PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME DE EVALUACIÓN PARCIAL CONSOLIDADO

PROCESO NRO. MC-ANT-CTM-024-2026

OBJETO: 5_9205_318 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario

El Comité Evaluador, designado mediante Comunicación Interna del 13 de abril de 2026, en el marco del procedimiento de contratación por mínima cuantía conforme a lo estipulado en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, se permite informar que adelantó la evaluación de los dos proponentes que presentaron oferta dentro del **Proceso MC-ANT-CTM-024-2026**, correspondiente a las empresas **CFS SOLUTION S.A.S, INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S, ALTOVAR COCINA INDUSTRIAL S.A.S, y ANELL BARRANQUILLA.**

Al respecto, el Comité Evaluador del Proceso de Mínima Cuantía Nro. **MC-ANT-CTM-024-2026** en atención a lo dispuesto para los procesos de mínima cuantía, particularmente el criterio de selección basado en el menor precio, el Comité determinó efectuar **la evaluación de los requisitos habilitantes exclusivamente respecto de los proponentes que presentaron las ofertas de menor valor**, esto es, las empresas **CFS SOLUTION S.A.S** e **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S**, en aras de garantizar la eficiencia del proceso y la aplicación del principio de economía, conforme a la normativa vigente.

PROPONENTE	EVALUACIÓN JURÍDICA	EVALUACIÓN SST	EVALUACIÓN TÉCNICA	EVALUACION AMBIENTAL	OFERTA ECONOMICA	RESULTADO
CFS SOLUTION S.A.S	NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	N/A	CUMPLE	NO HABILITADO
INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S	NO CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	N/A	CUMPLE	NO HABILITADO

CORREOS ELECTRONICOS APROBACIÓN CONSOLIDADO EVALUADOR



Traslado ofertas presentadas proceso MC-ANT-CT-024-2025

Lo anterior, teniendo en cuenta que, conforme a lo dispuesto en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015, tratándose de procesos de mínima cuantía, la verificación debe iniciarse con la oferta de menor valor económico y, en caso de no cumplimiento, continuar con la siguiente en orden ascendente de precio.

LISTA DE OFERTAS

En ese sentido, de las ofertas presentadas, **inicialmente se evaluarán las dos (2) propuestas de menor valor**, correspondientes a:

- **CRES** – Oferta: $33.359 COP
- **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S** – Oferta: 34.800 COP

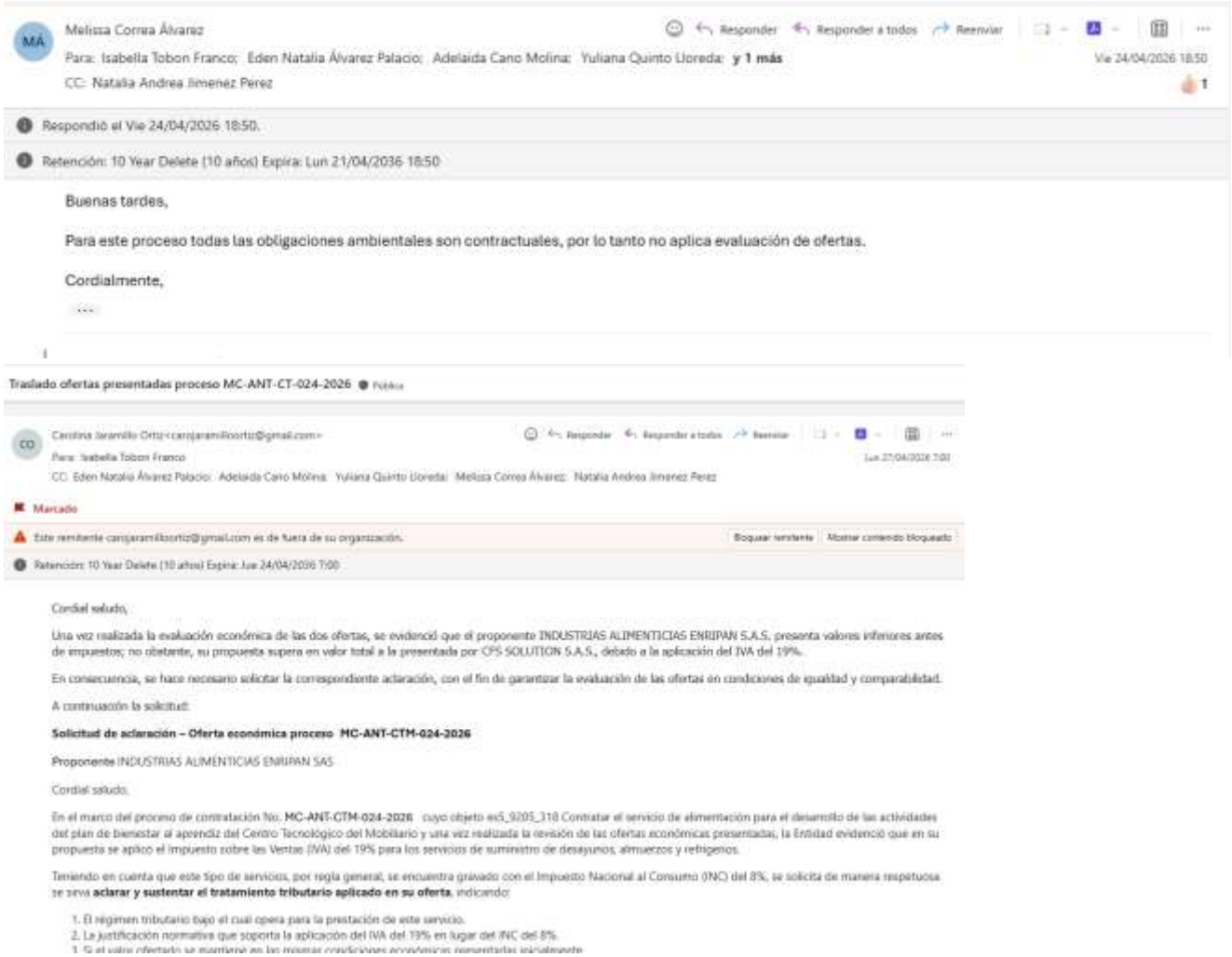
Por lo anterior, se solicita que cada uno de ustedes realice la evaluación del componente a su cargo (técnico, jurídico y financiero) respecto de las ofertas mencionadas.

