DE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	INFORME JURÍDICO REQUISITOS HABILITANTES PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA MC 19- DE 2026
PARA: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	
DE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	FECHA: 28 de mayo de 2026
ASUNTO: Informe de Evaluación Jurídica proceso de MÍNIMA CUANTÍA MC-19 DE 2026 cuyo objeto es "Prestar el servicio de alimentación en sitio localizado y/o donde sea requerido, para atender de manera transitoria la primera vuelta electoral presidencial de 2026 y los proyectos institucionales prioritarios del Municipio de Marinilla.".	

EVALUACION JURIDICA DE REQUISITOS HABILITANTES

Verificados jurídicamente los requisitos habilitantes de las ofertas presentadas dentro del Proceso de Sección de Mínima Cuantía MC-19 de 2026, cuyo objeto es: "Prestar el servicio de alimentación en sitio localizado y/o donde sea requerido, para atender de manera transitoria la primera vuelta electoral presidencial de 2026 y los proyectos institucionales prioritarios del Municipio de Marinilla". Se procede a dejar constancia del análisis documental efectuado conforme a la Invitación Pública y a las reglas aplicables a esta modalidad de selección.

I. PROPUESTAS

El día 28 de mayo de 2026, fecha de cierre del Proceso de Mínima Cuantía MC-19 de 2026, se presentó una (01) propuesta.

En ese sentido, corresponde evaluar la siguiente propuesta:

1. LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO, identificado con NIT 1.038.412.093.

II. PARA LA EVALUACIÓN SE CONSIDERO LO SIGUIENTE:

Para efectos de la presente evaluación jurídica, y de conformidad con las reglas aplicables al proceso de mínima cuantía, se deja constancia de que en la fecha de cierre del Proceso MC-19 de 2026 se presentó una (01) propuesta, y que la verificación de requisitos habilitantes se realiza respecto de la oferta de menor precio, siempre que cumpla las condiciones y exigencias previstas en la invitación pública. En ese sentido, corresponde adelantar el análisis jurídico de la propuesta presentada por la LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.038.412.093, propietaria del establecimiento de comercio "FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR 5. En consecuencia, se procedió a verificar los documentos y requisitos establecidos en la invitación pública y en la normatividad aplicable a esta modalidad de selección.

ITEM	CONTENIDO	CUMPLE			N° FOL
		SI	NO	N/A	
Carta de presentación de la propuesta	SI CUMPLE, Aporta documento debidamente suscrito por el representante legal.	X			PDF
Certificado de existencia y representación Legal	SI CUMPLE, Aporta documento, con fecha de expedición del 21/04/26.	X			PDF

Certificación de no estar incurso en causales de inhabilidad e incompatibilidad	SI CUMPLE, Aporta certificación.	X			PDF
Objeto social	SÍ CUMPLE. Revisado el certificado de matrícula mercantil aportado, se evidencia que el proponente registra la actividad económica CIIU 5611 – Expendio a la mesa de comidas preparadas, la cual guarda relación suficiente y directa con el objeto del presente proceso, consistente en la prestación del servicio de alimentación en sitio localizado y/o donde sea requerido para el desarrollo de actividades de las diferentes secretarías del Municipio de Marinilla. En consecuencia, se acredita el cumplimiento del presente requisito.	X			PDF
Autorización de la junta o asamblea de socios	No aplica para el presente proceso por cuanto el proponente es persona natural comerciante, por lo que actúa en nombre propio y no cuenta con junta o asamblea de socios ni requiere autorización de órgano social alguno para celebrar el contrato.			X	N/A
Duración de la sociedad comercial	SÍ CUMPLE. De la verificación del certificado de matrícula mercantil expedido por la Cámara de Comercio se evidencia que el proponente se encuentra inscrito como persona natural comerciante y que su matrícula se encuentra renovada y vigente, situación que resulta suficiente para cubrir el plazo estimado para la ejecución del contrato objeto del presente proceso. En consecuencia, el proponente cumple con el requisito relativo a la vigencia en el ejercicio de la actividad comercial.	X			PDF
Garantía de Seriedad de la Propuesta	SÍ CUMPLE. El proponente allega la póliza de seriedad de la propuesta No. 48-46-101006659, expedida por Seguros del Estado S.A., la cual se encuentra vigente y ampara la cuantía y el plazo exigidos en los estudios previos y en la invitación, por lo que cumple con el requisito de garantía de seriedad de la propuesta.	X			PDF
Cédula del representante legal	SI CUMPLE, Aporta documento.	X			PDF
Libreta militar del representante legal	N/A.			X	
Registro Único Tributario	SI CUMPLE, Aporta documento.	X			PDF

