



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA CHOCO
GRUPO FINANCIERO

No. GS-2026 - -DECHO - AREAD - GRUFI - 20.1

Quibdó, 10 marzo de 2026

Señor coronel
JOSE HAIR URREGO BAQUERO
 Comandante Departamento de Policía Chocó
 Calle 29 No. 1 – 60 Barrio Cristo Rey
 Ciudad.

Asunto: informe de evaluación económica proceso PN DECHO SA MC 001 2026

Respetuosamente me permito remitir a mi coronel, informe de evaluación económica del proceso de selección abreviada de menor cuantía PN DECHO SA MC 003 2025, cuyo objeto es:

SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL POLICIAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICIA CHOCÓ Y DE APOYO DE OTRAS UNIDADES A LOS DIFERENTES SERVICIOS CON OCASIÓN A LA ESTRATEGIA DE SEGURIDAD IMPLEMENTADA PARA LA CONTENCION DE LOS DIFERENTES DELITOS Y ACTOS DE AFECTACION A LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA, CALENDARIO ELECTORAL Y DEMAS EVENTUALIDADES QUE SURJAN EN EL TRANSCURSO DE LA VIGENCIA 2026.

Ofertas presentadas para el proceso PN DECHO SA MC 001 2026.

Orden de elegibilidad

Nro	Proponente	Fecha y hora presentación	Valor proceso	Porcentaje de descuento por el proponente
1	RESTAURANTE Y PARRILLA BAR EL TABLAZO CLUB	03/05/2026 23:54	\$ 241.720.000,00	0%
2	YAHAIRA MOSQUERA AGUILAR "AQUI COMO EN CASA"	03/06/2026 9:50		0%
3	CONTINENTAL EXPERIENCES S.A.S.	03/06/2026 09:57		0%
4	IMPULSOS CONSTRUCCIONES S.A.S	03/05/2026 23:15		4,85%
5	CORPAMUJER	03/05/2026 18:55		0%



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICIA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA CHOCO
GRUPO FINANCIERO

REQUERIMIENTOS MÍNIMOS HABILITANTES PARA LA EVALUACIÓN ECONÓMICA.

1. DOCUMENTOS DE ORDEN FINANCIERO

ITEM	PROPONENTE	RUP	OFERTA ECONOMICA F.15	DATOS BÁSICOS BENEFICIARIO CUENTA F.13	CERTIFICACIÓN BANCARIA	RUT	CAPACIDAD FINANCIERA F.16	ESTADO	OBSERVACION
1	RESTAURANTE Y PARRILLA BAR EL TABLAZO CLUB	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	HABILITADO	Anexo certificado de proponentes de la Cámara de comercio de Choco, anexa oferta económica con listado de precios ofertado, anexa documento firmado por el representante legal con los datos básicos del beneficiario de cuenta, anexa certificación bancaria no mayor a 30 días con estado de cuenta activo, anexa documento de la DIAN "RUT" expedido 27/10/2023 se verifica la actividad económica la cual si corresponde al objeto contractual. Se verifica los ítems de evaluación de capacidad financiera cumpliendo con cada uno de ellos.
2	YAHARA MOSQUERA AGUILAR AQUÍ COMO EN CASA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	SUSANABLE	Anexo certificado de proponentes de la Cámara de comercio de Choco, anexa oferta económica con listado de precios ofertado, anexa documento firmado por el representante legal con los datos básicos del beneficiario de cuenta, anexa certificación bancaria no mayor a 30 días con estado de cuenta activo, anexa documento de la DIAN "RUT" expedido 19/01/2026 se verifica la actividad económica clasificada en 5811 y 5813. Expendio a la mesa de comidas preparadas y expendio de comidas preparadas en cafeterías, según el Artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 establece que la ausencia de requisitos que no otorguen puntaje no es causal de rechazo, sino que deben ser objeto de subsanación. Se verifican los ítems de evaluación de la capacidad financiera y el proponente cumple con todos los requisitos mínimos exigidos.
3	CONTINENTAL EXPERIENCES S.A.S.	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	SUSANABLE	Anexo certificado de inscripción de proponentes de la Cámara de comercio de Tunja, pero no anexa el certificado del mismo, anexa oferta económica con listado de precios ofertado, anexa documento firmado por el representante legal con los datos básicos del beneficiario de cuenta, anexa certificación bancaria no mayor a 30 días con estado de cuenta activo, anexa documento de la DIAN "RUT" expedido 09/02/2026 se verifica la actividad económica la cual si corresponde al objeto contractual. Según el Artículo 6 de la Ley 1150 de 2007, los requisitos de capacidad financiera y

								organizacional se demuestran exclusivamente con el RUP. Sin este no se puede verificar legítimamente los indicadores de liquidez, endeudamiento o cobertura de intereses.
4	IMPULSOS CONSTRUCCIONES S.A.S	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	Anexo certificado de proponentes de la Cámara de comercio de Chocó expedido 13/02/2026, anexa oferta económica con listado de precios ofertado, anexa documento firmado por el representante legal con los datos básicos del beneficiario de cuenta, anexa certificación bancaria VIGENTE expedida 13/11/2020 no se puede verificar si a la fecha se encuentra activa, al tratarse de un documento que acredita una condición de idoneidad y que no otorga puntaje, este requisito es de carácter subsanable, anexa documento de la DIAN "RUT" expedido 18/02/2026 se verifica la actividad económica la cual no corresponde al objeto contractual. Se verifica los ítems a evaluar de los cuales al momento no cumplen con el mínimo requerido (rentabilidad del patrimonio, rentabilidad sobre el activo, rentabilidad sobre el Patrimonio, rentabilidad sobre el Activo)
5	CORPAMUJER	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	Anexo certificado de proponentes de la Cámara de comercio de Chocó, no anexa oferta económica con listado de precios ofertado motivo por el cual es causal de rechazo, anexa documento firmado por el representante legal con los datos básicos del beneficiario de cuenta, anexa certificación bancaria no mayor a 30 días y no especifica el estado de cuenta, anexa documento de la DIAN "RUT" expedido 19/01/2026 se verifica la actividad económica la cual si corresponde al objeto contractual, se da motivo causal de rechazo según su capacidad organizacional en el cual no tiene la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo.



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA CHOCO
GRUPO FINANCIERO

• **PROPONENTES QUE CUMPLEN (HABILITADOS)**

RESTAURANTE Y PARRILLA BAR EL TABLAZO CLUB:
 Presenta Certificado de la Cámara de Comercio de Chocó, RUT coherente con el objeto y certificación bancaria vigente. Tras la verificación de la capacidad financiera (F.16), se confirma que el proponente cumple con todos los rangos mínimos exigidos en el pliego de condiciones.

• **PROPONENTES CON REQUISITOS SUBSANABLES**

YAHAIRA MOSQUERA AGUILAR "AQUÍ COMO EN CASA":
Observación: El RUT presenta la actividad "6910" (Jurídica), la cual no corresponde al objeto. No obstante, en el RUP constan los códigos correctos (5611 y 5613).
Acción: Se solicita **subsana**r adjuntando el RUT actualizado con la actividad económica del objeto contractual (Art. 5 Ley 1150/07). Cumple financieramente.

IMPULSOS CONSTRUCCIONES S.A.S

Observación: 1. Certificación bancaria desactualizada (año 2020). 2. Actividad en RUT no corresponde al objeto contractual.

Financiero: No alcanza los mínimos de Rentabilidad sobre Patrimonio y Activo.

Acción: Se solicita **subsana**r los documentos jurídicos; no obstante, se advierte que **No Cumple** con los indicadores financieros mínimos.

• **PROPONENTES RECHAZADOS**

CONTINENTAL EXPERIENCES S.A.S.

Observación: Aporta documentos de la Cámara de Comercio de Tunja, pero omitió el cuerpo del **Certificado RUP**. Según el Art. 6 de la Ley 1150 de 2007, el RUP es la **plena prueba** de la capacidad financiera. Estos documentos no reemplazan al RUP para efectos de evaluar indicadores financieros.

Acción: Se recomienda solicitar **subsana**r aportando el certificado RUP íntegro, vigente y en firme para validar indicadores de liquidez y endeudamiento.

CORPAMUJER

Causal 1: No anexa el **Anexo F.15 (Oferta Económica)** con listado de precios. Al ser un requisito que permite la comparación de ofertas, es **insubsanable**.

Causal 2: No cumple con la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido (ROA).

Resultado: **RECHAZO DEFINITIVO.**



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA CHOCO
GRUPO FINANCIERO

2. VERIFICACIÓN INDICADORES DE CAPACIDAD FINANCIERA

PROPONENTE 1. NARCISO ORTIZ SANTOS "RESTAURANTE Y PARRILLA BAR EL TABLAZO CLUB"				
NOMBRE DEL INDICADOR	FORMULA	CRITERIOS DE SELECCIÓN	INDICE INDICADOR	CUMPLE / NO CUMPLE
Índice de liquidez	$\frac{\text{activo corriente}}{\text{pasivo corriente}}$	$\geq 7,71$	80	CUMPLE
Índice de endeudamiento	$\frac{\text{pasivo total}}{\text{activo total}}$	$\leq 0,23$	0.1	CUMPLE
Razón de cobertura de interés	$\frac{\text{utilidad operacional}}{\text{gastos de interés}}$	$\geq 7,26$	77	CUMPLE
Capital de trabajo	$\text{activo corriente} - \text{pasivo corriente}$	$\geq \$58.278.692,00$	\$ 790.000.000,00	CUMPLE
Rentabilidad del patrimonio	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Patrimonio}}$	$\geq 0,38$	0,413978495	CUMPLE
Rentabilidad del activo	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Activo total}}$	$\geq 0,27$	0,392057026	CUMPLE

Observación: En relación a los indicadores que miden la capacidad financiera con corte a 31/12/2024 según lo certificado en el RUP. Tras el análisis de los estados financieros presentados, el proponente NARCISO ORTIZ SANTOS cumple con el 100% de los requisitos financieros y organizacionales.

ESTADO FINAL: HABILITADO para continuar a la fase de evaluación económica (precio).

PROPONENTE 2. YAHAIIRA MOSQUERA AGUILAR "AQUÍ COMO EN CASA"				
NOMBRE DEL INDICADOR	FORMULA	CRITERIOS DE SELECCIÓN	INDICE INDICADOR	CUMPLE / NO CUMPLE
Índice de liquidez	$\frac{\text{activo corriente}}{\text{pasivo corriente}}$	$\geq 7,71$	12,92	CUMPLE
Índice de endeudamiento	$\frac{\text{pasivo total}}{\text{activo total}}$	$\leq 0,23$	0.1	CUMPLE
Razón de cobertura de interés	$\frac{\text{utilidad operacional}}{\text{gastos de interés}}$	$\geq 7,26$	0	CUMPLE
Capital de trabajo	$\text{activo corriente} - \text{pasivo corriente}$	$\geq \$58.278.692,00$	\$ 59.600.000,00	CUMPLE
Rentabilidad del patrimonio	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Patrimonio}}$	$\geq 0,38$	0,467185762	CUMPLE
Rentabilidad del activo	$\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Activo total}}$	$\geq 0,27$	0,460778936	CUMPLE

Observación: En relación a los indicadores que miden la capacidad financiera con corte a 31/12/2024 según lo certificado en el RUP. El proponente YAHAIIRA MOSQUERA AGUILAR cumple satisfactoriamente con todos los indicadores de capacidad financiera y organizacional definidos en los pliegos. El capital de trabajo de \$59.600.000 es suficiente para cubrir el requerimiento mínimo del proceso.

ESTADO FINAL: HABILITADO

PROPONENTE 3. EXPERIENCIAS CONTINENTALES SAS				
NOMBRE DEL INDICADOR	FORMULA	CRITERIOS DE SELECCIÓN	INDICE INDICADOR	CUMPLE / NO CUMPLE
Índice de liquidez	activo corriente / pasivo corriente	$\geq 7,71$	0	NO CUMPLE
Índice de endeudamiento	pasivo total / activo total	$\leq 0,23$	0	NO CUMPLE
Razón de cobertura de interés	utilidad operacional / gastos de interés	$\geq 7,26$	0	NO CUMPLE
Capital de trabajo	activo corriente - pasivo corriente	$\geq \$58.278.692,00$	0	NO CUMPLE
Rentabilidad del patrimonio	Utilidad Operacional / Patrimonio	$\geq 0,38$	0	NO CUMPLE
Rentabilidad del activo	Utilidad Operacional / Activo total	$\geq 0,27$	0	NO CUMPLE

Observación: Realizada la revisión integral de los documentos aportados por el proponente EXPERIENCIAS CONTINENTALES SAS, se constató que:

1. **OMISIÓN DOCUMENTAL:** El proponente no allegó el certificado del Registro Único de Proponentes (RUP).
2. **INCUMPLIMIENTO DE FIRMEZA:** Al no presentarse el documento, la entidad no puede constatar la condición contemplada en el artículo 221 del Decreto 0019 de 2012 (RUP en firme), tal como lo exige la Nota 1 del numeral citado.
3. **IMPOSIBILIDAD DE EVALUACIÓN FINANCIERA:** Dada la falta del RUP, no existe soporte legal para verificar los indicadores de liquidez, endeudamiento, cobertura de intereses y capital de trabajo, los cuales arrojan un resultado de "NO CUMPLE" en la matriz de evaluación por falta de datos.

Por lo anterior, y teniendo en cuenta que la inscripción y presentación del RUP es un requisito habilitante de carácter obligatorio según el Decreto 1082 de 2015, el proponente se declara:

ESTADO FINAL: NO HABILITADO / RECHAZADO

Ofertas presentadas para el proceso PN DECHO SA MC 003 2025 LOTE 2.

PROPONENTE 4. IMPULSOS CONSTRUCCIONES S.A.S				
NOMBRE DEL INDICADOR	FORMULA	CRITERIOS DE SELECCIÓN	INDICE INDICADOR	CUMPLE / NO CUMPLE
Índice de liquidez	activo corriente / pasivo corriente	$\geq 7,71$	93,13323501	CUMPLE
Índice de endeudamiento	pasivo total / activo total	$\leq 0,23$	0,1	CUMPLE
Razón de cobertura de interés	utilidad operacional / gastos de interés	$\geq 7,26$	0	CUMPLE
Capital de trabajo	activo corriente - pasivo corriente	$\geq \$58.278.692,00$	\$ 2.124.854.979,00	CUMPLE
Rentabilidad del patrimonio	Utilidad Operacional / Patrimonio	$\geq 0,38$	0,137746938	NO CUMPLE
Rentabilidad del activo	Utilidad Operacional / Activo total	$\geq 0,27$	0,123387595	NO CUMPLE

Observación: En relación a los indicadores que miden la capacidad financiera con corte a 31/12/2024 según lo certificado en el RUP. A pesar de contar con una sólida posición de liquidez y un capital de trabajo superior a los dos mil millones de pesos, el proponente **IMPULSOS CONSTRUCCIONES S.A.S** no cumple con los criterios de rentabilidad (Capacidad Organizacional) definidos en el pliego de condiciones.

ESTADO FINAL: NO HABILITADO

PROPONENTE 4. EXPERIENCIAS CONTINENTALES SAS				
NOMBRE DEL INDICADOR	FORMULA	CRITERIOS DE SELECCIÓN	INDICE INDICADOR	CUMPLE / NO CUMPLE
Índice de liquidez	activo corriente / pasivo corriente	$\geq 7,71$	192,4632113	CUMPLE
Índice de endeudamiento	pasivo total / activo total	$\leq 0,23$	0,1	CUMPLE
Razón de cobertura de interés	utilidad operacional / gastos de interés	$\geq 7,26$	0	CUMPLE
Capital de trabajo	activo corriente - pasivo corriente	$\geq \$58.278.692,00$	\$ 6.816.090.321,00	CUMPLE
Rentabilidad del patrimonio	Utilidad Operacional / Patrimonio	$\geq 0,38$	0,356208455	NO CUMPLE
Rentabilidad del activo	Utilidad Operacional / Activo total	$\geq 0,27$	0,350767863	CUMPLE

Observación: En relación a los indicadores que miden la capacidad financiera con corte a 31/12/2024 según lo certificado en el RUP. A pesar de demostrar una altísima solidez financiera y un capital de trabajo superior a los seis mil millones de pesos, el proponente CORPAMUJER no alcanza el umbral mínimo de Rentabilidad sobre el Patrimonio (0.38) definido en los pliegos de condiciones.

