ALCALDÍA MUNICIPIO
DE LA UNIÓN

INFORME DE EVALUACIÓN
PROCESO DE MINIMA CUANTIA
N.º MINC 013 - 2026

I. ASPECTOS GENERALES DEL PROCESO.

Reunido el comité asesor y evaluador de la contratación de mínima cuantía N.º MINC 013 – 2026 del Municipio de La Unión – Antioquia, con el fin de estudiar la propuesta presentada dentro del presente proceso de selección, se emite el siguiente informe de evaluación, para lo de su competencia.

1. FUNDAMENTO LEGAL.

El presente informe se fundamenta en lo dispuesto en la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007, la Ley 1474 de 2011, el Decreto 1082 de 2015, el Decreto 1860 de 2021 y demás normas que regulan la contratación estatal en Colombia, así como en los estudios y documentos previos y en la invitación pública del proceso de mínima cuantía N.º MINC 002 - 2026.

2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN.

De conformidad con la invitación pública N.º MINC 013 - 2026, el objeto del presente proceso es: CONTRATAR POR EL SISTEMA DE PRECIOS UNITARIOS EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ADULTOS MAYORES MAS VULNERABLES DEL MUNICIPIO DE LA UNIÓN ANTIOQUIA

Alcance del Objeto Contractual: Comprende el suministro de alimentación tipo almuerzo para las personas adultas mayores en condición de vulnerabilidad del Municipio de La Unión, Antioquia, de conformidad con la minuta, las especificaciones técnicas y los requerimientos definidos por la Entidad. El suministro se realizará de acuerdo con las necesidades del Municipio, mediante pedidos parciales, garantizando alimentos frescos, inocuos, en adecuado estado de conservación, excelente presentación, calidad y entrega oportuna, incluyendo empaque cuando sea necesario

CLASIFICACIÓN UNSPSC: Clasificación según Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas para la prestación del servicio que se requiere corresponde a:

CLASIFICACIÓN DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS CÓDIGO UNSPSC	
CÓDIGO	**DESCRIPCIÓN**
93131608	Servicios de suministro de alimentos

2. LAS CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS.

ITEM	DESCRIPCION	CANTIDAD

ALMUERZO	OPCIÓN 1: • **Sopa campesina:** Papa criolla (60 g), Papa común (50 g), Arveja (14 g), Habichuela (10 g) y Zanahoria (20 g). • **Ensalada:** Zuquini (60 g), Pepino (60 g), Zanahoria (20 g), Cebolla (15 g) y Zumo de limón • **Proteína:** Cerdo asado (100 g) en Salsa BBQ (10 g) y Aceite (5g) • **Arroz:** Blanco (80 g) y Cocido	UND
	OPCIÓN 2: • **Sopa de lentejas:** Lentejas con guiso (130 g) • **Ensalada:** Lechuga (2-3 hojas) y Mango (56 g) • **Proteína:** Res asada (100 g) en Chimichurri (5 g) • **Arroz:** Con cabello de ángel (80 g) y Cocido	UND
	OPCIÓN 3: • **Crema de auyama:** Auyama (90 g), Papa criolla (60 g), Cebolla (16 g), Crema leche (13g) y Papa común (50 g) • **Ensalada:** Ensalada de frutas: Manzana (28 g), Fresas (35 g) y Melón (32 g) • **Proteína:** Pollo desmechado (80 g) en Guiso (5 g Aceite) • **Arroz:** Con maicitos (80 g) y Cocido)	UND
	OPCIÓN 4: • **Sopa de pastas:** Papa común (50 g), Pastas (65 g) y Guiso (30 g) • **Ensalada:** Papa cocida (100 g), Zanahoria (30 g), Habichuela (20 g), Arveja (30 g) y Mayonesa (6 g) • **Proteína:** Trucha o pescado a la milanesa (80 g) en Salsa tártara (12 g) • **Arroz:** Blanco (80 g) y Cocido	UND
	OPCIÓN 5: Día de típico • **Sopa:** Fríjoles con guiso (110 g) • **Ensalada:** Repollo morado y verde rallado, Zanahoria (25 g), Tomate (70 g) y Vinagreta (10 g) • **Proteína:** Carne de res molida (80 g) • **Arroz:** Blanco (80 g) y Cocido.	UND
	OPCIÓN 6: • **Sopa sancocho:** Mazorca (60 g), Yuca (60 g), Papa común (80 g) y Guiso (30 g) • **Ensalada:** Lechuga (2 -3 hojas), Fresas (26 g), Ajonjolí tostado(10g) y Vinagreta (5 g) • **Proteína:** Goulash de cerdo - Cerdo (100 g), Verduras y Aceite (5 g) • **Arroz:** Blanco (80 g) y Cocido.	UND
	OPCIÓN 7: • **Crema de zanahoria:** Zanahoria (75 g, Papa criolla (60 g), Cebolla (16 g), Crema leche (13g) y Papa común (50 g) • **Ensalada:** Mix con aguacate, Cebolla (20 g), Tomate (80 g), Aguacate (30 g) y Zumo de limón • **Proteína:** Pechuga asada (80 g) • **Arroz:** Con espinaca (80 g) y Cocido	UND

