Ministerio de Trabajo
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Regional Valle
Direccion Regional Valle

VERIFICACION REQUISITOS TECNICOS HABILITANTES

PROCESO MINIMA CUANTIA MC-VLL-00019- 2026

Contratar el apoyo logístico y gastronómico, para la atención de los encuentros empresariales para divulgación de los servicios de intermediación laboral de la APE. Vigencia 2026 a nivel Regional Valle

PROPONENTE	CRITERIOS TECNICOSB16:E19E33B16:E20BB16:E26	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	1. El proponente deberá entregar documento con ficha técnica de los servicios ofertados por ítem.	X		El oferente presenta la Ficha Técnica detallada de cada uno de los servicios requeridos por la entidad.
	El proponente deberá entregar 10 opciones de menú por cada ítem ofertado con su respectivo gramaje (refrigerios y desayunos). Nota: tener en cuenta los sugeridos en el cuadro técnico Así mismo, se deberá presentar junto con la propuesta el análisis cuantitativo y la tabla de distribución calórica (kilocalorías, proteínas, grasas y carbohidratos totales) para cada uno de los menús ofertados, conforme a la Tabla de Composición de Alimentos Colombiana – TCAC 2018 del ICBF. Los menús deberán ser elaborados y firmados por un(a) nutricionista-dietista, y se deberá adjuntar a la propuesta su hoja de vida, título profesional y tarjeta profesional.	X		El oferente aporta 10 opciones de menús para desayunos y 10 para refrigerios, incluyendo su respectiva ficha técnica, análisis cuantitativo y tabla de distribución calórica según la TCAC 2018 del ICBF. Asimismo, adjunta la hoja de vida del nutricionista con soportes de título y tarjeta profesional.
	El proponente deberá allegar con su oferta copia del permiso sanitario de funcionamiento vigente: que corresponde al documento que expide la autoridad sanitaria competente de una localidad, donde se certifica que el establecimiento donde se confeccionan los alimentos cumple con los requisitos dispuestos en la normatividad vigente, su respectiva acta de visita de inspección, vigilancia y control sanitaria no superior a un año emitida por el funcionario de la localidad y uso del suelo vigentes, de lo contrario la propuesta será rechazada.	X		El oferente aporta el Acta de Inspección Sanitaria para establecimientos de preparación de alimentos No. 007340-25 (CAFETERÍA SAJOMA COLROSARIO), con fecha del 22/04/2026, junto con el concepto de uso de suelo vigente.
	El proponente deberá presentar, junto con su oferta, copia del uso de suelo vigente, en el cual se evidencie que la dirección registrada coincide con la indicada en el Certificado de Cámara de Comercio y en el RUT actualizado, documentos en los cuales deberá constar la actividad económica 5611.	X		El oferente aporta el Concepto de Uso de Suelo del predio de operación, donde consta la actividad económica permitida 5611. De igual manera, se evidencia el RUT con dicha actividad registrada.
	El proponente deberá garantizar que cumple con todas las normas de higiene y salubridad para la confección de alimentos. Anexar certificados de fumigación - el Plan de Saneamiento Básico actualizado a la vigencia 2026 del Proponente, de lo contrario la propuesta será rechazada.	X		El oferente aporta Certificado de fumigacion vigente y Plan de saneamiento basico vigente.

