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

INFORME DE EVALUACIÓN FINAL 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 las ofertas presentadas dentro del Proceso MC-ANT-CTM-024-2026 por las empresas **CFS SOLUTION S.A.S., INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S., ALTOVAR COCINA INDUSTRIAL S.A.S. y ANELL BARRANQUILLA**.

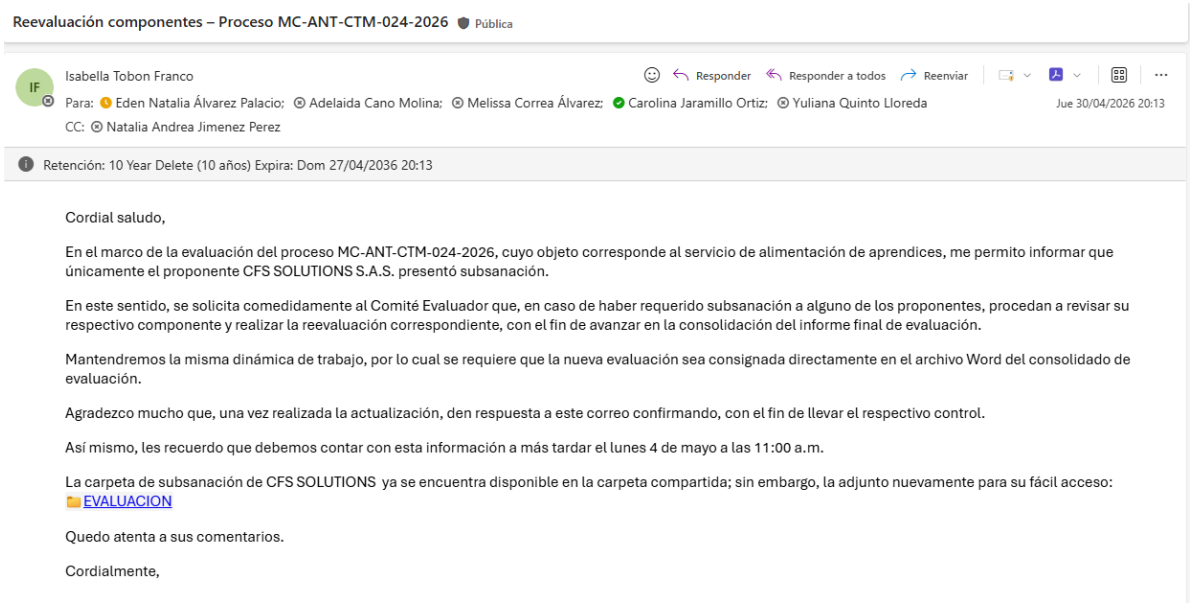
En desarrollo del proceso, se efectuó una evaluación parcial inicial, en la cual se identificaron aspectos susceptibles de subsanación por parte de algunos proponentes, otorgándose el término correspondiente para ello.

En consecuencia, el Comité Evaluador, en atención a lo dispuesto para los procesos de mínima cuantía, y particularmente al criterio de selección basado en el menor precio, procedió a efectuar la evaluación final de los requisitos habilitantes 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.

Dicha evaluación se realizó con base en la información inicialmente aportada, así como en aquella allegada durante la etapa de subsanación, con el fin de garantizar la eficiencia del proceso y la aplicación del principio de economía, conforme a la normativa vigente, de acuerdo con lo siguiente:

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

CORREOS ELECTRONICOS APROBACIÓN CONSOLIDADO EVALUADOR



Reevaluación componentes – Proceso MC-ANT-CTM-024-2026 Pública

IF Isabella Tobon Franco — Responder | Responder a todos | Reenviar

Para: Eden Natalia Álvarez Palacio; Adelaida Cano Molina; Melissa Correa Álvarez; Carolina Jaramillo Ortiz; Yuliana Quinto Lloreda — Jue 30/04/2026 20:13

CC: Natalia Andrea Jimenez Perez

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Dom 27/04/2036 20:13

Cordial saludo,

En el marco de la evaluación del proceso MC-ANT-CTM-024-2026, cuyo objeto corresponde al servicio de alimentación de aprendices, me permito informar que únicamente el proponente CFS SOLUTIONS S.A.S. presentó subsanación.