Así mismo, se requiere que las evaluaciones sean remitidas **a más tardar el día lunes 27 de abril a las 12:00 P.m.**, teniendo en cuenta que se trata de un término perentorio que no es posible prorrogar, y es necesario consolidar la información dentro de los tiempos establecidos del proceso.

Se requiere que la evaluación enviada por cada una de las áreas correspondientes sea incluida en el documento consolidado que comparto en el siguiente link y sobre el cual vamos a trabajar: EVALUACION

Finalmente, se solicita que una vez lo hayan incluido me confirmen en respuesta a este correo

Quedo atenta a cualquier inquietud.



Melissa Correa Álvarez

Responder | Responder a todos | Reenviar

Para: Isabella Tobon Franco; Eden Natalia Álvarez Palacio; Adelaida Cano Molina; Yuliana Quinto Lloreda; **y 1 más**

CC: Natalia Andrea Jimenez Perez

Vie 24/04/2026 18:50

Respondió el Vie 24/04/2026 18:50.

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Lun 21/04/2036 18:50

Buenas tardes,

Para este proceso todas las obligaciones ambientales son contractuales, por lo tanto no aplica evaluación de ofertas.

Cordialmente,

...

Traslado ofertas presentadas proceso MC-ANT-CT-024-2026

Para: Isabella Tobon Franco

CC: Eden Natalia Álvarez Palacio; Adelaida Cano Molina; Yuliana Quinto Lloreda; Melissa Correa Álvarez; Natalia Andrea Jimenez Perez

Lun 27/04/2026 7:00

Marcado

Este remitente carojaramillaortiz@gmail.com es de fuera de su organización.

Bloquear remitente | Mostrar contenido bloqueado

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 24/04/2036 7:00

Cordial saludo,

Una vez realizada la evaluación económica de las dos ofertas, se evidenció que el proponente INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S. presenta valores inferiores antes de impuestos; no obstante, su propuesta supera en valor total a la presentada por CPS SOLUTION S.A.S., debido a la aplicación del IVA del 19%.

En consecuencia, se hace necesario solicitar la correspondiente aclaración, con el fin de garantizar la evaluación de las ofertas en condiciones de igualdad y comparabilidad.

A continuación la solicitud:

Solicitud de aclaración – Oferta económica proceso MC-ANT-CTM-024-2026

Proponente INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN SAS

Cordial saludo,

En el marco del proceso de contratación No. **MC-ANT-CTM-024-2026** cuyo objeto es5_9205_318 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario y una vez realizada la revisión de las ofertas económicas presentadas, la Entidad evidenció que en su propuesta se aplicó el impuesto sobre las Ventas (IVA) del 19% para los servicios de suministro de desayunos, almuerzos y refrigerios.

Teniendo en cuenta que este tipo de servicios, por regla general, se encuentra gravado con el Impuesto Nacional al Consumo (INC) del 8%, se solicita de manera respetuosa se sirva **aclarar y sustentar el tratamiento tributario aplicado en su oferta**, indicando:

1. El régimen tributario bajo el cual opera para la prestación de este servicio.
2. La justificación normativa que soporta la aplicación del IVA del 19% en lugar del INC del 8%.
3. Si el valor ofertado se mantiene en las mismas condiciones económicas presentadas inicialmente.

1) EVALUACIÓN JURÍDICA

1.1. *EVALUACION JURÍDICA CFS SOLUTION S.A.S*

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA	Código: GCCON-F-038
	EVALUACIÓN JURÍDICA - PROCESO NRO. MC-ANT-CTM-024-2026 DE 2026	V.03
OBJETO	**5_9205_318 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario**	

Proponente nro.	**1**	Lotes	**N.A.**	Número(s)	
Nombre del proponente:	**CFS SOLUTION S.A.S**				
Integrante 1:				%Participación	
Integrante 2:				%Participación	
Integrante 3:				%Participación	
Integrante 4:				%Participación	

	REQUISITO	**CUMPLE**
1	Documento de proponente plural	**N.A.**
1.1	Forma de unión	**N.A.**
1.2	Objeto	**N.A.**

