MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
METROPOLITANA SANTIAGO DE CALI
JEFATURA ADMINISTRATIVA

No. GS-2026- 040188 **- MECAL – JEFAD – 20.1**

Santiago de Cali, 28 de febrero de 2026

Señor coronel
MILTON ANDRES MELO GONZALEZ
Comandante Policía Metropolitana Santiago de Cali (E)
Calle 21 1N-65 Barrio Piloto
Cali Valle

Asunto: Evaluación técnica de subsanación LOTE 2 - PN MECAL SA MC 005 2026

De manera atenta y respetuosa, me permito informar a mi coronel, que se realizó Evaluación Técnica a las subsanaciones del PROCESO DE DE SELECCIÓN ABREVIADA PARA LA ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS PARA LA DEFENSA Y SEGURIDAD NACIONAL A TRAVÉS DEL PROCEDIMIENTO PARA LA MENOR CUANTÍA PN MECAL SA MC 005 2026, teniendo como proponentes que más adelante se relacionan, lo cual se tuvieron en cuenta los siguientes aspectos así:

LOTE No. 2 ALIMENTACION Y REFRIGERIOS - DEPARTAMENTO DE POLICIA VALLE Y DISTRITO ESPECIAL DE BUENAVENTURA (TRANSPORTE AL PUNTO REQUERIDO)

OFERENTE INTEGRA Y ASOCIADOS S.A.S

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIO LOTE No. 1 y LOTE No. 2

LOTE No	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
2	2	CAPACIDAD OPERATIVA Considerando la cobertura de los servicios requeridos en el Departamento del Valle del Cauca, 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 norte (área urbana Cartago), centro (área urbana Tuluá y/o área urbana Buga), Sur (área urbana Palmira) y área urbana del municipio Buenaventura del Departamento del Valle del Cauca; 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		X

		dictan otras disposiciones", el cual será verificado y aportado al expediente contractual por parte del supervisor, previo inicio de la ejecución del mismo. Así mismo deberán contar con la capacidad administrativa, logística, operativa y brindar la garantía de calidad del servicio; que permita hacer la entrega completa y oportuna de los suministros que se requiere en cada una de la base de los Distritos de Policía que la componen (Buga, Tuluá, Sevilla, Roldanillo, Dagua, Palmira, Cartago y Buenaventura) del Departamento del Valle del Cauca, tal como quedaron definidos en el presente estudio previo: Los restaurantes se requieren que estén ubicados de la siguiente forma; así: Norte del Departamento, en el Municipio de Cartago Centro del Departamento, en el Municipio de Tuluá y/o Buga Sur del Departamento, en el Municipio de Palmira Sur Costa pacífica, Municipio de Buenaventura.		
1 y 2	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 y 2	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 INTEGRA Y ASOCIADOS S.A.S

ITEM 2 – ITEM 11

En atención a la observación formulada por la representante del establecimiento evaluado, frente al concepto emitido en la visita técnica al establecimiento SAMAN PANADERIA, este comité se permite manifestar:

Que una vez analizados los argumentos expuestos y revisado el informe técnico correspondiente, se ratifica integralmente el concepto desfavorable, en razón a que el establecimiento no cumple con el requisito esencial exigido dentro del proceso, consistente en la prestación del servicio de restaurante.

Lo anterior con fundamento en las siguientes consideraciones:

- La visita técnica tuvo como objeto verificar las condiciones reales del establecimiento para la preparación y suministro de alimentos tipo comidas completas (desayunos, almuerzos y/o cenas), conforme a las necesidades institucionales del proceso.

Hallazgos verificados: Durante la diligencia se constató que el establecimiento desarrolla actividades propias de panadería y expendio de productos derivados de esta, evidenciándose la ausencia de preparación de alimentos tipo almuerzo o comidas elaboradas, así como la inexistencia de menú, cocina operativa para tal fin o procesos asociados al servicio de restaurante.