En este sentido, se solicita comedidamente al Comité Evaluador que, en caso de haber requerido subsanación a alguno de los proponentes, procedan a revisar su respectivo componente y realizar la reevaluación correspondiente, con el fin de avanzar en la consolidación del informe final de evaluación.

Mantendremos la misma dinámica de trabajo, por lo cual se requiere que la nueva evaluación sea consignada directamente en el archivo Word del consolidado de evaluación.

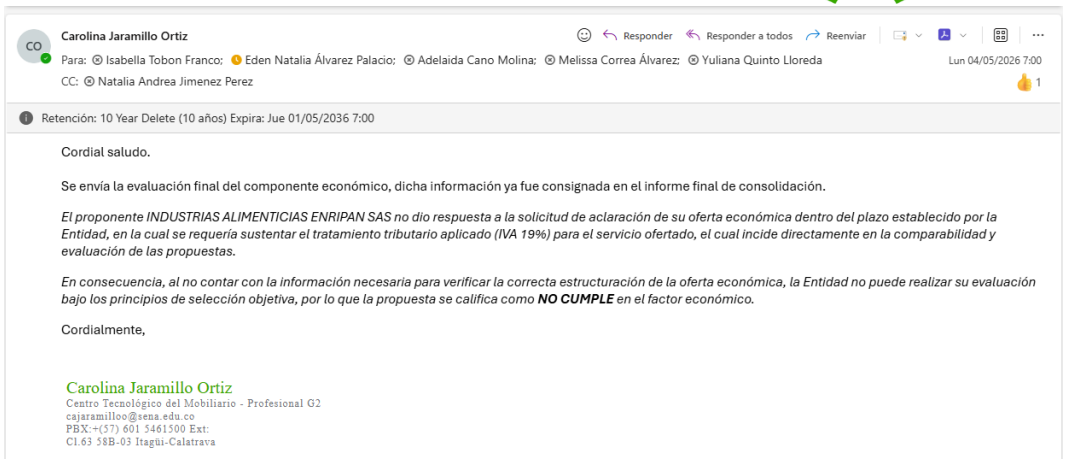
Agradezco mucho que, una vez realizada la actualización, den respuesta a este correo confirmando, con el fin de llevar el respectivo control.

Así mismo, les recuerdo que debemos contar con esta información a más tardar el lunes 4 de mayo a las 11:00 a.m.

La carpeta de subsanación de CFS SOLUTIONS ya se encuentra disponible en la carpeta compartida; sin embargo, la adjunto nuevamente para su fácil acceso:
EVALUACION

Quedo atenta a sus comentarios.

Cordialmente,



Carolina Jaramillo Ortiz — Responder | Responder a todos | Reenviar

Para: Isabella Tobon Franco; Eden Natalia Álvarez Palacio; Adelaida Cano Molina; Melissa Correa Álvarez; Yuliana Quinto Lloreda — Lun 04/05/2026 7:00

CC: Natalia Andrea Jimenez Perez — 1

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 01/05/2036 7:00

Cordial saludo.

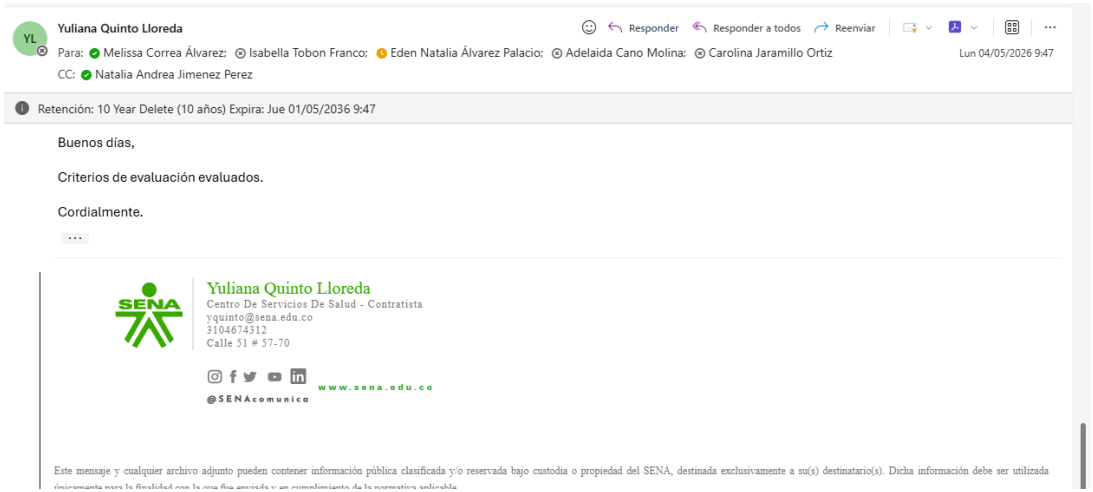
Se envía la evaluación final del componente económico, dicha información ya fue consignada en el informe final de consolidación.