ESTADO FINAL: NO HABILITADO

3. OFERTA ECONOMICA

CONCEPTO	OPCIÓN	YAHAIRA MOSQUERA	EL TABLAZO CLUB	IMPULSOS CONSTRUCCIONES	CONTINENTAL EXPERIENCES
DESAYUNO	Opción 1	\$ 18.000	\$ 20.000	\$ 21.500	\$ 23.436,66
	Opción 2	\$ 18.000	\$ 20.000	\$ 24.000	\$ 26.106,66
	Opción 3	\$ 15.000	\$ 20.000	\$ 20.000	\$ 27.056,00
ALMUERZO	Opción 1	\$ 23.000	\$ 25.000	\$ 36.000	\$ 35.303,34
	Opción 2	\$ 23.000	\$ 25.000	\$ 32.500	\$ 33.197,00
	Opción 3	\$ 23.000	\$ 25.000	\$ 29.500	\$ 29.370,00
CENA	Opción 1	\$ 20.000	\$ 23.000	\$ 30.000	\$ 30.972,00
	Opción 2	\$ 20.000	\$ 23.000	\$ 30.600	\$ 30.853,34
	Opción 3	\$ 20.000	\$ 23.000	\$ 22.500	\$ 23.733,34
REFRIGERIO	Opción 1	\$ 11.895,20	\$ 14.000	\$ 10.500	\$ 13.290,66
	Opción 2	\$ 11.895,20	\$ 14.000	\$ 11.500	\$ 13.498,34
	Opción 3	\$ 11.895,20	\$ 14.000	\$ 10.500	\$ 12.667,66

Ítem	Proponente	Valor proceso	Estado Jurídico / Financiero	Sumatoria Ítems (VPE)	Puntaje Económico (Máx 40)	Orden de Elegibilidad
1	Restaurante El Tablazo Club	\$ 241.720.000,00	HABILITADO	\$ 82.000,00	35,56	1° (Habilitado)
2	Yahaira Mosquera Aguilar		SUBSANABLE (RUT)	\$ 72.895,20	40	Sujeto a Subsanación
3	Continental Experiences		NO CUMPLE (RUP)	\$ 103.002,66	28,31	DESCALIFICADO
4	Impulsos Construcciones		NO CUMPLE (Financiero)	\$ 98.000,00	29,75	DESCALIFICADO
5	CORPAMUJER		RECHAZADO	N/A	0	RECHAZADO

De acuerdo con el pliego de condiciones del Departamento de Policía Nacional – DECHO, se tienen en cuenta los siguientes criterios evaluados y se recomienda lo siguiente:

1. **Primer Lugar Provisional: Yahaira Mosquera Aguilar.** Aunque tiene el puntaje más alto (40 puntos), su estado es **Subsanable**. Debe actualizar su RUT con la actividad económica correspondiente al objeto para ser declarada "Hábil".
2. **Adjudicatario Inmediato (Si no se subsana): Restaurante y Parrilla Bar El Tablazo Club.** Es el único proponente que actualmente se encuentra **100% Habilitado** en todos los componentes (Jurídico, Financiero y RUP). Si Yahaira Mosquera no subsana en el tiempo legal, el contrato se adjudicaría a este proponente por ser el primero en el orden de elegibilidad entre los hábiles.
3. **Descalificaciones:**
 1. **Impulsos Construcciones S.A.S:** No cumple con los indicadores de rentabilidad (Patrimonio y Activo), por lo que su oferta económica no se tiene en cuenta para la adjudicación.
 2. **CORPAMUJER:** Rechazo definitivo por no presentar la oferta económica (Anexo F.15), requisito insubsanable.

Atentamente



Patrullera **DIANA CAROLINA SOSA JIMENEZ**
Integrante evaluador económico



Elaboró: PT. DIANA CAROLINA SOSA JIMENEZ
DECHO-GRUFI

Fecha de elaboración: 10-03-2025
Ubicación: C:\Users\ POLICIA NACIONAL DE COLOMBIA \EVALUACION OFERENTES 2025

Calle 29 No.1-60 barrio cnsto rey
Telefono 2518955
dianad.sosa@correo.policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA CHOCO
GRUPO PROTECCION A PERSONAS E INSTALACIONES DECHO

SEPRO-GUPRO - 29.25

Quibdó, 11 de marzo de 2026

Señor (a) subintendente
ALEXANDER ANTONIO BORJA DE LA CRUZ
 Responsable Estudios Previos
 CL 29 1-60 BQ 2 PI 2 UP BLOQUE ADMINISTRATIVO
 Quibdó

Asunto: Consolidado Verificación Jurídica Proceso PN DECHO SA MC 001 2026

De manera atenta y respetuosa me permito enviar a mi Coronel, el consolidado final de las verificación jurídica de requisitos habilitantes de las ofertas presentada, dentro del proceso de contratación PN DECHO SA MC 001 2026, cuyo objeto es el "SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL POLICIAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICIA CHOCÓ Y DE APOYO DE OTRAS UNIDADES A LOS DIFERENTES SERVICIOS CON OCASIÓN A LA ESTRATEGIA DE SEGURIDAD IMPLEMENTADA PARA LA CONTENCIÓN DE LOS DIFERENTES DELITOS Y ACTOS DE AFECTACIÓN A LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA, CALENDARIO ELECTORAL Y DEMAS EVENTUALIDADES QUE SURJAN EN EL TRANSCURSO DE LA VIGENCIA 2026".

EVALUACIÓN JURIDICA.

Nº	DATOS DEL PROPONENTE	REQUISITOS HABILITANTES A EVALUAR		
		DOCUMENTOS JURIDICOS		
		CUMPLE /NO CUMPLE	EXIGENCIA	OBSERVACIONES
1	MARIA FERNANDA MORENO ALVARADO "CONTINENTAL EXPERIENCES SAS"	NO CUMPLE	CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA	Por cuanto no cumple con las especificaciones del formulario número 1 en su numeral 17.
		CUMPLE	CERTIFICADO EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL	Anexa certificación exigido Folios (05).
		CUMPLE	BOLETÍN RESPONSABLES FISCALES	Se consulta y no posee antecedentes algunos.
		CUMPLE	CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS	Se consulta y no posee antecedentes algunos.
		CUMPLE	CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES	Se consulta y no posee antecedentes algunos.
		CUMPLE	CERTIFICADO DE REGISTRO NACIONAL DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS REDAM	Se anexa documento y se verificó en la página
		CUMPLE	CERTIFICADO DE INHABILIDAD POR DELITOS SEXUALES	Se anexa documento y se verificó en la página
		CUMPLE	FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANIA	Anexa documento exigido Folios (01)
		CUMPLE	CONSTANCIA CUMPLIMIENTO APORTES PARAFISCALES.	Anexa documento exigido Folios (01)
		CUMPLE	COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN.	Anexa certificación exigido. Folios (02).

	CUMPLE	CERTIFICADO INHABILIDADES, INCOMPACTIBILIDADES	DE	Anexa certificación exigido. Folios (01).
	CUMPLE	MANIFESTACION DE INTERES		Cumple con las exigencias
	NO CUMPLE	IDENTIFICACION TRIBUTARIA		Por cuanto si bien en uno de sus códigos ofrece la provisión de comidas no es menos cierto que solo es para eventos en específicos como Banquetes, fiestas, bodas y no para la actividad principal del presente proceso.
	CUMPLE	REGISTRO UNICO PROPONENTE	DE	Anexa certificación exigido. Folios (29).
	CUMPLE	GARANTIA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA		Cumple con las exigencias requeridas

OBSERVACION:

Una vez revisados los documentos jurídicos aportados por la oferente se evidencia que no cumple con los requisitos contenidos en el pliego de condiciones del proceso de contratación, PN DECHO SA MC 001 2026, por cuanto no suministro la información requerida como lo establece el pliego de condiciones, es de anotar que se puede subsanar conforme a lo normado y los tiempos establecidos.

Nº	DATOS DEL PROPONENTE	REQUISITOS HABILITANTES A EVALUAR		
2	YOLEDYS CAROLINA RIOS MURILLO "CORPAMUJER"	DOCUMENTOS JURIDICOS		
		CUMPLE /NO CUMPLE	EXIGENCIA	OBSERVACIONES
		NO CUMPLE	CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA	Por cuanto no cumple con las especificaciones requeridas por el formulario número 1 en su numeral 17 y 19 de la carta de presentación de la propuesta.
		NO CUMPLE	CERTIFICADO EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL	Por cuanto la fecha de expedición supera el mes anterior a la presentación de la propuesta
		CUMPLE	BOLETÍN RESPONSABLES FISCALES	Se consulta y no posee antecedentes algunos.
		CUMPLE	CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS	Se consulta y no posee antecedentes algunos.
		CUMPLE	CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES	Se consulta y no posee antecedentes algunos.
		NO CUMPLE	CONSTANCIA CUMPLIMIENTO APORTES PARAFISCALES.	Por cuanto no se observó la planilla del último pago.
		CUMPLE	COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN.	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANIA	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	CERTIFICADO DE INHABILIDADES, INCOMPACTIBILIDADES	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	CERTIFICADO DE REGISTRO NACIONAL DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS REDAM	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.

	CUMPLE	CERTIFICADO DE INHABILIDAD POR DELITOS SEXUALES	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
	CUMPLE	GARANTIA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
	CUMPLE	MANIFESTACION DE INTERES	Cumple con las exigencias
	CUMPLE	IDENTIFICACION TRIBUTARIA	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
	CUMPLE	REGISTRO UNICO DE PROPONENTE	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.

OBSERVACION:

Una vez revisados los documentos jurídicos aportados por el oferente se evidencia que no cumple con los requisitos contenidos en el pliego de condiciones del proceso de contratación, PN DECHO SA MC 001 2026, por cuanto no suministro la información requerida como lo establece el pliego de condiciones en cada uno de sus acápite de los requisitos habilitantes.

N°	DATOS DEL PROPONENTE	REQUISITOS HABILITANTES A EVALUAR		
		DOCUMENTOS JURIDICOS		
		CUMPLE /NO CUMPLE	EXIGENCIA	OBSERVACIONES
3	YERSON HINESTROZA PALACIOS "IMPULSOS CONSTRUCCIONES SAS"	NO CUMPLE	CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA	Por cuanto no cumple con las especificaciones requeridas por el formulario número 1 en su numeral 18 de la carta de presentación de la propuesta.
		CUMPLE	CERTIFICADO EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	BOLETÍN RESPONSABLES FISCALES	Se consulta y no posee antecedentes algunos.
		CUMPLE	CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS	Se consulta y no posee antecedentes algunos.
		CUMPLE	CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES	Se consulta y no posee antecedentes algunos.
		NO CUMPLE	CONSTANCIA CUMPLIMIENTO APORTES PARAFISCALES.	Por cuanto no se observó la planilla del último pago.
		CUMPLE	COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN.	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANIA	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	CERTIFICADO DE INHABILIDADES, INCOMPACTIBILIDADES	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	CERTIFICADO DE REGISTRO NACIONAL DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS REDAM	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	CERTIFICADO DE INHABILIDAD POR DELITOS SEXUALES	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	GARANTIA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	MANIFESTACION DE INTERES	Cumple con las exigencias
		NO CUMPLE	IDENTIFICACION TRIBUTARIA	Por cuanto las actividades no corresponden al objeto principal del presente proceso

	CUMPLE	REGISTRO UNICO DE PROPONENTE	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
--	--------	------------------------------	---

OBSERVACION:

Una vez revisados los documentos jurídicos aportados por el oferente se evidencia que no cumple con los requisitos contenidos en el pliego de condiciones del proceso de contratación, PN DECHO SA MC 001 2026, por cuanto no suministro la información requerida como lo establece el pliego de condiciones en cada uno de sus acápite de los requisitos habilitantes.

Nº	DATOS DEL PROPONENTE	REQUISITOS HABILITANTES A EVALUAR		
		DOCUMENTOS JURIDICOS		
		CUMPLE /NO CUMPLE	EXIGENCIA	OBSERVACIONES
4	NARCISO ORTIZ SANTOS "RESTAURANTE PARRILLA BAR EL TABLAZO CLUB"	CUMPLE	CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	CERTIFICADO EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	BOLETÍN RESPONSABLES FISCALES	Se consulta y no posee antecedentes algunos.
		CUMPLE	CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS	Se consulta y no posee antecedentes algunos.
		CUMPLE	CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES	Se consulta y no posee antecedentes algunos.
		CUMPLE	CONSTANCIA CUMPLIMIENTO APORTES PARAFISCALES.	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN.	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANIA	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	CERTIFICADO DE INHABILIDADES, INCOMPACTIBILIDADES	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	CERTIFICADO DE REGISTRO NACIONAL DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS REDAM	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	CERTIFICADO DE INHABILIDAD POR DELITOS SEXUALES	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	GARANTIA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	MANIFESTACION DE INTERES	Cumple con las exigencias
		CUMPLE	IDENTIFICACION TRIBUTARIA	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.
		CUMPLE	REGISTRO UNICO DE PROPONENTE	Anexa y cumple con los requerimientos exigidos.

OBSERVACION:

Una vez revisados los documentos jurídicos aportados por el oferente se evidencia que cumple con los requisitos contenidos en el pliego de condiciones del proceso de contratación, PN DECHO SA MC 001 2026, por cuanto suministro la información requerida como lo establece el pliego de condiciones.

Nº	DATOS DEL PROPONENTE	REQUISITOS HABILITANTES A EVALUAR	
		DOCUMENTOS JURIDICOS	
5			

YAHAIRA MOSQUERA AGUILAR "AQUÍ COMO EN CASA"	CUMPLE / NO CUMPLE	EXIGENCIA	OBSERVACIONES
	CUMPLE	CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA	Anexo documento, cumpliendo con las formalidades establecidas por el formulario 1.
	CUMPLE	CERTIFICADO EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL	Anexo certificación exigido Folios (05).
	CUMPLE	BOLETÍN RESPONSABLES FISCALES	Se consulta y no posee antecedentes algunos.
	CUMPLE	CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS	Se consulta y no posee antecedentes algunos.
	CUMPLE	CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES	Se consulta y no posee antecedentes algunos.
	CUMPLE	CERTIFICADO DE REGISTRO NACIONAL DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS REDAM	Se anexa documento y se verificó en la página
	CUMPLE	CERTIFICADO DE INHABILIDAD POR DELITOS SEXUALES	Se anexa documento y se verificó en la página
	CUMPLE	FOTOCOPIA DE LA CEDULA DE CIUDADANIA	Anexo documento exigido Folios (01)
	CUMPLE	CONSTANCIA CUMPLIMIENTO APORTES PARAFISCALES.	Anexo documento exigido Folios (01)
	CUMPLE	COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN.	Anexo certificación exigido. Folios (02).
	CUMPLE	CERTIFICADO DE INHABILIDADES, INCOMPACTIBILIDADES	Anexo certificación exigido. Folios (01).
	CUMPLE	MANIFESTACION DE INTERES	Cumple con las exigencias
	CUMPLE	IDENTIFICACION TRIBUTARIA	Cumple con las exigencias requeridas.
	CUMPLE	REGISTRO UNICO DE PROPONENTE	Anexo certificación exigido. Folios (29).
	CUMPLE	GARANTIA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA	Cumple con las exigencias requeridas

OBSERVACION:

Una vez revisados los documentos jurídicos aportados por la oferente se evidencia que cumple con los requisitos contenidos en el pliego de condiciones del proceso de contratación, PN DECHO SA MC 001 2026, por cuanto suministro la información requerida como lo establece el pliego de condiciones.

