MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
EJÉRCITO NACIONAL
CENTRAL ADMINISTRATIVA Y CONTABLE REGIONAL MEDELLÍN

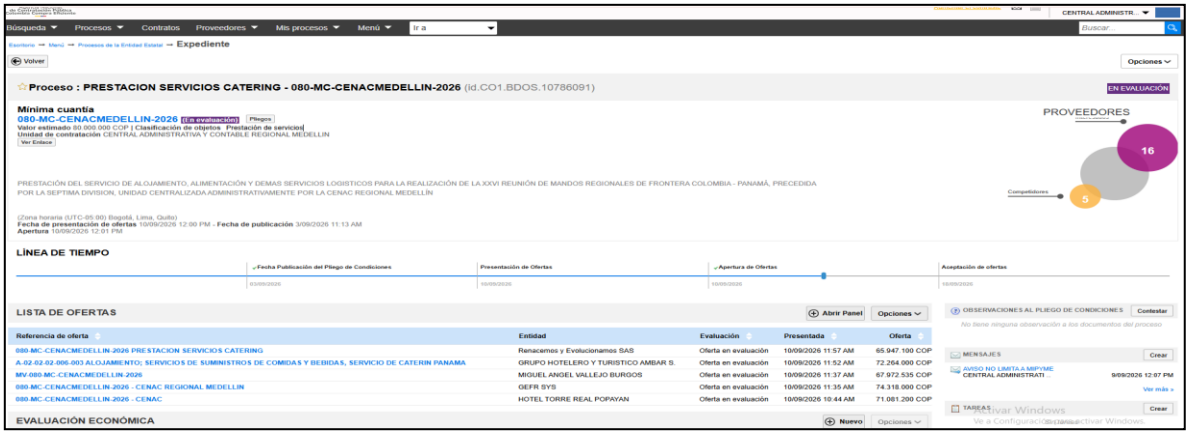
Medellín (Antioquia), 16 de septiembre de 2026

Señor
Coronel de I.M HELMUTH ELIAS BECERRA DIAZ
Jefe de Estado Mayor Comando Conjunto No. 5 “Noroccidente”
y/o quien haga sus veces en el cargo
Gerente de proyecto

ASUNTO: REEVALUACIÓN TÉCNICA DE LAS OFERTAS PRESENTADAS PARA EL PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA No. 080-MC-CENACMEDELLÍN-2026, DESPUÉS DE LA PUBLICACIÓN DE LOS INFORMES DE EVALUACIÓN Y DE LA RECEPCIÓN DE LOS DOCUMENTOS DE SUBSANACIÓN, CUYO OBJETO ES: PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, ALIMENTACIÓN Y DEMÁS SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA REALIZACIÓN DE LA XXVI REUNIÓN DE MANDOS REGIONALES DE FRONTERA COLOMBIA - PANAMÁ, PRECEDIDA POR LA SÉPTIMA DIVISIÓN, UNIDAD CENTRALIZADA ADMINISTRATIVAMENTE POR LA CENAC REGIONAL MEDELLÍN.

Respetuosamente me permito presentar al señor Gerente de Proyecto la reevaluación técnica de las cinco (05) ofertas presentadas dentro del proceso de mínima cuantía No. 080-MC-CENACMEDELLÍN-2026, efectuada después de la publicación de los informes iniciales y del vencimiento del término otorgado para subsanar. Se verificaron los documentos allegados oportunamente por los proponentes y, respecto de quienes no presentaron subsanación, se mantiene el incumplimiento advertido y se declara su inhabilitación en el componente correspondiente.

Que el día 10 de septiembre de dos mil veintiséis (2026), siendo las 12:00 horas, se realiza el cierre del proceso mediante la plataforma del SECOP II, presentándose cinco (05) ofertas por parte de las empresas que a continuación se relacionan:



Una vez verificada las ofertas me permito indicar el orden del menor valor de las ofertas presentadas así:

ORDEN	OFERENTE	VALOR OFERTADO
1.	**RENACEMOS Y EVOLUCIONAMOS RENEVOLM S.A.S**	**$ 65.947.100,00**
2.	Miguel Ángel Vallejo Burgos	$ 67.972.535,00
3.	HOTEL TORRE REAL POPAYAN	$ 71.081.200,00
4.	GRUPO HOTELERO Y TURISTICO AMBAR S.	$ 72.264.000,00
5.	GEFR SYS	$ 74.318.000,00

Procede entonces el comité evaluador a realizar la reevaluación de las ofertas, respetando el orden de elegibilidad y verificando las subsanaciones recibidas dentro del término establecido, de la siguiente manera:

PRIMER ORDEN DE ELEGIBILIDAD:

RENACEMOS Y EVOLUCIONAMOS RENEVOLM S.A.S – NIT 901.804.698-1

Los documentos técnicos objeto de verificación para la habilitación de la oferta son todos aquellos que por sus características especiales requieren de una exigencia particular de cumplimiento que no pueden obviarse y por lo tanto, son de carácter obligatorio y serán evaluados como CUMPLE O NO CUMPLE.

NORMAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El oferente deberá ofrecer en su propuesta para los servicios a adquirir las especificaciones técnicas contenidas en el ANEXO No. 2 denominado “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO”, el cual deberá ser diligenciado en su totalidad y, asimismo, deberá aportar junto con su oferta las solicitudes realizadas en el cuadro denominado ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO que hacen parte del ANEXO No. 2 de la Invitación Pública:

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
ANEXO No. 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	X		CUMPLE. El Anexo No. 2 está diligenciado y suscrito por la representante legal y contiene la aceptación de las especificaciones técnicas obligatorias.

CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

El oferente deberá presentar en documento independiente (certificaciones) debidamente firmado por el representante legal o quien haga sus veces, cada uno de los compromisos relacionados en las especificaciones técnicas adicionales, mediante las cuales se manifieste su compromiso a cada uno de los requerimientos establecidos, de acuerdo al que se desee participar, así:

CENACMED

CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE SEGURIDAD Y CAPACIDAD LOGISTICA INSTALADA		**OBSERVACIÓN**
SEGURIDAD Y CAPACIDAD LOGISTICA	La habitación donde se aloja el personal deberá ser un hotel de mínimo 4 estrellas o en proceso de certificación o superior y estar ubicada en una instalación que ofrezca servicio de recepción 24 horas, servicio de restaurante, servicio de bar, desayuno tipo buffet (incluido en la tarifa), gimnasio o centro fitness, salones para eventos y/o reuniones, servicio de lavandería, servicio de transporte, servicio de vigilancia y seguridad. El establecimiento de alojamiento deberá contar con vínculos o experiencia acreditada en la recepción de eventos institucionales de carácter oficial, que incluyan comitivas con personal de seguridad, garantizando la familiaridad del personal directivo y operativo del hotel con los protocolos propios de este tipo de actividades. El establecimiento de alojamiento deberá estar ubicado a una distancia no superior a un (1) kilómetro de la Brigada No 4 del Ejército Nacional, que permita garantizar tiempos de reacción mínimos ante cualquier contingencia que pueda presentarse durante el evento, lo anterior teniendo en cuenta las alertas de seguridad. El establecimiento deberá contar con rutas de acceso y salida despejadas que faciliten el desplazamiento rápido y seguro de la comitiva en caso de requerirse una evacuación o traslado de emergencia hacia instalaciones oficiales. El entorno inmediato del establecimiento de alojamiento deberá corresponder a una zona de bajo perfil de riesgo en horas nocturnas, sin concentración de establecimientos de vida nocturna, flujos masivos de personas o dinámicas que expongan al personal alojado a situaciones de orden público o modalidades delictivas de alto impacto. FORMAS DE ACREDITACION: • El Brouchure del hotel que se va a ofertar o la referencia de la página web donde se puede verificar las condiciones mínimas señaladas junto con el Registro Nacional de Turismo del hotel. • Documento por parte del oferente, donde certifique a la CENAC MEDELLIN que garantizara la disponibilidad hotelera con las condiciones del anexo 2 para los días del evento del 5 al 9 de octubre 2026.	NO CUMPLE. Aunque aporta certificación propia de disponibilidad para las fechas del evento, los tres archivos denominados DOCUMENTO HOTEL están vacíos y no se aportó brochure o enlace verificable ni Registro Nacional de Turismo del hotel ofertado. Por ello no se acreditan la categoría, servicios, ubicación, condiciones de seguridad y demás exigencias del establecimiento. **NO SUBSANADO. INHABILITADO.**
CUMPLIMIENTO REQUISITOS SANITARIOS		
Certificación por parte del Hotel donde se evidencie que cuenta con un Plan de	Con el fin de verificar el cumplimiento Resolución 2674 de 2013: Cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del INVIMA, lo que incluye un Plan de Saneamiento Básico (limpieza, desinfección, control de plagas y manejo de residuos).	NO CUMPLE. No se aportó certificación expedida por el hotel que evidencie la existencia del Plan de Saneamiento Básico. **NO SUBSANADO. INHABILITADO.**