1.3	Vigencia	N.A.
1.4	Participación	N.A.
1.5	Otros	N.A.
	NOTA	
2	Carta de presentación de la propuesta en el formato de la entidad	SÍ
2.1	Aval de la propuesta y consulta de antecedentes del profesional (COPNIA o similares)	N.A.
	NOTA	
3	Documento de identificación del Representante legal o Persona natural (PN)	SÍ
	NOTA	
4	Documento que acredite la situación militar definida	SÍ
	NOTA	
5	Certificado de existencia y representación legal (CERL) o Registro mercantil (RM)	SÍ
	NOTA	
6	Validación de la información del CERL o del RM	
6.1	Expedición	SÍ
6.2	Objeto social relacionado	SÍ
6.3	Facultades	SÍ
6.4	Constitución y vigencia	SÍ
6.5	Tamaño	SÍ
6.6	Domicilio	SÍ

6.7	Otros		N.A.
	NOTA		
7	Registro Único de Proponentes – RUP		N.A.
	NOTA		
8	Validación de la información del RUP		
8.1	Expedición		N.A.
8.2	Renovación		N.A.
8.3	Firmeza		N.A.
8.4	Multas y declaratorias de incumplimiento		N.A.
	NOTA		
9	Registro Único Tributario - RUT		NO
	NOTA	***Se solicita al proponente que presente RUT actualizado, pues aporta el documento con más de 30 días de generación del documento.***	
10	Certificación de aportes al Sistema de seguridad social y parafiscales		SÍ
	NOTA		
11	Validación de aportes al Sistema de seguridad social y parafiscales (Aplica para Persona jurídica)		NO
11.1.	Revisor fiscal (RF)		SÍ
11.2	Documento de identificación del RF		SÍ
11.3	Tarjeta profesional del RF		SÍ
11.4	Antecedentes Junta Central de Contadores del RF		NO

	NOTA	***El proponente debe aportar el certificado de antecedentes disciplinarios de la revisora fiscal, adicional a ello, debe aportar las planillas de pago de los últimos seis meses.***

12	Garantía de seriedad de la oferta	**N.A.**
12.1	Expedición	**N.A.**
12.2	Tomador	**N.A.**
12.3	Asegurado	**N.A.**
12.4	Objeto del proceso	**N.A.**
12.5	Valor amparado	**N.A.**
12.6	Vigencia	**N.A.**
12.7	Incluidos los integrantes de la forma asociativa	**N.A.**
12.8	Validación de autenticidad	**N.A.**

	NOTA	

13	Certificado de antecedentes fiscales - CGR	**NO**

	NOTA	***El proponente aporta una certificación que no corresponde a lo solicitado, el certificado de antecedentes fiscales deberá ser consultado en la página: https://www.contraloria.gov.co/control-fiscal/responsabilidad-fiscal/certificado-de-antecedentes-fiscales***

14	Certificado de antecedentes disciplinarios - PGN	**NO**

	NOTA	***Solo se aporta el certificado del representante legal y no el de la persona jurídica, se debe aportar el de ambos***

15	Antecedentes Judiciales Policía Nacional	SÍ
	NOTA	
16	Consulta en el RNMC	NO
	NOTA	***El proponente solo aporta el certificado del representante legal y no el de la persona jurídica, se deben aportar ambos***
17	Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales	SÍ
	NOTA	
18	Certificado REDAM	SÍ
	NOTA	
19	Compromiso anticorrupción	SÍ
	NOTA	

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN

NO CUMPLE

NOTA. Si el resultado de la evaluación es "NO CUMPLE", el oferente deberá subsanar la propuesta durante el término establecido en el cronograma del proceso o la ley, según el caso.

OBSERVACION: En relación con el Registro Único Tributario (RUT), se evidencia que el documento aportado no cumple con la vigencia exigida, toda vez que presenta una fecha de expedición superior a treinta (30) días. En este sentido, el proponente deberá allegar el RUT actualizado conforme a lo requerido por la Entidad.

Respecto a la validación de aportes al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, se observa que, si bien el proponente aporta certificación suscrita por revisor fiscal, no allega el certificado de antecedentes disciplinarios de la revisora fiscal expedido por la Junta Central de Contadores, requisito necesario para validar la idoneidad del profesional. Adicionalmente, no se aportan las planillas de pago correspondientes a los últimos seis (6) meses, lo cual impide verificar el cumplimiento integral de esta obligación.

En cuanto al certificado de antecedentes fiscales, se evidencia que el documento aportado no corresponde al certificado expedido por la Contraloría General de la República, por lo que el proponente deberá allegar el certificado válido generado a través del medio oficial dispuesto por dicha entidad.

Frente al certificado de antecedentes disciplinarios, se observa que el proponente únicamente aporta el correspondiente al representante legal, omitiendo el de la persona jurídica, por lo cual deberá aportar ambos certificados conforme a lo exigido.

De igual manera, en relación con la consulta en el Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC), el proponente solo presenta el certificado del representante legal, sin allegar el correspondiente a la persona jurídica, por lo que deberá aportar ambos documentos para dar cumplimiento al requisito.