Al analizar las presentes especificaciones técnicas, el oferente deberá tener en cuenta lo siguiente:

- No se establece una cantidad fija de suministros, toda vez que estos serán requeridos de acuerdo con las necesidades de la Entidad, conforme a lo expuesto en la descripción de la necesidad; en consecuencia, el valor del contrato será indeterminado pero determinable, y corresponderá al que resulte de multiplicar los valores unitarios ofertados por las cantidades efectivamente solicitadas y debidamente entregadas.

- La oferta económica deberá presentarse por precios unitarios por cada ítem de la minuta, y para efectos de evaluación se tendrá en cuenta el menor precio ofertado por ítem, sin que en ningún caso el valor unitario ofertado pueda superar el valor unitario fijado por la Entidad.

- El precio ofrecido en la propuesta deberá incluir todos los costos directos e indirectos necesarios para el perfeccionamiento y ejecución del contrato, tales como preparación, insumos, transporte, empaque, entrega, pólizas, comunicaciones y demás gastos inherentes al suministro, incluidos aquellos que se generen con ocasión del cumplimiento del objeto contractual.

3. PRESUPUESTO OFICIAL.

El valor estimado del contrato es de **CUARENTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS M/L ($ 49.000.000)**, con cargo a la disponibilidad presupuestal número 290, DEL 03 DE MARZO DEL AÑO 2026, rubro 2.3.2.02.02.009.12.02.01 expedido por la Secretaría de Hacienda Municipal.

4. MODALIDAD DE SELECCIÓN Y CRITERIO DE EVALUACIÓN.

La selección del contratista se adelanta mediante la modalidad de Mínima Cuantía, conforme a lo previsto en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 1860 de 2021, dado que el valor estimado del contrato no excede el diez por ciento (10 %) de la menor cuantía del Municipio de La Unión.

De acuerdo con la norma citada y con lo señalado en la invitación, el precio constituye el factor de selección. En consecuencia, la Entidad debe verificar en primer lugar que la propuesta de menor precio cumpla con las condiciones exigidas en la invitación; si esta no cumple, se revisará la propuesta con el siguiente mejor precio, y así sucesivamente.

II. PROPUESTAS RECIBIDAS.

Dentro del término previsto en el cronograma del proceso y a través de la plataforma SECOP II, se presentó propuesta por parte del siguiente proponente, quien diligenció el Formato N.º 2 – Formulario de propuesta económica para todos los ítems de kits de cama:

N.º	Proponente	Documento de identidad	Teléfono	Observaciones
1	ASTRID YULIANA PAVAS ARANGO	CC: 1036782930	3137934561	Presenta formulario económico y documentación soporte en SECOP II.

2	OUTSOURSING DEL HUILA S.A.S.	NIT: 813005042-1	8670015	Presenta formulario económico y documentación soporte en SECOP II

El contrato se celebrará bajo la modalidad de precios unitarios; en consecuencia, el valor del contrato será indeterminado pero determinable, y corresponderá al resultado de multiplicar los precios unitarios ofertados por las cantidades efectivamente solicitadas durante la ejecución, sin superar el presupuesto oficial.