CENACMED

Saneamiento Básico		
Anexar a la oferta el Concepto favorable Sanitario o favorable con requerimientos emitido por la autoridad competente.	Con el fin de verificar que el hotel ofertado cumpla con las condiciones higiénicas locativas.	NO CUMPLE. No se aportó concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por la autoridad competente para el hotel ofertado. **NO SUBSANADO. INHABILITADO.**
GARANTÍA TÉCNICA	El proponente mediante documento independiente debidamente suscrito por el representante legal garantizará que cumplirá de manera expresa con los términos y condiciones de la garantía técnica. La Garantía Técnica mínima requerida en este proceso, debe amparar la totalidad de los siguientes aspectos: 1. Que ampare la calidad de los servicios a adquirir 2. Que ampare el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, responsabilizándose de los reclamos por la calidad del servicio. 3. Que sea por un término no inferior a Cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de entrega y recibo a satisfacción del servicio. 4. Que ampare la calidad sanitaria de los alimentos a suministrar, su buen estado y presentación. 5. Que la fecha de consumo de los elementos (productos de cafetería y restaurante) se encuentre vigente. 6. Que ampare los elementos necesarios (Platos, cuchillos, tenedores, vasos de vidrio, mesas, sillas, mantelería y meseros) para una correcta prestación del servicio. 7. Garantizar que los ingredientes utilizados en la elaboración de los desayunos, almuerzos, cenas y de los refrigerios son de óptima calidad. 8. Garantizar el buen estado y presentación de los alimentos	CUMPLE. La garantía técnica se presentó en documento independiente, está suscrita y contiene expresamente los ocho aspectos exigidos.
TÉRMINO DE RESPUESTA DE LA GARANTÍA	El oferente y/o su representante legal en documento independiente junto con la oferta deberán garantizar, en caso de presentarse defectos de calidad de los servicios a suministrar (alojamiento y catering) responderá en un tiempo máximo de dos (02) Horas después de la notificación verbal o escrita por parte del Supervisor del Contrato. (Este documento debe venir firmado por el proponente). NOTA 1: Estarán a cargo del contratista todos los costos en que deba incurrir en el cumplimiento de su deber de garantía.	CUMPLE. Se aportó documento independiente y suscrito que establece un tiempo máximo de respuesta de dos horas desde la notificación verbal o escrita del supervisor.
VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE	La experiencia podrá ser acreditada a través de certificaciones de experiencia o copia de contratos totalmente ejecutados, adjuntando el acta de recibo a satisfacción o liquidación del contrato, suscritos con personas jurídicas de naturaleza pública o privada o personas naturales. Para el caso de contratos suscritos con personas naturales debe adjuntar adicional a la copia del contrato el acta de recepción o factura.	CUMPLE. Se acreditaron contratos totalmente ejecutados relacionados con alimentación, alojamiento y operación logística, soportados con acta de liquidación y acta final de recibo a satisfacción. Los valores ejecutados acreditados superan el presupuesto oficial de $80.000.000.

CENACMED

	CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA: 1. El oferente deberá presentar certificaciones de contratos ejecutados, donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, cuyo objeto debe tener relación directa con el objeto convocado, cuya sumatoria sea igual o superior al valor estimado a contratar del presente proceso de selección. 2. La certificación de la experiencia aportada, deben ser suscritas por el funcionario competente en caso de personas de derecho Público y/o del representante legal en caso de personas de derecho privado y contener como mínimo la siguiente información: Las certificaciones o acreditaciones de los contratos que presente el proponente deberán, para cada contrato, contener e indicar como mínimo la siguiente información: 1). Nombre o razón social del contratante. 2). Objeto del contrato. 3). Fecha de iniciación (día, mes y año). 4). Fecha de terminación (día, mes y año). Valor del contrato. 5). Valor ejecutado. Se aceptará como equivalente a la acreditación de experiencia de este numeral, acta de liquidación, siempre y cuando tales documentos contengan e indiquen los requisitos mencionados anteriormente. Los cuales deberán ser indicados por el proponente en el documento aportado. Nota 1: Todos los soportes y documentos de la propuesta deben ser legibles y verificables. Nota 2: No se aceptará ningún otro documento para acreditar la experiencia. NO SE ACEPTAN AUTO CERTIFICACIONES, ACTAS PARCIALES, FACTURAS RADICADAS O CUENTAS DE COBRO. LA CENAC REGIONAL MEDELLÍN, se reserva el derecho de verificar y solicitar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información y soportes que considere necesarios para verificar la información presentada.	