N°	OFERENTE	CUMPLE / NO CUMPLE	OBSERVACIÓN	HABILITADO SI / NO	SUBSANABLE
1	MARIA FERNANDA MORENO ALVARADO "CONTINENTAL EXPERIENCES SAS"	CUMPLE	Por cuanto no cumple con las especificaciones del formulario número 1 en su numeral 17, como también el RUT, si bien en uno de sus códigos ofrece la provisión de comidas no es menos cierto que solo es para eventos en específicos como Banquetes, fiestas, bodas y no para la actividad		SI

			principal del presente proceso.		
2	YOLEDYS CAROLINA RIOS MURILLO "CORPAMUJER"	CUMPLE	Por cuanto no cumple con las especificaciones requeridas por el formulario número 1 en su numeral 17 y 19 de la carta de presentación de la propuesta.		SI
3	YERSON HINESTROZA PALACIOS "IMPULSOS CONSTRUCCIONES SAS"	NO CUMPLE	Por cuanto no cumple con las especificaciones requeridas por el formulario número 1 en su numeral 18 de la carta de presentación de la propuesta, así mismo las actividades del RUT no corresponden al objeto principal del presente proceso.		SI
4	NARCISO ORTIZ SANTOS "RESTAURANTE PARRILLA BAR EL TABLAZO CLUB"	CUMPLE		SI	
5	YAHAIRA MOSQUERA AGUILAR "AQUÍ COMO EN CASA"	CUMPLE		SI	

Atentamente,



Firmado digitalmente por:
 Nombre: Yair Enrique Lozano Copete
 Grado: Intendente
 Cargo: Responsable Seguridad Anticipativa En Protección A
 Personas
 Cédula: 12021515
 Dependencia: Grupo Protección A Personas E Instalaciones
 Decho
 Unidad: Departamento De Policía Choco
 Correo: yair.lozano@correo.policia.gov.co
 11/03/2026 12:26:12 a. m.

Anexo: no

calle 29 Nro. 1-60 Barrio Cristo Rey
 Teléfono: 32124182545375150
 decho.sepro-jefat@policia.gov.co
 www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA



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

GS-2026- 020343 *3 de 10* AREAD - GRULO - 3.1

Quibdó, 10 de marzo de 2026

Señor coronel
JOSE HAIR URREGO BAQUERO
Comandante Departamento de policías Chocó
CL 29 N.º 1-60 B Cristo Rey
Quibdó.

Asunto: verificación técnica propuesta PN DECHO SA MC 001 2026

Atendiendo lo dispuesto en la resolución 00019 DEL 01-02-2026 "POR LA CUAL SE NOMBRA EL COMITÉ EVALUADOR PARA EL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN DECHO SA MC 001 2026" de manera atenta y respetosa me permito informar a mi coronel la verificación técnica realizada a los documentos aportados al proceso de contratación de la referencia, así.

ITEM	DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
2	<p>CAPACIDAD OPERATIVA. Para garantizar la perfecta ejecución del contrato que se derive del presente proceso de contratación, y el cumplimiento del objeto a contratar, los posibles oferentes deberán tener establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, con la infraestructura, capacidad administrativa y el talento humano necesario para cumplimiento del contrato, por lo cual el oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal con registro fotográfico donde demuestre que cumple con lo requerido, información que será verificada por parte del Comité Técnico.</p> <p>NOTA. 1. La solicitud de que el oferente cuente con un establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, se plantea tomando en consideración el servicio que se requiere.</p> <p>NOTA 2. El oferente deberá contar con un lugar para la preparación de los alimentos en la ciudad de Quibdó.</p> <p>El oferente mediante certificación escrita firmada por el representante legal deberá garantizar que cuenta con el personal, infraestructura y demás medios logísticos para la ejecución del contrato.</p>		X	<p>una vez verificada las instalaciones, esta no cuenta con la capacidad de talento humano, para el buen uso de los alimentos, se observa por parte del comité técnico, que no se garantiza la calidad para el suministro de los alimentos, se evidencia que no cuenta con una campa de extracción de olores, no se evidencia la trampa filtro, se evidencia que no tienen la trampa de grasa para la disposición de los residuos grasos productos de la preparación de alimentos</p>

3	<p>Suministrar la alimentación debidamente empacada en recipientes acordes con la normatividad ambiental; Contenedores desechables transparentes y portacomidas desechables con tapa transparente para alimentos.</p> <p>Los elementos, empaque y/o contenedores utilizados para la prestación del servicio de alimentación, deberán ser ecológicos y/o biodegradables, de composición simple, cuya disposición final permita el reciclaje, de fácil transformación o fácil descomposición sin ningún costo adicional para la entidad.</p> <p>El futuro contratista deberá garantizar la disposición final de los empaques, utensilios o contenedores sin cargo a la entidad.</p>	X		El oferente, anexa la documentación exigida
4	<p>CALIDAD Y CAMBIO DE LOS ALIMENTOS: El oferente debe certificar mediante documento escrito y firmado por su representante legal, que la alimentación y refrigerios que suministre deben estar preparados del día previsto de consumo y los insumos utilizados en la preparación deben ser frescos de la mejor calidad, así mismo que se cumpla con los gramajes estipulados en las especificaciones técnicas.</p> <p>Igualmente, que cualquier alimentación que se entregue en malas condiciones se efectuará su cambio de inmediato, sin costo alguno para la unidad.</p>		X	No se anexa el certificado
5	<p>MANIPULACION DE ALIMENTOS: El oferente deberá presentar CARNET O CERTIFICACIÓN de manipulación de alimentos vigente, junto con la fotocopia de la cedula de ciudadanía de todo el personal que intervendrá en la ejecución del contrato. Todo el personal del contratista mientras trabaje directamente en la fabricación, manipulación o elaboración de alimentos, debe adaptar las practicas higiénicas y medidas de protección de acuerdo a lo establecido en la resolución número 2674 de 2013, la resolución 5109 de 2005 del ministerio de la protección social, el decreto 616 del 2006, y la resolución número 01804 de 1989, resolución número 119961 de 1989, concerniente a las practicas higiénicas y medidas de protección.</p> <p>El personal que participe en la elaboración y manipulación de alimentos debe utilizar elementos de protección personal (EPP) tales como: mascarillas o tapabocas, delantal largo lavable tipo carnicero, para la prestación del servicio, el sitio o sitios donde se realice la manipulación de los alimentos, deberá contar con excelentes condiciones de aseo e higiene, que el personal que interviene en la ejecución tenga siempre buena presentación personal (aseo y asepsia). Todo el personal destinado a la ejecución del contrato debe estar afiliado a EPS, ARL, caja de compensación familiar, para lo cual se debe estar al día con los pagos de aporte sociales y parafiscales.</p>	X		Anexa la certificación exigida
6	<p>El oferente con el diligenciamiento del presente documento garantiza que cuenta con la Infraestructura requerida, disponibilidad de personal de operarios necesarios, capacitados y calificados, con herramientas, equipos y medios tecnológicos y logísticos que se requieren para cumplir de lo previsto en el contrato.</p>	X		Anexa la certificación exigida
7	<p>El oferente y futuro contratista, deberá aplicar buenas prácticas manufacturera-BPM, en aplicación a la dispuesto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 del</p>	X		Anexa la certificación exigida

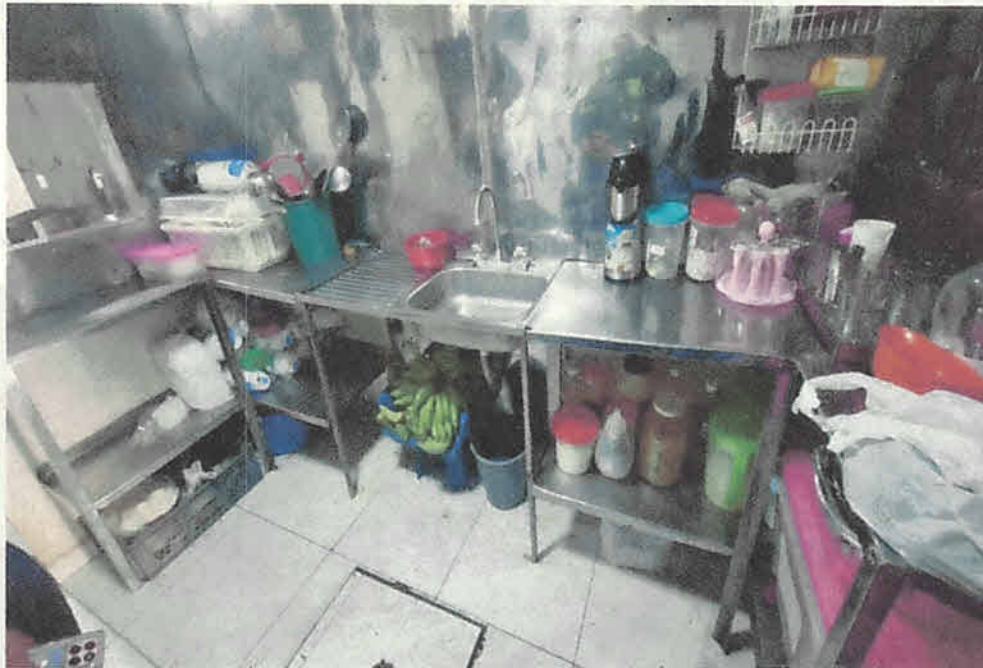
	ministerio de salud, o cualquier otra disposición las adicione, modifique o sustituya.			
8	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas para la limpieza de las áreas donde se almacenan o manipulan los alimentos, se encuentren debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera de las áreas de procesamiento de productos alimentarios.	X		Anexa la certificación exigida

MATERIAL FOTOGRAFICO

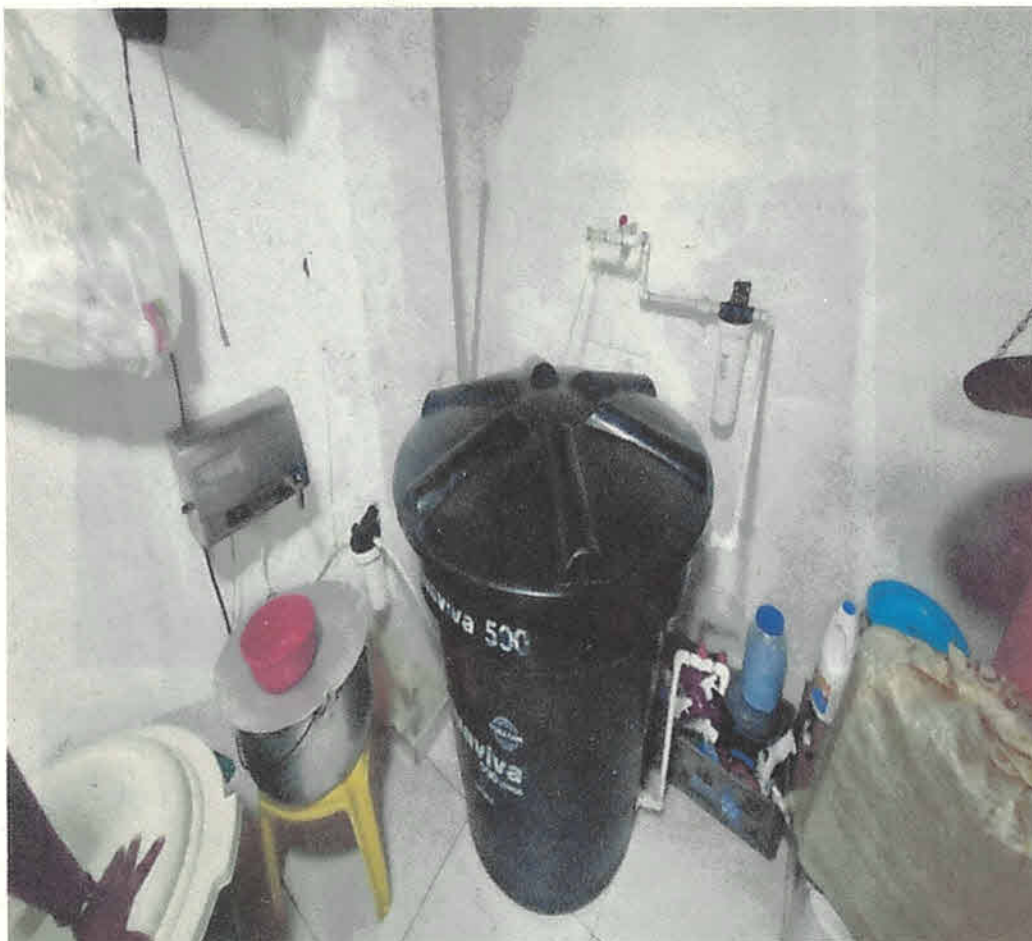
Descripción: se evidencia que no cuenta con una campana de extracción de olores



Descripción: se evidencia que no tienen la trampa de grasa para la disposición de los residuos grasos productos de la preparación de alimentos.







CONCLUSIÓN VERIFICACIÓN TÉCNICA.

Una vez verificada la información presentada por la señora YAHAIIRA MOSQUERA AGUILAR, representante legal del RESTAURANTE **AQUÍ COMO EN CASA**, se concluye que esta **NO CUMPLE** con los requisitos de orden técnicos contenidos en los pliegos de condiciones del presente proceso de contratación.

CONTINENTAL EXPERIENCES S.A.S y el restaurante BUEN GUSTO

ITEM	DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
2	<p>CAPACIDAD OPERATIVA. Para garantizar la perfecta ejecución del contrato que se derive del presente proceso de contratación, y el cumplimiento del objeto a contratar, los posibles oferentes deberán tener establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, con la infraestructura, capacidad administrativa y el talento humano necesario para cumplimiento del contrato, por lo cual el oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal con registro fotográfico donde demuestre que cumple con lo requerido, información que será verificada por parte del Comité Técnico.</p> <p>NOTA. 1. La solicitud de que el oferente cuente con un establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, se plantea tomando en consideración el servicio que se requiere.</p> <p>NOTA 2. El oferente deberá contar con un lugar para la preparación de los alimentos en la ciudad de Quibdó.</p> <p>El oferente mediante certificación escrita firmada por el representante legal deberá garantizar que cuenta con el personal, infraestructura y demás medios logísticos para la ejecución del contrato.</p>		X	Verificada la capacidad, esta cuenta con la infraestructura, sin embargo no anexa, el convenio entre el restaurante buen gusto y el oferente Byron cardona cardona.
3	<p>Suministrar la alimentación debidamente empacada en recipientes acordes con la normatividad ambiental; Contenedores desechables transparentes y portacomidas desechables con tapa transparente para alimentos.</p> <p>Los elementos, empaque y/o contenedores utilizados para la prestación del servicio de alimentación, deberán ser ecológicos y/o biodegradables, de composición simple, cuya disposición final permita el reciclaje, de fácil transformación o fácil descomposición sin ningún costo adicional para la entidad.</p> <p>El futuro contratista deberá garantizar la disposición final de los empaques, utensilios o contendérosles sin cargo a la entidad.</p>		X	El oferente, NO anexa la documentación exigida
4	<p>CALIDAD Y CAMBIO DE LOS ALIMENTOS: El oferente debe certificar mediante documento escrito y firmado por su representante legal, que la alimentación y refrigerios que suministre deben estar preparados del día previsto de consumo y los insumos utilizados en la preparación deben ser frescos de la mejor calidad, así mismo que se cumpla con los gramajes estipulados en las especificaciones técnicas.</p> <p>Igualmente, que cualquier alimentación que se entregue en malas condiciones se efectuará su cambio de inmediato, sin costo alguno para la unidad.</p>		X	El oferente, NO anexa la documentación exigida
5	<p>MANIPULACION DE ALIMENTOS: El oferente deberá presentar CARNET O CERTIFICACIÓN de manipulación de alimentos vigente, junto con la fotocopia de la cedula de ciudadanía de todo el personal que intervendrá en la ejecución del contrato. Todo el personal del contratista mientras trabaje directamente en la fabricación, manipulación o elaboración de alimentos, debe adaptar las practicas higiénicas y medidas de protección de acuerdo a lo establecido en la resolución número 2674 de 2013, la</p>		X	El oferente, NO anexa la documentación exigida

	<p>resolución 5109 de 2005 del ministerio de la protección social, el decreto 616 del 2006, y la resolución número 01804 de 1989, resolución número 119961 de 1989, concerniente a las practicas higiénicas y medidas de protección.</p> <p>El personal que participe en la elaboración y manipulación de alimentos debe utilizar elementos de protección personal (EPP) tales como: mascarillas o tapabocas, delantal largo lavable tipo carnicero, para la prestación del servicio, el sitio o sitios donde se realice la manipulación de los alimentos, deberá contar con excelentes condiciones de aseo e higiene, que el personal que interviene en la ejecución tenga siempre buena presentación personal (aseo y asepsia). Todo el personal destinado a la ejecución del contrato debe estar afiliado a EPS, ARL, caja de compensación familiar, para lo cual se debe estar al día con los pagos de aporte sociales y parafiscales.</p>			
6	El oferente con el diligenciamiento del presente documento garantiza que cuenta con la Infraestructura requerida, disponibilidad de personal de operarios necesarios, capacitados y calificados, con herramientas, equipos y medios tecnológicos y logísticos que se requieren para cumplir de lo previsto en el contrato.		X	El oferente, NO anexa la documentación exigida
7	El oferente y futuro contratista, deberá aplicar buenas prácticas manufacturera-BPM, en aplicación a la dispuesto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud, o cualquier otra disposición las adicione, modifique o sustituya.		X	El oferente, NO anexa la documentación exigida
8	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas para la limpieza de las áreas donde se almacenan o manipulan los alimentos, se encuentren debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera de las áreas de procesamiento de productos alimentarios.		X	El oferente, NO anexa la documentación exigida