PROPONENTE	CRITERIOS TECNICOSB16:E19E33B16:E20BB16:E26	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
SAJOMA	El proponente deberá acreditar que cuenta con mínimo UN (1) vehículo (s) destinados al transporte y distribución de alimentos, los cuales deberán cumplir con las condiciones técnicas, sanitarias y operativas requeridas. Para tal efecto, deberá aportar la siguiente documentación por cada vehículo: • Copia del acta de inspección, vigilancia y control con concepto sanitario favorable. • Fotocopia del SOAT vigente. • Certificado de revisión técnico-mecánica vigente. • Tarjeta de propiedad. Así mismo, respecto a los conductores, se deberá adjuntar: • Licencia de conducción vigente. • Copia del documento de identidad. • Certificación en manipulación de alimentos. • Certificado médico que acredite aptitud para la manipulación de alimentos. Adicionalmente, se deberá evidenciar que los vehículos cumplen con los requisitos básicos para el transporte de alimentos, tales como: • Señalización visible con la leyenda “Transporte de Alimentos” en ambos laterales. • Dotación adecuada, incluyendo estibas plásticas y canastillas.	X		El oferente acredita la documentación vigente del vehículo de placas KUL745: acta de inspección con concepto favorable, SOAT, revisión técnico-mecánica y tarjeta de propiedad. Respecto al conductor, se adjunta licencia, documento de identidad, curso de manipulación y certificado médico de aptitud. El vehículo cumple con la señalización y dotación requeridas.
	El proponente deberá allegar con su oferta copia de los Certificados donde se acredite que los trabajadores o manipuladores de alimentos (mínimo 2) que se encargaran de preparación de los alimentos se encuentran exentos de enfermedades infectocontagiosas que generen riesgo para la salud del consumidor, de lo contrario la propuesta será rechazada.	X		El oferente aporta Examenes Medicos Ocupacionales de MARIA DEL PILAR CARABALI CC 38460946 y LEIDY JOHANA HUAZA MULADO CC 1144048126 con Aptitud para manipular alimentos vigentes
	El proponente deberá allegar con su oferta copia del carnet vigente de manipuladores de alimentos del personal que elaborará los alimentos (mínimo 2) que expide la autoridad sanitaria competente de una localidad, por medio del cual se autoriza para ejercer el oficio de manipulador de alimentos, de lo contrario la propuesta será rechazada. En caso de que el futuro contratista, llegare a realizar modificaciones con respecto a este personal deberá notificar el cambio al supervisor del contrato, deberá allegar copia del carnet vigente de manipuladores de alimentos del personal que elaborará los alimentos que expide la autoridad sanitaria competente de una localidad, por medio del cual se autoriza para ejercer el oficio de manipulador de alimentos	X		El oferente aporta Carnet de manipulacion de alimentos vigentes de MARIA DEL PILAR CARABALI CC 38460946 y LEIDY JOHANA HUAZA MULADO CC 1144048126
	El proponente debe tener experiencia mínima de dos (2) años, y presentar máximo dos (02) certificaciones o recibo a satisfacción o acta de liquidación firmadas donde se evidencie la ejecución del contrato público o privado los cuales se encuentren relacionados con el objeto a contratar, y que cada este por el valor del presupuesto oficial o lo supere establecido por la Entidad. La Entidad se reserva el derecho a solicitar la copia de los contratos	X		El oferente aporta 2 certificados de experiencia donde se evidencia que el objeto del contrato esta relacionado con el presente proceso de selección
	por lo menos uno de los contratos validos aportados como experiencia general deberá contener dentro de su objeto, alcance, actividades u obligaciones con experiencia especifica “preparación y suministro de alimentos preparados en sitio en por lo menos dos tiempos de comida (Desayuno , almuerzo y/o cena)”; no se aceptaran certificaciones de alimentos con entrega a domicilio que no sean preparados y entregados en sitio, Nota: En ningún caso se podrá acreditar la experiencia en tiempos con servicios referidos a: Ensamblaje, embalaje o distribución de raciones de campaña, raciones industrializadas, refrigerios o paquetes de refrigerio, por ejemplo: pasabocas, sándwiches empanadas o similares, el no cumplimiento de este requisito de la experiencia especifica se tomara como rechazado.	X		El oferente acredita experiencia específica en la preparación y suministro de alimentos entregados en sitio, mediante certificación emitida por la USPEC.