El proponente INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN SAS no dio respuesta a la solicitud de aclaración de su oferta económica dentro del plazo establecido por la Entidad, en la cual se requería sustentar el tratamiento tributario aplicado (IVA 19%) para el servicio ofertado, el cual incide directamente en la comparabilidad y evaluación de las propuestas.

*En consecuencia, al no contar con la información necesaria para verificar la correcta estructuración de la oferta económica, la Entidad no puede realizar su evaluación bajo los principios de selección objetiva, por lo que la propuesta se califica como **NO CUMPLE** en el factor económico.*

Cordialmente,

Carolina Jaramillo Ortiz
Centro Tecnológico del Mobiliario - Profesional G2
cajaramilloo@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:
Cl.63 58B-03 Itagüi-Calatrava



Yuliana Quinto Lloreda — Responder | Responder a todos | Reenviar

Para: Melissa Correa Álvarez; Isabella Tobon Franco; Eden Natalia Álvarez Palacio; Adelaida Cano Molina; Carolina Jaramillo Ortiz — Lun 04/05/2026 9:47

CC: Natalia Andrea Jimenez Perez

Retención: 10 Year Delete (10 años) Expira: Jue 01/05/2036 9:47

Buenos días,

Criterios de evaluación evaluados.

Cordialmente.

Yuliana Quinto Lloreda
Centro De Servicios De Salud - Contratista
yquinto@sena.edu.co
3104674312
Calle 51 # 57-70

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada

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		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)		SÍ
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	
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	**SÍ**
	NOTA	

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

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 el marco de la evaluación jurídica inicial, se evidenciaron algunas inconsistencias en la documentación aportada por el proponente, relacionadas con la vigencia del Registro Único Tributario (RUT), la acreditación de aportes al Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, la presentación de certificados de antecedentes (fiscales, disciplinarios y RNMC), así como la ausencia de certificación bancaria vigente, entre otros aspectos señalados en la evaluación parcial.

No obstante, se deja constancia de que el proponente **CFS SOLUTION S.A.S.** allegó dentro del término establecido en el cronograma del proceso la documentación requerida en etapa de subsanación, atendiendo integralmente las observaciones formuladas por la Entidad.

En consecuencia, una vez verificada la información aportada en dicha etapa, **se evidencia el cumplimiento de los requisitos habilitantes de carácter jurídico exigidos**, por lo cual el proponente **CUMPLE** dentro del componente habilitante jurídico.

1.2. ***EVALUACION JURIDICA INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN 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.	**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, se evidenció que, si bien el proponente allegó certificación suscrita por el revisor fiscal y acreditó la idoneidad del mismo, no aportó las planillas de pago correspondientes a los últimos seis (6) meses, lo cual impedía verificar el cumplimiento integral y continuo de esta obligación.

Así mismo, en lo referente a la consulta en el Registro Nacional de Medidas Correctivas (RNMC), se constató que el documento aportado no correspondía al certificado requerido, toda vez que hacía referencia a un certificado de la Contraloría General de la República.

De igual forma, no se allegó 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, se requirió al proponente subsanar las observaciones señaladas dentro del término establecido en el cronograma del proceso. No obstante, el proponente **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.** no subsanó dentro del término otorgado.

Por lo anterior, el proponente **NO CUMPLE** con la totalidad de los requisitos habilitantes de carácter jurídico exigidos 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 surtida la etapa de verificación y evaluación de la propuesta presentada por el proponente INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S., dentro 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", la Entidad se permite concluir:

En la evaluación parcial se evidenció que, si bien el proponente cumplía con la mayoría de los requisitos técnicos y de experiencia exigidos, no acreditaba el cumplimiento del requisito habilitante relacionado con la ubicación del local e infraestructura, toda vez que sus instalaciones se encontraban a una distancia aproximada de 2.7 kilómetros del Centro Tecnológico del Mobiliario, superando el radio máximo exigido de 200 metros establecido en los estudios previos.