MATERIAL FOTOGRAFICO

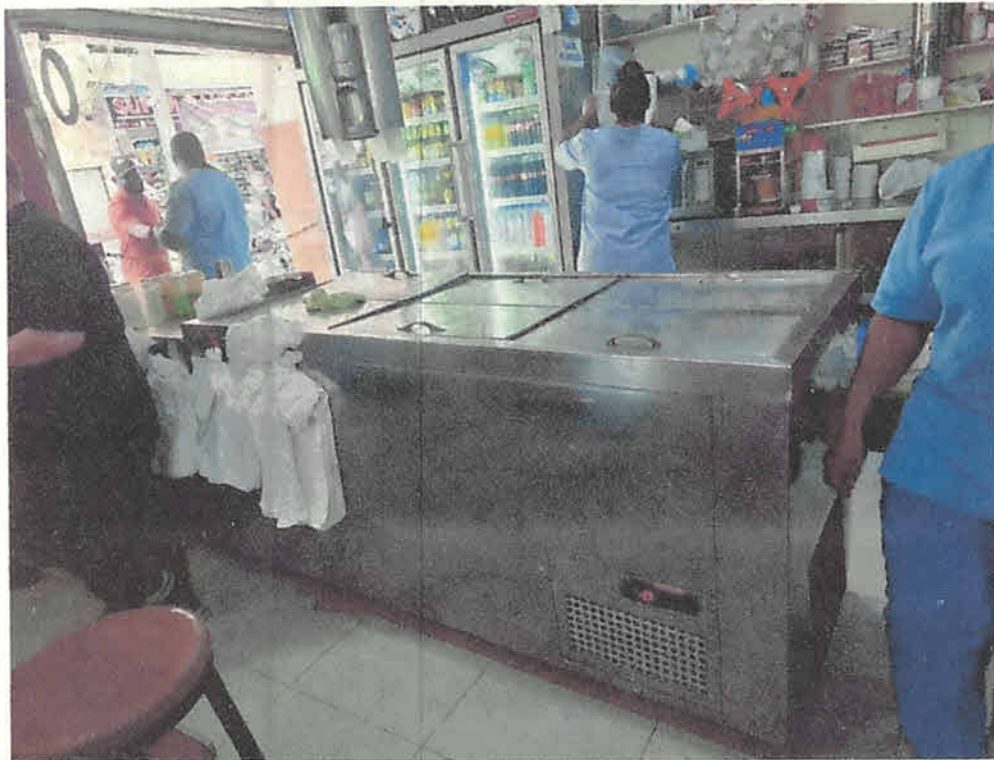
Descripción: se evidencia que si cuenta con una campa de extracción de olores



Descripción: se evidencia que si tienen la trampa de grasa para la disposición de los residuos grasos productos de la preparación de alimentos.









CONCLUSIÓN VERIFICACIÓN TÉCNICA.

Una vez verificada la información presentada por la señora MARIA FERNADA MORENO ALVARADO, representante legal CONTINENTAL EXPERIENCES SAS con NIT 901.681.998-4, cual manifiesta tener una sede en la ciudad de Quibdó, con razón social en el restaurante **BUEN GUSTO**, de igual forma quien atendió la visita técnica fue el señor **BYRON CARDONA CARDON**, se concluye que esta **NO CUMPLE** con los requisitos de orden técnicos contenidos en los pliegos de condiciones del presente proceso de contratación. Teniendo en cuenta que esta no aporta los documentos de las exigencias en su totalidad, de igual forma no aprecian los documentos que acrediten el convenio con la empresa CONTINENTAL EXPERIENCES S.A.S y el restaurante BUEN GUSTO.

VISITA TECNICA IMPULSO CONSTRUCCIONES S.A.S

ITEM	DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPLE
2	<p>CAPACIDAD OPERATIVA. Para garantizar la perfecta ejecución del contrato que se derive del presente proceso de contratación, y el cumplimiento del objeto a contratar, los posibles oferentes deberán tener establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, con la infraestructura, capacidad administrativa y el talento humano necesario para cumplimiento del contrato, por lo cual el oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal con registro fotográfico donde demuestre que cumple con lo requerido, información que será verificada por parte del Comité Técnico.</p> <p>NOTA. 1. La solicitud de que el oferente cuente con un establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, se plantea tomando en consideración el servicio que se requiere.</p> <p>NOTA 2. El oferente deberá contar con un lugar para la preparación de los alimentos en la ciudad de Quibdó.</p> <p>El oferente mediante certificación escrita firmada por el representante legal deberá garantizar que cuenta con el personal, infraestructura y demás medios logísticos para la ejecución del contrato.</p>		<p>NO CUMPLE</p> <p>Verificada las instalaciones, donde NO se aprecia que cuenta con la infraestructura, equipos de cocina industrial, menaje.</p>
3	<p>Suministrar la alimentación debidamente empacada en recipientes acordes con la normatividad ambiental; Contenedores desechables transparentes y portacomidas desechables con tapa transparente para alimentos.</p> <p>Los elementos, empaque y/o contenedores utilizados para la prestación del servicio de alimentación, deberán ser ecológicos y/o biodegradables, de composición simple, cuya disposición final permita el reciclaje, de fácil transformación o fácil descomposición sin ningún costo adicional para la entidad.</p> <p>El futuro contratista deberá garantizar la disposición final de los empaques, utensilios o contendérosles sin cargo a la entidad.</p>		<p>NO CUMPLE</p> <p>NO anexa certificación</p>
4	<p>CALIDAD Y CAMBIO DE LOS ALIMENTOS: El oferente debe certificar mediante documento escrito y firmado por su representante legal, que la alimentación y refrigerios que suministre deben estar preparados del día previsto de consumo y los insumos utilizados en la preparación deben ser frescos de la mejor calidad, así mismo que se cumpla con los gramajes estipulados en las especificaciones técnicas.</p> <p>Igualmente, que cualquier alimentación que se entregue en malas condiciones se efectuará su cambio de inmediato, sin costo alguno para la unidad.</p>		<p>NO CUMPLE</p> <p>NO anexa certificación</p>
5	<p>MANIPULACION DE ALIMENTOS: El oferente deberá presentar CARNET O CERTIFICACIÓN de manipulación de alimentos vigente, junto con la fotocopia de la cedula de ciudadanía de todo el personal que intervendrá en la ejecución del contrato. Todo el personal del contratista mientras trabaje directamente en la fabricación, manipulación o elaboración de alimentos, debe adaptar las practicas higiénicas y medidas de protección de acuerdo a lo establecido en la resolución número 2674 de 2013, la resolución 5109 de 2005 del ministerio de la protección social, el decreto 616 del 2006, y la resolución número 01804 de 1989, resolución número 119961 de 1989, concerniente a las practicas higiénicas y medidas de protección.</p> <p>El personal que participe en la elaboración y manipulación de alimentos debe utilizar elementos de protección personal (EPP) tales como: mascarillas o tapabocas, delantal largo lavable tipo carnicero, para la prestación del servicio, el sitio o sitios donde se realice la manipulación de los alimentos, deberá contar con excelentes condiciones de aseo e higiene, que el personal que interviene en la ejecución tenga siempre buena presentación personal (aseo y asepsia). Todo el personal destinado a la ejecución del contrato debe estar afiliado a EPS, ARL, caja de compensación familiar, para lo cual se debe estar al día con los pagos de aporte sociales y parafiscales.</p>	<p>CUMPLE</p> <p>anexa certificación</p>	

6	El oferente con el diligenciamiento del presente documento garantiza que cuenta con la Infraestructura requerida, disponibilidad de personal de operarios necesarios, capacitados y calificados, con herramientas, equipos y medios tecnológicos y logísticos que se requieren para cumplir de lo previsto en el contrato.		NO CUMPLE NO anexa certificación
7	El oferente y futuro contratista, deberá aplicar buenas prácticas manufacturera-BPM, en aplicación a la dispuesto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud, o cualquier otra disposición las adicione, modifique o sustituya.		NO CUMPLE NO anexa compromiso
8	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas para la limpieza de las áreas donde se almacenan o manipulan los alimentos, se encuentren debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera de las áreas de procesamiento de productos alimentarios.		NO CUMPLE NO anexa plan de saneamiento

VISITA TECNICA IMPULSO CONSTRUCCIONES S.A.S

SE REALIZA VISITA A LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE MARITZA, LA CUAL SE ENCUENTRA UBICADA EN LA CARRERA 8 NUMERO 25-117 DIAGONAL DE LA BODEGA DE LA FERRETERIA PACIFICO, DEL MUNICIPIO DE QUIBDO CHOCO, DONDE FUI ATENDIDO POR EL SEÑOR JERLEN CAIDECO PEREA. DONDE, NOS REALIZA UN RECORRIDO POR LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE.



EN LA PRESENTE FOTOGRAFIA SE APRECIA EL INTERIOR DEL RESTAURANTE DE NOMBRE DE RAZON SOCIAL MARTIZA EL CUAL NO TIENE CAPACIDAD PARA LA ATENCION DEL PERSONAL, SI ES REQUERIDO SUMINISTRAR LOS ALIMENTOS EN ESTAS INSTALACIONES.



DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE LA COCINA: SE OBSERVA QUE NO POSEE UNA BUENA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y NO CUENTA CON LOS INSTRUMENTOS ADECUADOS PARA SU PREPARACIÓN.



EN LA PRESENTE IMAGEN SE OBSERVA AGUA EN UN TUBO DE DESAGUE UBICADA EN EL PISO DE LA COCINA.



EN LA PRESENTE FOTOGRAFÍA SE EVIDENCIA QUE NO CUENTA CON CAMPANAS O DE EXTRACTORES DE OLORES



EN LA PRESENTE FOTOGRAFIA NO SE EVIDENCIA EL FILTRO TRAMPA DE GRASA PARA GARANTÍA LA DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS GRASOS PRODUCTOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.



SE

OBSERVA EN LA FOTOGRAFIA QUE CUENTA CON UN CONGELADOR PARA LA CONSERVACIÓN EN FRIO.



CONCLUSIÓN VERIFICACIÓN TÉCNICA

Una vez realizada la visita técnica a las instalaciones del RESTAURANTE DE NOMBRE MARITZA, ubicada en la carrera 8 número 25-117, donde se tuvo el acompañamiento por parte del señor **JERLEN CAICEDO PEREA** identificado con la cédula de ciudadanía No 11.811.350, en calidad de Socio del restaurante de nombre MARITZA, la propuesta presentada por el oferente fue calificada como **NO CUMPLE** en la

evaluación técnica, en la visita técnica realizada, No se apreció que cumpla con los requisitos de orden técnicos contenidos en los pliegos de condiciones del presente proceso de contratación, los cuales no cuenta con la capacidad operativa, no cuenta con una infraestructura adecuada para el cumplimiento del contrato, no se anexo ni certifico la capacidad operativa, no apporto las certificaciones del punto 3,4,6,7 y 8.

VISITA TECNICA CORPAMUJER “Corporación Para El Desarrollo Integral De La Mujer Del Pacífico Colombiano”.

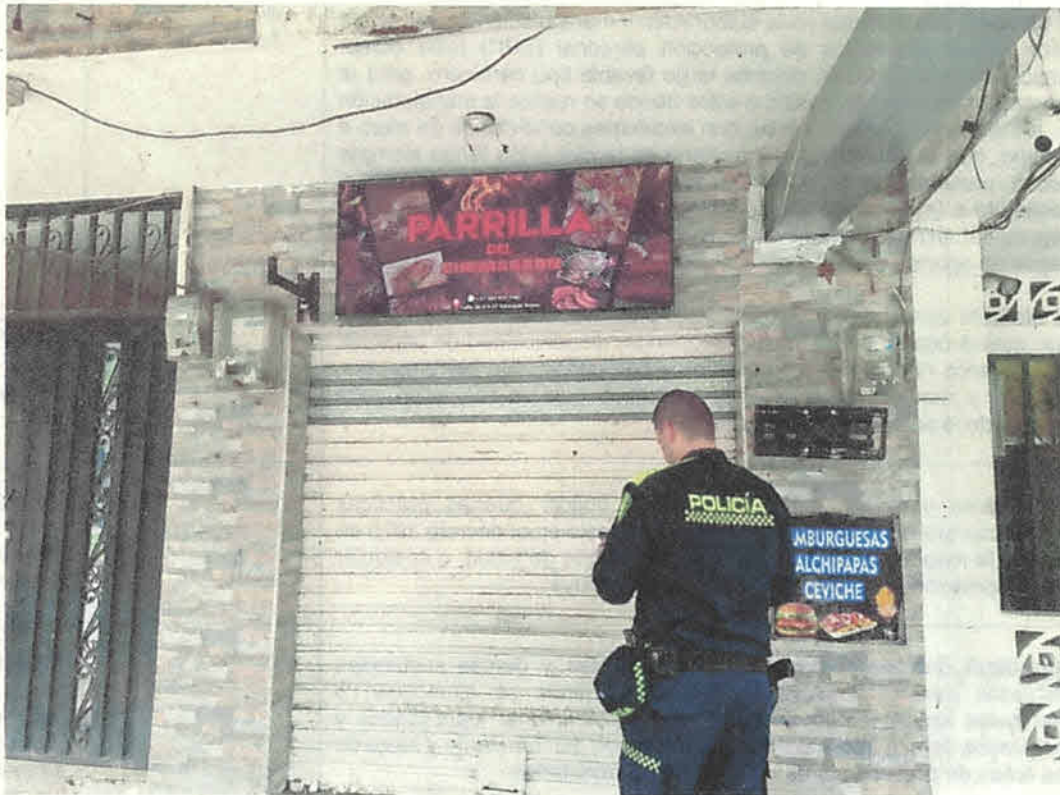
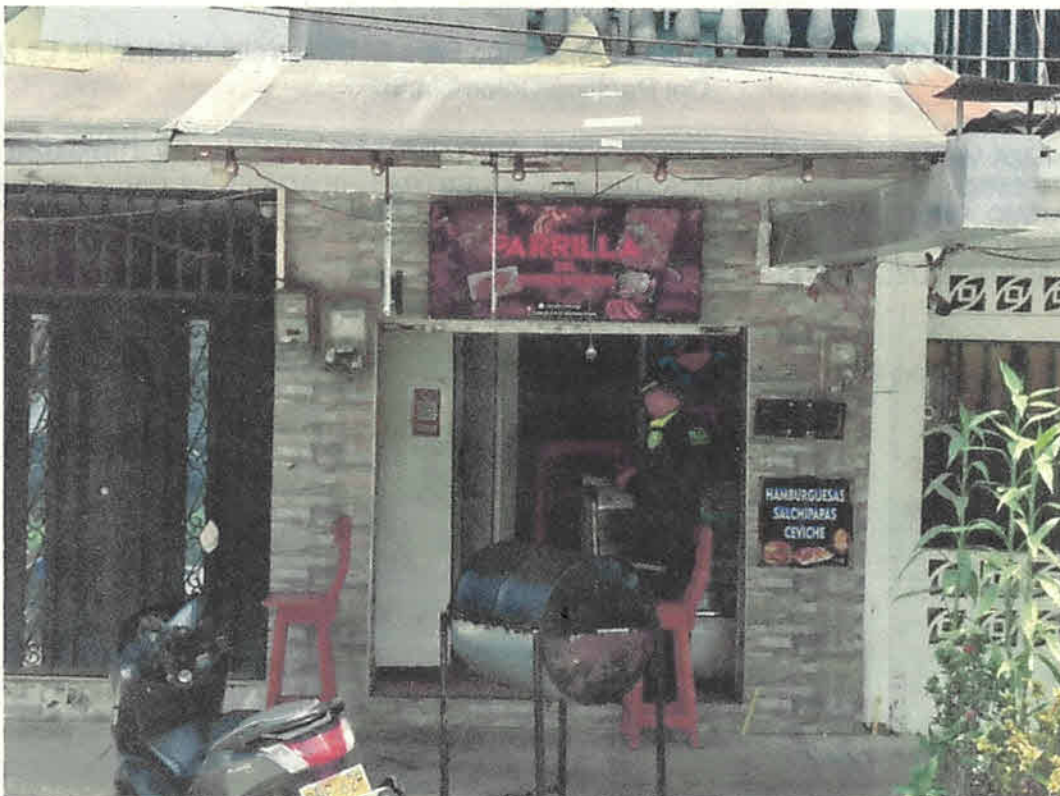
ITEM	DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPLE
2	<p>CAPACIDAD OPERATIVA. Para garantizar la perfecta ejecución del contrato que se derive del presente proceso de contratación, y el cumplimiento del objeto a contratar, los posibles oferentes deberán tener establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, con la infraestructura, capacidad administrativa y el talento humano necesario para cumplimiento del contrato, por lo cual el oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal con registro fotográfico donde demuestre que cumple con lo requerido, información que será verificada por parte del Comité Técnico.</p> <p>NOTA. 1. La solicitud de que el oferente cuente con un establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, se plantea tomando en consideración el servicio que se requiere.</p> <p>NOTA 2. El oferente deberá contar con un lugar para la preparación de los alimentos en la ciudad de Quibdó.</p> <p>El oferente mediante certificación escrita firmada por el representante legal deberá garantizar que cuenta con el personal, infraestructura y demás medios logísticos para la ejecución del contrato.</p>		<p>NO CUMPLE</p> <p>Verificada las instalaciones, donde NO se aprecia que cuenta con la infraestructura, equipos de cocina industrial, menaje</p>
3	<p>Suministrar la alimentación debidamente empacada en recipientes acordes con la normatividad ambiental; Contenedores desechables transparentes y portacomidas desechables con tapa transparente para alimentos.</p> <p>Los elementos, empaque y/o contenedores utilizados para la prestación del servicio de alimentación, deberán ser ecológicos y/o biodegradables, de composición simple, cuya disposición final permita el reciclaje, de fácil transformación o fácil descomposición sin ningún costo adicional para la entidad.</p> <p>El futuro contratista deberá garantizar la disposición final de los empaques, utensilios o contenedores sin cargo a la entidad.</p>		<p>NO CUMPLE</p> <p>NO anexa certificación</p>
4	<p>CALIDAD Y CAMBIO DE LOS ALIMENTOS: El oferente debe certificar mediante documento escrito y firmado por su representante legal, que la alimentación y refrigerios que suministre deben estar preparados del día previsto de consumo y los insumos utilizados en la preparación deben ser frescos de la mejor calidad, así mismo que se cumpla con los gramajes estipulados en las especificaciones técnicas. Igualmente, que cualquier alimentación que se entregue en malas condiciones se efectuará su cambio de inmediato, sin costo alguno para la unidad.</p>		<p>NO CUMPLE</p> <p>NO anexa certificación</p>
5	<p>MANIPULACION DE ALIMENTOS: El oferente deberá presentar CARNET O CERTIFICACIÓN de manipulación de alimentos vigente, junto con la fotocopia de la cedula de ciudadanía de todo el personal que intervendrá en la ejecución del contrato. Todo el personal del contratista mientras trabaje directamente en la fabricación, manipulación o elaboración de alimentos, debe adaptar las practicas higiénicas y medidas de protección de acuerdo a lo establecido en la resolución número 2674 de 2013, la resolución 5109 de 2005 del ministerio de la protección social, el decreto 616 del 2006, y la resolución número 01804 de 1989, resolución número 119961 de 1989, concerniente a las practicas higiénicas y medidas de protección.</p>		<p>NO CUMPLE</p> <p>NO anexa certificación</p>