OBSERVACIONES

Vencido el término de subsanación, RENACEMOS Y EVOLUCIONAMOS RENEVOLM S.A.S. no allegó documentos para corregir los requisitos técnicos pendientes. En consecuencia, se mantienen los incumplimientos relacionados con el Plan de Saneamiento Básico, el Concepto Sanitario y la acreditación verificable del establecimiento y de su disponibilidad.

El proponente no presentó subsanación dentro del término otorgado; en consecuencia, los requisitos técnicos pendientes permanecen incumplidos y no procede un nuevo requerimiento.

CONCLUSIÓN:

CENACMED

El Comité Técnico Evaluador concluye que **RENACEMOS Y EVOLUCIONAMOS RENEVOLM S.A.S. - NIT 901.804.698-1 NO CUMPLE** y queda **INHABILITADO TÉCNICAMENTE**, por no haber subsanado dentro del término otorgado.

SEGUNDO ORDEN DE ELEGIBILIDAD:

Miguel Ángel Vallejo Burgos – NIT 80.222.117-7

Los documentos técnicos objeto de verificación para la habilitación de la oferta son todos aquellos que por sus características especiales requieren de una exigencia particular de cumplimiento que no pueden obviarse y por lo tanto, son de carácter obligatorio y serán evaluados como CUMPLE O NO CUMPLE.

NORMAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El oferente deberá ofrecer en su propuesta para los servicios a adquirir las especificaciones técnicas contenidas en el ANEXO No. 2 denominado “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO”, el cual deberá ser diligenciado en su totalidad y, asimismo, deberá aportar junto con su oferta las solicitudes realizadas en el cuadro denominado ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO que hacen parte del ANEXO No. 2 de la Invitación Pública:

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
ANEXO No. 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	X		CUMPLE. El Anexo técnico está diligenciado y suscrito por el oferente.

CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

El oferente deberá presentar en documento independiente (certificaciones) debidamente firmado por el representante legal o quien haga sus veces, cada uno de los compromisos relacionados en las especificaciones técnicas adicionales, mediante las cuales se manifieste su compromiso a cada uno de los requerimientos establecidos, de acuerdo al que se desee participar, así:

CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE SEGURIDAD Y CAPACIDAD LOGISTICA INSTALADA		OBSERVACIÓN
SEGURIDAD Y CAPACIDAD LOGISTICA	La habitación donde se aloja el personal deberá ser un hotel de mínimo 4 estrellas o en proceso de certificación o superior y estar ubicada en una instalación que ofrezca servicio de recepción 24 horas, servicio de restaurante, servicio de bar, desayuno tipo buffet (incluido en la tarifa), gimnasio o centro fitness, salones para eventos y/o reuniones, servicio de lavandería, servicio de transporte, servicio de vigilancia y seguridad.	CUMPLE. Con la **subsanación** se identificó y acreditó el Hotel Tequendama Medellín mediante información comercial y RNT vigente; se verificaron favorablemente las condiciones de alojamiento, seguridad, capacidad logística y disponibilidad.
	El establecimiento de alojamiento deberá contar con vínculos o experiencia acreditada en la recepción de eventos institucionales de carácter oficial, que incluyan comitivas con personal de seguridad, garantizando la	

