividades guardarán relación directa con el objeto del contrato, garantizando la capacidad suficiente para suministrar los servicios requeridos por la Institución, con distribución fresca y oportuna a cada uno de sus funcionarios. Los establecimientos que brindarán el servicio de alimentación deberán contar con concepto sanitario favorable vigente, emitido por el ente regulador territorial (Secretaría de Salud o INVIMA), dando cumplimiento a la Resolución 2674 del 2013 "Por lo cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", el cual será verificado y aportado al expediente contractual por parte del supervisor, previo inicio de la ejecución del mismo.		
1	26	El proponente deberá allegar con su propuesta, las hojas de vida del personal que prepararán los alimentos, donde se evidencie el nombre completo, número de documento de identidad y junto a ello, anexará las certificaciones sobre la aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM), según decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013 del personal ofrecido. Para el cumplimiento de este requisito, el oferente deberá presentar en su oferta, certificación firmada por el representante legal en la cual indique que cuenta con el personal idóneo requerido de planta o por prestación de servicios (anexar planilla de parafiscales), indicar el cargo a ocupar de acuerdo a su interés y que este personal cuenta con la capacitación específica y experiencia, quienes serán los encargados de preparar los alimentos. Aunado a lo anterior, enviará el certificado de antecedentes penales y contravencionales vigentes de cada uno del personal ofrecido, los cuales no deben presentar ningún tipo de antecedente.	X	

EVALUACIÓN

Una vez verificados los documentos aportados, este comité considera que el proponente de razón **ESPECIALES PARAISO SAS** cuenta con el lleno de los requisitos exigidos por la entidad y se considera acto para continuar con el proceso de selección.

ENLACE DE COLOMBIA SAS

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES

LOTE No	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	26	El proponente deberá allegar con su propuesta, las hojas de vida del personal que prepararán los alimentos, donde se evidencie el nombre completo, número de documento de identidad y junto a ello, anexará las certificaciones sobre la aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM), según decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013 del personal ofrecido. Para el cumplimiento de este requisito, el oferente deberá presentar en su oferta, certificación firmada por el representante legal en la cual indique que cuenta con el personal idóneo requerido de planta o por prestación de servicios (anexar planilla de parafiscales), indicar el cargo a ocupar de acuerdo a su interés y que este personal cuenta con la capacitación específica y experiencia, quienes serán los encargados de preparar los alimentos. Aunado a lo anterior, enviará el certificado de antecedentes penales y contravencionales vigentes de cada uno del personal ofrecido, los cuales no deben presentar ningún tipo de antecedente.	X	

EVALUACIÓN

Una vez verificados los documentos aportados, este comité considera que el proponente de razón **ENLACE DE COLOMBIA SAS,** cuenta con el lleno de los requisitos exigidos por la entidad y se considera acto para continuar con el proceso de selección.

UNION TEMPORAL ALIMENTOS PONAL

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES

LOTE No	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	26	El proponente deberá allegar con su propuesta, las hojas de vida del personal que prepararán los alimentos, donde se evidencie el nombre completo, número de documento de identidad y junto a ello, anexará las certificaciones sobre la aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM), según decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013 del personal ofrecido. Para el cumplimiento de este requisito, el oferente deberá presentar en su oferta, certificación firmada por el representante legal en la cual indique que cuenta con el personal idóneo requerido de planta o por prestación de servicios (anexar planilla de parafiscales), indicar el cargo a ocupar de acuerdo a su interés y que este personal cuenta con la capacitación específica y experiencia, quienes serán los encargados de preparar los alimentos. Aunado a lo anterior, enviará el certificado de antecedentes penales y contravencionales vigentes de cada uno del personal	X	

		ofrecido, los cuales no deben presentar ningún tipo de antecedente.		

EVALUACIÓN

Una vez verificados los documentos aportados, este comité considera que el proponente de razón **UNION TEMPORAL ALIMENTOS PONAL**, cuenta con el lleno de los requisitos exigidos por la entidad y se considera acto para continuar con el proceso de selección.