III. EVALUCIÓN ECONOMICA.

1. Con fundamento en el Formato N.º 2 – Formulario de Propuesta Económica presentado por la proponente **ASTRID YULIANA PAVAS ARANGO**, y de conformidad con las reglas de evaluación previstas en la invitación pública, se procedió a verificar los precios unitarios ofertados para cada uno de los ítems que integran la minuta del proceso cuyo objeto es contratar por el sistema de precios unitarios el suministro de alimentación para los adultos mayores más vulnerables del Municipio de La Unión, Antioquia. En ese sentido, a continuación se relacionan los valores unitarios ofertados por la proponente para cada una de las opciones de almuerzo que conforman la canasta base de evaluación del proceso.

ASUNTO: PROCESO MÍNIMA CUANTÍA – INVITACIÓN PUBLICA N° MINC 013

ITEM	DESCRIPCION	UIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO
	OPCIÓN 1: • **Sopa campesina:** Papa criolla (60 g), Papa común (50 g), Arveja (14 g), Habichuela (10 g) y Zanahoria (20 g). • **Ensalada:** Zuquini (60 g), Pepino (60 g), Zanahoria (20 g), Cebolla (15 g) y Zumo de limón • **Proteína:** Cerdo asado (100 g) en Salsa BBQ (10 g) y Aceite (5g) • **Arroz:** Blanco (80 g) y Cocido	UND	**$30.000**
	OPCION 2 : - **Sopa de lentejas: Lentejas con guiso (130g)** - **Ensalada; Lechuga (2-3 hojas) y mango (56g)** - **Proteina: Res Asada (100G) en chimichurri (5g)** - **Arroz: Con cabello de ángel (80g) y cocido**	UND	**$30.000**

	OPCIÓN 3: • **Crema de auyama:** Auyama (90 g), Papa criolla (60 g), Cebolla (16 g), Crema leche (13g) y Papa común (50 g) • **Ensalada:** Ensalada de frutas: Manzana (28 g), Fresas (35 g) y Melón (32 g) • **Proteína:** Pollo desmechado (80 g) en Guiso (5 g Aceite) • **Arroz:** Con maicitos (80 g) y Cocido)	UND	$30.000
	OPCIÓN 4: • **Sopa de pastas:** Papa común (50 g), Pastas (65 g) y Guiso (30 g) • **Ensalada:** Papa cocida (100 g), Zanahoria (30 g), Habichuela (20 g), Arveja (30 g) y Mayonesa (6 g) • **Proteína:** Trucha o pescado a la milanesa (80 g) en Salsa tártara (12 g) • **Arroz:** Blanco (80 g) y Cocido	UND	$30.000
	OPCIÓN 5: Día de típico • **Sopa:** Frijoles con guiso (110 g) • **Ensalada:** Repollo morado y verde rallado, Zanahoria (25 g), Tomate (70 g) y Vinagreta (10 g) • **Proteína:** Carne de res molida (80 g) • **Arroz:** Blanco (80 g) y Cocido.	UND	$30.000
	OPCIÓN 6: • **Sopa sancocho:** Mazorca (60 g), Yuca (60 g), Papa común (80 g) y Guiso (30 g) • **Ensalada:** Lechuga (2 -3 hojas), Fresas (26 g), Ajonjolí tostado(10g) y Vinagreta (5 g) • **Proteína:** Goulash de cerdo - Cerdo (100 g), Verduras y Aceite (5 g) • **Arroz:** Blanco (80 g) y Cocido.	UND	$300
	OPCIÓN 7: • **Crema de zanahoria:** Zanahoria (75 g, Papa criolla (60 g), Cebolla (16 g), Crema leche (13g) y Papa común (50 g) • **Ensalada:** Mix con aguacate, Cebolla (20 g), Tomate (80 g), Aguacate (30 g) y Zumo de limón • **Proteína:** Pechuga asada (80 g) • **Arroz:** Con espinaca (80 g) y Cocido	UND	$30.000
	TOTAL		$210.000