Formato Único de Hoja de Vida para persona Jurídica del Departamento Administrativo de la Función Pública DAFP.	SI CUMPLE, Aporta Hoja de Vida del Departamento Administrativo de la Función Pública DAFP.	X			PDF
Certificado Judicial del Representante legal (verificado por la entidad)	SI CUMPLE, Se aporta certificado con fecha de 28/05/2026.	X			PDF VERIFICADO POR LA ENTIDAD
Certificación pago de aportes a seguridad social y parafiscales	SI CUMPLE. Aporta certificado que se encuentra a PAZ Y SALVO, por concepto de aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, a los sistemas de Salud, Pensión y Riesgos profesionales ARP (Artículo 50 de la Ley 789 de 2002) y con relación a los salarios y prestaciones sociales de los empleados. Firmado por la representante legal la señora Gilma de Jesús López de Osorio.	X			PDF
Boletín Responsables Fiscales (verificado por la entidad)	SI CUMPLE, Se aporta certificado con fecha de 28/05/2026.	X			PDF VERIFICADO POR LA ENTIDAD
Certificado disciplinario Procuraduría	SI CUMPLE, Se aporta certificado con fecha de 28/05/2026.	X			PDF VERIFICADO POR LA ENTIDAD
Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC	SI CUMPLE, Se aporta certificado con fecha del 28/05/2026, el cual fue validado por la entidad	X			PDF VERIFICADO POR LA ENTIDAD
Certificado de inhabilidad por delitos sexuales	S CUMPLE, Se aporta certificado con fecha de 28/05/2026.	X			PDF
Certificado REDAM de registro de deudores alimentarios morosos (representante legal), con vigencia no mayor a 3 meses, de conformidad con la Ley 2197 de 2021	SI CUMPLE, Aporta certificado vigente.	X			PDF
Paz y salvo Municipal	SI CUMPLE, adjunta paz y salvo municipal N°202600131508, el cual se encuentre vigente.	X			PDF
Compromiso anticorrupción	SI CUMPLE, Se aporta certificado.	X			PDF

De conformidad con la evaluación jurídica que antecede, se concluye que la propuesta presentada por la señora LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO, identificada con cédula de ciudadanía No. 1.038.412.093, propietaria del establecimiento de comercio "FONDA LA VACA EN LA TORRE PARRILLA BAR, se concluye que la oferta CUMPLE con los requisitos habilitantes de carácter jurídico exigidos en la invitación pública del proceso de mínima cuantía MC-19 de 2026, por lo que desde el componente jurídico no se advierte observación que impida continuar con el trámite de evaluación correspondiente.

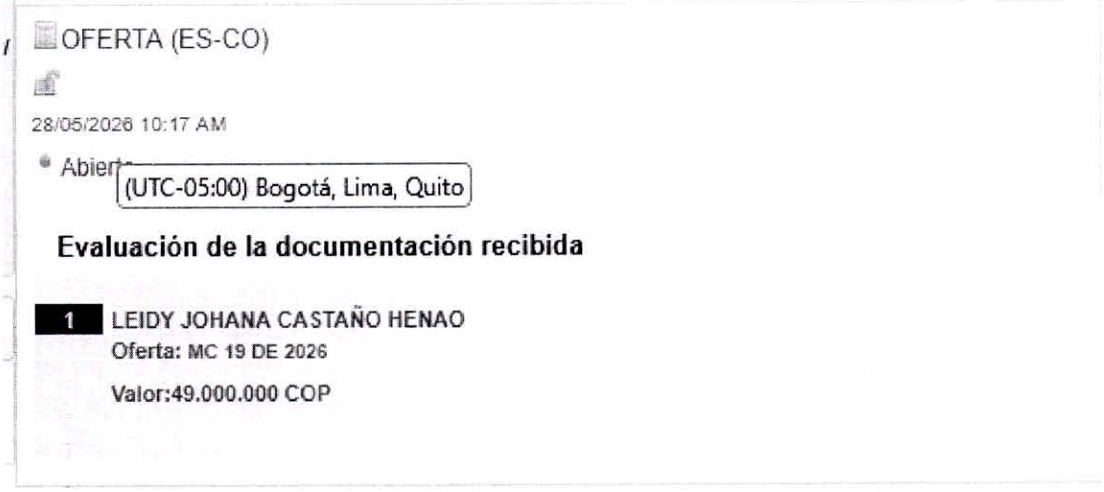
DANIELA SERNA GIRALDO
Secretaria General de Gobierno y Servicios Administrativos

Elaboró: Mateo Zuleta – Director Jurídico y de Contratación
Aprobó: Daniela Serna Giraldo – Secretaria General de Gobierno y Servicios Administrativos

DE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	INFORME TECNICO PROCESO DE SELECCIÓN MC-19-2026
PARA: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	
DE: SECRETARÍA GENERAL DE GOBIERNO Y SERVICIOS ADMINISTRATIVOS	FECHA: 28 de Mayo de 2026
ASUNTO: Informe de Evaluación Técnica proceso de MC-19-2026 cuyo objeto es "Prestar el servicio de alimentación en sitio localizado y/o donde sea requerido, para atender de manera transitoria la primera vuelta electoral presidencial de 2026 y los proyectos institucionales prioritarios del Municipio de Marinilla.	

EVALUACION TÉCNICA DE REQUISITOS HABILITANTES

1. El día veintiocho (28) de Mayo de 2026, se procede a dar apertura al proceso de MC-19-2026, encontrando en la plataforma Secop II propuesta presentada por: LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO identificada con la cédula de ciudadanía N° 1.038.412.093



Analizada Técnicamente dicha propuesta, cuyo objeto es: ""Prestar el servicio de alimentación en sitio localizado y/o donde sea requerido, para atender de manera transitoria la primera vuelta electoral presidencial de 2026 y los proyectos institucionales prioritarios del Municipio de Marinilla.