	El personal que participe en la elaboración y manipulación de alimentos debe utilizar elementos de protección personal (EPP) tales como: mascarillas o tapabocas, delantal largo lavable tipo carnicero, para la prestación del servicio, el sitio o sitios donde se realice la manipulación de los alimentos, deberá contar con excelentes condiciones de aseo e higiene, que el personal que interviene en la ejecución tenga siempre buena presentación personal (aseo y asepsia). Todo el personal destinado a la ejecución del contrato debe estar afiliado a EPS, ARL, caja de compensación familiar, para lo cual se debe estar al día con los pagos de aporte sociales y parafiscales.		
6	El oferente con el diligenciamiento del presente documento garantiza que cuenta con la Infraestructura requerida, disponibilidad de personal de operarios necesarios, capacitados y calificados, con herramientas, equipos y medios tecnológicos y logísticos que se requieren para cumplir de lo previsto en el contrato.		NO CUMPLE NO anexa certificación
7	El oferente y futuro contratista, deberá aplicar buenas prácticas manufacturera-BPM, en aplicación a la dispuesto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud, o cualquier otra disposición las adicione, modifique o sustituya.		NO CUMPLE NO anexa compromiso
8	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas para la limpieza de las áreas donde se almacenan o manipulan los alimentos, se encuentren debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera de las áreas de procesamiento de productos alimentarios.		NO CUMPLE NO anexa plan de saneamiento

VISITA TECNICA CORPAMUJER "Corporación Para El Desarrollo Integral De La Mujer Del Pacífico Colombiano".

SE REALIZA VISITA A LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE PARRILA DEL CIMMARRON, EL CUAL INFORMA EL OFERENTE INDICA QUE SE ENCUENTRA UBICADA EN LA CALLE 26 NUMERO 9-37 BARRIO ALAMEDA REYES, DEL MUNICIPIO DE QUIBDO CHOCO, DONDE FUI ATENDIDO POR EL SEÑOR CESAR ARIEL SERNA HINESTROZA. DONDE, NOS REALIZA UN RECORRIDO POR LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE.





EN LA PRESENTE FOTOGRAFIA SE APRECIA EL INTERIOR DEL RESTAURANTE DE NOMBRE DE RAZON SOCIAL MARTIZA EL CUAL NO TIENE CAPACIDAD PARA LA ATENCION DEL PERSONAL, SI ES REQUERIDO SUMINISTRAR LOS ALIMENTOS EN ESTAS INSTALACIONES.



DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE LA COCINA: SE OBSERVA QUE NO POSEE UNA BUENA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y NO CUENTA CON LOS INSTRUMENTOS ADECUADOS PARA SU PREPARACIÓN.



EN LA PRESENTE FOTOGRAFÍA SE EVIDENCIA QUE CUENTA CON UNA CAMPANAS O DE EXTRACTORES DE OLORES, NO CUENTA CON UNA ESTUFA INDUSTRIAL Y NO CUENTA CON LA CAPACIDAD OPERATIVA, EN EL ESTABLECIMIENTO COMERCIAL.



EN LA PRESENTE FOTOGRAFIA NO SE EVIDENCIA EL FILTRO TRAMPA DE GRASA PARA GARANTÍA LA DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS GRASOS PRODUCTOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.



SE OBSERVA EN LA FOTOGRAFIA SE OBSERVA UNA NEVERA Y NO CUENTA CON UN CONGELADOR PARA LA CONSERVACIÓN EN FRIO.



CONCLUSIÓN VERIFICACIÓN TÉCNICA.

Una vez realizada la visita técnica a las instalaciones de PARRILA DEL CIMMARRON, ubicada en la CALLE 26 NUMERO 9-37 BARRIO ALAMEDA REYES, donde se tuvo el acompañamiento por parte del señor CESAR ARIEL SERNA HINESTROZA identificado con la cédula de ciudadanía No 11.810.745, en calidad de Socio de parrilla del cimarron, **la propuesta presentada por el oferente fue calificada como NO CUMPLE en la evaluación técnica**, en la visita técnica realizada, No se apreció que cumpla con los requisitos de orden técnicos contenidos en los pliegos de condiciones del presente proceso de contratación, los cuales no cuenta con la capacidad operativa, no cuenta con una infraestructura adecuada para el cumplimiento del contrato, no se anexo ni certifico la capacidad operativa, no apporto las certificaciones del punto 3,4,5,6,7 y 8.

VISITA TECNICA EL TABLAZO PARRILLA BAR

ITEM	DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPLE
2	<p>CAPACIDAD OPERATIVA. Para garantizar la perfecta ejecución del contrato que se derive del presente proceso de contratación, y el cumplimiento del objeto a contratar, los posibles oferentes deberán tener establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, con la infraestructura, capacidad administrativa y el talento humano necesario para cumplimiento del contrato, por lo cual el oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal con registro fotográfico donde demuestre que cumple con lo requerido, información que será verificada por parte del Comité Técnico.</p> <p>NOTA. 1. La solicitud de que el oferente cuente con un establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, se</p>	<p>CUMPLE</p> <p>Verificada las instalaciones, donde se aprecia que cuenta con la infraestructura, equipos de cocina industrial, menaje.</p>	

	<p>plantea tomando en consideración el servicio que se requiere.</p> <p>NOTA 2. El oferente deberá contar con un lugar para la preparación de los alimentos en la ciudad de Quibdó.</p> <p>El oferente mediante certificación escrita firmada por el representante legal deberá garantizar que cuenta con el personal, infraestructura y demás medios logísticos para la ejecución del contrato.</p>		
3	<p>Suministrar la alimentación debidamente empacada en recipientes acordes con la normatividad ambiental; Contenedores desechables transparentes y portacomidas desechables con tapa transparente para alimentos.</p> <p>Los elementos, empaque y/o contenedores utilizados para la prestación del servicio de alimentación, deberán ser ecológicos y/o biodegradables, de composición simple, cuya disposición final permita el reciclaje, de fácil transformación o fácil descomposición sin ningún costo adicional para la entidad.</p> <p>El futuro contratista deberá garantizar la disposición final</p>	<p>CUMPLE</p> <p>anexa certificación</p>	
4	<p>CALIDAD Y CAMBIO DE LOS ALIMENTOS: El oferente debe certificar mediante documento escrito y firmado por su representante legal, que la alimentación y refrigerios que suministre deben estar preparados del día previsto de consumo y los insumos utilizados en la preparación deben ser frescos de la mejor calidad, así mismo que se cumpla con los gramajes estipulados en las especificaciones técnicas.</p> <p>Igualmente, que cualquier alimentación que se entregue en malas condiciones se efectuará su cambio de inmediato, sin costo alguno para la unidad.</p>	<p>CUMPLE</p> <p>anexa certificación</p>	
5	<p>MANIPULACION DE ALIMENTOS: El oferente deberá presentar CARNET O CERTIFICACIÓN de manipulación de alimentos vigente, junto con la fotocopia de la cedula de ciudadanía de todo el personal que intervendrá en la ejecución del contrato. Todo el personal del contratista mientras trabaje directamente en la fabricación, manipulación o elaboración de alimentos, debe adaptar las practicas higiénicas y medidas de protección de acuerdo a lo establecido en la resolución número 2674 de 2013, la resolución 5109 de 2005 del ministerio de la protección social, el decreto 616 del 2006, y la resolución número 01804 de 1989, resolución número 119961 de 1989, concerniente a las practicas higiénicas y medidas de protección.</p> <p>El personal que participe en la elaboración y manipulación de alimentos debe utilizar elementos de protección personal (EPP) tales como: mascarillas o tapabocas, delantal largo lavable tipo carnicero, para la prestación del servicio, el sitio o sitios donde se realice la manipulación de los alimentos, deberá contar con excelentes condiciones de aseo e higiene, que el personal que interviene en la ejecución tenga siempre buena presentación personal (aseo y asepsia). Todo el personal destinado a la ejecución del contrato debe estar afiliado a EPS, ARL, caja de compensación familiar, para lo cual se debe estar al día con los pagos de aporte sociales y parafiscales.</p>	<p>CUMPLE</p> <p>anexa certificación</p>	
6	<p>El oferente con el diligenciamiento del presente documento garantiza que cuenta con la Infraestructura requerida, disponibilidad de personal de operarios necesarios, capacitados y calificados, con herramientas,</p>	<p>CUMPLE</p> <p>anexa certificación</p>	

	equipos y medios tecnológicos y logísticos que se requieren para cumplir de lo previsto en el contrato.		
7	El oferente y futuro contratista, deberá aplicar buenas prácticas manufacturera-BPM, en aplicación a la dispuesto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud, o cualquier otra disposición las adicione, modifique o sustituya.	CUMPLE anexa compromiso	
8	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas para la limpieza de las áreas donde se almacenan o manipulan los alimentos, se encuentren debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera de las áreas de procesamiento de productos alimentarios.	CUMPLE anexa plan de saneamiento	

VISITA TECNICA EL TABLAZO PARRILLA BAR

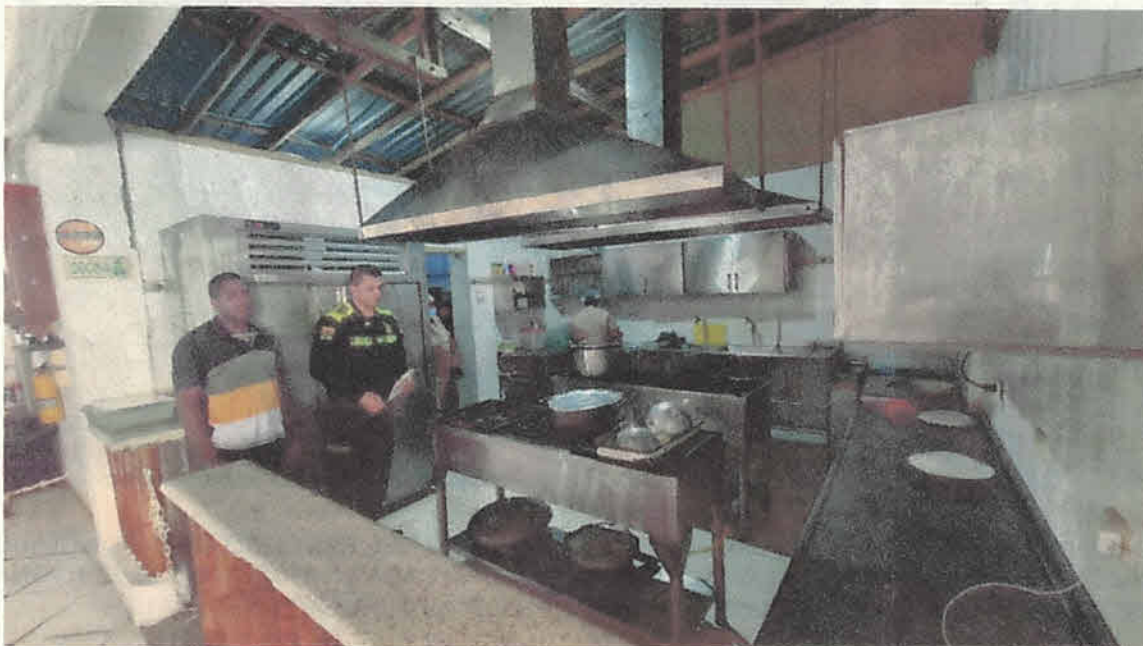
SE REALIZA VISITA A LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE PARRILA BAR EL TABLAZO, LA CUAL SE ENCUENTRA UBICADA EN LA CARRERA 6 NUMERO 34-73 HUPANGO, DEL MUNICIPIO DE QUIBDO CHOCO, DONDE FUI ATENDIDO POR EL SEÑOR MERQUI GUERRERO PALOMEQUE. DONDE EL SEÑOR MELQUI GUERRERO, NOS REALIZA UN RECORRIDO POR LAS INSTALACIONES DEL RESTAURANTE.