Adicional a ello, se solicita al proponente **allegar certificación bancaria vigente,** expedida por la entidad financiera correspondiente, en la cual se evidencie como mínimo el nombre del titular, tipo y número de cuenta, así como su estado activo.

En consecuencia, el proponente **CFS SOLUTION S.A.S. NO CUMPLE c**on la totalidad de los requisitos habilitantes de carácter jurídico, por lo cual deberá subsanar las observaciones señaladas dentro del término establecido en el cronograma del proceso, con el fin de acreditar el cumplimiento de las condiciones exigidas por la Entidad

1.2. ***EVALUACION JURIDICA INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S***

	EVALUACIÓN JURÍDICA - PROCESO NRO. MC-ANT-CTM-024-2026 DE 2026	V.03
OBJETO	**5_9205_318 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario**	

Proponente nro.	**2**	Lotes	**N.A.**	Número(s)	
Nombre del proponente:	**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S**				
Integrante 1:				%Participación	
Integrante 2:				%Participación	
Integrante 3:				%Participación	
Integrante 4:				%Participación	

	REQUISITO		CUMPLE
1	Documento de proponente plural	**N.A.**	
1.1	Forma de unión		**N.A.**
1.2	Objeto		**N.A.**
1.3	Vigencia		**N.A.**
1.4	Participación		**N.A.**
1.5	Otros		**N.A.**

	NOTA	
2	Carta de presentación de la propuesta en el formato de la entidad	**SÍ**
2.1	Aval de la propuesta y consulta de antecedentes del profesional (COPNIA o similares)	**N.A.**
	NOTA	
3	Documento de identificación del Representante legal o Persona natural (PN)	**SÍ**
	NOTA	
4	Documento que acredite la situación militar definida	**SÍ**
	NOTA	
5	Certificado de existencia y representación legal (CERL) o Registro mercantil (RM)	**SÍ**
	NOTA	
6	Validación de la información del CERL o del RM	
6.1	Expedición	**SÍ**
6.2	Objeto social relacionado	**SÍ**
6.3	Facultades	**SÍ**
6.4	Constitución y vigencia	**SÍ**
6.5	Tamaño	**SÍ**
6.6	Domicilio	**SÍ**
6.7	Otros	**N.A.**
	NOTA	

7	Registro Único de Proponentes – RUP	**N.A.**
	NOTA	
8	Validación de la información del RUP	
8.1	Expedición	**N.A.**
8.2	Renovación	**N.A.**
8.3	Firmeza	**N.A.**
8.4	Multas y declaratorias de incumplimiento	**N.A.**
	NOTA	
9	Registro Único Tributario - RUT	**SÍ**
	NOTA	
10	Certificación de aportes al Sistema de seguridad social y parafiscales	**SÍ**
	NOTA	
11	Validación de aportes al Sistema de seguridad social y parafiscales (Aplica para Persona jurídica)	**NO**
11.1.	Revisor fiscal (RF)	**SÍ**
11.2	Documento de identificación del RF	**SÍ**
11.3	Tarjeta profesional del RF	**SÍ**
11.4	Antecedentes Junta Central de Contadores del RF	**SÍ**
	NOTA ***El proponente deberá aportar planillas de pago de los últimos seis meses***	

12	Garantía de seriedad de la oferta	N.A.
12.1	Expedición	N.A.
12.2	Tomador	N.A.
12.3	Asegurado	N.A.
12.4	Objeto del proceso	N.A.
12.5	Valor amparado	N.A.
12.6	Vigencia	N.A.
12.7	Incluidos los integrantes de la forma asociativa	N.A.
12.8	Validación de autenticidad	N.A.
	NOTA	
13	Certificado de antecedentes fiscales - CGR	SÍ
	NOTA	
14	Certificado de antecedentes disciplinarios - PGN	SÍ
	NOTA	
15	Antecedentes Judiciales Policía Nacional	SÍ
	NOTA	
16	Consulta en el RNMC	NO
	NOTA	***El proponente no aporta el certificado de Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC, el documento con ese nombre, al abrirlo hace referencia a un certificado de la contraloría general de la república. Se debe aportar el certificado correcto, el cual podrá ser consultado en la siguiente página: https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx***

17	Certificado de Registro de inhabilidades por delitos sexuales	SÍ
	NOTA	
18	Certificado REDAM	SÍ
	NOTA	
19	Compromiso anticorrupción	SÍ
	NOTA	

RESULTADO DE LA EVALUACIÓN

NO CUMPLE

NOTA. Si el resultado de la evaluación es "NO CUMPLE", el oferente deberá subsanar la propuesta durante el término establecido en el cronograma del proceso o la ley, según el caso.

OBSERVACION: En relación con la validación de aportes al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, si bien el proponente allega certificación suscrita por el revisor fiscal y acredita la idoneidad del mismo, no se aportan las planillas de pago correspondientes a los últimos seis (6) meses, lo

cual impide verificar el cumplimiento integral y continuo de esta obligación. En consecuencia, **el proponente deberá allegar las planillas de pago de los últimos seis (6) meses, conforme a lo exigido por la Entidad.**

Por otra parte, en lo referente a la consulta en el Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC), se evidencia que el documento aportado no corresponde al certificado requerido, toda vez que el archivo allegado hace referencia a un certificado de la Contraloría General de la República. **En este sentido, el proponente deberá aportar el certificado correcto del RNMC, el cual puede ser consultado a través del medio oficial dispuesto por la Policía Nacional.**

Adicional a ello, se solicita al proponente **allegar certificación bancaria vigente,** expedida por la entidad financiera correspondiente, en la cual se evidencie como mínimo el nombre del titular, tipo y número de cuenta, así como su estado activo.