2. Con fundamento en el Formato N.º 2 – Formulario de Propuesta Económica presentado por el proponente **OUTSOURSING** DEL HUILA, y de conformidad con las reglas de evaluación previstas en la invitación pública, se procedió a verificar los precios unitarios ofertados para cada uno de los ítems que integran la minuta del proceso cuyo objeto es contratar por el sistema de precios unitarios el suministro de alimentación para los adultos mayores más vulnerables del Municipio de La Unión, Antioquia. En ese sentido, a continuación se relacionan los valores unitarios ofertados por el proponente para cada una de las opciones de almuerzo que conforman la canasta base de evaluación del proceso.

ASUNTO: PROCESO MÍNIMA CUANTÍA – INVITACIÓN PUBLICA N° MINC 013-2026___

ÍTEM	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	IVA	VALOR TOTAL
1	**OPCIÓN 1:** • **Sopa campesina:** Papa criolla (60 g), Papa común (50 g), Arveja (14 g), Habichuela (10 g) y Zanahoria (20 g). • **Ensalada:** Zuquini (60 g), Pepino (60 g), Zanahoria (20 g), Cebolla (15 g) y Zumo de limón • **Proteína:** Cerdo asado (100 g) en Salsa BBQ (10 g) y Aceite (5g) **Arroz:** Blanco (80 g) y Cocido	unidad	1	34.000	0	34.000
2	**OPCIÓN 2:** • **Sopa de lentejas:** Lentejas con guiso (130 g) • **Ensalada:** Lechuga (2-3 hojas) y Mango (56 g) • **Proteína:** Res asada (100 g) en Chimichurri (5 g) **Arroz:** Con cabello de ángel (80 g) y Cocido	unidad	1	36.000	0	34.000
3	**OPCIÓN 3:** • **Crema de auyama:** Auyama (90 g), Papa criolla (60 g), Cebolla (16 g), Crema leche	unidad	1	34.000	0	34.000

	(13g) y Papa común (50 g) • **Ensalada:** Ensalada de frutas: Manzana (28 g), Fresas (35 g) y Melón (32 g) • **Proteína:** Pollo desmechado (80 g) en Guiso (5 g Aceite) **Arroz:** Con malcitos (80 g) y Cocido)					
4	**OPCIÓN 4:** • **Sopa de pastas:** Papa común (50 g), Pastas (65 g) y Guiso (30 g) **Ensalada:** Papa cocida (100 g), Zanahoria (30 g), Habichuela (20 g), Arveja (30 g) y Mayonesa (6 g) • **Proteína:**Trucha o pescado a la milanesa (80 g) en Salsa tártara (12 g) **Arroz:** Blanco (80 g) y Cocido	unidad	1	34.000	0	34.000
5	**OPCIÓN 5:** Día de tipico • **Sopa:** Frijoles con guiso (110 g) • **Ensalada:** Repollo morado y verde rallado, Zanahoria (25 g), Tomate (70 g) y Vinagreta (10 g) • **Proteína:** Carne de res molida (80 g) **Arroz:** Blanco (80 g) y Cocido.	unidad	1	34.000	0	34.000
6	**OPCIÓN 6:** • **Sopa sancocho:** Mazorca (60 g), Yuca (60 g), Papa común (80 g) y Guiso (30 g) • **Ensalada:** Lechuga (2 -3 hojas), Fresas (26 g), Ajonjolí tostado(10g) y Vinagreta (5 g) • **Proteína:** Goulash de cerdo - Cerdo (100 g), Verduras y Aceite (5 g) **Arroz:** Blanco (80 g) y Cocido	unidad	1	34.000	0	34.000
7	**OPCIÓN 7:** • **Crema de zanahoria:** Zanahoria (75 g,	unidad	1	34.000	0	34.000