PRESUPUESTO OFICIAL: CUARENTA Y NUEVE MILLONES DE PESOS M/L ($49.000.000) Incluido IVA, deducciones y las retenciones a que haya lugar para la ejecución del contrato, monto que se agotará contra el pedido requerido, de conformidad a la solicitud de la supervisión.

I. PARA LA EVALUACIÓN TÉCNICA SE CONSIDERO LO SIGUIENTE:

El Municipio de Marinilla a través de la Secretaría General de Gobierno y Servicios Administrativos, revisará los documentos de la oferta técnica y verificara que estas cumplan con las condiciones de la invitación pública MC-19-2026; se permitirá subsanar los documentos no aportados que no otorguen puntaje y si estos no cumplen se declarará desierto el proceso.

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS

De conformidad con lo previsto en el numeral 12.1 de la invitación pública MC-19-2026, se procede a verificar si la propuesta presentada acredita el cumplimiento de las condiciones técnicas mínimas requeridas por la entidad, relacionadas con la prestación del servicio de alimentación en el Municipio de Marinilla, en el sitio que se requiera y dentro de las dos (2) horas siguientes a la solicitud, así como la oferta correspondiente a refrigerio, desayuno, almuerzo y cena, en los términos establecidos por la administración municipal.

ÍTEM	CONDICIÓN TÉCNICA EXIGIDA	DOCUMENTO APORTADO	VERIFICACIÓN TÉCNICA	CUMPLE	NO CUMPLE	N.° FOL.
1	El servicio se debe garantizar, puesto en el Municipio de Marinilla en el sitio que se requiera, dentro de las 2 horas siguientes a la solicitud.	Ficha Técnica del Servicio de Alimentación	Revisados los documentos aportados por el proponente, se evidencia que en la ficha técnica se estableció expresamente como tiempo máximo de entrega "dentro de las 2 horas siguientes a la solicitud, en el sitio requerido dentro del Municipio de Marinilla". Adicionalmente, en la declaración de capacidad técnica adicional el proponente informa disponer de medio de transporte para reparto, cobertura en el perímetro urbano y áreas requeridas del municipio, así como elementos destinados al mantenimiento de la temperatura durante el traslado, aspectos que guardan correspondencia con la exigencia operativa prevista en el pliego de condiciones.	X		PDF

2	Refrigerio: Pastel de pollo o empanada de carne con jugo o café en leche; sándwich con jugo o café en leche; tamal con jugo o café en leche; ensalada de frutas o salpicón de frutas.	Ficha Técnica del Servicio de Alimentación – Refrigerio	Se verifica que el proponente ofertó el servicio de refrigerio y desarrolló en su ficha técnica las preparaciones requeridas por la entidad, incluyendo pastel de pollo o empanada de carne, sándwich, tamal, ensalada de frutas y salpicón de frutas, con sus respectivos acompañamientos. En consecuencia, cumple con la condición técnica exigida para este ítem.	X		PDF
3	Desayuno: Huevo con arepa y quesito. Bebida: chocolate o café con leche.	Ficha Técnica del Servicio de Alimentación – Desayuno	Del análisis de la ficha técnica se evidencia que el proponente ofertó desayuno con composición básica de proteína, carbohidrato, lácteo y bebida caliente, desarrollando específicamente huevo, arepa de maíz, quesito o cuajada y bebida láctea caliente, lo cual corresponde a la exigencia prevista en el pliego.	X		PDF
4	Almuerzo: Sopa o frijoles; seco con porción de arroz, ensalada, tajadas de maduro y papas; carnes de res, cerdo, pollo o chicharrón; bebidas: jugo, claro o mazamorra con bocadillo.	Ficha Técnica del Servicio de Alimentación – Almuerzo	Revisada la ficha técnica allegada, se constata que el proponente ofertó el servicio de almuerzo con sopa o frijoles, arroz, ensalada, proteína cárnica, guarnición y bebida, desarrollando variantes compatibles con lo exigido por la entidad. En ese sentido, se acredita el cumplimiento de la condición técnica correspondiente al almuerzo.	X		PDF
5	Cena: Sopa o frijoles; seco con porción de arroz, ensalada, tajadas de	Ficha Técnica del Servicio de Alimentación – Cena	Se verifica en la ficha técnica que el proponente ofertó el servicio de cena con composición similar a la exigida por la entidad, incluyendo sopa o frijoles, arroz, ensalada,	X		PDF

	maduro y papas, carne.		carne y guarnición, por lo que se acredita el cumplimiento de esta condición técnica.			