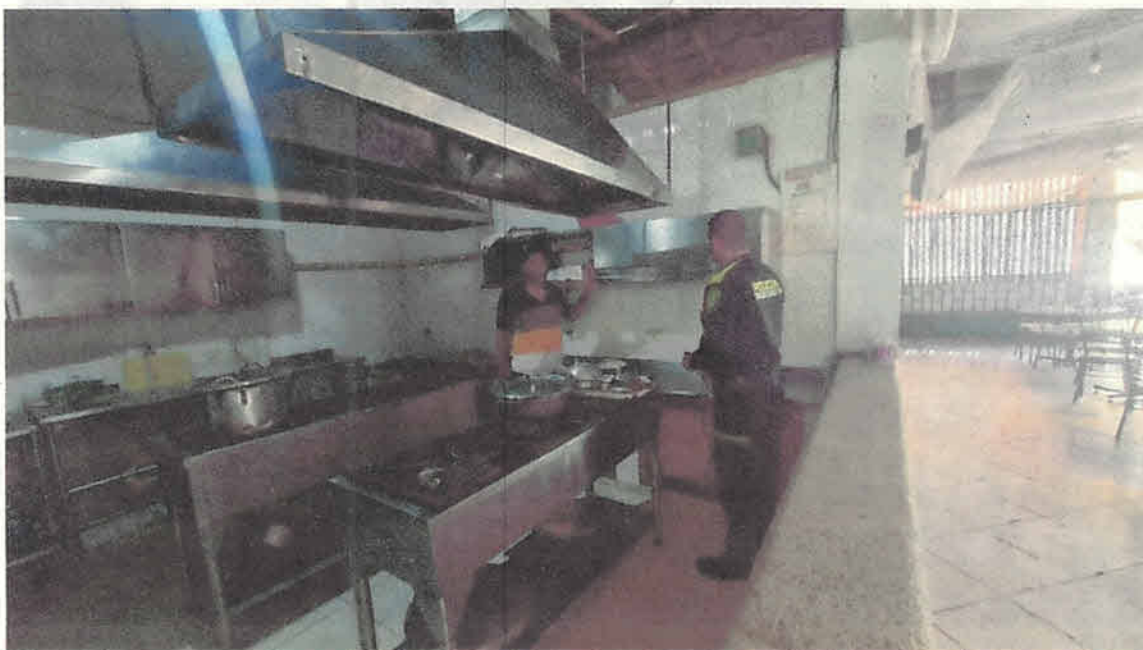
EN LA PRESENTE FOTOGRAFIA SE APRECIA EL INTERIOR DEL RESTAURANTE DE NOMBRE DE RAZON SOCIAL EL TABLAZO EL CUAL TIENE CAPACIDAD PARA LA ATENCION DEL PERSONAL, SI ES REQUERIDO SUMINISTRAR LOS ALIMENTOS EN ESTAS INSTALACIONES.



DESCRIPCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE LA COCINA: SE OBSERVA BUENA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LOS INSTRUMENTOS PARA SU PREPARACIÓN.



EN LA PRESENTE FOTOGRAFÍA SE EVIDENCIA QUE CUENTA CON DOS CAMPANAS DE EXTRACCIÓN DE OLORES



EN LA PRESENTE FOTOGRAFIA SE EVIDENCIA EL FILTRO TRAMPÁ DE GRASA PARA GARANTÍA LA DISPOSICIÓN DE LOS RESIDUOS GRASOS PRODUCTOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

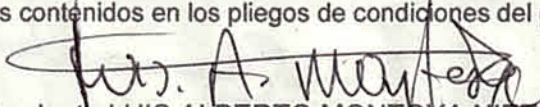


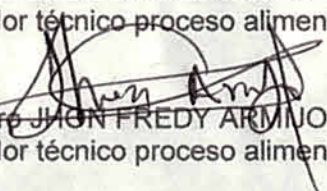
SE OBSERVA EN LA FOTOGRAFIA QUE CUENTA CON NEVERA INDUSTRIAL PARA LA CONSERVACIÓN EN FRIO, QUE REQUIEREN LA BUENA PRESERVACIÓN DE LA CADENA DE FRIO.

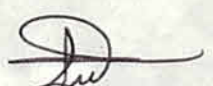


CONCLUSIÓN VERIFICACIÓN TÉCNICA.

Una vez realizada la visita técnica a las instalaciones del RESTAURANTE PARRILLA BAR EL TABLAZO donde se tuvo el acompañamiento por parte del señor **MERQUI GUERRERO PALOMEQUE** identificado con la cédula de ciudadanía No **1.077.441.780**, en calidad de Administrador del RESTAURANTE PARRILLA BAR EL TABLAZO, la propuesta presentada por el oferente fue calificada como **CUMPLE en la evaluación técnica**, en la visita técnica realizada, se apreció que cumple con los requisitos de orden técnicos contenidos en los pliegos de condiciones del presente proceso de contratación.


Subintendente LUIS ALBERTO MONTOYA NIETO
Evaluador técnico proceso alimentación.


Patrullero JHON FREDY ARMIÑO MOSQUERA
Evaluador técnico proceso alimentación


Elaboró: PT. JHON FREDY ARMIÑO
AREAD / GRULO


Revisó: SI. LUIS ALBERTO MONTOYA
AREAD / GRULO

Fecha de elaboración: 10-03-2026
Ubicación: PONAL/DECHO/GEPO

Calle 29 No. 1-60 Barrio cristo Rey
Teléfono(s) 3212412842
decho.arlog-jef@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACION PUBLICA



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ
GRUPO LOGISTICA

Fecha:	Quibdó, 10 de marzo de 2026		
Hora de inicio:	15:00 horas	Hora de finalización:	17:00 horas
Lugar:	Instalaciones AQUÍ COMO EN CASA. dirección del domicilio principal Carrera 7 al frente del colegio Carrasquilla		

ACTA – AREAD – GRULO 2.2.

VISITA DE VERIFICACION TECNICA DENTRO DEL INFORME DE EVALUACION DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN DECHO MIC 009 2025 CUYO OBJETO "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL POLICIAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ Y DE APOYO DE OTRAS UNIDADES A LOS DIFERENTES SERVICIOS CON OCASIÓN A LA ESTRATEGIA DE SEGURIDAD IMPLEMENTADA PARA LA CONTENCIÓN DE LOS DIFERENTES DELITOS Y ACTOS DE AFECTACION A LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA, CALENDARIO ELECTORAL Y DEMAS EVENTUALIDADES QUE SURJAN EN EL TRANSURSO DE LA VIGENCIA 2026".

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar...

DESARROLLO

1. VERIFICACION DE ASISTENCIA.

En Quibdó el día 09 del mes de marzo de 2026, dando cumplimiento y en desarrollo de las actividades de evaluación del proceso contractual PN DECHO SA MC 001 2026, se realiza la visita técnica al establecimiento de comercio **AQUÍ COMO EN CASA** en la dirección del domicilio principal Carrera 7 al frente del colegio Carrasquilla, la cual se encuentra registrada en la cámara de comercio suministrada por el oferente YAHAIRA MOSQUERA AGUILAR.

ITE M	DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
2	CAPACIDAD OPERATIVA. Para garantizar la perfecta ejecución del contrato que se derive del presente proceso de contratación, y el cumplimiento del objeto a contratar, los posibles oferentes deberán tener establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, con la infraestructura, capacidad administrativa y el talento humano necesario para cumplimiento del contrato, por lo cual el oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal con registro fotográfico donde demuestre que cumple con lo requerido, información que será verificada por parte del Comité Técnico. NOTA. 1. La solicitud de que el oferente cuente con un establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, se		X	una vez verificada las instalaciones, esta no cuenta con la capacidad de talento humano, para el buen uso de los alimentos, se observa por parte del comité técnico, que no se

	<p>plantea tomando en consideración el servicio que se requiere.</p> <p>NOTA 2. El oferente deberá contar con un lugar para la preparación de los alimentos en la ciudad de Quibdó.</p> <p>El oferente mediante certificación escrita firmada por el representante legal deberá garantizar que cuenta con el personal, infraestructura y demás medios logísticos para la ejecución del contrato.</p>			<p>garantiza la calidad para el suministro de los alimentos, se evidencia que no cuenta con una campa de extracción de olores, no se evidencia la trampa filtro, se evidencia que no tienen la trampa de grasa para la disposición de los residuos grasos productos de la preparación de alimentos</p>
3	<p>Suministrar la alimentación debidamente empacada en recipientes acordes con la normatividad ambiental; Contenedores desechables transparentes y portacomidas desechables con tapa transparente para alimentos.</p> <p>Los elementos, empaque y/o contenedores utilizados para la prestación del servicio de alimentación, deberán ser ecológicos y/o biodegradables, de composición simple, cuya disposición final permita el reciclaje, de fácil transformación o fácil descomposición sin ningún costo adicional para la entidad.</p> <p>El futuro contratista deberá garantizar la disposición final de los empaques, utensilios o contendérosles sin cargo a la entidad.</p>	X		<p>El oferente, anexa la documentación exigida</p>
4	<p>CALIDAD Y CAMBIO DE LOS ALIMENTOS: El oferente debe certificar mediante documento escrito y firmado por su representante legal, que la alimentación y refrigerios que suministre deben estar preparados del día previsto de consumo y los insumos utilizados en la preparación deben ser frescos de la mejor calidad, así mismo que se cumpla con los gramajes estipulados en las especificaciones técnicas.</p> <p>Igualmente, que cualquier alimentación que se entregue en malas condiciones se efectuará su cambio de inmediato, sin costo alguno para la unidad.</p>		X	<p>No se anexa el certificado</p>
5	<p>MANIPULACION DE ALIMENTOS: El oferente deberá presentar CARNET O CERTIFICACIÓN de manipulación de alimentos vigente, junto con la fotocopia de la cedula de ciudadanía de todo el personal que intervendrá en la ejecución del contrato. Todo el personal del contratista mientras trabaje directamente en la fabricación, manipulación o elaboración de alimentos, debe adaptar las practicas higiénicas y medidas de protección de acuerdo a lo establecido en la resolución número 2674 de 2013, la resolución 5109 de 2005 del ministerio de la protección social, el decreto 616 del 2006, y la resolución número 01804 de 1989, resolución número 119961 de 1989, concerniente a las practicas higiénicas y medidas de protección.</p> <p>El personal que participe en la elaboración y manipulación de alimentos debe utilizar elementos de protección</p>	X		

	personal (EPP) tales como: mascarillas o tapabocas, delantal largo lavable tipo carnicero, para la prestación del servicio, el sitio o sitios donde se realice la manipulación de los alimentos, deberá contar con excelentes condiciones de aseo e higiene, que el personal que interviene en la ejecución tenga siempre buena presentación personal (aseo y asepsia). Todo el personal destinado a la ejecución del contrato debe estar afiliado a EPS, ARL, caja de compensación familiar, para lo cual se debe estar al día con los pagos de aporte sociales y parafiscales.			Anexa la certificación exigía
6	El oferente con el diligenciamiento del presente documento garantiza que cuenta con la Infraestructura requerida, disponibilidad de personal de operarios necesarios, capacitados y calificados, con herramientas, equipos y medios tecnológicos y logísticos que se requieren para cumplir de lo previsto en el contrato.	X		Anexa la certificación exigía
7	El oferente y futuro contratista, deberá aplicar buenas prácticas manufacturera-BPM, en aplicación a la dispuesto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud, o cualquier otra disposición las adicione, modifique o sustituya.	X		Anexa la certificación exigía
8	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas para la limpieza de las áreas donde se almacenan o manipulan los alimentos, se encuentren debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera de las áreas de procesamiento de productos alimentarios.	X		Anexa la certificación exigía

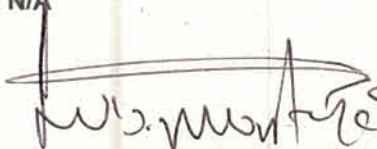
Actividad

1. verificación técnica de los puntos

Responsables

Evaluadores

CONVOCATORIA N/A


SUBINTENDENTE. LUIS ALBERTO MONTOYA NIETO
Evaluador


PATRULLERO JHON FREDYS ARMIJO
MOSQUERA
Evaluador

Elaborado por: Grado, si, LUIS MONTOYA
Revisado por: Grado, PT, JHON ARMIJO
Ubicación: MMT armijo 2025

Calle 29 No. 1-60 B/Cristo Rey – Quibdó
Teléfonos: (4) 6715320 - 6715318
decho.arlog-jef@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACION PUBLICA



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ
GRUPO LOGISTICA

Fecha:	Quibdó, 10 de marzo de 2026		
Hora de inicio:	15:00 horas	Hora de finalización:	17:00 horas
Lugar:	Instalaciones EL BUEN GUSTO. dirección del domicilio principal Carrera 5-CALLE25		

ACTA – AREAD – GRULO 2.2.

VISITA DE VERIFICACION TECNICA DENTRO DEL INFORME DE EVALUACION DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN DECHO MIC 009 2025 CUYO OBJETO "SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL POLICIAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ Y DE APOYO DE OTRAS UNIDADES A LOS DIFERENTES SERVICIOS CON OCASIÓN A LA ESTRATEGIA DE SEGURIDAD IMPLEMENTADA PARA LA CONTENCION DE LOS DIFERENTES DELITOS Y ACTOS DE AFECTACION A LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA, CALENDARIO ELECTORAL Y DEMAS EVENTUALIDADES QUE SURJAN EN EL TRANCURSO DE LA VIGENCIA 2026".

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar...

DESARROLLO

1. VERIFICACION DE ASISTENCIA.

En Quibdó el día 10 del mes de marzo de 2026, dando cumplimiento y en desarrollo de las actividades de evaluación del proceso contractual PN DECHO SA MC 001 2026, se realiza la visita técnica al establecimiento de comercio **AQUÍ COMO EN CASA** en la dirección del domicilio principal Carrera 7 al frente del colegio Carrasquilla, la cual se encuentra registrada en la cámara de comercio suministrada por el oferente YAHAIRA MOSQUERA AGUILAR.

ITE M	DESCRIPCION	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
2	CAPACIDAD OPERATIVA. Para garantizar la perfecta ejecución del contrato que se derive del presente proceso de contratación, y el cumplimiento del objeto a contratar, los posibles oferentes deberán tener establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, con la infraestructura, capacidad administrativa y el talento humano necesario para cumplimiento del contrato, por lo cual el oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal con registro fotográfico donde demuestre que cumple con lo requerido, información que será verificada por parte del Comité Técnico. NOTA. 1. La solicitud de que el oferente cuente con un establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, se		X	Verificada la capacidad, esta cuenta con la infraestructura, sin embargo no anexa, el convenio entre el restaurante buen gusto y el oferente Byron cardona cardona.

	<p>plantea tomando en consideración el servicio que se requiere.</p> <p>NOTA 2. El oferente deberá contar con un lugar para la preparación de los alimentos en la ciudad de Quibdó.</p> <p>El oferente mediante certificación escrita firmada por el representante legal deberá garantizar que cuenta con el personal, infraestructura y demás medios logísticos para la ejecución del contrato.</p>			
3	<p>Suministrar la alimentación debidamente empacada en recipientes acordes con la normatividad ambiental; Contenedores desechables transparentes y portacomidas desechables con tapa transparente para alimentos.</p> <p>Los elementos, empaque y/o contenedores utilizados para la prestación del servicio de alimentación, deberán ser ecológicos y/o biodegradables, de composición simple, cuya disposición final permita el reciclaje, de fácil transformación o fácil descomposición sin ningún costo adicional para la entidad.</p> <p>El futuro contratista deberá garantizar la disposición final de los empaques, utensilios o contenedores sin cargo a la entidad.</p>		X	El oferente, NO anexa la documentación exigida
4	<p>CALIDAD Y CAMBIO DE LOS ALIMENTOS: El oferente debe certificar mediante documento escrito y firmado por su representante legal, que la alimentación y refrigerios que suministre deben estar preparados del día previsto de consumo y los insumos utilizados en la preparación deben ser frescos de la mejor calidad, así mismo que se cumpla con los gramajes estipulados en las especificaciones técnicas.</p> <p>Igualmente, que cualquier alimentación que se entregue en malas condiciones se efectuará su cambio de inmediato, sin costo alguno para la unidad.</p>		X	El oferente, NO anexa la documentación exigida
5	<p>MANIPULACION DE ALIMENTOS: El oferente deberá presentar CARNET O CERTIFICACIÓN de manipulación de alimentos vigente, junto con la fotocopia de la cedula de ciudadanía de todo el personal que intervendrá en la ejecución del contrato. Todo el personal del contratista mientras trabaje directamente en la fabricación, manipulación o elaboración de alimentos, debe adaptar las practicas higiénicas y medidas de protección de acuerdo a lo establecido en la resolución número 2674 de 2013, la resolución 5109 de 2005 del ministerio de la protección social, el decreto 616 del 2006, y la resolución número 01804 de 1989, resolución número 119961 de 1989, concerniente a las practicas higiénicas y medidas de protección.</p> <p>El personal que participe en la elaboración y manipulación de alimentos debe utilizar elementos de protección personal (EPP) tales como: mascarillas o tapabocas, delantal largo lavable tipo carnicero, para la prestación del servicio, el sitio o sitios donde se realice la manipulación de los alimentos, deberá contar con excelentes condiciones de aseo e higiene, que el personal que interviene en la ejecución tenga siempre buena presentación personal (aseo y asepsia). Todo el personal destinado a la ejecución del contrato debe estar afiliado a EPS, ARL, caja de compensación familiar, para lo cual se debe estar al día con los pagos de aporte sociales y parafiscales.</p>		X	El oferente, NO anexa la documentación exigida
6	El oferente con el diligenciamiento del presente documento garantiza que cuenta con la Infraestructura		X	El oferente, NO anexa la

	requerida, disponibilidad de personal de operarios necesarios, capacitados y calificados, con herramientas, equipos y medios tecnológicos y logísticos que se requieren para cumplir de lo previsto en el contrato.			documentación exigida
7	El oferente y futuro contratista, deberá aplicar buenas prácticas manufacturera-BPM, en aplicación a la dispuesto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud, o cualquier otra disposición las adicione, modifique o sustituya.		X	El oferente, NO anexa la documentación exigida
8	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas para la limpieza de las áreas donde se almacenan o manipulan los alimentos, se encuentren debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera de las áreas de procesamiento de productos alimentarios.		X	El oferente, NO anexa la documentación exigida

