PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL
ETAPA PRECONTRACTUAL
INFORME DE EVALUACION FINAL

Barranquilla, 15 de mayo de 2026

Doctora:
NATALY DEL CARMEN ROMERO FERNANDEZ
Subdirectora Centro de Comercio y Servicios
Regional Atlántico

Asunto: Evaluación Económica – Técnica – Experiencia – SST, del proceso de Contratación de Mínima cuantía. No. **MC-ATL-CCS-021-2026**

Con toda atención me dirijo a usted Dra. **NATALY DEL CARMEN ROMERO FERNANDEZ**, subdirectora de Centro, en su calidad de delegataria del gasto, con el propósito de presentar la evaluación de carácter Económico – Técnico – Experiencia y SST en el marco del proceso del asunto, así:

FECHA DE CIERRE DEL PROCESO: 12/05/2026 10:00 AM

1. **PROPONENTES:**

Se presentaron las ofertas que se detallan a continuación:

No.	OFERENTE	NIT	FECHA Y HORA DE PRESENTACION	VALOR TOTAL DE LA OFERTA EN PLATAFORMA
1	GREY MADELEINE VERDEZA NORIEGA	1.083.458.132 - 3	12/05/2026 8:56 AM	67.234.752 COP

FASE 1: REVISIÓN DE LA UNICA OFERTA:

No.	OFERENTE	NIT	FECHA Y HORA DE PRESENTACION	VALOR TOTAL DE LA OFERTA EN PLATAFORMA
1	GREY MADELEINE VERDEZA NORIEGA	1.083.458.132 - 3	12/05/2026 8:56 AM	67.234.752 COP

OFERTA ECONOMICA	GREY MADELEINE VERDEZA NORIEGA CUMPLE/NO CUMPLE/SUBSANAR
La oferta económica debe estar diligenciada de acuerdo formato correspondiente que se anexa.	**Cumple**
los valores unitarios no podrán superar el valor unitario promedio del estudio de mercado por cada ítem (so pena de rechazo)	**Cumple**
Precios artificialmente bajos	**Cumple**

Conclusión: El proponente GREY MADELEINE VERDEZA NORIEGA, CUMPLE los requisitos económicos

FASE 2: REVISIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS, AMBIENTALES Y DE SST Y DE EXPERIENCIA

2.1 REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN TECNICO

REQUISITOS HABILITANTES TECNICO	GREY MADELEINE VERDEZA NORIEGA CUMPLE/NO CUMPLE/SUBSANAR
El proponente debe presentar los documentos que acrediten el sitio propuesto para la preparación y entrega de los alimentos. Para garantizar la calidad y el estado adecuado de los alimentos, el sitio propuesto deberá cumplir con todas las condiciones ambientales, de aseo y climatización necesarias para el consumo de los mismos. Este sitio debe estar ubicado dentro de un radio de 350 metros de distancia de la Carrera 43 No. 42-40 (SENA – Centro de Comercio y Servicios). En dicho sitio, los desayunos y almuerzos deberán ser servidos a la mesa o tipo buffet, según corresponda.	**Cumple**

Allegar una declaración expedida por el Representante Legal, bajo la gravedad de juramento, en la que manifieste que dispone de medios de transporte adecuados para el traslado de alimentos, garantizando condiciones de higiene, inocuidad y protección, evitando riesgos de contaminación.	**Cumple**
Presentar los menús de los desayunos y almuerzos requeridos en el proceso.	**Cumple**

Conclusión: el proponente GREY MADELEINE VERDEZA NORIEGA., CUMPLE los requisitos técnicos del proceso.

2.2 REQUISITOS HABILITANTES AMBIENTALES Y DE SST

REQUISITOS HABILITANTES AMBIENTALES Y DE SST	GREY MADELEINE VERDEZA NORIEGA CUMPLE/NO CUMPLE/SUBSANAR
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. 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%	**NA**

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.	**Cumple**
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.	**Cumple**
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.	**Cumple** **JEIMY VERDEZA NORIEGA** **KAREN MILENA LOPEZ RAMOS** **MARIA CECILIA CARRASCAL CARVAJAL** **MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS - BPM**
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.	**Cumple**
"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). "	**Cumple**

Conclusión: el proponente GREY MADELEINE VERDEZA NORIEGA, CUMPLE los requisitos ambientales y de SST del proceso.

1.3 REQUISITOS HABILITANTES EXPERIENCIA

No.	ENTIDAD CONTRATANTE	CONTRATISTA	No. CONTRATO	OBJETO	FECHA INICIO	FECHA TERMINACION	VALOR	DOCUMENTOS APORTADOS
1	SENA CCS REGIONAL ATLANTICO	VERDEZA NORIEGA GREY MADELEINE	CO1.PCCNTR.6076385 de 2024	8-9302-1515 Contratación del suministro de almuerzos para los trabajadores oficiales del centro de comercio y servicios de la Regional Atlántico del SENA, para la vigencia 2024	12/03/2024	hasta 31/01/2025	$42.953.340	CERTIFICACION
2	SENA CCS REGIONAL ATLANTICO	VERDEZA NORIEGA GREY MADELEINE	CO1.PCCNTR.4877386 de 2023	8-9302-136 Contratación del suministro de almuerzo para los trabajadores oficiales del centro de comercio y servicios de la Regional Atlántico del SENA para la vigencia 2023.	19/04/2023	hasta 30/03/2024	$40.061.952,00	CERTIFICACION

Conclusión: el proponente GREY MADELEINE VERDEZA NORIEGA, CUMPLE los requisitos los requisitos de experiencia del proceso.

CONCLUSIÓN FASE 1 y 2:

FASE 1: REVISIÓN DE LA OFERTA ECONÓMICA:

No.	OFERENTE	NIT	FECHA Y HORA DE PRESENTACION	CUMPLE/NO CUMPLE/SUBSANAR/OTRO
1	GREY MADELEINE VERDEZA NORIEGA	1.083.458.132 - 3	12/05/2026 8:56 AM	CUMPLE

FASE 2: REVISIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS Y DE EXPERIENCIA.

No.	OFERENTE	NIT	FECHA Y HORA DE PRESENTACION	TECNICOS	EXPERIENCIA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CUMPLE/NO CUMPLE/SUBSANAR
1	GREY MADELEINE VERDEZA NORIEGA	1.083.458.132 - 3	12/05/2026 8:56 AM	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE

Alexandra Palacio Fuentes
Evaluador técnico

Apoyo criterios ambientales: Mónica Castro Lemus – Contratista Dinamizador Ambiental y Energético
Apoyo criterios SST: Sandro Elit Alvarado Plata – Contratista de Apoyo Profesional HySI