En consecuencia, el proponente **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S. NO CUMPLE** con la totalidad de los requisitos habilitantes de carácter jurídico, por lo cual deberá subsanar las observaciones señaladas dentro del término establecido en el cronograma del proceso, con el fin de acreditar el cumplimiento de las condiciones exigidas por la Entidad.

2) EVALUACIÓN TECNICA

2.1. EVALUACION TECNICA DEL PROPONENTE CFS SOLUTION S.A.S

CENTRO TENOLOGICO DEL MOBILIARIO
MC-ANT-CTM-024-2026 **INFORME DE EVALUACIÓN TÉCNICA**
OBJETO: 5_9205_318 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario.

No.	Proponente	Valor de la propuesta total Secop II	Fecha de presentación
1	CFS SOLUTION SAS		

PROPONENTE				
ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANT	Revisión
1	**Desayuno:** fruta de temporada, café, jugo de fruta, una harina que puede ser arepa, pan o tortilla, huevos y jamón. Nota: Los desayunos deberán estar debidamente empaquetados de forma individual, con servilletas y en embalajes respetuosos con el medio ambiente.	RACIÓN	1	CUMPLE

2	**Almuerzo o Cena** compuesto por: SOPA: 300cc de sopa. La sopa que se suministre debe contener una buena proporción de sólidos y líquidos, excepto en el caso de las cremas. PROTEÍNA DE CARNE: Carne, pescado deshuesado, pollo deshuesado y sin piel, 150 gramos cocidos HARINAS: De arroz, Una porción de 90 gramos y una arepa de 30 gramos. ENERGÉTICO: 80 gramos. ENSALADA: Mezcla de cuatro (4) verduras, 120 gramos (Se permite incluir 2 frutas como intercambio en la mezcla. LÍQUIDO: Jugo natural o vaso de leche de 12 OZ. DULCE O POSTRE: Una (1) porción variable con un peso mínimo de 50 gramos. Nota: El almuerzo deberá presentarse con el respectivo empaque o platos, servilleta y cubiertos, y en empaque amigable con el medio ambiente	RACIÓN	1	CUMPLE
RESULTADO VERIFICACIÓN ECONÓMICA				

Obervaciones: los proponentes cumplen con los criterios de verificación de las propuestas cumpliendo con el precio de menor valor de precio base establecido por la entidad.

VERIFICACIÓN EXPERIENCIA			
REQUISITO			
		CUMPLE	NO CUMPLE
1	Certificados de Experiencia: El PROPONENTE deberá presentar mínimo 1 y máximo 3 certificaciones expedidas por el funcionario competente de la respectiva entidad pública o privada con las que haya suscrito contratos en el último año, que hayan tenido relación directa con el objeto del presente proceso, por valor igual o superior al presupuesto proyectado.	X	
2	Certificado de Manipulación de alimentos: El PROPONENTE deberá presentar el listado del personal el cual deberá ser idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la	X	

	normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.		
3	Personal Especializado: El PROPONENTE deberá presentar la hoja de vida con los respectivos anexos de un Ingeniero de alimentos, Tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional auxiliar respectivamente, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio. El profesional o tecnólogo requerido, deberá acreditar en el momento de la presentación de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a Entidades públicas o privadas de mínimo un (1) año. El anterior	X	

	profesional o tecnólogo tendrá las siguientes responsabilidades:		
4	Local y Equipo: El proponente deberá presentar (1) certificación firmada por el representante legal y registro fotográfico en el cual demuestre que cuenta con su propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de las raciones, en calidad y cantidad suficiente según el número de usuarios a atender. Además, el proponente debe certificar que sus instalaciones están a 200 metros de distancia de las	X	

	instalaciones del CTMA, en Itagüí- Antioquia y la entidad validará dicha información.		
Resultado Verificación Requisitos Habilitantes de Experiencia			
Itagüí - Antioquia, a los (24) días del mes de abril de 2026			



EDEN NATALIA ALVAREZ PALACIO

Evaluador

OBSERVACION: Una vez realizada la verificación de la propuesta presentada por el proponente CFS SOLUTION S.A.S., en el marco del proceso de mínima cuantía MC-ANT-CTM-024-2026, cuyo objeto es "5_9205_318 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario", se concluye lo siguiente:

En cuanto a la evaluación técnica, se evidencia que el proponente cumple con la totalidad de las especificaciones técnicas exigidas por la Entidad, en relación con la composición de las raciones, condiciones de empaque, presentación de los alimentos y demás características requeridas en los estudios previos.

Así mismo, en la verificación de experiencia, el proponente acredita el cumplimiento de los requisitos habilitantes establecidos, incluyendo certificaciones de experiencia, personal idóneo para la manipulación de alimentos, personal especializado con formación y experiencia en el área, así como la disponibilidad de local, equipos e infraestructura necesaria para la adecuada ejecución del contrato.