CENACMED

	familiaridad del personal directivo y operativo del hotel con los protocolos propios de este tipo de actividades. El establecimiento de alojamiento deberá estar ubicado a una distancia no superior a un (1) kilómetro de la Brigada No 4 del Ejército Nacional, que permita garantizar tiempos de reacción mínimos ante cualquier contingencia que pueda presentarse durante el evento, lo anterior teniendo en cuenta las alertas de seguridad. El establecimiento deberá contar con rutas de acceso y salida despejadas que faciliten el desplazamiento rápido y seguro de la comitiva en caso de requerirse una evacuación o traslado de emergencia hacia instalaciones oficiales. El entorno inmediato del establecimiento de alojamiento deberá corresponder a una zona de bajo perfil de riesgo en horas nocturnas, sin concentración de establecimientos de vida nocturna, flujos masivos de personas o dinámicas que expongan al personal alojado a situaciones de orden público o modalidades delictivas de alto impacto. FORMAS DE ACREDITACION: • El Brouchure del hotel que se va a ofertar o la referencia de la página web donde se puede verificar las condiciones mínimas señaladas junto con el Registro Nacional de Turismo del hotel. • Documento por parte del oferente, donde certifique a la CENAC MEDELLIN que garantizara la disponibilidad hotelera con las condiciones del anexo 2 para los días del evento del 5 al 9 de octubre 2026.	
CUMPLIMIENTO REQUISITOS SANITARIOS		
Certificación por parte del Hotel donde se evidencie que cuenta con un Plan de Saneamiento Básico	Con el fin de verificar el cumplimiento Resolución 2674 de 2013: Cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del INVIMA, lo que incluye un Plan de Saneamiento Básico (limpieza, desinfección, control de plagas y manejo de residuos).	CUMPLE. Se aportó y verificó el Plan de Saneamiento Básico del Hotel Tequendama Medellín.
Anexar a la oferta el Concepto favorable Sanitario o favorable con requerimientos emitido por la autoridad competente.	Con el fin de verificar que el hotel ofertado cumpla con las condiciones higiénicas locativas.	CUMPLE. Los soportes sanitarios aportados para el Hotel Tequendama Medellín fueron revisados y se consideran suficientes para acreditar el requisito.
GARANTÍA TÉCNICA	El proponente mediante documento independiente debidamente suscrito por el representante legal garantizará que cumplirá de manera expresa con los términos y condiciones de la garantía técnica. La Garantía Técnica	CUMPLE. La garantía técnica aportada contiene expresamente los ocho compromisos exigidos y se encuentra suscrita por el proponente.

CENACMED

	mínima requerida en este proceso, debe amparar la totalidad de los siguientes aspectos: 1. Que ampare la calidad de los servicios a adquirir 2. Que ampare el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, responsabilizándose de los reclamos por la calidad del servicio. 3. Que sea por un término no inferior a Cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de entrega y recibo a satisfacción del servicio. 4. Que ampare la calidad sanitaria de los alimentos a suministrar, su buen estado y presentación. 5. Que la fecha de consumo de los elementos (productos de cafetería y restaurante) se encuentre vigente. 6. Que ampare los elementos necesarios (Platos, cuchillos, tenedores, vasos de vidrio, mesas, sillas, mantelería y meseros) para una correcta prestación del servicio. 7. Garantizar que los ingredientes utilizados en la elaboración de los desayunos, almuerzos, cenas y de los refrigerios son de óptima calidad. 8. Garantizar el buen estado y presentación de los alimentos	
TÉRMINO DE RESPUESTA DE LA GARANTÍA	El oferente y/o su representante legal en documento independiente junto con la oferta deberán garantizar, en caso de presentarse defectos de calidad de los servicios a suministrar (alojamiento y catering) responderá en un tiempo máximo de dos (02) Horas después de la notificación verbal o escrita por parte del Supervisor del Contrato. (Este documento debe venir firmado por el proponente). NOTA 1: Estarán a cargo del contratista todos los costos en que deba incurrir en el cumplimiento de su deber de garantía.	CUMPLE. Se mantiene acreditado el compromiso de respuesta en máximo dos (02) horas desde la notificación del supervisor.
VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE	La experiencia podrá ser acreditada a través de certificaciones de experiencia o copia de contratos totalmente ejecutados, adjuntando el acta de recibo a satisfacción o liquidación del contrato, suscritos con personas jurídicas de naturaleza pública o privada o personas naturales. Para el caso de contratos suscritos con personas naturales debe adjuntar adicional a la copia del contrato el acta de recepción o factura. CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA: 1. El oferente deberá presentar certificaciones de contratos ejecutados, donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, cuyo objeto debe tener relación directa con el objeto convocado, cuya sumatoria sea igual o superior al valor estimado a contratar del presente proceso de selección. 2. La certificación de la experiencia aportada, deben ser suscritas por el funcionario competente en caso de personas de derecho Público y/o del representante legal en caso de personas de derecho privado y contener como mínimo la siguiente información:	CUMPLE. Se aportaron contratos ejecutados y actas de liquidación que acreditan experiencia relacionada por valor superior al mínimo exigido.

CENACMED

	Las certificaciones o acreditaciones de los contratos que presente el proponente deberán, para cada contrato, contener e indicar como mínimo la siguiente información: 1). Nombre o razón social del contratante. 2). Objeto del contrato. 3). Fecha de iniciación (día, mes y año). 4). Fecha de terminación (día, mes y año). Valor del contrato. 5). Valor ejecutado. Se aceptará como equivalente a la acreditación de experiencia de este numeral, acta de liquidación, siempre y cuando tales documentos contengan e indiquen los requisitos mencionados anteriormente. Los cuales deberán ser indicados por el proponente en el documento aportado. Nota 1: Todos los soportes y documentos de la propuesta deben ser legibles y verificables. Nota 2: No se aceptará ningún otro documento para acreditar la experiencia. NO SE ACEPTAN AUTO CERTIFICACIONES, ACTAS PARCIALES, FACTURAS RADICADAS O CUENTAS DE COBRO. LA CENAC REGIONAL MEDELLÍN, se reserva el derecho de verificar y solicitar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información y soportes que considere necesarios para verificar la información presentada.	