Evidencia fotográfica: De igual forma, en las fotos anexas por el oferente, se evidencia lo anteriormente ratificado, demostrando que no existen los insumos, alimentos o utensilios como ollas necesarias para la preparación de almuerzos y cenas.

Justificación institucional: Se reitera que el objetivo principal es garantizar la prestación del servicio para la Policía Nacional, entidad que no puede verse en la necesidad de improvisar en el suministro de alimentos

para su personal, teniendo en cuenta la coyuntura institucional durante un periodo electoral o situación de orden público y demás actividades o festividades que se presentan en el Departamento, donde los apoyos institucionales son en masa y se orientan a velar por la seguridad ciudadana.

El concepto emitido se fundamenta exclusivamente en la verificación directa de las condiciones existentes al momento de la visita, bajo criterios técnicos y objetivos, en cùmplimiento de las funciones asignadas al evaluador.

Conclusión

En consecuencia, se mantiene el concepto técnico desfavorable – **No Cumple**, adoptado con base en los principios de objetividad, legalidad y transparencia que rigen las actuaciones administrativas, sin perjuicio de que el establecimiento pueda solicitar una nueva verificación una vez subsane las condiciones exigidas.

OFERENTE ALIMENTOS PROVERCOL S.A.S

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIO – LOTE No. 1 y LOTE No. 2

LOTE No	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
2	2	CAPACIDAD OPERATIVA Considerando la cobertura de los servicios requeridos en el Departamento del Valle del Cauca, 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 norte (área urbana Cartago), centro (área urbana Tuluá y/o área urbana Buga), Sur (área urbana Palmira) y área urbana del municipio Buenaventura del Departamento del Valle del Cauca; 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. Así mismo deberán contar con la capacidad administrativa, logística, operativa y brindar la garantía de calidad del servicio; que permita hacer la entrega completa y oportuna de los suministros que se requiere en cada una de la base de los Distritos de Policía que la componen (Buga, Tuluá, Sevilla, Roldanillo, Dagua, Palmira, Cartago y Buenaventura) del Departamento del Valle del Cauca, tal como quedaron definidos en el presente estudio previo: Los restaurantes se requieren que estén ubicados de la siguiente forma; así: Norte del Departamento, en el Municipio de Cartago Centro del Departamento, en el Municipio de Tuluá y/o Buga		X

		Sur del Departamento, en el Municipio de Palmira Sur Costa pacífica, Municipio de Buenaventura.		
1 y 2	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 y 2	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	

EVALUACIÓN ALIMENTOS PROVERCOL S.A.S

ITEM 2

Este Comité Técnico procedió a realizar la revisión de la información aportada por el oferente **ALIMENTOS PROVECOL S.A.S.,** correspondiente al cumplimiento al total de las condiciones técnicas del **ITEM 2:**

El oferente anexa cámara de comercio con los códigos de la clasificación CIIU correspondientes; de igual forma anexa las diferentes alianzas correspondientes en los municipios solicitados, no obstante, se verifica la certificación sanitaria y se evidencia que no fueron anexadas en ninguno de los establecimientos públicos relacionados, lo anterior en consecuencia en cumplimiento a las condiciones técnicas del ÍTEM 2:

CAPACIDAD OPERATIVA

Considerando la cobertura de los servicios requeridos en el Departamento del Valle del Cauca, 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 norte (área urbana Cartago), centro (área urbana Tuluá y/o área urbana Buga), Sur (área urbana Palmira) y área urbana del municipio Buenaventura del Departamento del Valle del Cauca; 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.

Así mismo deberán contar con la capacidad administrativa, logística, operativa y brindar la garantía de calidad del servicio; que permita hacer la entrega completa y oportuna de los suministros que se requiere en cada una de la base de los Distritos de Policía que la componen (Buga, Tuluá, Sevilla, Roldanillo, Dagua, Palmira, Cartago y Buenaventura) del Departamento del Valle del Cauca, tal como quedaron definidos en el presente estudio previo:

Los restaurantes se requieren que estén ubicados de la siguiente forma; así:

Norte del Departamento, en el Municipio de Cartago
Centro del Departamento, en el Municipio de Tuluá y/o Buga
Sur del Departamento, en el Municipio de Palmira
Sur Costa pacífica, Municipio de Buenaventura.