De conformidad con la revisión efectuada, se concluye que el proponente CUMPLE con las condiciones técnicas exigidas en el numeral 12.1, toda vez que acreditó en su ficha técnica la prestación del servicio dentro del Municipio de Marinilla, en el sitio requerido por la entidad, dentro del término máximo de dos (2) horas siguientes a la solicitud, y desarrolló de manera expresa la oferta correspondiente a refrigerio, desayuno, almuerzo y cena, en concordancia con lo requerido por la invitación publica MC-19-2026.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Seguidamente, se realiza la verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas relacionadas con la ubicación y capacidad operativa del establecimiento desde el cual se prestará el servicio. Para tal efecto, se revisa si el proponente acredita establecimiento de comercio situado en el Municipio de Marinilla, si cuenta con sitio de servicio para la preparación de los alimentos solicitados y si anexó el correspondiente registro fotográfico del lugar de ejecución, de conformidad con lo exigido en el pliego de condiciones. Esta revisión se efectúa con base en la declaración de capacidad técnica adicional, la ficha técnica del servicio y los soportes fotográficos aportados con la propuesta.

ÍTEM	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA EXIGIDA	DOCUMENTO APORTADO	VERIFICACIÓN TÉCNICA	CUMPLE	NO CUMPLE	N.° FOL.
1	El proponente debe acreditar establecimiento de comercio situado en el Municipio de Marinilla.	Declaración de Capacidad Técnica Adicional / Ficha Técnica del Servicio de Alimentación	Revisados los documentos aportados, se verifica que el proponente acredita establecimiento de comercio denominado "La Vaca en la Torre Restaurante", ubicado en la Calle 30 N.° 29-42, Marinilla, Antioquia. En consecuencia, cumple con la exigencia de contar con establecimiento de comercio situado en el Municipio de Marinilla.	X		PDF
2	El proponente debe contar con sitio de	Declaración de Capacidad	Del análisis de la propuesta se evidencia que el servicio será	X		PDF

	servicio para la preparación de los alimentos solicitados, ubicado en el Municipio de Marinilla.	Técnica Adicional / Ficha Técnica del Servicio de Alimentación	prestado desde el establecimiento ubicado en Marinilla y que la preparación de los alimentos se desarrollará en instalaciones destinadas para tal fin, bajo condiciones higiénico-sanitarias y de Buenas Prácticas de Manufactura, por lo cual se acredita la existencia de sitio de servicio para la preparación de los alimentos solicitados dentro del municipio.			
3	Se debe anexar fotografía del sitio donde se prestará el servicio, ubicado en el Municipio de Marinilla.	Registro fotográfico anexo a la propuesta	Se verifica que la proponente anexa registro fotográfico del sitio donde se prestará el servicio, correspondiente al establecimiento ubicado en el Municipio de Marinilla. En consecuencia, cumple con la exigencia técnica relacionada con el soporte fotográfico del lugar de ejecución.	X		PDF

De acuerdo con la revisión efectuada, se concluye que el proponente CUMPLE con las especificaciones técnicas exigidas, toda vez que acredita establecimiento de comercio ubicado en el Municipio de Marinilla, cuenta con sitio para la preparación de los alimentos solicitados dentro del mismo municipio y anexa registro fotográfico del lugar donde se prestará el servicio. Sumado a ello, se evidencia cercanía del establecimiento con la Alcaldia Municipal, circunstancia que contribuye al cumplimiento oportuno de las obligaciones operativas del contrato

PROCESO DE ENTREGA

Posteriormente, se procede a verificar el requisito técnico relativo al proceso de entrega, específicamente en lo concerniente a las posibilidades de preparación, tamaño de las porciones y opciones de variedad exigidas por la entidad para cada uno de los componentes alimentarios. Esta evaluación tiene por objeto establecer si la propuesta desarrolla de manera expresa los gramajes mínimos, cantidades y alternativas de preparación previstas en el pliego de condiciones, garantizando así que el servicio ofertado corresponde materialmente a las necesidades definidas por el Municipio de Marinilla. La revisión se realiza con base en la ficha técnica del servicio de alimentación presentada por el proponente.

ÍTEM	PREPARACIÓN	GRAMAJE / CANTIDAD EXIGIDA	OPCIONES DE VARIEDAD EXIGIDAS	VERIFICACIÓN TÉCNICA	CUMPLE	NO CUMPLE	N.° FOL.
1	Arepa de maíz	100 gramos	Con margarina	Se verifica en la ficha técnica de desayuno que el proponente ofertó arepa de maíz con gramaje mínimo de 100 g y precisó como variante "con margarina".	X		PDF
2	Pan	50 gramos	Intercambio por galletas, tostada, etc.	Se evidencia en la ficha técnica de desayuno que el proponente previó el intercambio de la arepa por pan de 50 g, galletas o tostada, conforme a lo exigido.	X		PDF
3	Huevos revueltos tipo A	2 unidades	Sin aliños, con aliños, rancheros, en cacerola, con chorizo (30 g adicionales)	Se constata que el proponente ofertó huevo revuelto tipo A en cantidad de 2 unidades, indicando las variantes de preparación requeridas.	X		PDF
4	Quesito o cuajada	50 gramos	—	Se acredita en la ficha técnica el componente de quesito o cuajada con gramaje mínimo de 50 g.	X		PDF
5	Bebida láctea	250 cc	Café con leche, milo, chocolisto, avena, yogurt, intercambio por jugo natural	Se verifica que el proponente ofertó bebida láctea caliente de 250 cc con las variantes permitidas, incluyendo café con	X		PDF