OBSERVACIONES

MIGUEL ÁNGEL VALLEJO BURGOS presentó oportunamente la subsanación. El paquete incluye la información del Hotel Tequendama Medellín como establecimiento ofrecido, su RNT, información comercial, Plan de Saneamiento Básico y soportes sanitarios, los cuales fueron revisados y se consideran técnicamente suficientes. Asimismo, aportó la garantía técnica con los ocho compromisos exigidos, mantuvo acreditado el término de respuesta de dos horas y completó los soportes de experiencia y del componente económico.

La documentación aportada subsana integralmente las observaciones técnicas formuladas en el informe inicial; en consecuencia, el proponente CUMPLE con los requisitos técnicos habilitantes.

CONCLUSIÓN:

El Comité Técnico Evaluador concluye que **MIGUEL ÁNGEL VALLEJO BURGOS - NIT 80.222.117-7 CUMPLE** con la totalidad de los requisitos técnicos habilitantes y, en consecuencia, queda **HABILITADO TÉCNICAMENTE**.

TERCERO ORDEN DE ELEGIBILIDAD:

HOTEL TORRE REAL POPAYAN – NIT 34.549.919-4

Los documentos técnicos objeto de verificación para la habilitación de la oferta son todos aquellos que por sus características especiales requieren de una exigencia particular de cumplimiento que

CENACMED

no pueden obviarse y por lo tanto, son de carácter obligatorio y serán evaluados como CUMPLE O NO CUMPLE.

NORMAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El oferente deberá ofrecer en su propuesta para los servicios a adquirir las especificaciones técnicas contenidas en el ANEXO No. 2 denominado “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO”, el cual deberá ser diligenciado en su totalidad y, asimismo, deberá aportar junto con su oferta las solicitudes realizadas en el cuadro denominado ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO que hacen parte del ANEXO No. 2 de la Invitación Pública:

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
ANEXO No. 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO		X	NO CUMPLE. El documento identificado como Anexo No. 2 solo contiene el membrete del Hotel Torre Real Popayán y no incorpora las especificaciones técnicas diligenciadas ni su aceptación. NO SUBSANADO. INHABILITADO.

CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

El oferente deberá presentar en documento independiente (certificaciones) debidamente firmado por el representante legal o quien haga sus veces, cada uno de los compromisos relacionados en las especificaciones técnicas adicionales, mediante las cuales se manifieste su compromiso a cada uno de los requerimientos establecidos, de acuerdo al que se desee participar, así:

CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE SEGURIDAD Y CAPACIDAD LOGISTICA INSTALADA		OBSERVACIÓN
SEGURIDAD Y CAPACIDAD LOGISTICA	La habitación donde se aloja el personal deberá ser un hotel de mínimo 4 estrellas o en proceso de certificación o superior y estar ubicada en una instalación que ofrezca servicio de recepción 24 horas, servicio de restaurante, servicio de bar, desayuno tipo buffet (incluido en la tarifa), gimnasio o centro fitness, salones para eventos y/o reuniones, servicio de lavandería, servicio de transporte, servicio de vigilancia y seguridad.	NO CUMPLE. No se aportó brochure o enlace verificable, Registro Nacional de Turismo ni certificación de disponibilidad de un hotel ubicado en Medellín que satisfaga la categoría y las condiciones de seguridad y capacidad logística. La matrícula del Hotel Torre Real corresponde a Popayán y no acredita la ubicación máxima de un kilómetro respecto de la Brigada No. 4. **NO SUBSANADO. INHABILITADO.**
	El establecimiento de alojamiento deberá contar con vínculos o experiencia acreditada en la recepción de eventos institucionales de carácter oficial, que incluyan comitivas con personal de seguridad, garantizando la familiaridad del personal directivo y operativo del hotel con los protocolos propios de este tipo de actividades.	
	El establecimiento de alojamiento deberá estar ubicado a una distancia no superior a un (1) kilómetro de la Brigada No 4 del Ejército Nacional, que permita garantizar tiempos de reacción mínimos ante cualquier contingencia que pueda presentarse durante el evento, lo anterior teniendo en cuenta las alertas de seguridad.	
	El establecimiento deberá contar con rutas de acceso y salida despejadas que faciliten el desplazamiento rápido y seguro de la comitiva en caso de requerirse una evacuación o traslado de emergencia hacia instalaciones oficiales.	