	Papa criolla (60 g), Cebolla (16 g), Crema leche (13g) y Papa común (50 g) • **Ensalada:** Mix con aguacate, Cebolla (20 g), Tomate (80 g), Aguacate (30 g) y Zumo de limón • **Proteína:** Pechuga asada (80 g) **Arroz:** Con espinaca (80 g) y Cocido					
TOTAL						238.000

IV. CRÍTERIO DE EVALUACIÓN.

Que, de conformidad con lo dispuesto en el numeral 5 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, modificado por el Decreto 1860 de 2021, en los procesos adelantados bajo la modalidad de mínima cuantía el

precio constituye el factor de selección, razón por la cual la Entidad debe escoger la oferta que, cumpliendo integralmente los requisitos habilitantes y las especificaciones técnicas, presente el menor precio. Lo anterior, en armonía con los estudios previos y la invitación pública del presente proceso, cuyo objeto corresponde a contratar por el sistema de precios unitarios el suministro de alimentación para los adultos mayores más vulnerables del Municipio de La Unión, Antioquia.

Que, de acuerdo con la invitación pública, la evaluación económica debía realizarse con base en precios unitarios, y para efectos exclusivamente comparativos la Entidad debía calcular el valor total evaluado como la sumatoria de los valores unitarios ofertados para todos los ítems de la minuta, utilizando una canasta base con cantidad uno (1) por cada opción de almuerzo. Así mismo, se estableció que la verificación de los requisitos habilitantes se efectuaría respecto del oferente ubicado en el primer lugar del orden de elegibilidad y, en caso de no cumplir, se procedería con el siguiente, y así sucesivamente.

Que, dentro del término previsto por la Entidad, se recibieron dos (2) propuestas económicas, correspondientes a los proponentes **ASTRID YULIANA PAVAS ARANGO** y **OUTSOURSING DEL HUILA**, las cuales fueron objeto de revisión y comparación conforme a las reglas anteriormente descritas.

Que, una vez verificados los valores unitarios ofertados en cada formulario de propuesta económica, se advirtió que ambos formatos presentan inconsistencias entre algunos valores unitarios y el total allí consignado; no obstante, para efectos de establecer el orden de elegibilidad económico, la comparación se efectuó con fundamento en la sumatoria aritmética de los valores unitarios ofertados en cada uno de los siete (7) ítems de la minuta, en aplicación de la regla prevista en la invitación pública. En ese análisis, la propuesta presentada por **ASTRID YULIANA PAVAS ARANGO** arrojó un menor valor total evaluado que la propuesta presentada por **OUTSOURSING DEL HUILA**, razón por la cual aquella se ubica en el primer orden de elegibilidad económica, y esta última en el segundo orden de elegibilidad.

Que, en consecuencia, de conformidad con las reglas del proceso, procede la verificación de los requisitos habilitantes y técnicos de la proponente **ASTRID YULIANA PAVAS ARANGO**, por encontrarse ubicada en primer orden de elegibilidad; y solo en caso de no acreditarse el cumplimiento integral de tales requisitos, habrá lugar a verificar la oferta presentada por **OUTSOURSING DEL HUILA**, en su condición de segundo proponente en el orden de elegibilidad.

V. VERIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS REQUISITOS HABILITANTES.

Con fundamento en la Invitación Pública N.º MINC 011-2026, en los estudios y documentos previos del proceso y en lo dispuesto en el artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, se procedió a verificar el cumplimiento de los requisitos habilitantes por parte del proponente ubicado en el primer orden de elegibilidad económica, conforme a la regla prevista en la invitación pública, según la cual la revisión debe efectuarse inicialmente respecto de la oferta con el menor valor evaluado y, en caso de no cumplimiento, continuar con la siguiente en su orden.