ÍTEM	PREPARACIÓN	GRAMAJE / CANTIDAD EXIGIDA	OPCIONES DE VARIEDAD EXIGIDAS	VERIFICACIÓN TÉCNICA	CUMPLE	NO CUMPLE	N.° FOL.
				leche, milo, chocolisto, avena, yogurt e intercambio por jugo natural.			
6	Sopa	250 cc	Sopas de verduras, dos papas, guineo, frijoles, lentejas, pastas, blanquillo, tortilla, garbanzos, patacones, sancocho, mondongo	Se evidencia en la ficha técnica de almuerzo y cena que el proponente ofertó sopa o frijoles con gramaje mínimo de 250 cc y relacionó las variantes exigidas.	X		PDF
7	Arroz	100 gramos	En diferentes presentaciones	Se verifica que el proponente ofertó arroz con gramaje mínimo de 100 g y precisó que puede presentarse en distintas preparaciones.	X		PDF
8	Carne	150 gramos	De res, cerdo o pollo	Se constata que el proponente acreditó proteína cárnica de 150 g, señalando como opciones res, cerdo o pollo.	X		PDF
9	Ensalada	100 gramos	Variadas	Se acredita en la ficha técnica la oferta de ensalada con gramaje mínimo de 100 g y variedades permitidas.	X		PDF

ÍTEM	PREPARACIÓN	GRAMAJE / CANTIDAD EXIGIDA	OPCIONES DE VARIEDAD EXIGIDAS	VERIFICACIÓN TÉCNICA	CUMPLE	NO CUMPLE	N.° FOL.
10	Guarnición	100 gramos	A base de papa, plátano, maíz, pasta, harina de trigo	Se verifica que el proponente ofertó guarnición de 100 g, indicando componentes a base de papa, plátano, maíz, pasta y harina de trigo.	X		PDF
11	Jugo	250 gramos / ml	De fruta natural	Se evidencia que el proponente ofertó jugo natural con cantidad mínima de 250 ml, de fruta natural.	X		PDF
12	Aguacate	50 gramos	—	Se acredita en la ficha técnica que, cuando aplique, el proponente ofertó aguacate con gramaje mínimo de 50 g.	X		PDF
13	Ensalada de tomate	50 gramos	—	Se verifica la oferta de ensalada de tomate con gramaje mínimo de 50 g.	X		PDF
14	Banano	100 gramos	—	Se evidencia en la ficha técnica de desayuno que el proponente incluyó banano como complemento opcional de 100 g.	X		PDF
15	Posibilidades de refrigerios	Sándwich, pastel,	Jugos naturales, bebidas refrescantes	Se constata que la ficha técnica de refrigerio incluye	X		PDF

ÍTEM	PREPARACIÓN	GRAMAJE / CANTIDAD EXIGIDA	OPCIONES DE VARIEDAD EXIGIDAS	VERIFICACIÓN TÉCNICA	CUMPLE	NO CUMPLE	N.° FOL.
		palitos de queso		sándwich, pastel y palitos de queso, con acompañamiento de jugo natural o bebida refrescante, cumpliendo con lo exigido.			

De conformidad con la revisión efectuada, se concluye que el proponente **CUMPLE** con el requisito técnico relativo al proceso de entrega, posibilidades de preparación y gramaje mínimo exigido, toda vez que en la ficha técnica allegada desarrolló expresamente cada uno de los componentes requeridos, indicando gramajes mínimos y variantes de preparación coincidentes con las exigencias de la invitación pública MC-19-2026.

VERIFICACIÓN TÉCNICO-ECONÓMICA DE VALORES UNITARIOS

De conformidad con la invitación pública MC-19-2026, se procede a verificar en la plataforma Secop ii la propuesta económica presentada por la oferente, con el fin de constatar que los valores unitarios ofertados no superen los valores promedio fijados por la entidad para cada uno de los servicios requeridos.

FORMATO 2 — RESUMEN ECONÓMICO

PROCESO: Mínima Cuantía MC 19 DE 2026 — Municipio de Marinilla
OBJETO: Prestar el servicio de alimentación en sitio localizado y/o donde sea requerido, para atender de manera transitoria la prime vuelta electoral presidencial de 2026 y los proyectos institucionales prioritarios del Municipio de Marinilla.
PROPONENTE: Leidy Johana Castaño Henao | C.C. 1.038.412.093 | Restaurante La Vaca en la Torre

DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	VALOR UNITARIO ($ COP)
Refrigerio	$ 14.000
Desayuno	$ 18.000
Almuerzo	$ 26.000
Cena	$ 22.000
El valor total **de tu propuesta**	**$ 49.000.000**

El valor de la propuesta incluye IVA y demás impuestos a que tenga lugar.
La minuta podrá variar previa autorización del supervisor y concertación con el contratista, sin variar el precio por preparación.

De conformidad con la revisión efectuada, se concluye que la propuesta económica presentada por la oferente **CUMPLE**, toda vez que los valores unitarios ofertados para refrigerio, desayuno, almuerzo y cena no superan el presupuesto oficial fijado por la entidad.