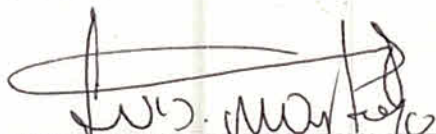
Actividad

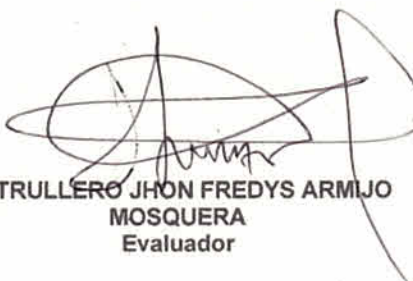
1. verificación técnica de los puntos

Responsables

Evaluadores

CONVOCATORIA N/A


SUBINTENDENTE. LUIS ALBERTO MONTOYA NIETO
 Evaluador


PATRULLERO JHON FREDYS ARMIÑO MOSQUERA
 Evaluador

Elaborado por: Grado, SI. LUIS MONTOYA
 Revisado por: Grado, PT. JHON ARMIÑO
 Ubicación: MMT armijo 2020

Calle 29 No. 1-60 B/Cristo Rey – Quibdó
 Teléfonos: (4) 6715320 - 6715318
 decho.ariog-jef@policia.gov.co
www.policia.gov.co

INFORMACIÓN PÚBLICA



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ
GRUPO LOGÍSTICA

Fecha:	Quibdó, 10 de marzo de 2025		
Hora de inicio:	13:52 horas	Hora de finalización:	14:00 horas
Lugar:	Instalaciones del restaurante maritza, dirección carrera 8 numero 25-117		

ACTA – AREAD – GRULO 2.2.

VISITA DE VERIFICACION TECNICA DENTRO DEL INFORME DE EVALUACION DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN DECHO MIC 001 2026 CUYO OBJETO **SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL POLICIAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ Y DE APOYO DE OTRAS UNIDADES A LOS DIFERENTES SERVICIOS CON OCASIÓN A LA ESTRATEGIA DE SEGURIDAD IMPLEMENTADA PARA LA CONTENCIÓN DE LOS DIFERENTES DELITOS Y ACTOS DE AFECTACION A LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA, CALENDARIO ELECTORAL Y DEMAS EVENTUALIDADES QUE SURJAN EN EL TRANSCURSO DE LA VIGENCIA 2026”..**

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar...

DESARROLLO

1. VERIFICACION DE ASISTENCIA.

En Quibdó a los 10 días del mes de marzo de 2026, dando cumplimiento y en desarrollo de las actividades de reevaluación del proceso contractual PN DECHO MIC 001 2026, se realiza la visita técnica al establecimiento de comercio RESTAURANTE MARITZA en la dirección carrera 8 número 25-117 la cual se encuentra registrada en la cámara de comercio suministrada por el oferente **IMPULSO CONSTRUCCIONES S.A.S**

ITEM	OTRAS CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	OBSERVACION
2	CAPACIDAD OPERATIVA. Para garantizar la perfecta ejecución del contrato que se derive del presente proceso de contratación, y el cumplimiento del objeto a contratar, los posibles oferentes deberán tener establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, con la infraestructura, capacidad administrativa y el talento humano necesario para cumplimiento del contrato, por lo cual el oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal	NO CUMPLE NO anexa certificación

	<p>con registro fotográfico donde demuestre que cumple con lo requerido, información que será verificada por parte del Comité Técnico.</p> <p>NOTA. 1. La solicitud de que el oferente cuente con un establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, se plantea tomando en consideración el servicio que se requiere.</p> <p>NOTA 2. El oferente deberá contar con un lugar para la preparación de los alimentos en la ciudad de Quibdó.</p> <p>El oferente mediante certificación escrita firmada por el representante legal deberá garantizar que cuenta con el personal, infraestructura y demás medios logísticos para la ejecución del contrato.</p>	
3	<p>Suministrar la alimentación debidamente empacada en recipientes acordes con la normatividad ambiental; Contenedores desechables transparentes y portacomidas desechables con tapa transparente para alimentos.</p> <p>Los elementos, empaque y/o contenedores utilizados para la prestación del servicio de alimentación, deberán ser ecológicos y/o biodegradables, de composición simple, cuya disposición final permita el reciclaje, de fácil transformación o fácil descomposición sin ningún costo adicional para la entidad.</p> <p>El futuro contratista deberá garantizar la disposición final de los empaques, utensilios o contendérselos sin cargo a la entidad.</p>	<p>NO CUMPLE</p> <p>NO anexa certificación</p>
4	<p>CALIDAD Y CAMBIO DE LOS ALIMENTOS: El oferente debe certificar mediante documento escrito y firmado por su representante legal, que la alimentación y refrigerios que suministre deben estar preparados del día previsto de consumo y los insumos utilizados en la preparación deben ser frescos de la mejor calidad, así mismo que se cumpla con los gramajes estipulados en las especificaciones técnicas.</p> <p>Igualmente, que cualquier alimentación que se entregue en malas condiciones se efectuará su</p>	

	cambio de inmediato, sin costo alguno para la unidad.	
5	<p>MANIPULACION DE ALIMENTOS: El oferente deberá presentar CARNET O CERTIFICACIÓN de manipulación de alimentos vigente, junto con la fotocopia de la cedula de ciudadanía de todo el personal que intervendrá en la ejecución del contrato. Todo el personal del contratista mientras trabaje directamente en la fabricación, manipulación o elaboración de alimentos, debe adaptar las practicas higiénicas y medidas de protección de acuerdo a lo establecido en la resolución número 2674 de 2013, la resolución 5109 de 2005 del ministerio de la protección social, el decreto 616 del 2006, y la resolución número 01804 de 1989, resolución número 119961 de 1989, concerniente a las practicas higiénicas y medidas de protección.</p> <p>El personal que participe en la elaboración y manipulación de alimentos debe utilizar elementos de protección personal (EPP) tales como: mascarillas o tapabocas, delantal largo lavable tipo carnicero, para la prestación del servicio, el sitio o sitios donde se realice la manipulación de los alimentos, deberá contar con excelentes condiciones de aseo e higiene, que el personal que interviene en la ejecución tenga siempre buena presentación personal (aseo y asepsia). Todo el personal destinado a la ejecución del contrato debe estar afiliado a EPS, ARL, caja de compensación familiar, para lo cual se debe estar al día con los pagos de aporte sociales y parafiscales.</p>	<p>NO CUMPLE</p> <p>NO anexa certificación</p>
6	<p>El oferente con el diligenciamiento del presente documento garantiza que cuenta con la Infraestructura requerida, disponibilidad de personal de operarios necesarios, capacitados y calificados, con herramientas, equipos y medios tecnológicos y logísticos que se requieren para cumplir de lo previsto en el contrato.</p>	<p>NO CUMPLE</p> <p>NO anexa compromiso</p>

7	El oferente y futuro contratista, deberá aplicar buenas prácticas manufacturera-BPM, en aplicación a la dispuesto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud, o cualquier otra disposición las adicione, modifique o sustituya.	NO CUMPLE NO anexa plan de saneamiento
8	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas para la limpieza de las áreas donde se almacenan o manipulan los alimentos, se encuentren debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera de las áreas de procesamiento de productos alimentarios.	NO CUMPLE NO anexa certificación

Actividad

1. verificación técnica de los puntos

Responsable

Evaluador

CONVOCATORIA N/A

SUBINTENDENTE. LUIS ALBERTO MONTOYA NIETO
Evaluador

PATRULLERO JHON FREDY ARMIJO
Evaluador

Elaborado por: Grado, si, Luis Alberto Montoya Nieto
Revisado por: Grado, si, Luis Alberto Montoya Nieto
Fecha de elaboración: 09-03-2020
Ubicación: descargas

INFORMACIÓN PÚBLICA



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ
GRUPO LOGISTICA

Fecha:	Quibdó, 09 de marzo de 2025		
Hora de inicio:	16:00 horas	Hora de finalización:	16:10 horas
Lugar:	Instalaciones del restaurante parrilla bar el tablazo, dirección carrera 6 Numero 34-63 sector Huapango		

ACTA – AREAD – GRULO 2.2.

VISITA DE VERIFICACION TECNICA DENTRO DEL INFORME DE EVALUACION DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN DECHO MIC 001 2026 CUYO OBJETO SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL POLICIAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ Y DE APOYO DE OTRAS UNIDADES A LOS DIFERENTES SERVICIOS CON OCASIÓN A LA ESTRATEGIA DE SEGURIDAD IMPLEMENTADA PARA LA CONTENCIÓN DE LOS DIFERENTES DELITOS Y ACTOS DE AFECTACION A LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA, CALENDARIO ELECTORAL Y DEMAS EVENTUALIDADES QUE SURJAN EN EL TRANSURSO DE LA VIGENCIA 2026”..

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar...

DESARROLLO

1. VERIFICACION DE ASISTENCIA.

En Quibdó a los 9 días del mes de marzo de 2026, dando cumplimiento y en desarrollo de las actividades de reevaluación del proceso contractual PN DECHO MIC 001 2026, se realiza la visita técnica al establecimiento de comercio RESTAURANTE PARRILA BAR EL TABLAZO en la dirección carrera 6 número 34-63, Huapango la cual se encuentra registrada en la cámara de comercio suministrada por el oferente NARCISO ORTIZ SANTOS.

ITEM	OTRAS CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	OBSERVACION
2	CAPACIDAD OPERATIVA. Para garantizar la perfecta ejecución del contrato que se derive del presente proceso de contratación, y el cumplimiento del objeto a contratar, los posibles oferentes deberán tener establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, con la infraestructura, capacidad administrativa y el talento humano necesario para cumplimiento del contrato, por lo cual el oferente deberá presentar certificación firmada por el representante legal	CUMPLE Verificada las instalaciones, donde se aprecia que cuenta con la infraestructura, equipos de cocina industrial, menaje.

	<p>con registro fotográfico donde demuestre que cumple con lo requerido, información que será verificada por parte del Comité Técnico.</p> <p>NOTA. 1. La solicitud de que el oferente cuente con un establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, se plantea tomando en consideración el servicio que se requiere.</p> <p>NOTA 2. El oferente deberá contar con un lugar para la preparación de los alimentos en la ciudad de Quibdó.</p> <p>El oferente mediante certificación escrita firmada por el representante legal deberá garantizar que cuenta con el personal, infraestructura y demás medios logísticos para la ejecución del contrato.</p>	
3	<p>Suministrar la alimentación debidamente empacada en recipientes acordes con la normatividad ambiental; Contenedores desechables transparentes y portacomidas desechables con tapa transparente para alimentos.</p> <p>Los elementos, empaque y/o contenedores utilizados para la prestación del servicio de alimentación, deberán ser ecológicos y/o biodegradables, de composición simple, cuya disposición final permita el reciclaje, de fácil transformación o fácil descomposición sin ningún costo adicional para la entidad.</p> <p>El futuro contratista deberá garantizar la disposición final de los empaques, utensilios o contenedores sin cargo a la entidad.</p>	<p>CUMPLE</p> <p>anexa certificación</p>
4	<p>CALIDAD Y CAMBIO DE LOS ALIMENTOS: El oferente debe certificar mediante documento escrito y firmado por su representante legal, que la alimentación y refrigerios que suministre deben estar preparados del día previsto de consumo y los insumos utilizados en la preparación deben ser frescos de la mejor calidad, así mismo que se cumpla con los gramajes estipulados en las especificaciones técnicas.</p> <p>Igualmente, que cualquier alimentación que se entregue en malas condiciones se efectuará su</p>	<p>CUMPLE</p> <p>anexa certificación</p>

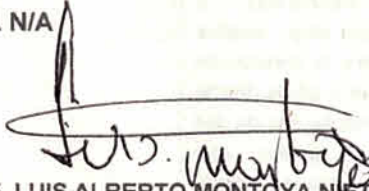
	cambio de inmediato, sin costo alguno para la unidad.	
5	<p>MANIPULACION DE ALIMENTOS: El oferente deberá presentar CARNET O CERTIFICACIÓN de manipulación de alimentos vigente, junto con la fotocopia de la cedula de ciudadanía de todo el personal que intervendrá en la ejecución del contrato. Todo el personal del contratista mientras trabaje directamente en la fabricación, manipulación o elaboración de alimentos, debe adaptar las practicas higiénicas y medidas de protección de acuerdo a lo establecido en la resolución número 2674 de 2013, la resolución 5109 de 2005 del ministerio de la protección social, el decreto 616 del 2006, y la resolución número 01804 de 1989, resolución número 119961 de 1989, concerniente a las practicas higiénicas y medidas de protección.</p> <p>El personal que participe en la elaboración y manipulación de alimentos debe utilizar elementos de protección personal (EPP) tales como: mascarillas o tapabocas, delantal largo lavable tipo carnicero, para la prestación del servicio, el sitio o sitios donde se realice la manipulación de los alimentos, deberá contar con excelentes condiciones de aseo e higiene, que el personal que interviene en la ejecución tenga siempre buena presentación personal (aseo y asepsia). Todo el personal destinado a la ejecución del contrato debe estar afiliado a EPS, ARL, caja de compensación familiar, para lo cual se debe estar al día con los pagos de aporte sociales y parafiscales.</p>	<p>CUMPLE</p> <p>anexa certificación</p>
6	<p>El oferente con el diligenciamiento del presente documento garantiza que cuenta con la Infraestructura requerida, disponibilidad de personal de operarios necesarios, capacitados y calificados, con herramientas, equipos y medios tecnológicos y logísticos que se requieren para cumplir de lo previsto en el contrato.</p>	<p>CUMPLE</p> <p>anexa certificación</p>

7	El oferente y futuro contratista, deberá aplicar buenas prácticas manufacturera-BPM, en aplicación a la dispuesto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud, o cualquier otra disposición las adicione, modifique o sustituya.	CUMPLE anexa compromiso
8	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas para la limpieza de las áreas donde se almacenan o manipulan los alimentos, se encuentren debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera de las áreas de procesamiento de productos alimentarios.	CUMPLE anexa plan de saneamiento

Actividad
1. verificación técnica de los puntos

Responsable
Evaluador

CONVOCATORIA N/A


SUBINTENDENTE. LUIS ALBERTO MONTOYA NIETO
Evaluador


PATRULLERO. JHON FREDY ARMIJO
EVALUADOR

Elaborado por: Grado, sí, Luis Alberto Montoya Nieto
Revisado por: Grado, sí, Luis Alberto Montoya Nieto
Fecha de elaboración: 09-03-2026
Ubicación: descargas

INFORMACIÓN PÚBLICA



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ
GRUPO LOGISTICA

Fecha:	Quibdó, 10 de marzo de 2025		
Hora de inicio:	11:50 horas	Hora de finalización:	12:15 horas
Lugar:	Instalaciones parrilla cimarron, dirección calle 26 numero 9-37 barrio alameda reyes		

ACTA – AREAD – GRULO 2.2.