De la revisión del expediente del proceso en la plataforma SECOP II y del consolidado de habilitantes allegado a la actuación, se obtuvo el siguiente resultado:

Requisito	Cumple (X)	No cumple	**Observaciones**

Carta de presentación de la oferta	X		Se allega carta de presentación y formulario de oferta debidamente diligenciados y suscritos por el representante legal del proponente.
Registro Único Tributario – RUT vigente con actividad relacionada con el objeto contractual	X		El RUT se encuentra vigente y la actividad económica reportada guarda relación con la comercialización de elementos escolares.
Certificado de existencia y representación legal o matrícula mercantil, según corresponda	X		Certificado de la Cámara de Comercio expedido dentro del término exigido, en el que consta la existencia, representación legal y domicilio de EL EDÉN INVERSIONES S.A.S.
Manifestación escrita de no encontrarse incurso en inhabilidades o incompatibilidades para contratar con el Estado	X		El proponente allega manifestación expresa de no encontrarse incurso en causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar con entidades estatales.
Certificación de encontrarse al día con el pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social Aportes Parafiscales	X		No se allegaron certificaciones respecto a encontrarse al día en el sistema de Seguridad Social y aportes a parafiscales.
Certificados de antecedentes disciplinarios, fiscales y judiciales, y demás exigidos en la invitación	X		De la verificación de los certificados allegados no se evidencia la existencia de sanciones o responsabilidades vigentes que generen inhabilidad o incompatibilidad para contratar.
Paz y salvo municipal por concepto de obligaciones tributarias con el Municipio de La Unión	X		Se allega certificación de la Tesorería Municipal en la que consta que el proponente no registra obligaciones en mora por concepto de tributos municipales en La Unión – Antioquia.
Capacidad instalada: El contratista deberá disponer de un establecimiento de comercio o centro de producción de alimentos con infraestructura en el municipio de La Unión, así como, equipos y utensilios suficientes para la preparación, empaque y conservación de las raciones requeridas, garantizando condiciones de higiene e inocuidad. El contratista acreditará la disponibilidad del lugar de preparación y su aptitud sanitaria mediante el	X		El proponente aporta certificado en el que manifiesta que cuenta con Establecimiento de Comercio en el Municipio de La Unión – Antioquia, por lo que acredita el requisito.

concepto o certificado sanitario vigente expedido por la autoridad competente, o el documento que haga sus veces, y asumirá la responsabilidad por la calidad e inocuidad de los alimentos desde su preparación hasta la entrega. El contratista deberá contar con capacidad operativa y logística para realizar la entrega de las raciones en el punto indicado por la entidad en cualquier día de la semana, incluidos domingos y festivos, en los horarios que establezca la supervisión según la necesidad del servicio. Para el casco urbano deberá garantizar un tiempo máximo de entrega de treinta (30) minutos, y cuando existan entregas en puntos rurales deberá garantizar el cumplimiento del tiempo y condiciones de transporte y conservación definidos por la entidad para preservar la inocuidad (cadena de frío o de calor, según corresponda).			
Seguridad y custodia: El contratista será responsable por la custodia del suministro y por mantener las condiciones de conservación durante el transporte y hasta el momento de la entrega. Cada entrega deberá soportarse con registro o planilla que permita verificar fecha, hora, tipo y cantidad de raciones entregadas, y constancia de recibido por el funcionario designado por la entidad. La falta de registro o inconsistencias en cantidades y calidad podrán dar lugar al no pago de lo no recibido a satisfacción y a la aplicación de medidas contractuales.	X		Se aporta certificación en la que se manifiesta que la proponente se hará cargo de la seguridad y custodia de los alimentos.
Calidad del suministro y reposición: El contratista deberá entregar alimentos aptos para el consumo, en porciones y condiciones acordes con las especificaciones técnicas. En caso de entrega incompleta, deteriorada, en mal estado o no conforme, deberá tener la capacidad de reemplazar de manera inmediata y sin costo adicional las raciones afectadas, sin perjuicio de las sanciones contractuales aplicables.	X		Se aporta certificación en la que se manifiesta que alimentos aptos para el consumo, en porciones y condiciones acordes con las especificaciones técnicas.
Talento humano mínimo: El contratista deberá contar con personal idóneo para la preparación, empaque y entrega de los alimentos, y garantizar que dicho personal cuente con certificación vigente de	X		Se aporta certificación en la que la proponente manifiesta que cuenta con 4 operarias para sumir la responsabilidad del contrato.