EXPERIENCIA

De conformidad con el numeral 12.4 de la invitación MC-19-2026, se procede a verificar el cumplimiento del requisito habilitante de experiencia, consistente en acreditar haber ejecutado, mínimo dos (02) contratos relacionados con el objeto del contrato o cuyo objeto sea similar al proceso contractual, expedido por la entidad contratante pública o privada.

ÍTEM	REQUISITO EXIGIDO	DOCUMENTO APORTADO	VERIFICACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
1	Los contratos aportados deberán estar relacionados con el objeto a contratar.	Certificado expedido por el municipio de Marinilla donde se acredita el cumplimiento de haber ejecutado contratos relacionados con el objeto a contratar de fecha 08 de abril de 2021.	Revisada la certificación aportada da cumplimiento a lo solicitado.	X		.

De conformidad con la revisión efectuada, se concluye que el proponente **CUMPLE** con el requisito habilitante de experiencia,.

EXPERIENCIA GENERAL DIFERENCIAL

De manera complementaria a la verificación de la experiencia general, se procede a revisar la procedencia de los criterios diferenciales previstos en el pliego de condiciones para emprendimientos o empresas de mujeres y para Mipymes, aplicables únicamente al requisito habilitante de experiencia general. Lo anterior, de conformidad con los artículos 2.2.1.2.4.2.14, 2.2.1.2.4.2.15 y 2.2.1.2.4.2.18 del Decreto 1082 de 2015, adicionados por el artículo 3 del Decreto 1860 de 2021, así como con lo dispuesto expresamente en el pliego de condiciones del presente proceso. En ese sentido, se verifica si la proponente acreditó en debida forma alguna de dichas condiciones, con el fin de determinar la regla aplicable para la valoración de la experiencia habilitante.

ÍTEM	FACTOR DIFERENCIAL	DOCUMENTO APORTADO	VERIFICACIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
1	Emprendimiento o empresa de mujeres	Formato de acreditación de emprendimiento y empresa de mujeres, copia de cédula de ciudadanía y registro mercantil vigente	Revisada la documentación aportada, se evidencia que la proponente acredita la causal correspondiente a persona natural mujer que ha ejercido actividades comerciales a través de establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior al cierre del proceso, conforme al formato allegado y a los documentos soporte exigidos en el pliego de condiciones.	X		Acredita criterio diferencial de emprendimiento o empresa de mujeres.

De conformidad con la revisión efectuada, se concluye que la proponente sí acredita la condición de emprendimiento o empresa de mujeres, al haber aportado el formato correspondiente y los documentos exigidos en el pliego de condiciones para la causal de persona natural mujer comerciante.

CAPACIDAD TÉCNICA

En desarrollo de la capacidad técnica exigida por la entidad, se procede a verificar el cumplimiento del requisito relacionado con el equipo profesional y de apoyo mínimo requerido para la ejecución del contrato. Para tal efecto, se revisa si la propuesta acredita, para cada uno de los perfiles exigidos, la formación académica, la experiencia mínima, los certificados correspondientes, las hojas de vida y las cartas de intención, de conformidad con las condiciones previstas en el pliego de condiciones. Esta verificación tiene por finalidad establecer si el oferente cuenta con personal idóneo y suficiente para asegurar la correcta prestación del servicio.

CAPACIDAD TÉCNICA Y PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

CARGO / PERFIL EXIGIDO	PERFIL Y RESPONSABILIDAD	DOCUMENTO APORTADO	ANÁLISIS TÉCNICO	CUMPLE		N.° FOL.
				SI	NO	
Administrador	Persona encargada de coordinar la recepción de pedidos, programación de entregas, comunicación con la supervisión, control de cantidades, trazabilidad de los suministros, consolidación de soportes y atención de novedades durante la ejecución contractual.	Hoja de vida, último contrato laboral, certificado de manipulador de alimentos.	Revisada la documentación aportada, se evidencia que la señora DIANA PAOLA CASTAÑO HENAO es la persona propuesta para desarrollar el perfil de Administrador. Se aporta hoja de vida, último contrato laboral y certificado de manipulación de alimentos expedido el 17/03/2026. Frente a la experiencia, se constata que acredita el tiempo mínimo exigido en administración de establecimientos de comercio, se aporta copia del diploma y acta de grado de bachiller, acreditando el requisito de formación mínima exigido en el pliego de condiciones.	X		PDF "ANEXOS CAPACIDAD TECNICA_1", "HOJAS DE VIDA, DIPLOMA-ACTA DE GRADO CONTRATOS (1)" y "Certificados_Manipuladores_Alimentos"
Jefe de cocina	Persona encargada de dirigir o realizar la preparación de los alimentos, verificar minutas, gramajes, condiciones de cocción, presentación, conservación, empaque y cumplimiento de buenas prácticas de manufactura.	Hoja de vida, último contrato laboral, certificado de manipulador de alimentos.	Una vez revisados los documentos allegados, se evidencia que la señora PEGGY DEL VALLE LEAL LOYO fue relacionada por el proponente como la persona que desarrollaría el perfil de Jefe de cocina. Se aporta hoja de vida, último contrato laboral y certificado de manipulación de alimentos expedido el 14/04/2026. se acredita el título en servicios gastronómicos exigido en el pliego, aporta diploma, acta de grado, certificados académicos que soportan formación profesional en el área gastronómica. De igual manera, se evidencia la carta de intención suscrita por el personal profesional propuesto, exigida expresamente en el pliego de condiciones. Por lo anterior, cumple	X		PDF "ANEXOS CAPACIDAD TECNICA_1", "HOJAS DE VIDA, CONTRATOS (1)" CARTA DE INTENCION, DIPLOMA, CERTIFICADO DE CURSOS y "Certificados_Manipuladores_Alimentos"