FUNDACIÓN PAIS COLORES

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES

LOTE No	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	1	**CAPACIDAD OPERATIVA** **LOTE No. 1** Considerando la cobertura de los servicios requeridos en el **Área Metropolitana del Municipio de Santiago de Cali** (Distrito Santiago de Cali, municipio de Yumbo, municipio de Candelaria, municipio Jamundí, municipio de Vijes y municipio de la Cumbre) el proponente contará con la capacidad logística consistente en dar cubrimiento para el desarrollo de las actividades programadas. El oferente deberá contar como mínimo con un restaurante en el área metropolitana del Municipio de Santiago de Cali, en propiedad y/o en arriendo, convenio, alianza comercial u otra figura jurídica establecida en el código comercial y/o civil colombiano. Para las dos últimas opciones, se debe demostrar mediante documento escrito (personas naturales o jurídicas donde se evidencia el número de identificación tributaria) constituidas ante la Cámara de Comercio. El oferente deberá contar como mínimo con dos (2) de las siguientes tres (3) clasificaciones de los códigos CIIU: Código **5619 *"expendio de comidas preparadas"***; código **5611 *"expendio a la mesa de comidas preparadas"*** y código **5629 *"otros servicios de comidas"***. Dichas actividades guardarán relación directa con el objeto del contrato, garantizando la capacidad suficiente para suministrar los servicios requeridos por la Institución, con distribución fresca y oportuna a cada uno de sus funcionarios. Los establecimientos que brindarán el servicio de alimentación deberán contar con concepto sanitario favorable vigente, emitido por el ente regulador territorial (Secretaría de Salud o INVIMA), dando cumplimiento a la Resolución 2674 del 2013 "Por lo cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", el cual será verificado y aportado al expediente contractual por parte del supervisor, previo inicio de la ejecución del mismo.	X	

1	11	**VISITA TÉCNICA:** con el fin de verificar la capacidad operativa el comité técnico realizará visita técnica a las instalaciones de los oferentes, en la cual se verificará la capacidad de infraestructura física, logística, operativa y capacidad suficiente para contratar el objeto del presente proceso.	X	
1	26	El proponente deberá allegar con su propuesta, las hojas de vida del personal que prepararán los alimentos, donde se evidencie el nombre completo, número de documento de identidad y junto a ello, anexará las certificaciones sobre la aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM), según decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013 del personal ofrecido. Para el cumplimiento de este requisito, el oferente deberá presentar en su oferta, certificación firmada por el representante legal en la cual indique que cuenta con el personal idóneo requerido de planta o por prestación de servicios (anexar planilla de parafiscales), indicar el cargo a ocupar de acuerdo a su interés y que este personal cuenta con la capacitación específica y experiencia, quienes serán los encargados de preparar los alimentos. Aunado a lo anterior, enviará el certificado de antecedentes penales y contravencionales vigentes de cada uno del personal ofrecido, los cuales no deben presentar ningún tipo de antecedente.	X	

EVALUACIÓN

Una vez verificados los documentos aportados, este comité considera que el proponente de razón **FUNDACIÓN PAIS COLORES,** cuenta con el lleno de los requisitos exigidos por la entidad y se considera acto para continuar con el proceso de selección.

ALIMENTOS PROVERCOL SAS

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES

LOTE No	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	1	**CAPACIDAD OPERATIVA** **LOTE No. 1** Considerando la cobertura de los servicios requeridos en el **Área Metropolitana del Municipio de Santiago de Cali** (Distrito Santiago de Cali, municipio de Yumbo, municipio de Candelaria, municipio Jamundí, municipio de Vijes y municipio de la Cumbre) el proponente contará con la capacidad logística consistente en dar cubrimiento para el desarrollo de las actividades programadas. El oferente deberá contar como mínimo con un restaurante en el área metropolitana del Municipio de Santiago de Cali, en propiedad y/o en arriendo, convenio, alianza comercial u otra figura jurídica establecida en el código comercial y/o civil colombiano. Para las dos últimas opciones, se debe demostrar	X	