En consecuencia, el proponente CFS SOLUTION S.A.S. CUMPLE con los requisitos técnicos y de experiencia exigidos por la Entidad, por lo cual se encuentra HABILITADO en el componente técnico para continuar en el proceso de selección.

2.2. EVALUACIÓN TÉCNICA DEL PROPONENTE INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S

CENTRO TENOLOGICO DEL MOBILIARIO

MC-ANT-CTM-024-2026

INFORME DE EVALUACIÓN TÉCNICA

OBJETO: 5_9205_318 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario.

No.	Proponente	Valor de la propuesta total Secop II	Fecha de presentación
1	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S		

Observaciones: los proponentes cumplen con los criterios de verificación de las propuestas cumpliendo con el precio de menor valor de precio base establecido por la entidad.

VERIFICACIÓN EXPERIENCIA			
REQUISITO		**REVISIÓN**	
		CUMPLE	**NO CUMPLE**
1	Certificados de Experiencia: El PROPONENTE deberá presentar mínimo 1 y máximo 3 certificaciones expedidas por el funcionario competente de la respectiva entidad pública o privada con las que haya suscrito contratos en el último año, que hayan tenido relación directa con el objeto del presente proceso, por valor igual o superior al presupuesto proyectado.	X	

2	Certificado de Manipulación de alimentos: El PROPONENTE deberá presentar el listado del personal el cual deberá ser idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.	X	

3	Personal Especializado: El PROPONENTE deberá presentar la hoja de vida con los respectivos anexos de un Ingeniero de alimentos, Tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional auxiliar respectivamente, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio. El profesional o tecnólogo requerido, deberá acreditar en el momento de la presentación de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a Entidades públicas o privadas de mínimo un (1) año. El anterior profesional o tecnólogo tendrá las siguientes responsabilidades:	X	

4	Local y Equipo: El proponente deberá presentar (1) certificación firmada por el representante legal y registro fotográfico en el cual demuestre que cuenta con su propio menaje de cocina, equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de las raciones, en calidad y cantidad suficiente según el número de usuarios a atender. Además, el proponente debe certificar que sus instalaciones están a 200 metros de distancia de las instalaciones del CTM, en Itagüí- Antioquia y la entidad validará dicha información.		**X**
Resultado Verificación Requisitos Habilitantes de Experiencia			
Itagüí - Antioquia, a los (24) días del mes de abril de 2026			



EDEN NATALIA ALVAREZ PALACIO

Evaluador

OBSERVACION: Una vez realizada la verificación de la propuesta presentada por el proponente INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S., en el marco del proceso de mínima cuantía MC-ANT-CTM-024-2026, cuyo objeto es "5_9205_318 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de Bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario", se concluye lo siguiente:

Si bien el proponente cumple con la mayoría de los requisitos técnicos y de experiencia exigidos por la Entidad, tales como la acreditación de experiencia, personal idóneo para la manipulación de alimentos, personal especializado y condiciones operativas para la prestación del servicio, no cumple con la totalidad de los requisitos habilitantes, específicamente en lo relacionado con el requisito de local e infraestructura.

En efecto, conforme a la verificación realizada por la Entidad, se evidencia que las instalaciones del proponente no se encuentran ubicadas dentro del radio máximo exigido de 200 metros respecto al Centro Tecnológico del Mobiliario, sino a una distancia aproximada de 2.7 kilómetros, lo cual contraviene de manera directa lo establecido en los estudios previos.

Dicho requisito resulta esencial para garantizar la oportunidad, calidad y condiciones óptimas en la entrega de las raciones, en atención a la naturaleza del servicio a contratar.

En consecuencia, el proponente INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S. NO CUMPLE con los requisitos técnicos habilitantes exigidos por la Entidad, razón por la cual su propuesta se encuentra NO HABILITADA en el componente técnico.

3) EVALUACION ECONOMICA

ORDEN DE ELEGIBILIDAD	PROPONENTE	VALOR	CUMPLIMIENTO
1	CFS SOLUTION SAS	$ 33.362	CUMPLE
2	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN SAS	$ 34.800	CUMPLE

Una vez realizada la evaluación económica de las dos ofertas, se evidenció que el proponente INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S. presenta valores inferiores antes de impuestos; no obstante, su propuesta supera en valor total a la presentada por CFS SOLUTION S.A.S., debido a la aplicación del IVA del 19%.

En consecuencia, se hace necesario solicitar la correspondiente aclaración, con el fin de garantizar la evaluación de las ofertas en condiciones de igualdad y comparabilidad.

A continuación, la solicitud:

Solicitud de aclaración – Oferta económica proceso MC-ANT-CTM-024-2026
Proponente INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN SAS
Cordial saludo,
En el marco del proceso de contratación No. MC-ANT-CTM-024-2026 cuyo objeto es5_9205_318 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario y una vez realizada la revisión de las ofertas económicas presentadas, la Entidad evidenció que en su propuesta se aplicó el Impuesto sobre las Ventas (IVA) del 19% para los servicios de suministro de desayunos, almuerzos y refrigerios.
Teniendo en cuenta que este tipo de servicios, por regla general, se encuentra gravado con el Impuesto Nacional al Consumo (INC) del 8%, se solicita de manera respetuosa se sirva aclarar y sustentar el tratamiento tributario aplicado en su oferta, indicando:

1. El régimen tributario bajo el cual opera para la prestación de este servicio.
2. La justificación normativa que soporta la aplicación del IVA del 19% en lugar del INC del 8%.
3. Si el valor ofertado se mantiene en las mismas condiciones económicas presentadas inicialmente.