CARGO / PERFIL EXIGIDO	PERFIL Y RESPONSABILIDAD	DOCUMENTO APORTADO	ANÁLISIS TÉCNICO	CUMPLE		N.° FOL.
				SI	NO	
			técnicamente con las exigencias establecidas.			
Ingeniero de alimentos	Título de grado relacionado con servicios alimenticios.	Hoja de vida, tarjeta profesional.	Revisada la documentación aportada, se observa que el señor JESÚS ARMANDO TORRES BELTRÁN fue propuesto para el perfil de Ingeniero de alimentos. En la hoja de vida se relaciona que posee título de Ingeniería de Alimentos y formación complementaria afín al área de servicios alimenticios. Se aportan los soportes académicos que acrediten dicha formación, tales como diploma o acta de grado, tarjeta profesional,. De igual manera, se evidencia la carta de intención suscrita por el profesional propuesto, documento igualmente exigido en el pliego. En consecuencia, se cumple técnicamente con el perfil requerido.	X		PDF "ANEXOS CARTA DE INTENCIÓN, DIPLOMA, ACTA DE GRADO, TARJETA PROFESIONAL QUE LO ACREDITAN COMO INGENIERO DE ALIMENTOS CAPACIDAD TECNICA_1" y "hoja de vida ingeniero de alimentos"
Auxiliar de cocina	Título de bachiller; tres (3) años de experiencia en el área de preparación de alimentos en establecimientos comerciales; curso de higiene y manipulación de alimentos.	Hoja de vida, último contrato laboral, certificado de manipulador de alimentos.	Una vez analizados los documentos aportados, se evidencia que la señora NERYS CAROLINA RODRIGUEZ CASTILLO fue propuesta para el perfil de Auxiliar de cocina. Se anexa hoja de vida, último contrato laboral y certificado de higiene y manipulación de alimentos expedido el 12/09/2025. En relación con la experiencia, los documentos allegados permiten advertir que acredita el tiempo exigido en actividades relacionadas con preparación de alimentos en establecimientos comerciales, se aporta copia del	X		PDF "ANEXOS CAPACIDAD TECNICA_1", "HOJAS DE VIDA, CONTRATOS (1)" DIPLOMA DE BACHILLER y " y certificados manipulación de alimentos "

CARGO / PERFIL EXIGIDO	PERFIL Y RESPONSABILIDAD	DOCUMENTO APORTADO	ANÁLISIS TÉCNICO	CUMPLE		N.° FOL.
				SI	NO	
			diploma de bachiller, requisito mínimo de formación exigido en el pliego de condiciones. Por lo anterior, se cumple técnicamente con el perfil requerido.			
Oficios generales	Certificación en manipulación de alimentos y seis (6) meses de experiencia en actividades similares.	Hoja de vida, certificados laborales, diploma y acta de grado de bachiller académico, último contrato laboral, certificado de manipulador de alimentos.	Revisada la documentación allegada, se evidencia que el señor JORGE ALBEIRO CASTRILLÓN fue propuesto para desarrollar el perfil de Oficios generales. Se aporta hoja de vida, certificados laborales, último contrato laboral y certificado de manipulación de alimentos expedido el 17/03/2026. De la revisión efectuada se constata que acredita experiencia en actividades similares por un término superior al mínimo requerido y que cuenta con certificación en manipulación de alimentos. En ese sentido, cumple técnicamente con las exigencias previstas en el pliego de condiciones para este perfil.	X		PDF "ANEXOS CAPACIDAD TECNICA_1", "HOJA DE VIDA JORGE ALBEIRO CASTRILLON (1)", "HOJAS DE VIDA, CONTRATOS (1)" y " y certificados manipulación de alimentos "
Manipulador de alimentos- Mínimo seis (6) manipuladores	Certificación en manipulación de alimentos y seis (6) meses de experiencia en actividades similares.	Hoja de vida, certificados laborales, diploma y acta de grado de bachiller académico, último contrato laboral, certificado de manipulador de alimentos.	Revisada la documentación allegada, se verifican las hojas de vida de: - Zoraida Castaño Henao.-Curso de manipulación de alimentos del 16/03/2026. - Yesica Mabel castaño Henao-Curso de manipulación de alimentos del 12/09/2025. - Nérida del Carmen Rodríguez-Curso de manipulación de alimentos del 16/09/2025.	X		PDF "ANEXOS CAPACIDAD TECNICA_1", "HOJA DE VIDA (1)", "HOJAS DE VIDA, CONTRATOS (1)" y certificados manipulación de alimentos

			- Jorge Albeiro Castrillón- Curso de manipulación de alimentos del 17/03/2026. - Diana Paola Castaño- Curso de manipulación de alimentos del 17/03/2026. - Bernardo Andrés Montoya- Curso de manipulación de alimentos del 17/03/2026. -			

De conformidad con la revisión técnica efectuada a la documentación aportada para acreditar el equipo profesional mínimo requerido, se concluye que el proponente **CUMPLE** integralmente con este requisito habilitante.