		mediante documento escrito (personas naturales o jurídicas donde se evidencia el número de identificación tributaria) constituidas ante la Cámara de Comercio. El oferente deberá contar como mínimo con dos (2) de las siguientes tres (3) clasificaciones de los códigos CIIU: Código **5619 *"expendio de comidas preparadas"***; código **5611 *"expendio a la mesa de comidas preparadas"*** y código **5629 *"otros servicios de comidas"***. Dichas actividades guardarán relación directa con el objeto del contrato, garantizando la capacidad suficiente para suministrar los servicios requeridos por la Institución, con distribución fresca y oportuna a cada uno de sus funcionarios. Los establecimientos que brindarán el servicio de alimentación deberán contar con concepto sanitario favorable vigente, emitido por el ente regulador territorial (Secretaría de Salud o INVIMA), dando cumplimiento a la Resolución 2674 del 2013 "Por lo cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", el cual será verificado y aportado al expediente contractual por parte del supervisor, previo inicio de la ejecución del mismo.		
1	26	El proponente deberá allegar con su propuesta, las hojas de vida del personal que prepararán los alimentos, donde se evidencie el nombre completo, número de documento de identidad y junto a ello, anexará las certificaciones sobre la aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM), según decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013 del personal ofrecido. Para el cumplimiento de este requisito, el oferente deberá presentar en su oferta, certificación firmada por el representante legal en la cual indique que cuenta con el personal idóneo requerido de planta o por prestación de servicios (anexar planilla de parafiscales), indicar el cargo a ocupar de acuerdo a su interés y que este personal cuenta con la capacitación específica y experiencia, quienes serán los encargados de preparar los alimentos. Aunado a lo anterior, enviará el certificado de antecedentes penales y contravencionales vigentes de cada uno del personal ofrecido, los cuales no deben presentar ningún tipo de antecedente.	X	
1	27	El oferente deberá **garantizar** que cuenta con el personal idóneo con su respectiva certificación de manipulación de alimentos la cual debe estar vigente durante la vigencia del contrato, emitido por entidades autorizadas por los organismos sanitarios colombianos con competencia en salud e higiene, mínimo de; cinco (5) empleados para el lote 1 y cinco (5) para el lote 2, según aplique el lote que desee participar, en caso de que esta certificación pierda su vigencia durante la ejecución del contrato, el oferente deberá garantizar su renovación hasta el plazo de ejecución del contrato, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. **NOTA:** El personal mínimo requerido debe ser diferente para cada lote. No se admite que presente el mismo personal para varios lotes.	X	

		Una vez adjudicado el contrato, deberá presentar mediante comunicación escrita, los datos de las personas idóneas que participarán en la ejecución del contrato y estas serán validadas por los supervisores del contrato, conforme se requiere por parte de la Entidad.		

EVALUACIÓN

Una vez verificada la documentación de subsanación aportada por el oferente **ALIMENTOS PROVERCOL SAS,** este comité considera que cumple con el lleno de requisitos exigidos por la entidad y se considera acto para continuar con el proceso de selección.

ANGIE ALEJANDRA MORENO MENA

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES

LOTE No	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	1	**CAPACIDAD OPERATIVA** **LOTE No. 1** Considerando la cobertura de los servicios requeridos en el **Área Metropolitana del Municipio de Santiago de Cali** (Distrito Santiago de Cali, municipio de Yumbo, municipio de Candelaria, municipio Jamundí, municipio de Vijes y municipio de la Cumbre) el proponente contará con la capacidad logística consistente en dar cubrimiento para el desarrollo de las actividades programadas. El oferente deberá contar como mínimo con un restaurante en el área metropolitana del Municipio de Santiago de Cali, en propiedad y/o en arriendo, convenio, alianza comercial u otra figura jurídica establecida en el código comercial y/o civil colombiano. Para las dos últimas opciones, se debe demostrar mediante documento escrito (personas naturales o jurídicas donde se evidencia el número de identificación tributaria) constituidas ante la Cámara de Comercio. El oferente deberá contar como mínimo con dos (2) de las siguientes tres (3) clasificaciones de los códigos CIIU: Código **5619 *"expendio de comidas preparadas"***; código **5611 *"expendio a la mesa de comidas preparadas"*** y código **5629 *"otros servicios de comidas"***. Dichas actividades guardarán relación directa con el objeto del contrato, garantizando la capacidad suficiente para suministrar los servicios requeridos por la Institución, con distribución fresca y oportuna a cada uno de sus funcionarios. Los establecimientos que brindarán el servicio de alimentación deberán contar con concepto sanitario favorable vigente, emitido por el ente regulador territorial		**X** **no aporta documentación de subsanación**