- Cumple con el requisito relacionado con la clasificación CIIU, toda vez que anexa el certificado de Cámara de Comercio, con los códigos CIUU mínimos requeridos.

- Se evidencia que no fue adjuntada la certificación de Antecedentes Judiciales de la señora LUISA FERNANDA CARBONELL SILVA, quien laboraría como Jefe de Cocina, por lo cual **No Cumple** con esta condición técnica solicitada.

ÍTEM 26

El oferente aporta las hojas de vida del personal que estará encargado de la preparación de los alimentos, además de los otros requerimientos.

- Nombre completo del personal.
- Número de documento de identidad.
- Certificaciones relacionadas con la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

ÍTEM 27

El oferente acredita la vinculación de personal idóneo con certificación vigente en manipulación de alimentos.

Conclusión

Este Comité Técnico se permite manifestar que el oferente **ALIMENTOS PROVECOL S.A.S. NO SUBSANA** las exigencias técnicas exigidas en el presente pliego de condiciones, por lo cual **NO CUMPLE.**

OFERTA ENLACE DE COLOMBIA S.A.S

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIO
LOTE No. 1 y LOTE No. 2

LOTE No	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
2	2	CAPACIDAD OPERATIVA Considerando la cobertura de los servicios requeridos en el Departamento del Valle del Cauca, 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 norte (área urbana Cartago), centro (área urbana Tuluá y/o área urbana Buga), Sur (área urbana Palmira) y área urbana del municipio Buenaventura del Departamento del Valle del Cauca; 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. Así mismo deberán contar con la capacidad administrativa, logística, operativa y brindar la garantía de calidad del servicio; que permita hacer la entrega completa y oportuna de los suministros que se requiere en cada una de la base de los Distritos de Policía que la componen (Buga, Tuluá, Sevilla, Roldanillo, Dagua, Palmira, Cartago y Buenaventura) del Departamento del Valle del Cauca, tal como quedaron definidos en el presente estudio previo: Los restaurantes se requieren que estén ubicados de la siguiente forma; así: Norte del Departamento, en el Municipio de Cartago Centro del Departamento, en el Municipio de Tuluá y/o Buga Sur del Departamento, en el Municipio de Palmira Sur Costa pacífica, Municipio de Buenaventura.	X	
1 y 2	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 ENLACE DE COLOMBIA S.A.S

Teniendo en cuenta la subsanación por el presente oferente, este comité técnico se permite manifestar lo siguiente:

1. El oferente subsana el requerimiento de solicitud de las planillas de los parafiscales los Chef Profesionales o Jefe de Cocina, la fue aportada.

2. Revisada la información presentada por el oferente, se evidencia que efectivamente es un concepto sanitario favorable del lugar de razón social ANCORA RESTOBAR, además en el pliego de condiciones en la parte de OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - ÍTEM 02 se solicita *"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"*, por lo cual cumple lo solicitado.

Conclusión

El oferente ENLACE DE COLOMBIA S.A.S. **CUMPLE,** con la subsanación.

OFERTA SERVICIOS & SUMINISTROS CS S.A.S

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIO
LOTE No. 1 y LOTE No. 2

LOTE No	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
2	2	CAPACIDAD OPERATIVA Considerando la cobertura de los servicios requeridos en el Departamento del Valle del Cauca, 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 norte (área urbana Cartago), centro (área urbana Tuluá y/o área urbana Buga), Sur (área urbana Palmira) y área urbana del municipio Buenaventura del Departamento del Valle del Cauca; 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. Así mismo deberán contar con la capacidad administrativa, logística, operativa y brindar la garantía de calidad del servicio; que permita hacer la entrega completa y oportuna de los suministros que se requiere en cada una de la base de los Distritos de Policía que la componen (Buga, Tuluá, Sevilla, Roldanillo, Dagua,		X