EQUIPO Y DOTACIÓN MINIMA

Seguidamente, se verifica el cumplimiento del componente técnico relativo a los equipos y elementos de dotación exigidos en el pliego de condiciones, los cuales resultan necesarios para garantizar la adecuada conservación, manipulación, almacenamiento y control de los alimentos objeto del contrato. En este punto se revisa si el proponente acredita la disponibilidad de los equipos mínimos requeridos, concretamente la cava individual de refrigeración, la cava individual de congelación y la balanza digital, en las cantidades y condiciones técnicas definidas por la entidad.

EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	CUMPLE SI	CUMPLE NO	N.° FOL.	OBSERVACIÓN
Cava individual de refrigeración	1	Capacidad de almacenamiento mínimo: 34 mt3. Unidad condensadora mínimo 3HP. Temperatura: 0° C a 4°C.	X		registro fotografico.pdf	En el adjunto denominado "registro fotografico.pdf" se identifica equipo de conservación en frío. Adicionalmente, durante la visita realizada por la entidad se verificó la existencia del equipo y la correspondencia con lo registrado fotográficamente.
Cava individual de congelación	1	Capacidad de almacenamiento mínimo: 34 mt3. Unidad condensadora mínimo 3HP.	X		registro fotografico.pdf	En el adjunto denominado "registro fotografico.pdf" se observa equipo de conservación en frío presentado por el proponente. Igualmente, en

EQUIPO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	CUMPLE SI	CUMPLE NO	N.° FOL.	OBSERVACIÓN
		Temperatura: -1° C a -18°C.				visita efectuada por la entidad se verificó la existencia del equipo y su correspondencia con el registro fotográfico aportado.
Balanza	1	Una digital con capacidad mínima de 5 kg y sensibilidad máxima de 1 gr.	X		registro fotografico.pdf	En el adjunto denominado "registro fotografico.pdf" se identifica báscula digital de precisión para control de gramajes. De igual forma, mediante visita realizada por la entidad se verificó su existencia y coincidencia con el registro fotográfico allegado.

De conformidad con la revisión efectuada, se concluye que el proponente **CUMPLE** con el componente técnico relativo a **equipo y dotación**, toda vez que acreditó la disponibilidad de los equipos mínimos exigidos por la entidad para la conservación, almacenamiento y control de alimentos, concretamente cava individual de refrigeración, cava individual de congelación y balanza digital. Lo anterior se soporta en el registro fotográfico aportado con la propuesta.

CAPACIDAD INSTALADA

De conformidad con la invitación pública MC-19-2026, se procede a verificar si el proponente acredita la capacidad instalada mínima exigida por la entidad para el almacenamiento, empaque y distribución de alimentos en el Municipio de Marinilla, como mínimo para 80 personas, en orden a determinar si cuenta con la infraestructura necesaria para la ejecución del contrato.

EQUIPO	DESCRIPCIÓN	CUMPLE SI	CUMPLE NO	N.° FOL.	OBSERVACIÓN
Capacidad instalada	El proponente acredita capacidad instalada para el almacenamiento, empaque y distribución de alimentos en el municipio de Marinilla.	X		PDF	En los documentos aportados por la proponente se relaciona infraestructura para la preparación, almacenamiento, empaque y distribución de alimentos. Adicionalmente, se hace visita por parte de la entidad y se identifica la

					infraestructura destinada a dicha operación, en correspondencia con los soportes allegados.
Centro de atención de eventos	El proponente acredita centro de atención de eventos con capacidad mínima para 140 personas.	X			Revisado el documento adjunto del Cuerpo de Bomberos, expedido el 14 de Mayo de 2026 contenido dentro del PDF denominado "BOMBEROS MARINILLA", se evidencia que el aforo reportado para el establecimiento corresponde a 140 personas. En consecuencia, se acredita el cumplimiento de este requisito.
	El proponente aporta concepto sanitario de acuerdo a visita del 4 de Mayo de 2026.	X			FAVORABLE

De conformidad con la revisión efectuada, se concluye que el proponente CUMPLE con el requisito de capacidad instalada, en tanto acredita infraestructura para el almacenamiento, empaque y distribución de alimentos en el Municipio de Marinilla.

ANÁLISIS DE LA PROPUESTA

De la revisión integral de la propuesta presentada por la señora LEIDY JOHANA CASTAÑO HENAO se concluye que, el oferente **CUMPLE** desde el componente técnico de acuerdo a la invitación pública MC-19-2026.

DANIELA SERNA GIRALDO
Secretaria General de Gobierno y Servicios Administrativos

Elaboró:-Aprobó: Daniela Serna Giraldo – Secretaria General de Gobierno y Servicios Administrativos