<table>
<tr><td></td><td></td><td>(Secretaría de Salud o INVIMA), dando cumplimiento a la Resolución 2674 del 2013 "Por lo cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", el cual será verificado y aportado al expediente contractual por parte del supervisor, previo inicio de la ejecución del mismo.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>1</td><td>11</td><td>VISITA TÉCNICA: con el fin de verificar la capacidad operativa el comité técnico realizará visita técnica a las instalaciones de los oferentes, en la cual se verificará la capacidad de infraestructura física, logística, operativa y capacidad suficiente para contratar el objeto del presente proceso.</td><td></td><td>X
no aporta documentación de subsanación</td></tr>
<tr><td>1</td><td>23</td><td>La Entidad requiere para el suministro de alimentación y refrigerios LOTE No. 1, que los proponentes que participen en el proceso cuenten con personal calificado y debidamente capacitado en la preparación de alimentos, dada la necesidad de inmediatez derivada de las actividades del servicio policial, de esta manera se pretende determinar un nivel de idoneidad mínimo que garantice la calidad de la preparación de los alimentos y refrigerios.

El oferente deberá contar como requisito mínimo para el inicio de ejecución (verificación y anexo al proceso contractual por parte del supervisor, previo inicio de ejecución), con el siguiente personal por cada unidad policial (MECAL), para el LOTE No. 1; así:
<table>
<tr><th>CARGO</th><th colspan="2">CANTIDAD</th><th>FORMACIÓN ACADEMICA</th><th>EXPERIENCIA</th></tr>
<tr><td rowspan="2">JEFE DE COCINA</td><td>Uno (01)</td><td>MECAL</td><td rowspan="2">Chef o cocinero certificado</td><td rowspan="2">Tres (03) años</td></tr>
<tr><td colspan="2">Total; Uno (01)</td></tr>
<tr><td rowspan="3">AYUDANTES DE COCINA</td><td>Tres (03)</td><td>MECAL</td><td rowspan="2">Certificación de manipulación de alimentos</td><td rowspan="2">Un (01) año</td></tr>
<tr><td colspan="2">Total; tres (03)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Total general cuatro (04)</td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td><td>X
no aporta documentación de subsanación</td></tr>
<tr><td>1</td><td>25</td><td><u>EXPERIENCIA PROPONENTE EN PRODUCIR O COMERCIALIZAR EL BIEN Y/O OFRECER EL SERVICIO</u>

El proponente o miembros del consorcio, o unión temporal, que vayan a proveer los bienes y/o servicios objeto del presente proceso, trátese de personas naturales y/o jurídicas, deberán estar clasificados y registrar experiencia en el segmento, familia y clase, del Registro Único de Proponentes (RUP) en mínimo dos (02) de los códigos de las clasificaciones UNSPSC que más adelante se relacionan concordante con lo establecido en el numeral 1.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL OBJETO del presente estudio previo; así:
<table>
<tr><th>CLASIFICACIÓN UNSPSC</th><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th><th>PRODUC</th></tr>
<tr><td>90101800</td><td>Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.</td><td>Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).</td><td>Servicio de comida para llevar y a domicilio</td><td>—</td></tr>
<tr><td>90101500</td><td>Servicio de viajes, alimentación,</td><td>Restaurante y catering (servicio de</td><td>Establecimientos para comer y beber.</td><td>—</td></tr>
</table></td><td></td><td>X
no aporta documentación de subsanación</td></tr>
</table>

	alojamiento y entretenimiento	comidas y bebidas).			
90101600	Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.	Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).	Servicios de cáterin	----	
50192600	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Acompañamientos preparados	----	
50192700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados	----	

La sumatoria de la experiencia reportada en el RUP y presentada para su evaluación deberá ser **IGUAL o SUPERIOR AL OCHENTA POR CIENTO (80 %)** del valor del presupuesto oficial para cada lote.