		Palmira, Cartago y Buenaventura) del Departamento del Valle del Cauca, tal como quedaron definidos en el presente estudio previo: Los restaurantes se requieren que estén ubicados de la siguiente forma; así: Norte del Departamento, en el Municipio de Cartago Centro del Departamento, en el Municipio de Tuluá y/o Buga Sur del Departamento, en el Municipio de Palmira Sur Costa pacífica, Municipio de Buenaventura.		
1 y 2	**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 y 2	**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

EVALUACIÓN SERVICIOS & SUMINISTROS CS S.A.S

El Comité Técnico evidenció que el oferente SERVICIOS & SUMINISTROS CS S.A.S. **NO CUMPLE** con las condiciones técnicas mínimas habilitantes exigidas para el **LOTE No. 2 – Alimentación y Refrigerios**, toda vez que no subsanó lo evidenciado en la Evaluación Técnica.

OFERTA UNION TEMPORAL ALIMENTOS PONAL

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIO – LOTE No. 1 y LOTE No. 2

LOTE No	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
2	2	CAPACIDAD OPERATIVA Considerando la cobertura de los servicios requeridos en el Departamento del Valle del Cauca, 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 norte (área urbana Cartago), centro (área urbana Tuluá y/o área urbana Buga), Sur (área urbana Palmira) y área urbana del municipio Buenaventura del Departamento del	X	

		Valle del Cauca; 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. Así mismo deberán contar con la capacidad administrativa, logística, operativa y brindar la garantía de calidad del servicio; que permita hacer la entrega completa y oportuna de los suministros que se requiere en cada una de la base de los Distritos de Policía que la componen (Buga, Tuluá, Sevilla, Roldanillo, Dagua, Palmira, Cartago y Buenaventura) del Departamento del Valle del Cauca, tal como quedaron definidos en el presente estudio previo: Los restaurantes se requieren que estén ubicados de la siguiente forma; así: Norte del Departamento, en el Municipio de Cartago Centro del Departamento, en el Municipio de Tuluá y/o Buga Sur del Departamento, en el Municipio de Palmira Sur Costa pacífica, Municipio de Buenaventura.		
1 y 2	**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 UNION TEMPORAL ALIMENTOS PONAL

Este comité técnico se permite manifestar lo siguiente frente a los documentos aportados en la subsanación de la evaluación técnica y a las observaciones:

ÍTEM 2

- El oferente UNIÓN TEMPORAL ALIMENTOS PONAL, presenta el soporte del requisito establecido para el presente ítem, sobre la alianza o convenio suscrito con el establecimiento comercial denominado ASADERO RESTAURANTE KYKYRYKY debidamente firmado por el representante Jhonier Yulian Osorio Heredia.

- Se puede evidenciar que el oferente aporta el Formato o Acta de Inspección Sanitaria para establecimiento comercial ASADERO RESTAURANTE KYKYRYKY, el cual se evidencia que cumple de forma FAVORABLE.

ÍTEM 26

- Aporta el certificado de Medidas Correctivas RNMC con la cedula correcta de la señora Karen Dahiana Cardona González.
- Aporta el certificado de Antecedentes Judiciales de la Policía Nacional, con la cedula correcta de la señora Karen Dahiana Cardona González.
- El oferente UNIÓN TEMPORAL ALIMENTOS PONAL, aporta los certificados de Antecedentes Judiciales o Penales y el certificado de Medidas Correctivas RNMC de cada uno del personal ofrecido que va laborar.

Conclusión

El oferente UNION TEMPORAL ALIMENTOS PONAL **CUMPLE,** con la subsanación a las Observaciones y la Evaluación Técnica.