VISITA DE VERIFICACION TECNICA DENTRO DEL INFORME DE EVALUACION DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN PN DECHO MIC 001 2026 CUYO OBJETO SERVICIO DE ALIMENTACION PARA EL PERSONAL POLICIAL ADSCRITO AL DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCÓ Y DE APOYO DE OTRAS UNIDADES A LOS DIFERENTES SERVICIOS CON OCASIÓN A LA ESTRATEGIA DE SEGURIDAD IMPLEMENTADA PARA LA CONTENCIÓN DE LOS DIFERENTES DELITOS Y ACTOS DE AFECTACION A LA CONVIVENCIA Y SEGURIDAD CIUDADANA, CALENDARIO ELECTORAL Y DEMAS EVENTUALIDADES QUE SURJAN EN EL TRANCURSO DE LA VIGENCIA 2026”..

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistentes
2. Lectura del acta anterior
3. Verificación de los compromisos
4. Temas a tratar...

DESARROLLO

1. VERIFICACION DE ASISTENCIA.

En Quibdó a los 10 días del mes de marzo de 2026, dando cumplimiento y en desarrollo de las actividades de reevaluación del proceso contractual PN DECHO MIC 001 2026, se realiza la visita técnica al establecimiento de comercio RESTAURANTE MARITZA en la dirección carrera 8 número 25-117 la cual se encuentra registrada en la cámara de comercio suministrada por el oferente CORPAMUJER “Corporación Para El Desarrollo Integral De La Mujer Del Pacifico Colombiano”.

ITEM	OTRAS CONDICIONES TECNICAS MINIMAS	OBSERVACION
2	CAPACIDAD OPERATIVA. Para garantizar la perfecta ejecución del contrato que se derive del presente proceso de contratación, y el cumplimiento del objeto a contratar, los posibles oferentes deberán tener establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, con la infraestructura, capacidad administrativa y el talento humano necesario para cumplimiento del contrato, por lo cual el oferente deberá presentar certificación	NO CUMPLE NO anexa certificación

	<p>firmada por el representante legal con registro fotográfico donde demuestre que cumple con lo requerido, información que será verificada por parte del Comité Técnico.</p> <p>NOTA. 1. La solicitud de que el oferente cuente con un establecimiento de comercio en la ciudad de Quibdó, se plantea tomando en consideración el servicio que se requiere.</p> <p>NOTA 2. El oferente deberá contar con un lugar para la preparación de los alimentos en la ciudad de Quibdó.</p> <p>El oferente mediante certificación escrita firmada por el representante legal deberá garantizar que cuenta con el personal, infraestructura y demás medios logísticos para la ejecución del contrato.</p>	
3	<p>Suministrar la alimentación debidamente empacada en recipientes acordes con la normatividad ambiental; Contenedores desechables transparentes y portacomidas desechables con tapa transparente para alimentos.</p> <p>Los elementos, empaque y/o contenedores utilizados para la prestación del servicio de alimentación, deberán ser ecológicos y/o biodegradables, de composición simple, cuya disposición final permita el reciclaje, de fácil transformación o fácil descomposición sin ningún costo adicional para la entidad.</p> <p>El futuro contratista deberá garantizar la disposición final de los empaques, utensilios o contendérosles sin cargo a la entidad.</p>	<p>NO CUMPLE</p> <p>NO anexa certificación</p>
4	<p>CALIDAD Y CAMBIO DE LOS ALIMENTOS: El oferente debe certificar mediante documento escrito y firmado por su representante legal, que la alimentación y refrigerios que suministre deben estar preparados del día previsto de consumo y los insumos utilizados en la preparación deben ser frescos de la mejor calidad, así mismo que se cumpla con los gramajes estipulados en las especificaciones técnicas.</p> <p>Igualmente, que cualquier alimentación que se entregue en malas condiciones se efectuará su</p>	

	cambio de inmediato, sin costo alguno para la unidad.	
5	<p>MANIPULACION DE ALIMENTOS: El oferente deberá presentar CARNET O CERTIFICACIÓN de manipulación de alimentos vigente, junto con la fotocopia de la cedula de ciudadanía de todo el personal que intervendrá en la ejecución del contrato. Todo el personal del contratista mientras trabaje directamente en la fabricación, manipulación o elaboración de alimentos, debe adaptar las practicas higiénicas y medidas de protección de acuerdo a lo establecido en la resolución número 2674 de 2013, la resolución 5109 de 2005 del ministerio de la protección social, el decreto 616 del 2006, y la resolución número 01804 de 1989, resolución número 119961 de 1989, concerniente a las practicas higiénicas y medidas de protección.</p> <p>El personal que participe en la elaboración y manipulación de alimentos debe utilizar elementos de protección personal (EPP) tales como: mascarillas o tapabocas, delantal largo lavable tipo carnicero, para la prestación del servicio, el sitio o sitios donde se realice la manipulación de los alimentos, deberá contar con excelentes condiciones de aseo e higiene, que el personal que interviene en la ejecución tenga siempre buena presentación personal (aseo y asepsia). Todo el personal destinado a la ejecución del contrato debe estar afiliado a EPS, ARL, caja de compensación familiar, para lo cual se debe estar al día con los pagos de aporte sociales y parafiscales.</p>	<p>NO CUMPLE</p> <p>NO anexa certificación</p>
6	El oferente con el diligenciamiento del presente documento garantiza que cuenta con la Infraestructura requerida, disponibilidad de personal de operarios necesarios, capacitados y calificados, con herramientas, equipos y medios tecnológicos y logísticos que se requieren para cumplir de lo previsto en el contrato.	<p>NO CUMPLE</p> <p>NO anexa compromiso</p>
7	El oferente y futuro contratista, deberá aplicar buenas prácticas	NO CUMPLE

	manufacturera-BPM, en aplicación a la dispuesto en el decreto 3075 de 1997 y la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud, o cualquier otra disposición las adicione, modifique o sustituya.	NO anexa plan de saneamiento
8	Garantizar que los detergentes, desinfectantes y demás sustancias utilizadas para la limpieza de las áreas donde se almacenan o manipulan los alimentos, se encuentren debidamente identificados y guardados de acuerdo a las recomendaciones del fabricante y fuera de las áreas de procesamiento de productos alimentarios.	NO CUMPLE NO anexa certificación

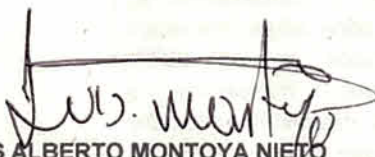
Actividad

1. verificación técnica de los puntos

Responsable

Evaluador

CONVOCATORIA N/A



SUBINTENDENTE. LUIS ALBERTO MONTOYA NIETO

Evaluador

QUIEN RECIBE LA VISITA

Elaborado por: Grado, si. Luis Alberto Montoya Nieto
Revisado por: Grado, si. Luis Alberto Montoya Nieto
Fecha de elaboración: 09-03-2026
Ubicación: descargas



INFORMACIÓN PÚBLICA



CONCLUSIÓN

VERIFICACION ECONOMICA

PROPONENTES QUE CUMPLEN (HABILITADOS)

RESTAURANTE Y PARRILLA BAR EL TABLAZO CLUB

Presenta Certificado de la Cámara de Comercio de Chocó, RUT coherente con el objeto y certificación bancaria vigente. Tras la verificación de la capacidad financiera (F.16), se confirma que el proponente **CUMPLE** con todos los rangos mínimos exigidos en el pliego de condiciones.

Observación: En relación a los indicadores que miden la capacidad financiera con corte a 31/12/2024 según lo certificado en el RUP. Tras el análisis de los estados financieros presentados, el proponente NARCISO ORTIZ SANTOS cumple con el 100% de los requisitos financieros y organizacionales.

PROPONENTES CON REQUISITOS SUBSANABLES

YAHAIRA MOSQUERA AGUILAR "AQUÍ COMO EN CASA":

Observación: El RUT presenta la actividad "6910" (Jurídica), la cual no corresponde al objeto. No obstante, en el RUP constan los códigos correctos (5611 y 5613).

Acción: Se solicita subsanar adjuntando el RUT actualizado con la actividad económica del objeto contractual (Art. 5 Ley 1150/07). Cumple financieramente.

Observación: En relación a los indicadores que miden la capacidad financiera con corte a 31/12/2024 según lo certificado en el RUP. El proponente YAHAIRA MOSQUERA AGUILAR, **CUMPLE** satisfactoriamente con todos los indicadores de capacidad financiera y organizacional definidos en los pliegos. El capital de trabajo de \$59.600.000 es suficiente para cubrir el requerimiento mínimo del proceso.

IMPULSOS CONSTRUCCIONES S.A.S

Observación: 1. Certificación bancaria desactualizada (año 2020). 2. Actividad en RUT no corresponde al objeto contractual.

Financiero: No alcanza los mínimos de Rentabilidad sobre Patrimonio y Activo.

Acción: Se solicita subsanar los documentos jurídicos; no obstante, se advierte que **NO CUMPLE** con los indicadores financieros mínimos.

Observación: En relación a los indicadores que miden la capacidad financiera con corte a 31/12/2024 según lo certificado en el RUP. A pesar de contar con una sólida posición de liquidez y un capital de trabajo superior a los dos mil millones de pesos, el proponente **IMPULSOS CONSTRUCCIONES S.A.S** no cumple con los criterios de rentabilidad (Capacidad Organizacional) definidos en el pliego de condiciones.

PROPONENTES RECHAZADOS

CONTINENTAL EXPERIENCES S.A.S.

Observación: Aporta documentos de la Cámara de Comercio de Tunja, pero omitió el cuerpo del Certificado RUP. Según el Art. 6 de la Ley 1150 de 2007, el RUP es la plena prueba de la capacidad financiera. Estos documentos no reemplazan al RUP para efectos de evaluar indicadores financieros.

Acción: Se recomienda solicitar subsanar aportando el certificado RUP íntegro, vigente y en firme para validar indicadores de liquidez y endeudamiento.

Observación: Realizada la revisión integral de los documentos aportados por el proponente **EXPERIENCIAS CONTINENTALES SAS**, se constató que: Dada la falta del RUP, no existe soporte legal para verificar los



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICIA CHOCO
GRUPO FINANCIERO

indicadores de liquidez, endeudamiento, cobertura de intereses y capital de trabajo, los cuales arrojan un resultado de **"NO CUMPLE"** en la matriz de evaluación por falta de datos.

CORPAMUJER

Causal 1: No anexa el **Anexo F.15 (Oferta Económica)** con listado de precios. Al ser un requisito que permite la comparación de ofertas, es **insubsanable**.

Causal 2: No cumple con la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido (ROA).

Resultado: RECHAZO DEFINITIVO.

Observación: En relación a los indicadores que miden la capacidad financiera con corte a 31/12/2024 según lo certificado en el RUP. A pesar de demostrar una altísima solidez financiera y un capital de trabajo superior a los seis mil millones de pesos, el proponente **CORPAMUJER** no alcanza el umbral mínimo de **Rentabilidad sobre el Patrimonio (0.38)** definido en los pliegos de condiciones.

VERIFICACION JURIDICA

CONTINENTAL EXPERIENCES SAS: Una vez revisados los documentos jurídicos aportados por el oferente se evidencia que **NO CUMPLE** con los requisitos contenidos en el pliego de condiciones del proceso de contratación, PN DECHO SA MC 001 2026, por cuanto no suministro la información requerida como lo establece el pliego de condiciones en cada uno de sus acápites de los requisitos habilitantes.

CORPAMUJER: Una vez revisados los documentos jurídicos aportados por el oferente se evidencia que **NO CUMPLE** con los requisitos contenidos en el pliego de condiciones del proceso de contratación, PN DECHO SA MC 001 2026, por cuanto no suministro la información requerida como lo establece el pliego de condiciones en cada uno de sus acápites de los requisitos habilitantes.

IMPULSOS CONSTRUCCIONES SAS: Una vez revisados los documentos jurídicos aportados por el oferente se evidencia que **NO CUMPLE** con los requisitos contenidos en el pliego de condiciones del proceso de contratación, PN DECHO SA MC 001 2026, por cuanto no suministro la información requerida como lo establece el pliego de condiciones en cada uno de sus acápites de los requisitos habilitantes.

RESTAURANTE PARRILLA BAR EL TABLAZO CLUB: Una vez revisados los documentos jurídicos aportados por el oferente se evidencia que **CUMPLE** con los requisitos contenidos en el pliego de condiciones del proceso de contratación, PN DECHO SA MC 001 2026, por cuanto suministro la información requerida como lo establece el pliego de condiciones.

AQUÍ COMO EN CASA: Una vez revisados los documentos jurídicos aportados por la oferente se evidencia que **CUMPLE** con los requisitos contenidos en el pliego de condiciones del proceso de contratación, PN DECHO SA MC 002 2025, por cuanto suministro la información requerida como lo establece el pliego de condiciones.

VERIFICACIÓN TÉCNICA.

Una vez realizada la visita técnica a las instalaciones del RESTAURANTE PARRILLA BAR EL TABLAZO donde se tuvo el acompañamiento por parte del señor **MERQUI GUERRERO PALOMEQUE** identificado con la cédula de ciudadanía No 1.077.441.780, en calidad de Administrador del RESTAURANTE PARRILLA BAR EL TABLAZO, la propuesta presentada por el oferente fue calificada como **CUMPLE** en la evaluación técnica, en la visita técnica realizada, se apreció que cumple con los requisitos de orden técnicos contenidos en los pliegos de condiciones del presente proceso de contratación.



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DEPARTAMENTO DE POLICÍA CHOCO
GRUPO FINANCIERO

Una vez realizada la visita técnica a las instalaciones de **CORPAMUJER**, ubicada en la CALLE 26 NUMERO 9-37 BARRIO ALAMEDA REYES, donde se tuvo el acompañamiento por parte del señor CESAR ARIEL SERNA HINESTROZA identificado con la cédula de ciudadanía No **11.810.745**, en calidad de Socio de parrilla del CIMMARRON, la propuesta presentada por el oferente fue calificada como **NO CUMPLE** en la evaluación técnica, en la visita técnica realizada, No se apreció que cumpla con los requisitos de orden técnicos contenidos en los pliegos de condiciones del presente proceso de contratación, los cuales no cuenta con la capacidad operativa, no cuenta con una infraestructura adecuada para el cumplimiento del contrato, no se anexo ni certifico la capacidad operativa, no apporto las certificaciones del punto 3,4,5,6,7 y 8.

Una vez realizada la visita técnica a las instalaciones del RESTAURANTE DE NOMBRE MARITZA, ubicada en la carrera 8 número 25-117, donde se tuvo el acompañamiento por parte del señor JERLEN CAICEDO PEREA identificado con la cédula de ciudadanía No 11.811.350, en calidad de Socio del restaurante de nombre MARITZA, la propuesta presentada por el oferente fue calificada como **NO CUMPLE** en la evaluación técnica, en la visita técnica realizada, No se apreció que cumpla con los requisitos de orden técnicos contenidos en los pliegos de condiciones del presente proceso de contratación, los cuales no cuenta con la capacidad operativa, no cuenta con una infraestructura adecuada para el cumplimiento del contrato, no se anexo ni certifico la capacidad operativa, no apporto las certificaciones del punto 3,4,6,7 y 8.

Una vez verificada la información presentada por la señora MARIA FERNADA MORENO ALVARADO, representante legal CONTINENTAL EXPERIENCES SAS con NIT 901.681.998-4, cual manifiesta tener una sede en la ciudad de Quibdó, con razón social en el restaurante **BUEN GUSTO**, de igual forma quien atendió la visita técnica fue el señor BYRON CARDONA CARDON, se concluye que esta **NO CUMPLE** con los requisitos de orden técnicos contenidos en los pliegos de condiciones del presente proceso de contratación. Teniendo en cuenta que esta no aporta los documentos de las exigencias en su totalidad, de igual forma no aprecian los documentos que acrediten el convenio con la empresa CONTINENTAL EXPERIENCES S.A.S y el restaurante BUEN GUSTO.

Una vez verificada la información presentada por la señora YAHAIRA MOSQUERA AGUILAR, representante legal del RESTAURANTE **AQUÍ COMO EN CASA**, se concluye que esta **NO CUMPLE** con los requisitos de orden técnicos contenidos en los pliegos de condiciones del presente proceso de contratación.

PROPONENTE	VERIFICACION ECONOMICA	VERIFICACION JURIDICA	VERIFICACION TECNICA
RESTAURANTE Y PARRILLA BAR EL TABLAZO CLUB	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE
YAHAIRA MOSQUERA AGUILAR "AQUÍ COMO EN CASA"	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE
CONTINENTAL EXPERIENCES S.A.S.	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE
IMPULSOS CONSTRUCCIONES S.A.S	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE
CORPAMUJER	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE