INFORME DE EVALUACIÓN
CONVOCATORIA PÚBLICA No. MC-ATL-CNCA-0002-2026

VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS Y REQUISITOS JURÍDICOS HABILITANTES DE LOS PROPONENTES

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO PARA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMÁN PARA LA VIGENCIA 2026 DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO.

Presentación de Ofertas	**27/03/2026 HORA 05:00:00 PM**
Apertura de sobres:	**27/03/2026 HORA 05:05:00 PM**
Informe de presentación de ofertas	**27/03/2026 HORA 05:10:00 PM**

En cumplimiento de la designación realizada por el Subdirector del Centro Nacional Colombo Alemán del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Regional Atlántico mediante comunicación electrónica con Radicado: 08-9-2026-009551 - NIS: 2026-02-133043 del 4/8/2026 2:40:04 PM, relacionada con la evaluación del proceso de selección de mínima cuantía indicado en el encabezado del presente documento, cuyo objeto consiste en **CONTRATAR EL SUMINISTRO PARA ALIMENTACIÓN DE TRABAJADORES OFICIALES DEL CENTRO NACIONAL COLOMBO ALEMÁN PARA LA VIGENCIA 2026 DE ACUERDO AL ARTÍCULO 101 DE LA CONVENCIÓN COLECTIVA DE TRABAJO.**

Es preciso aclarar que el informe de evaluación es un acto de trámite y por ende no acto administrativo definitivo, en tanto no crea una situación jurídica particular ni pone fin a una actuación administrativa. Es un acto de trámite -preparatorio- no definitivo, habida cuenta que no contiene una decisión de fondo en tanto en la etapa de evaluación de las propuestas no se define la adjudicación, solamente una recomendación por parte del evaluador(es), ya que, por el contrario, una vez elaborado el informe se continúa con el trámite licitatorio que finalmente termina con la adjudicación mediante comunicado de aceptación de oferta.

Adicionalmente, al ser un acto de trámite, los interesados (oferentes) tienen oportunidad de conocer y controvertir los informes, conceptos y decisiones que se rindan o adopten, para lo cual se establecerán etapas (Publicación del Informe de evaluación, observaciones al informe de evaluación y respuesta a observaciones al informe de evaluación) que permitan el conocimiento de dichas actuaciones, otorguen la posibilidad de expresar observaciones y de ser estas pertinentes y objetivas, pueden conllevar a continuar con el trámite de evaluación inclusive corroborando, corrigiendo y/o aclarando las decisiones, informes y conceptos dados por el/los evaluador(es) hasta la última publicación de informe realizada previo a la adjudicación del proceso contractual por parte del ordenador de gasto de la entidad.

Procedemos a evaluar dentro del término señalado específicamente de la siguiente manera:

1. Según informe de presentación de ofertas y cierre del proceso se presentó un (01) proponente tal cual se evidencia en la Plataforma Transaccional SECOP II:

LISTA DE OFERTAS — Abrir Panel — Opciones

Referencia de oferta	Entidad	Evaluación	Presentada	Oferta
Oferta Restaurante Albania Oficiales sena	ALBANIA LTDA	Oferta en evaluación	27/03/2026 4:38 PM	46.223.892 COP

2. Teniendo en cuenta el literal C del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 el comité evaluador procede a realizar la verificación de especificaciones que incluyen concepto jurídico, concepto técnico y concepto económico, con el fin de determinar si la oferta presentada cumple con los requerimientos contemplados en la invitación pública electrónica No. **MC-ATL-CNCA-0002-2026** publicada en la plataforma transaccional **SECOP II.**

OFERENTE: RESTAURANTE Y LAVANDERIA ALBANIA LTDA
NIT: 839.000.112-0
REPRESENTANTE LEGAL: Ariel Edilfe de Luque Rodriguez **C.C** 84.025.820

No.	Proponente	Verificación Económica	Verificación Jurídica	Verificación Técnica
1	RESTAURANTE Y LAVANDERIA ALBANIA LTDA	Verificada / Cumple	Verificada / Habilita	Verificada / Cumple
	Observaciones:			
El proponente cumple con lo solicitado en el estudio previo con respecto a los requisitos jurídicos, técnicos y económicos.				

De acuerdo con el cuestionario señalado en los pliegos de la invitación electrónica y según lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015, se procede a verificar los requisitos habilitantes del proponente:

1. VERIFICACIÓN ECONÓMICA		Presentado	CUMPLE/NO CUMPLE
1.1	La oferta económica no supera el valor total del presupuesto	SI	CUMPLE

2. REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN JURIDICO		Presentado	HABILITA/NO HABILITA
2.1	Formato – Carta de presentación de la oferta	SI	HABILITA
2.2	Documento de identificación	SI	HABILITA
2.3	Documento que acredite la situación militar definida	SI	HABILITA
2.4	Certificado de existencia y representación legal no superior a 30 dias del cierre del presente proceso	SI	HABILITA
2.5	Documento de constitución del consorcio o la unión temporal	N/A	NO APLICA
2.6	Registro Único Tributario (RUT)	SI	HABILITA
2.7	Certificación de pago a seguridad social y aportes parafiscales	SI	HABILITA
2.8	Certificado de antecedentes fiscales – CGR. (Los referidos certificados se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario)	SI	HABILITA
2.9	Certificado de antecedentes disciplinarios – PGN (Los referidos certificados se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario)	SI	HABILITA
2.10	Certificado de antecedentes judiciales (Los referidos certificados se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario)	SI	HABILITA
2.11	Certificado del Registro nacional de medidas correctivas (Los referidos certificados se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario)	SI	HABILITA

2.12	Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales (Los referidos certificados se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario)	SI	HABILITA
2.13	Certificado Registro de Deudores Alimentarios Morosos – REDAM (Los referidos certificados se deben presentar con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario)	SI	HABILITA
2.14	Certificación Bancaria con una expedición no mayor a un (1) mes, contado de manera previa a la fecha de cierre del proceso de selección	SI	HABILITA

3. REQUISITOS DE ORDEN TECNICO, AMBIENTALES Y SST		**Presentado**	**CUMPLE/NO CUMPLE**
3.1	Anexar a su propuesta mínimo DIEZ (10) alternativas de menús, que cubran las necesidades básicas de una sana alimentación, sujetándose a lo que establezca la Entidad, deberá presentar DOS (2) opciones de proteína diarias.	SI	CUMPLE
3.2	Hoja de Vida del nutricionista (TITULADO) con sus soportes y certificaciones debe tener mínimo 5 años de experiencia certificada.	SI	CUMPLE
3.3	Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente.	SI	CUMPLE
3.4	Certificado ARL de implementación del SG-SST de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplica	SI	CUMPLE
3.5	Certificado de implementación del SG-SST acorde a la evaluación de estándares mínimos, certificación firmada el Representante Legal, y con los siguientes soportes: 1. Fotocopia de cédula y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional que. evalúa los estándares mínimos. 2.evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	SI	CUMPLE
3.6	El oferente debe contar con (1) vehículo ya sea propio o de tercero para el transporte y distribución de alimentos, El cual deberá anexar a su propuesta los datos de las condiciones técnicas del vehículo para el respectivo transporte de alimentos, debe presentar el Concepto higiénico sanitario expedido por la Secretaria distrital de salud o autoridad competente, hoja de vida y documentos soportes del conductor, aportar para este certificado de curso en manipulación de alimentos, copia de tarjeta de propiedad del vehículo ofrecido, seguro obligatorio (SOAT), revisión técnico mecánica vigente.	SI	CUMPLE
3.7	Protocolo de bioseguridad de la empresa con certificación aprobada por la secretaria municipal o distrital.	SI	CUMPLE

3.8	El proponente deberá contar mínimo con (2) dos personas para la entrega de alimentos ,deben contar con dos (2) años de experiencia en manipulación o preparación de alimentos, deberán estar capacitados y certificados con las normas técnicas mínimas de manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el decreto 3075 de 1997 (anexar hojas de vidas y Entregar certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos del personal que preparará los alimentos).	SI	CUMPLE
3.9	El oferente, deberá contar con capacidad operativa para la consecución del objeto del presente proceso, por lo que deberá contar con una sede física, sucursal, agencia o convenio comercial del lugar para la ejecución del servicio y de esta forma se garantice el desplazamiento oportuno y la movilidad del personal operativo, para lo cual debe presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente y certificación ó contrato verificable sobre la sucursal, agencia, sede o convenio comercial del lugar donde se ejecutara el servicio con plazo superior a dos (2) meses a la terminación del contrato.	SI	CUMPLE
3.10	El proponente deberá allegar una declaración juramentada expedida por el Representante Legal en la cual se certifique que cuenta con concepto sanitario vigente (no superior a un año) expedido por autoridad competente y equipo debidamente capacitado.	SI	CUMPLE
3.11	Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.	SI	CUMPLE
3.12	Entregar plan de capacitación anual continuo y permanente 10 horas anuales en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica de alimentos (cronograma, planillas de asistencia registro fotográfico temas, duración,) de acuerdo con lo establecido en la resolución 2674 del 2013. NOTA: La capacitación debe ser impartida por un Capacitador Autorizado por la Secretaría de Salud o autoridad competente, por lo tanto, se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.	SI	CUMPLE
3.13	Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica y entrega de dotación	SI	CUMPLE
3.14	Entregar concepto sanitario del vehículo que realiza el transporte de los alimentos Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, para lo cual las autoridades sanitarias realizarán las actividades de inspección, vigilancia y control necesarias para velar por su cumplimiento. Las autoridades sanitarias practicarán la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo. • Autorización Sanitaria y Registro Para El Transporte de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos	SI	CUMPLE

3.15	Evidencia de que el vehículo cuenta con los requisitos básicos para el transporte de alimentos: • Señalización con la leyenda de transporte de alimentos en ambos laterales. • Dotación: estibas plásticas, canastillas, si se requieren instrumentos de medición (termómetros). En caso de furgones térmicos, ganchos, empaques, bandejas, entre otros.	SI	CUMPLE
3.16	Para el Caso del Conductor se deberá entregar: • Certificación de manipulación de alimentos • Certificado Médico con la aptitud para manipular alimentos. • Licencia de Conducción • Acta de entrega de elementos de protección personal: uniforme completo, gel antibacterial y/o pañitos húmedos que contengan hipoclorito, toallas de mano desechables, tapabocas y gorro para personal	SI	CUMPLE
3.17	Para el Transporte de los Alimentos Certificación emitida por el oferente y firmada por el representante legal en donde se manifieste que la empresa cuenta con un Plan Estratégico de Seguridad vial PESV implementado acorde con lo establecido en la resolución Resolución 40595 de 2022 y posteriores y en donde en el desarrollo de cualquiera de los procesos contractuales podrán verificarse los ítems correspondientes que permitan su verificación.	SI	CUMPLE
3.18	1. Certificado de implementación del SG-SST firmada por el Representante Legal y responsable del SG-SST 2. Fotocopia de cédula, Certificado Vigente Curso de SG-SST de 50 Horas o su actualización Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional Responsable del SG-SST. 3.Evaluacion de estándares mínimos y respectivo plan de acción de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables - Dec. 1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019	SI	CUMPLE

4. REQUISITOS DE EXPERIENCIA		**Presentado**	**CUMPLE/NO CUMPLE**
4.1	El proponente deberá acreditar experiencia, con la presentación de certificación de un contrato suscrito con entidades públicas o privadas, con objeto similar, o relacionado al presente proceso expresados en SMMLV igual o mayor al valor del presupuesto asignado al presente proceso.	SI	CUMPLE
4.2	Criterios habilitantes diferenciales. Las acreditaciones de experiencia serán avaladas con la presentación de máximo tres contratos celebrados y ejecutados, cuya sumatoria de cuantías sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial de este proceso, con empresas públicas o privadas.	SI	CUMPLE

5. FORMATO Y ANEXOS	**Presentado**	**CUMPLE/NO CUMPLE**
Formato No 1. GCCON-F-061Carta de presentación de la PropuestaV02 y sus anexos • CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE SANCIONES ESTABLECIDAS EN EL ARTÍCULO 442 DEL CÓDIGO PENAL (LEY 599 DE 2000) • CERTIFICACIÓN DE APLICACIÓN DE NORMAS DE PREVENCIÓN Y CONTROL DEL LAVADO DE ACTIVOS Y FINANCIACIÓN DEL TERRORISMO. • ACEPTACIÓN DEL PACTO DE TRANSPARENCIA • AUTORIZACIÓN PARA NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA DE ACTOS ADMINISTRATIVOS.	SI	CUMPLE
Formato No 2A y 2B. GCCON-F-067-Constitucion de Consorcio o UTV02	N/A	NO APLICA
Formato No. 4A y 4B GCCON-F-062 Certificación Aportes al SISSSPV02	SI	CUMPLE

Formato 5. Certificado de implementación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	SI	CUMPLE
Formato 6. Inhabilidades e incompatibilidad	SI	CUMPLE

6. OFERTA ECONOMICA		**Presentado**	**CUMPLE/NO CUMPLE**
4.1	ANEXAR FORMATO No 3. - Establecido por la entidad para la evaluación económica del proceso.	SI	CUMPLE

OFERENTE: RESTAURANTE Y LAVANDERIA ALBANIA LTDA
NIT: 839.000.112-0
REPRESENTANTE LEGAL: Ariel Edilfe de Luque Rodriguez **C.C** 84.025.820

CRITERIOS	**FACTOR**	**CALIFICACION**
REQUISITOS MÍNIMOS HABILITANTES DE ORDEN JURÍDICO	VERIFICACIÓN	HABILITA
OFERTA ECONÓMICA (MENOR PRECIO)	EVALUACIÓN	CUMPLE
OFERTA TÉCNICA (ESPECIFICACIONES TÉCNICAS)	EVALUACIÓN	CUMPLE

Una vez revisada la propuesta y verificados los documentos presentados por el proponente en la invitación publica No. **MC-ATL-CNCA-0002-2025**, el comité evaluador recomienda adjudicar al proponente **RESTAURANTE Y LAVANDERIA ALBANIA LTDA,** al cumplir con los requisitos técnicos, ambientales, de SST y de experiencia requeridos por la entidad.

Se firma en la ciudad de Barranquilla a los 14 dias del mes de abril de 2026.

Mabis González Barrios.
MABIS ISABEL GONZALEZ BARRIOS
Concepto Económico

JUDEX GONZALEZ ALVARADO
Concepto Jurídico

EDUARDO DE JESUS GOMEZ PEÑA
Concepto Técnico