OFERTA UT POLICIA CALI

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIO LOTE No. 1 y LOTE No. 2

LOTE No	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
2	2	CAPACIDAD OPERATIVA Considerando la cobertura de los servicios requeridos en el Departamento del Valle del Cauca, 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 norte (área urbana Cartago), centro (área urbana Tuluá y/o área urbana Buga), Sur (área urbana Palmira) y área urbana del municipio Buenaventura del Departamento del Valle del Cauca; 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. Así mismo deberán contar con la capacidad administrativa, logística, operativa y brindar la garantía de calidad del servicio; que permita hacer la entrega completa y oportuna de los suministros que se requiere en cada una de la base de los Distritos de Policía que la componen (Buga, Tuluá, Sevilla, Roldanillo, Dagua, Palmira, Cartago y Buenaventura) del Departamento del Valle del Cauca, tal como quedaron definidos en el presente estudio previo:		X

		Los restaurantes se requieren que estén ubicados de la siguiente forma; así: Norte del Departamento, en el Municipio de Cartago Centro del Departamento, en el Municipio de Tuluá y/o Buga Sur del Departamento, en el Municipio de Palmira Sur Costa pacífica, Municipio de Buenaventura.		
1 y 2	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 UT POLICIA CALI

El comité técnico se permite manifestar lo siguiente frente a los documentos aportados en la subsanación de la evaluación técnica y a las observaciones:

ITEM 2

- Se evidencia dentro de las subsanaciones a las observaciones, que el concepto sanitario adjuntado, por el establecimiento ubicado en el municipio de Tuluá y de razón social Restaurante Quindío La 26, registra concepto favorable; pero es de anotar que fue emitido con fecha 21-02-2026, fecha posterior al cierre de la presentación de ofertas del presente proceso, por lo cual **No Cumple.**

- Revisada la información aportada por el oferente UT POLICIA CALI LOTE 2, donde se le solicita un ACTA DE INSPECCION SANITARIA, se evidencia que aporta el *ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO, PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS*, para el lugar de razón social HOTEL Y GASTRO BAR GOLDEN, con concepto favorable.

ITEM 26

- Revisada la información aportada por el oferente UT POLICIA CALI LOTE 2, de acuerdo al Anexo 1 de los pliegos de condiciones, se evidencia la siguiente documentación, así:

- CRISTINA LILIANA MORALES MONCAYO auxiliar de cocina, presenta cédula, certificación medidas correctivas, certificado de antecedentes judiciales y Carnet de Manipulación.
- DAYIRI ISLENY PARRA LONDOÑO auxiliar de cocina, presenta certificación medidas correctivas, certificado de antecedentes judiciales y Carnet de Manipulación.
- PAOLA ANDREA MUÑOZ SÁNCHEZ auxiliar de cocina, presenta certificación medidas correctivas, certificado de antecedentes judiciales y Carnet de Manipulación.
- CAROLINA GARZON AVILA auxiliar de cocina, presenta cédula de ciudadanía, certificación medidas correctivas, certificado de antecedentes judiciales y Carnet de Manipulación.
- NATALIA ACEVEDO HINCAPIE, no cuenta con la información requerida del certificado de Medidas Correctivas

- Verificada la información presentada por el oferente, se evidencia que se adjunta la documentación del señor LUIS FERNANDO GONZALEZ NARANJO CC 1.114.452.328, pero es de anotar que la persona relacionada en el listado o documento del personal ofertado es la señora NATALIA ACEVEDO HINCAPIE Técnico en Cocina, por lo cual **No Cumple** lo solicitado.

- Se procedió a realizar la revisión por parte del Comité Técnico, a la información presentada por el oferente UT POLICIA CALI LOTE 2, evidenciando que se encuentra adjuntado el *CERTIFICADO BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO DE NO ENCONTRARSE INCURSO EN PROCESOS DE DISOLUCIÓN, LIQUIDACIÓN, EMBARGOS JUDICIALES, CESACIÓN DE PAGOS, CONCURSO DE ACREEDORES,* de todos los participantes de la Union Temporal.