CENACMED

	El entorno inmediato del establecimiento de alojamiento deberá corresponder a una zona de bajo perfil de riesgo en horas nocturnas, sin concentración de establecimientos de vida nocturna, flujos masivos de personas o dinámicas que expongan al personal alojado a situaciones de orden público o modalidades delictivas de alto impacto. FORMAS DE ACREDITACION: • El Brouchure del hotel que se va a ofertar o la referencia de la página web donde se puede verificar las condiciones mínimas señaladas junto con el Registro Nacional de Turismo del hotel. • Documento por parte del oferente, donde certifique a la CENAC MEDELLIN que garantizara la disponibilidad hotelera con las condiciones del anexo 2 para los días del evento del 5 al 9 de octubre 2026.	
CUMPLIMIENTO REQUISITOS SANITARIOS		
Certificación por parte del Hotel donde se evidencie que cuenta con un Plan de Saneamiento Básico	Con el fin de verificar el cumplimiento Resolución 2674 de 2013: Cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del INVIMA, lo que incluye un Plan de Saneamiento Básico (limpieza, desinfección, control de plagas y manejo de residuos).	NO CUMPLE. No se aportó certificación del hotel sobre la existencia del Plan de Saneamiento Básico. **NO SUBSANADO. INHABILITADO.**
Anexar a la oferta el Concepto favorable Sanitario o favorable con requerimientos emitido por la autoridad competente.	Con el fin de verificar que el hotel ofertado cumpla con las condiciones higiénicas locativas.	NO CUMPLE. No se aportó concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por autoridad competente. **NO SUBSANADO. INHABILITADO.**
GARANTÍA TÉCNICA	El proponente mediante documento independiente debidamente suscrito por el representante legal garantizará que cumplirá de manera expresa con los términos y condiciones de la garantía técnica. La Garantía Técnica mínima requerida en este proceso, debe amparar la totalidad de los siguientes aspectos: 1. Que ampare la calidad de los servicios a adquirir 2. Que ampare el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, responsabilizándose de los reclamos por la calidad del servicio. 3. Que sea por un término no inferior a Cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de entrega y recibo a satisfacción del servicio. 4. Que ampare la calidad sanitaria de los alimentos a suministrar, su buen estado y presentación.	CUMPLE. Sí se aportó documento independiente y suscrito que reproduce expresamente los ocho aspectos de la garantía técnica exigida.

CENACMED

	5. Que la fecha de consumo de los elementos (productos de cafetería y restaurante) se encuentre vigente. 6. Que ampare los elementos necesarios (Platos, cuchillos, tenedores, vasos de vidrio, mesas, sillas, mantelería y meseros) para una correcta prestación del servicio. 7. Garantizar que los ingredientes utilizados en la elaboración de los desayunos, almuerzos, cenas y de los refrigerios son de óptima calidad. 8. Garantizar el buen estado y presentación de los alimentos	
TÉRMINO DE RESPUESTA DE LA GARANTÍA	El oferente y/o su representante legal en documento independiente junto con la oferta deberán garantizar, en caso de presentarse defectos de calidad de los servicios a suministrar (alojamiento y catering) responderá en un tiempo máximo de dos (02) Horas después de la notificación verbal o escrita por parte del Supervisor del Contrato. (Este documento debe venir firmado por el proponente). NOTA 1: Estarán a cargo del contratista todos los costos en que deba incurrir en el cumplimiento de su deber de garantía.	CUMPLE. Sí se aportó documento independiente y suscrito con el compromiso de responder en máximo dos horas.
VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE	La experiencia podrá ser acreditada a través de certificaciones de experiencia o copia de contratos totalmente ejecutados, adjuntando el acta de recibo a satisfacción o liquidación del contrato, suscritos con personas jurídicas de naturaleza pública o privada o personas naturales. Para el caso de contratos suscritos con personas naturales debe adjuntar adicional a la copia del contrato el acta de recepción o factura. CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA: 1. El oferente deberá presentar certificaciones de contratos ejecutados, donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, cuyo objeto debe tener relación directa con el objeto convocado, cuya sumatoria sea igual o superior al valor estimado a contratar del presente proceso de selección. 2. La certificación de la experiencia aportada, deben ser suscritas por el funcionario competente en caso de personas de derecho Público y/o del representante legal en caso de personas de derecho privado y contener como mínimo la siguiente información: Las certificaciones o acreditaciones de los contratos que presente el proponente deberán, para cada contrato, contener e indicar como mínimo la siguiente información: 1). Nombre o razón social del contratante. 2). Objeto del contrato. 3). Fecha de iniciación (día, mes y año). 4). Fecha de terminación (día, mes y año). Valor del contrato. 5). Valor ejecutado. Se aceptará como equivalente a la acreditación de experiencia de este numeral, acta de liquidación, siempre y	NO CUMPLE. No se aportaron certificaciones, contratos ejecutados, actas de recibo a satisfacción o actas de liquidación que acrediten experiencia igual o similar al objeto y por el valor mínimo exigido. **NO SUBSANADO. INHABILITADO.**