La experiencia del oferente plural (unión temporal y consorcio) corresponde a la suma de la experiencia que acredite cada uno de los integrantes del proponente plural. Para lo cual, se deberá anexar copia del documento consorcial o de unión temporal donde se pueda verificar el porcentaje de participación de cada integrante.

Nota 1: con el ánimo de incentivar y beneficiar los emprendimientos y las empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional y en cumplimiento a la normativa establecida en el artículo 2.2.1.2.4.2.15. del Decreto 1860 de 2021: "*Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas…*", la entidad establece como criterio diferencial, que el proponente o miembros del consorcio, o unión temporal, que vayan a proveer los bienes y/o servicios objeto del presente proceso, trátese de personas naturales y/o jurídicas, deberán demostrar su experiencia mediante la celebración de contratos con empresas públicas o privadas, cuya sumatoria debe ser igual o superior al sesenta por ciento (60%) del valor del presupuesto oficial para cada lote, los cuales deben estar registradas y en firme en el Registro Único de Proponentes - RUP) en mínimo dos (02) de los códigos de las clasificaciones UNSPSC que más adelante se relacionan; así:

CLASIFICACIÓN UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	PRODUC
90101800	Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.	Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).	Servicio de comida para llevar y a domicilio	----
90101500	Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento	Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).	Establecimientos para comer y beber.	----
90101600	Servicio de viajes, alimentación, alojamiento y entretenimiento.	Restaurante y catering (servicio de comidas y bebidas).	Servicios de cáterin	----
50192600	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y	Acompañamientos preparados	----

			conservados				
	50192700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Alimentos preparados y conservados	Platos combinados empaquetados	——		

Tratándose de proponentes plurales, los criterios diferenciales y los puntajes adicionales solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita que es emprendimiento y empresa de mujeres bajo los criterios dispuestos en el artículo precedente y que tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

"La experiencia es adecuada cuando es afín al tipo de actividades previstas en el ***objeto del contrato a celebrar***". Negrita y subrayado fuera del texto original. Por tanto, el proponente deberá diligenciar el formulario denominado "EXPERIENCIA DEL PROPONENTE" y anexar copia de la minuta del contrato, y/o acta de liquidación, y/o certificación donde se evidencie el objeto contractual; con el ánimo de verificar el conocimiento del proponente derivado de su participación previa en actividades iguales o similares a las previstas en el presente proceso contractual.

Nota 2: Los oferente extranjeros no obligados **a estar registrados en el RUP**, deben acreditar experiencia relacionada con el objeto del presente proceso, mediante la presentación de certificaciones junto con la oferta, expedidas por los contratantes cuya sumatoria de los contratos debe ser de igual o superior al 100% del valor del presupuesto oficial, en las cuales se acredite la celebración, ejecución y terminación de contratos con personas públicas o privadas, y conste como mínimo la información que se indica a continuación:

- Nombre o razón social de la entidad que certifica, dirección y teléfono.
- Nombre y cargo de la persona que expide la certificación y datos de contacto.
- Nombre del contratista
- Número y fecha del contrato.
- Objeto: que corresponda al objeto del contrato.
- Fecha de suscripción e inicio:
- Fecha de terminación: estos contratos deberán estar terminados antes de la fecha de cierre del presente proceso.
- Valor del contrato.
- Calificación del cumplimiento del contrato: la entidad contratante debe certificar que el objeto del contrato se cumplió a cabalidad.

1	26	El proponente deberá allegar con su propuesta, las hojas de vida del personal que prepararán los alimentos, donde se evidencie el nombre completo, número de documento de identidad y junto a ello, anexará las certificaciones sobre la aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM), según decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013 del personal ofrecido. Para el cumplimiento de este requisito, el		**X no aporta documentación de subsanación**

		oferente deberá presentar en su oferta, certificación firmada por el representante legal en la cual indique que cuenta con el personal idóneo requerido de planta o por prestación de servicios (anexar planilla de parafiscales), indicar el cargo a ocupar de acuerdo a su interés y que este personal cuenta con la capacitación específica y experiencia, quienes serán los encargados de preparar los alimentos. Aunado a lo anterior, enviará el certificado de antecedentes penales y contravencionales vigentes de cada uno del personal ofrecido, los cuales no deben presentar ningún tipo de antecedente.		
1	27	El oferente deberá **garantizar** que cuenta con el personal idóneo con su respectiva certificación de manipulación de alimentos la cual debe estar vigente durante la vigencia del contrato, emitido por entidades autorizadas por los organismos sanitarios colombianos con competencia en salud e higiene, mínimo de; cinco (5) empleados para el lote 1 y cinco (5) para el lote 2, según aplique el lote que desee participar, en caso de que esta certificación pierda su vigencia durante la ejecución del contrato, el oferente deberá garantizar su renovación hasta el plazo de ejecución del contrato, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. **NOTA:** El personal mínimo requerido debe ser diferente para cada lote. No se admite que presente el mismo personal para varios lotes. Una vez adjudicado el contrato, deberá presentar mediante comunicación escrita, los datos de las personas idóneas que participarán en la ejecución del contrato y estas serán validadas por los supervisores del contrato, conforme se requiere por parte de la Entidad.		**X no aporta documentación de subsanación**

EVALUACIÓN

Una vez verificada la documentación aportada por los oferentes no se logra evidenciar subsanación por parte del oferente **ANGIE ALEJANDRA MORENO MENA,** este comité considera que **no cumple** con el lleno de requisitos exigidos por la entidad.

SERVICIOS & SUMINISTROS CS S.A.S

CONDICIONES TÉCNICAS MÍNIMAS HABILITANTES

LOTE No	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
1	1	**CAPACIDAD OPERATIVA** **LOTE No. 1** Considerando la cobertura de los servicios requeridos en el **Área Metropolitana del Municipio de Santiago de Cali** (Distrito Santiago de Cali, municipio de Yumbo, municipio de Candelaria, municipio Jamundí, municipio de		**X no aporta documentación de subsanación**

		Vijes y municipio de la Cumbre) el proponente contará con la capacidad logística consistente en dar cubrimiento para el desarrollo de las actividades programadas. El oferente deberá contar como mínimo con un restaurante en el área metropolitana del Municipio de Santiago de Cali, en propiedad y/o en arriendo, convenio, alianza comercial u otra figura jurídica establecida en el código comercial y/o civil colombiano. Para las dos últimas opciones, se debe demostrar mediante documento escrito (personas naturales o jurídicas donde se evidencia el número de identificación tributaria) constituidas ante la Cámara de Comercio. El oferente deberá contar como mínimo con dos (2) de las siguientes tres (3) clasificaciones de los códigos CIIU: Código **5619 *"expendio de comidas preparadas"***; código **5611 *"expendio a la mesa de comidas preparadas"*** y código **5629 *"otros servicios de comidas"***. Dichas actividades guardarán relación directa con el objeto del contrato, garantizando la capacidad suficiente para suministrar los servicios requeridos por la Institución, con distribución fresca y oportuna a cada uno de sus funcionarios. Los establecimientos que brindarán el servicio de alimentación deberán contar con concepto sanitario favorable vigente, emitido por el ente regulador territorial (Secretaría de Salud o INVIMA), dando cumplimiento a la Resolución 2674 del 2013 "Por lo cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones", el cual será verificado y aportado al expediente contractual por parte del supervisor, previo inicio de la ejecución del mismo.		
1	11	**VISITA TÉCNICA:** con el fin de verificar la capacidad operativa el comité técnico realizará visita técnica a las instalaciones de los oferentes, en la cual se verificará la capacidad de infraestructura física, logística, operativa y capacidad suficiente para contratar el objeto del presente proceso.		**X no aporta document ación de subsanac ión**
1	16	Teniendo en cuenta la normatividad que regula la seguridad y salud en el trabajo, el proponente se compromete que, durante la ejecución del contrato, cumplirá lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 en cuanto a los requisitos relacionados con la implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo para los contratistas, con los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para Empleadores y Contratantes establecidos en la Resolución No. 0312 de 2019, "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" y la Resolución No. 00826 del 09 de marzo de 2020 "Por la cual se establece el Comité Gerencial y los Comités de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Policía Nacional" El oferente debe anexar firmado por el representante legal el FORMULARIO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE		**X no aporta document ación de subsanac ión**