- Después de verificada la información, sobre la experiencia aportada por el oferente UT POLICIA CALI LOTE 2, se constató que no corresponden a procesos contractuales ejecutados por los representantes legales o entidades que conforman la UNIÓN TEMPORAL POLICÍA CALI LOTE 2; teniendo en cuenta No Cumple.

Conclusión

En calidad de integrantes del Comité Técnico, se ratifica que el oferente **No Cumple** con las condiciones técnicas mínimas habilitantes, correspondientes para el LOTE No. 2 Alimentación y Refrigerios - Departamento de Policía Valle y Distrito Especial de Buenaventura.

OFERTA ESPECIALES PARAISO S.A.S

OTRAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS - ALIMENTACIÓN Y REFRIGERIO LOTE No. 1 y LOTE No. 2

LOTE No	ITEM	CONDICIONES TÉCNICAS ADICIONALES	CUMPLE	NO CUMPLE
2	2	CAPACIDAD OPERATIVA Considerando la cobertura de los servicios requeridos en el Departamento del Valle del Cauca, 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 norte (área urbana Cartago), centro (área urbana Tuluá y/o área urbana Buga), Sur (área urbana Palmira) y área urbana del municipio Buenaventura del Departamento del Valle del Cauca; 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. Así mismo deberán contar con la capacidad administrativa, logística, operativa y brindar la garantía de calidad del servicio; que permita hacer la entrega completa y oportuna de los suministros que se requiere en cada una de la base de los Distritos de Policía que la componen (Buga, Tuluá, Sevilla, Roldanillo, Dagua, Palmira, Cartago y Buenaventura) del Departamento del Valle del Cauca, tal como quedaron definidos en el presente estudio previo:		X

		Los restaurantes se requieren que estén ubicados de la siguiente forma; así: Norte del Departamento, en el Municipio de Cartago Centro del Departamento, en el Municipio de Tuluá y/o Buga Sur del Departamento, en el Municipio de Palmira Sur Costa pacífica, Municipio de Buenaventura.		
1 y 2	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 y 2	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 ESPECIALES PARAISO S.A.S

Este comité técnico se permite manifestar lo siguiente, frente a los documentos aportados en la subsanación de la evaluación técnica y a las observaciones:

ÍTEM 2

- Conceptos sanitarios solicitados:

  Concepto Sanitario Tuluá, el cual fue emitido con fecha 17-02-2026, fecha posterior al cierre de la presentación de ofertas del presente proceso, por lo cual no cumple.

  Concepto Sanitario Palmira, fue emitido el 19-03-2025 el cual se encuentra vigente y con concepto favorable.

  Concepto Sanitario Buenaventura, el cual fue emitido con fecha 24-02-2026, fecha posterior al cierre de la presentación de ofertas del presente proceso, por lo cual no cumple.

ÍTEM 11

- Con el fin de verificar la capacidad operativa, el Comité Técnico ratifica que su capacidad operativa continúa siendo insuficiente en el establecimiento de razón social **Sazón De Balen**, por lo cual el oferente No cumple en la subsanación.

ÍTEM 26

- Se procedió a verificar la información del oferente y se evidencia que aporta la planilla de parafiscales solicitada, donde se encuentra relacionado el personal a laborar.

Conclusión

A no subsanar las observaciones, este este Comité Técnico se mantiene en su evaluación que la entidad **No Cumple** con los requisitos técnicos mínimos.

RESUMEN GENERAL DE HABILITACIÓN

OFERENTE	CUMPLE	NO CUMPLE
INTEGRA Y ASOCIADOS S.A.S		X
ALIMENTOS PROVERCOL S.A.S		X
ENLACE DE COLOMBIA S.A.S	X	
SERVICIOS & SUMINISTROS CS S.A.S		X
UNION TEMPORAL ALIMENTOS PONAL	X	
UT POLICIA CALI		X
ESPECIALES PARAISO S.A.S		X

Atentamente.

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