manipulación de alimentos, manteniéndola actualizada durante toda la ejecución del contrato.			
Atendiendo la naturaleza del contrato, la modalidad de mínima cuantía, y el hecho de que el pago se realizará contra entrega, la Entidad exigirá tanto como para personas naturales y jurídicas experiencia mínima de dos (2) años en la prestación de servicios de alimentación, suministro o catering de características técnicas similares, con la ejecución de al menos un (1) contrato cuyo valor corresponda, como mínimo, al sesenta por ciento (60 %) del presupuesto estimado del presente proceso. La experiencia deberá corresponder a servicios de alimentación, suministro o catering, prestados en condiciones técnicas similares a las requeridas por el Municipio. La certificación o documento que se aporte para acreditar la experiencia deberá contener, como mínimo, la siguiente información: • Nombre o razón social e identificación del contratante. • Nombre o razón social e identificación del contratista. • Fecha de inicio y de terminación del contrato. • Objeto del contrato. • Valor total del contrato o de la factura. Cuando el proponente sea una unión temporal o consorcio, cada integrante deberá acreditar su propia experiencia o la que aporte al grupo, según la participación declarada en el documento de constitución	X		Si bien en la modalidad de mínima cuantía este aspecto no se exige como requisito habilitante o excluyente, el proponente allega soportes de experiencia tales como certificaciones y actas relacionados con prestación de servicios de alimentación y suministro de raciones, preparación y entrega de comidas, ejecutados a satisfacción, los cuales se dejan como antecedente para la verificación documental del proceso

En lo relativo a las especificaciones técnicas mínimas y a las condiciones habilitantes de carácter técnico, el comité asesor y evaluador verificó que la información contenida en la propuesta presentada por la proponente **ASTRID YULIANA PAVAS** ARANGO se encuentra alineada con lo previsto en los estudios y documentos previos y en la Invitación Pública N.º **MINC 011-2026**, en cuanto al suministro de alimentación tipo almuerzo

para los adultos mayores más vulnerables del Municipio de La Unión, Antioquia, bajo el sistema de precios unitarios y conforme a la minuta establecida por la Entidad.

De igual manera, se constató que la proponente aportó los certificados de manipulación de alimentos del personal dispuesto para la ejecución del contrato, en cumplimiento de la exigencia relativa al talento humano mínimo, así como el acta de inspección sanitaria emitida por la Gobernación de Antioquia, documento con el cual acredita las condiciones sanitarias del establecimiento y la aptitud del lugar de preparación de los alimentos, de conformidad con lo requerido en la invitación pública.

VI. CONCLUSIÓN.

Tomando como referencia el análisis efectuado sobre la propuesta presentada por **ASTRID YULIANA PAVAS ARANGO**, ubicada en el primer orden de elegibilidad económica, y bajo el entendido de que acreditó el cumplimiento de los requisitos habilitantes jurídicos, técnicos y de experiencia exigidos en la Invitación Pública **N.º MINC 011-2026**, el comité asesor y evaluador podrá recomendar la aceptación de la oferta presentada por dicha proponente, para la suscripción del contrato cuyo objeto es contratar por el sistema de precios unitarios el suministro de alimentación para los adultos mayores más vulnerables del Municipio de La Unión, Antioquia. Lo anterior, bajo la modalidad de monto agotable, de manera que el Municipio pague únicamente los suministros efectivamente requeridos, entregados y recibidos a satisfacción, liquidados con base en los precios unitarios adjudicados, sin exceder en ningún caso el presupuesto oficial del proceso.

Para constancia se firma en el Municipio de la Unión — Antioquia, a los veinticuatro (24) días del mes de marzo de dos mil veintiséis (2026).

Evaluadora,

DANIELA ARBOLEDA MORALES
Secretaria de Salud y Protección Social

Elaboró	David Estiven Navarro Penagos. Abog. Oficina de Contratación
Revisó	Daniela Arboleda Morales Secretaria de Salud y Protección Social
Aprobó	Daniela Arboleda Morales Secretaria de Salud y Protección Social