En atención a lo anterior, la Entidad otorgó la oportunidad de subsanar dicha situación dentro del término establecido en el cronograma del proceso. No obstante, se verificó que el proponente no allegó la documentación ni realizó las acciones necesarias para subsanar el requisito dentro del plazo concedido.

Dado que el requisito de ubicación resulta esencial para garantizar la oportunidad, calidad y condiciones óptimas en la prestación del servicio, y considerando que no fue subsanado en debida forma y dentro del término previsto, se concluye que el proponente NO CUMPLE con los requisitos técnicos habilitantes exigidos por la Entidad.

En consecuencia, la propuesta presentada por el proponente NO SE ENCUENTRA HABILITADO 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	NO 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.

Ahora bien, el proponente INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN SAS no dio respuesta a la solicitud de aclaración de su oferta económica dentro del plazo establecido por la Entidad, en la cual se requería sustentar el tratamiento tributario aplicado (IVA 19%) para el servicio ofertado, el cual incide directamente en la comparabilidad y evaluación de las propuestas.

En consecuencia, al no contar con la información necesaria para verificar la correcta estructuración de la oferta económica, la Entidad no puede realizar su evaluación bajo los principios de selección objetiva, por lo que la propuesta se califica como **NO CUMPLE** en el factor económico.

4) **EVALUACION SST**

4.1 EVALUACION SST CFS SOLUTION 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)			**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. - 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			

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 y	Precontractual	Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo	x			

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 Inocuidad	Precontractual	Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en articulación con Sistema de Gestión Ambiental		x		

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

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 solicito a los proponentes subsanar ciertos aspectos en materia de SST, en este sentido, el proponente **CFS SOLUTION S.A.S** presento su subsanación dentro del término requerido y una vez evaluados dichos componentes se concluye que el proponente **CFS SOLUTION S.A.S.** cumple con los documentos exigidos por la entidad en materia de SST, por lo cual se encuentra HABILITADO.

Por su parte, **INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S.** no cumple en su totalidad con los requisitos habilitantes exigidos por la Entidad puesto que no subsano dentro del término requerido por lo tanto se determina que el mismo NO CUMPLE.

5) **CONCLUSIONES GENERALES**

De conformidad con la evaluación final consolidada realizada dentro del proceso de mínima cuantía No. 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 una vez surtidas las etapas de evaluación parcial y final, así como el periodo de subsanación establecido en el cronograma del proceso, se verificó el cumplimiento de los requisitos habilitantes por parte de los proponentes evaluados, conforme a los criterios definidos en la invitación pública.

Que el proponente CFS SOLUTION S.A.S. acreditó el cumplimiento de la totalidad de los requisitos habilitantes en los componentes jurídico, técnico, económico y de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), incluyendo la subsanación oportuna de las observaciones formuladas durante la evaluación parcial, razón por la cual su propuesta se encuentra **HABILITADA**.

Que el proponente INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ENRIPAN S.A.S. no cumplió con los requisitos habilitantes en los componentes jurídico, técnico, económico y de SST, y adicionalmente **no subsanó dentro del término establecido por la Entidad** las observaciones formuladas, por lo cual su propuesta se encuentra **NO HABILITADA**.

Que, conforme al criterio de selección establecido para el presente proceso de mínima cuantía, consistente en el menor precio, y una vez verificado el cumplimiento de los requisitos habilitantes, el proponente CFS SOLUTION S.A.S. cumple integralmente con las condiciones exigidas por la Entidad.

RECOMENDACIÓN AL ORDENADOR DEL GASTO

El Comité Evaluador designado mediante Comunicación interna recomienda al subdirector de Centro Tecnológico del Mobiliario del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA, **adjudicar el proceso** de Mínima cuantía al proponente **CFS SOLUTION S.A.S..,** identificado con NIT. 900432387-3.

Lo anterior, toda vez que en virtud de los resultados obtenidos en la verificación de los requisitos habilitantes el referido oferente dio cumplimiento a los criterios de selección definidos por la Entidad en la invitación pública.

La presente recomendación es brindada a la luz de los principios que rigen los procedimientos de escogencia de los contratistas de las entidades estatales.

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.