<table>
<tr><td></td><td></td><td>SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, el cual es anexado al proceso, con el cual se asegura de cumplir con la normatividad legal vigente en materia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo al Decreto 1072 de 2015.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>1</td><td>23</td><td>La Entidad requiere para el suministro de alimentación y refrigerios LOTE No. 1, que los proponentes que participen en el proceso cuenten con personal calificado y debidamente capacitado en la preparación de alimentos, dada la necesidad de inmediatez derivada de las actividades del servicio policial, de esta manera se pretende determinar un nivel de idoneidad mínimo que garantice la calidad de la preparación de los alimentos y refrigerios.

El oferente deberá contar como requisito mínimo para el inicio de ejecución (verificación y anexo al proceso contractual por parte del supervisor, previo inicio de ejecución), con el siguiente personal por cada unidad policial (MECAL), para el LOTE No. 1; así:
<table>
<tr><th>CARGO</th><th colspan="2">CANTIDAD</th><th>FORMACIÓN ACADÉMICA</th><th>EXPERIENCIA</th></tr>
<tr><td>JEFE DE COCINA</td><td>Uno (01)</td><td>MECAL</td><td>Chef o cocinero certificado</td><td>Tres (03) año</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Total; Uno (01)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>AYUDANTES DE COCINA</td><td>Tres (03)</td><td>MECAL</td><td>Certificación de manipulación de alimentos</td><td>Un (01) año</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Total; tres (03)</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">Total general cuatro (04)</td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td></td><td>X
no aporta documentación de subsanación</td></tr>
<tr><td>1</td><td>26</td><td>El proponente deberá allegar con su propuesta, las hojas de vida del personal que prepararán los alimentos, donde se evidencie el nombre completo, número de documento de identidad y junto a ello, anexará las certificaciones sobre la aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM), según decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 de 2013 del personal ofrecido. Para el cumplimiento de este requisito, el oferente deberá presentar en su oferta, certificación firmada por el representante legal en la cual indique que cuenta con el personal idóneo requerido de planta o por prestación de servicios (anexar planilla de parafiscales), indicar el cargo a ocupar de acuerdo a su interés y que este personal cuenta con la capacitación específica y experiencia, quienes serán los encargados de preparar los alimentos.

Aunado a lo anterior, enviará el certificado de antecedentes penales y contravencionales vigentes de cada uno del personal ofrecido, los cuales no deben presentar ningún tipo de antecedente.</td><td></td><td>X
no aporta documentación de subsanación</td></tr>
</table>

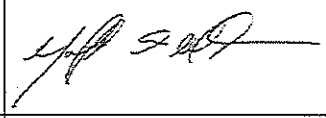
EVALUACION

Una vez verificada la documentación aportada por los oferentes no se logra evidenciar subsanación por parte del oferente **SERVICIOS & SUMINISTROS CS S.A.S,** este comité considera que **no cumple** con el lleno de requisitos exigidos por la entidad.

Una vez realizada la revisión y evaluación de los requisitos habilitantes, así como de los documentos allegados por los proponentes en etapa de **subsanación**, el comité evaluador procede a informar razón por la cual quedan HABILITADOS para continuar dentro del presente proceso de selección así:

PROPONENTE	CUMPLE	NO CUMPLE
ENLACE DE COLOMBIA	X	
UNION TEMPORAL ALIMENTOS SAS	X	
FUNDACION DE COLORES	X	
ALIMENTOS PROVERCOL	X	
ESPECIALES PARAISO	X	
SERVICIOS Y SUMINISTRO		X
ANGIE ALEJANDRA MORENO		X

Atentamente.

GR.	APELLIDOS Y NOMBRES	UNIDAD	CARGO	FIRMA
IJ.	IJ. HECTOR FABIAN ORTIZ RESTREPO	DINCO	comité de verificación técnica	
IT.	FRANCISCO JAVIER MOSQUERA MURILLO	MECAL	comité de verificación técnica	