Lo anterior, con el fin de garantizar la correcta evaluación de las ofertas bajo el principio de selección objetiva y la adecuada comparabilidad de estas.

Agradecemos remitir su respuesta dentro del plazo establecido.

4) <u>EVALUACION SST</u>

4.1 EVALUACION SST CFS SOLUTION S.A.S

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA		CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES

		APOYO TÉCNICO REQUERIDO	SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes Externos)			**CFS SOLUTIONS SAS**			
Allegar una declaración 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.	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	x			
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.	Precontractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	x			Se envía 1 certificado

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: Se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.	Precontractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	x			
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	x			

De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	x			
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías, casinos, casetas, restaurantes preparación y expendio dentro de las instalaciones de la entidad)						
Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, tendrá 3 meses para la entrega del concepto.	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	x			

- Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, tendrá 1 mes para la entrega del concepto.						
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del "Programa *de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías"* y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	x			

Cumplir con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), con respecto a sus componentes: Seguridad y Salud en el Trabajo Sanitario Ambiental Nutricional Inspección y Seguimiento	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental		x		Adjuntar programa de inocuidad alimentaria.
Requisitos transversales para el prestador de los servicios						

Opción 1: 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 y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL. **Opción 2:** 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 y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec.	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo		x		Adjuntar certificado de autoevaluación de estándares mínimos del año 2025 con vigencia del 2026.

1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. **Nota: Para las opciones 1 y 2 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%						

Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. **Nota: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo			x	

4.2. *EVALUACION SST INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S*

DESCRIPCIÓN DEL CRITERIO	ETAPA	APOYO TÉCNICO REQUERIDO	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
			SI	NO	N/A	(Indique aquí el documento que soporta su respuesta o la razón de que no aplique la disposición)
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías o restaurantes Externos)			INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN SAS			
Allegar una declaración 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.	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	x			
Relación del personal que realiza manipulación de alimentos con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM	Precontractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	x			

y conocimientos de manipulación higiénica.						
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: Se debe entregar el certificado como capacitador en educación sanitaria.	Precontractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo		x		Adjuntar documento del plan de capacitación anual
Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del "Programa de	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental		x		

Inocuidad Alimentaria" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).						
De acuerdo al riesgo en salud pública de los alimentos de expendio o preparación, solicitar notificación sanitaria para alimentos con menor riesgo en salud pública, permiso sanitario para alimentos con riesgo medio en salud pública y registro sanitario para alimentos con alto riesgo en salud pública	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	x			
Criterios para Contratar el Servicio de Alimentación (cafeterías, casinos, casetas, restaurantes preparación y expendio dentro de las instalaciones de la entidad)						

Presentar copia del concepto sanitario expedido por la Secretaría de Salud o autoridad competente para la actividad de expendio de alimentos y/o preparación de alimentos vigente. En caso de no tenerla, presentar copia de solicitud de concepto sanitario ante la secretaria de salud o autoridad competente en un plazo no mayor a 15 días a partir de la suscripción del contrato. - Cuando la actividad principal sea expendio de alimentos, tendrá 3 meses para la entrega del concepto. - Cuando la actividad principal sea preparación de alimentos, tendrá 1 mes para la entrega del concepto.	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	x			

Entregar copia del Plan de Saneamiento actualizado. (Programas, Procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables). Nota: El SENA podrá verificar en cualquier momento que se cumpla con los lineamientos del "Programa *de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías"* y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA).	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	x			
Cumplir con los lineamientos del "Programa de Inocuidad Alimentaria con Lineamientos Para Restaurantes y Cafeterías" y/o versiones que lo sustituyan ubicado en la plataforma CompromISO (SENA), con respecto a sus componentes: Seguridad y Salud en el Trabajo Sanitario Ambiental Nutricional Inspección y Seguimiento	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental	x			
Requisitos transversales para el prestador de los servicios						

Opción 1: 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 y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación de estándares mínimos emitido por ARL. **Opción 2:** 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 y/o Curso de 20 Horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo del profesional del responsable del SG-SST. 3. Certificación de autoevaluación emitida por Ministerio de Trabajo del año inmediatamente anterior - Dec.	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo		x		Adjuntar certificado de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo firmado por el representante legal, fotocopia de cedula del profesional de seguridad y salud ocupacional junto con curso de 50 o 20 horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo.