PROPONENTE	CRITERIOS TECNICOSB16:E19E33B16:E20BB16:E26	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
	el proponente deberá acreditar como mínimo dentro de los contratos la certificación de entrega de mínimo 300 raciones de desayuno almuerzo o cena es decir 300 desayunos diarios, 300 almuerzos diarios, 300 cenas diarios (se aclara que el mínimo es 300 raciones en cada tiempo de comida) no se permite sumar las cantidades, es el mínimo que solicita la Entidad para garantizar una buena ejecución.	X		El oferente acredita suministro diario de 7036 raciones diarias mediante documento emitido por la USPEC, cumpliendo con el mínimo de raciones exigido por la entidad.
	EXPERIENCIA CON ENTIDAD PUBLICA	X		El oferente aporta dos certificados emitido por entidad contratante UNIDAD DE SERVICIOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS USPEC
	El proponente debe contar con establecimiento comercial en Cali (se verificará en cámara de comercio)	X		El oferente aporta certificado de Camara de cali donde se evidencia el establecimiento de comercio en la ciudad de Cali
	PERSONAL MINIMO REQUERIDO			
	Coordinador General: Formacion academica: TTítulo profesional en cualquier disciplina académica, otorgado por institución de educación superior debidamente reconocida por el Ministerio de Educación Nacional, con título de posgrado en modalidad de especialización expedido por institución de educación superior*. R**EQUISITOS Experiencia general y/o especifica /otros adicionales:**Experiencia mínima de tres (3) años en proyectos logísticos o sociales con Entidades públicas o privadas contados a partir de la fecha de graduación que se encuentre vinculado a la planta de personal del oferente con las respectivas planillas de seguridad social de los últimos 6 meses para la verificación deberá aportar hoja de vida , copia de cedula, copia de título profesional y copia de certificación de experiencia	X		El oferente aporta la hoja de vida de la profesional Sandra Milena Orjuela Vela (C.C. 38.791.369), acompañada de la copia de su cédula, título profesional, título de posgrado y tarjeta profesional. Asimismo, se adjuntan las certificaciones que acreditan una experiencia superior a tres (3) años en proyectos logísticos y las planillas de seguridad social de los últimos seis (6) meses que evidencian su vinculación a la planta de personal, cumpliendo satisfactoriamente con la totalidad de los requisitos exigidos para el cargo
	Ejecutivo gestión de eventos: Título profesional en cualquier disciplina académica otorgado por institución de educación superior debidamente reconocida por el Ministerio de Educación Nacional. con Título de posgrado en modalidad de especialización en logística, expedido por institución de educación superior* **REQUISITOS: Experiencia general y/o especifica /otros adicionales**:Experiencia mínima de tres (3) años en proyectos logísticos o sociales con entidades públicas o privadas contados a partir de la fecha de graduación. Para la verificación deberá aportar hoja de vida copia de cedula, copia de titulo profesional y copia de certificados de experiencia	X		El oferente presenta hoja de vida de la profesional Viviana González Vela (C.C. 38.460.946), junto con la copia de su cédula, título profesional y título de posgrado (especialización en logística). De igual manera, se aportan las certificaciones de experiencia que acreditan un tiempo superior a los tres (3) años requeridos en proyectos logísticos o sociales, validando el cumplimiento integral de los requisitos de formación y experiencia para esta posición
	Manipuladoras de alimentos: FORMACION ACADEMICA: Con competencia laboral en la norma certificada en manipulación de alimentos **REQUISITOS: Experiencia general y/o especifica /otros adicionales:** Con experiencia mínima de un (1) año en manipulación de alimentos para la verificación deberá aportar hoja de vida, copia de cedula, exámenes médicos	X		El oferente aporta la documentación completa para el personal de manipuladoras de alimentos. Se adjuntan las hojas de vida, copias de los documentos de identidad y los certificados de competencia laboral de María del Pilar Caraballí (C.C. 38.460.946) y Leidy Johana Huaza Mulado (C.C. 1.144.048.126). Asimismo, se presentan los exámenes médicos ocupacionales con concepto de aptitud vigente y los soportes que acreditan una experiencia superior a un (1) año en la labor, cumpliendo satisfactoriamente con la totalidad de los requisitos exigidos.

Elaborado

ROSARIO SAA SAA