1072/2015(2.2.4.6.1) y Res 0312-2019. **Nota: Para las opciones 1 y 2 incluir el respectivo plan de mejora de acuerdo a la autoevaluación de estándares mínimos aplicables; si el puntaje obtenido es menor al 85%						

Personas Independientes: Certificación Firmada por el representante legal donde indique que es persona natural que no tiene trabajadores a cargo y no está obligada a implementar el Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. **Nota: De acuerdo con la resolución 0312 de 2019 en el Parágrafo 2. No están obligados a implementar los Estándares Mínimos los trabajadores independientes con afiliación voluntaria al Sistema General de Riesgos Laborales de que trata la Sección 5 del Capítulo 2 del Título 4 de la Parte 2 del Libro 2 del Decreto 1072 de 2015, Único Reglamentario del Sector Trabajo.	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo			x	

CONCLUSIONES COMITÉ SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

La empresa CFS SOLUTIONS SAS no cumple y debe adjuntar los siguientes documentos:

1. Auto evaluación de estándares mínimos del año 2025 con vigencia del 2026 se adjunta año 2024.
2. Adjunta programa de inocuidad alimentaria.

La empresa INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN SAS no cumple y debe adjuntar la siguiente documentación:

1. Adjuntar documento del plan de capacitación anual.
2. Adjuntar certificado de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo firmado por el representante legal, fotocopia de cedula del profesional de seguridad y salud ocupacional junto con curso de 50 o 20 horas y licencia de seguridad y salud en el trabajo.

5) **CONCLUSIONES GENERALES**

De acuerdo con la evaluación parcial realizada dentro del Proceso de Mínima Cuantía Nro. MC-ANT-CTM-024-2026, cuyo objeto es "5_9205_318 Contratar el servicio de alimentación para el desarrollo de las actividades del plan de bienestar al aprendiz del Centro Tecnológico del Mobiliario", el Comité Evaluador concluye que los proponentes **CFS SOLUTION S.A.S.** e **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.** no cumplen en su totalidad con los requisitos habilitantes exigidos por la Entidad, razón por la cual se requiere la subsanación de las observaciones identificadas en cada componente evaluado.
En este sentido, se procede a requerir a cada proponente de manera puntual, conforme a lo evidenciado en la evaluación:

REQUERIMIENTO – CFS SOLUTION S.A.S.

Componente Jurídico:

- Aportar el Registro Único Tributario (RUT) actualizado, teniendo en cuenta que el documento allegado presenta una fecha de expedición superior a treinta (30) días.
- Aportar el certificado de antecedentes disciplinarios de la revisora fiscal expedido por la Junta Central de Contadores.
- Aportar las planillas de pago correspondientes a los últimos seis (6) meses del Sistema de Seguridad Social y Parafiscales.
- Aportar el certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la República, generado a través del medio oficial.
- Aportar el certificado de antecedentes disciplinarios de la persona jurídica.
- Aportar los certificados correspondientes a la consulta en el Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC) de la persona jurídica y del representante legal.
- Aportar certificación bancaria vigente, expedida por la entidad financiera correspondiente, en la cual se evidencie como mínimo el nombre del titular, tipo y número de cuenta, así como su estado activo.

Componente SST:

- Adjuntar certificado de autoevaluación de estándares mínimos del año 2025 con vigencia del 2026, teniendo en cuenta que se adjunta el correspondiente al año 2024.
- Adjuntar programa de inocuidad alimentaria.

REQUERIMIENTO – INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.

Componente Jurídico:

- Aportar las planillas de pago correspondientes a los últimos seis (6) meses del Sistema de Seguridad Social y Parafiscales.
- Aportar el certificado correcto del Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC), teniendo en cuenta que el documento allegado no corresponde al requerido.
- Aportar certificación bancaria vigente, expedida por la entidad financiera correspondiente, en la cual se evidencie como mínimo el nombre del titular, tipo y número de cuenta, así como su estado activo.

Componente Técnico:

- Subsanar el requisito de local e infraestructura, en relación con la distancia exigida de máximo 200 metros respecto al Centro Tecnológico del Mobiliario.

Componente SST:

- Adjuntar documento del plan de capacitación anual.
- Adjuntar certificado del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo firmado por el representante legal, junto con fotocopia de cédula del profesional responsable, certificado de curso de 50 o 20 horas y licencia en seguridad y salud en el trabajo.

Aclaración – Oferta Económica

Se requiere aclarar y sustentar el tratamiento tributario aplicado en su oferta, indicando:

1. El régimen tributario bajo el cual opera para la prestación del servicio.
2. La justificación normativa que soporta la aplicación del IVA del 19% en lugar del Impuesto Nacional al Consumo (INC) del 8%.
3. Si el valor ofertado se mantiene en las mismas condiciones económicas presentadas inicialmente.

Se informa a los proponentes que cuentan con plazo para subsanar las observaciones anteriormente señaladas **hasta el día 30 de abril de 2026 a las 05:00 p.m.**

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 7 DE LA LEY 527 DE 1999, LOS EVALUADORES APROBARON EL PRESENTE CONSOLIDADO A TRAVÉS DEL CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL (MENSAJE DE DATOS), EL CUAL SE ENTIENDE COMO MÉTODO QUE (i) PERMITE IDENTIFICAR AL INICIADOR DE UN MENSAJE DE DATOS Y (ii) QUE INDICA QUE EL CONTENIDO REMITIDO CUENTA CON SU APROBACIÓN. LA FECHA DEL DOCUMENTO SERÁ LA QUE CONSTE EN LA PLATAFORMA.

Anexos: Correos electrónicos en donde se evidencia la aprobación del consolidado emitida por los evaluadores.
Elaboró: Isabella Tobón Franco – Contratista Bienes y servicios.