CENACMED

	cuando tales documentos contengan e indiquen los requisitos mencionados anteriormente. Los cuales deberán ser indicados por el proponente en el documento aportado. Nota 1: Todos los soportes y documentos de la propuesta deben ser legibles y verificables. Nota 2: No se aceptará ningún otro documento para acreditar la experiencia. NO SE ACEPTAN AUTO CERTIFICACIONES, ACTAS PARCIALES, FACTURAS RADICADAS O CUENTAS DE COBRO. LA CENAC REGIONAL MEDELLÍN, se reserva el derecho de verificar y solicitar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información y soportes que considere necesarios para verificar la información presentada.	

OBSERVACIONES

Vencido el término de subsanación, HOTEL TORRE REAL POPAYÁN no allegó documentos para corregir los requisitos técnicos señalados en el informe inicial; por tanto, se mantienen todos los incumplimientos allí establecidos.

El proponente no presentó subsanación dentro del término otorgado; en consecuencia, queda inhabilitado técnicamente y no procede un nuevo requerimiento.

CONCLUSIÓN:

El Comité Técnico Evaluador concluye que **HOTEL TORRE REAL POPAYÁN - NIT 34.549.919-4 NO CUMPLE** y queda **INHABILITADO TÉCNICAMENTE**, por no haber presentado subsanación dentro del término otorgado.

CUARTO EN ORDEN DE ELEGIBILIDAD:

GRUPO HOTELERO Y TURISTICO AMBAR – NIT 900.190.554-7

Los documentos técnicos objeto de verificación para la habilitación de la oferta son todos aquellos que por sus características especiales requieren de una exigencia particular de cumplimiento que no pueden obviarse y por lo tanto, son de carácter obligatorio y serán evaluados como CUMPLE O NO CUMPLE.

NORMAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El oferente deberá ofrecer en su propuesta para los servicios a adquirir las especificaciones técnicas contenidas en el ANEXO No. 2 denominado “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO”, el cual deberá ser diligenciado en su totalidad y, asimismo, deberá aportar junto con su oferta las solicitudes realizadas en el cuadro denominado ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO que hacen parte del ANEXO No. 2 de la Invitación Pública:

CENACMED

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
ANEXO No. 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO	X		CUMPLE. El Anexo No. 2 se encuentra diligenciado y suscrito por el apoderado especial del Grupo Hotelero y Turístico Ámbar S.A.; el nombre genérico del archivo no afecta su contenido.

CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

El oferente deberá presentar en documento independiente (certificaciones) debidamente firmado por el representante legal o quien haga sus veces, cada uno de los compromisos relacionados en las especificaciones técnicas adicionales, mediante las cuales se manifieste su compromiso a cada uno de los requerimientos establecidos, de acuerdo al que se desee participar, así:

CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE SEGURIDAD Y CAPACIDAD LOGISTICA INSTALADA		OBSERVACIÓN
SEGURIDAD Y CAPACIDAD LOGISTICA	La habitación donde se aloja el personal deberá ser un hotel de mínimo 4 estrellas o en proceso de certificación o superior y estar ubicada en una instalación que ofrezca servicio de recepción 24 horas, servicio de restaurante, servicio de bar, desayuno tipo buffet (incluido en la tarifa), gimnasio o centro fitness, salones para eventos y/o reuniones, servicio de lavandería, servicio de transporte, servicio de vigilancia y seguridad. El establecimiento de alojamiento deberá contar con vínculos o experiencia acreditada en la recepción de eventos institucionales de carácter oficial, que incluyan comitivas con personal de seguridad, garantizando la familiaridad del personal directivo y operativo del hotel con los protocolos propios de este tipo de actividades. El establecimiento de alojamiento deberá estar ubicado a una distancia no superior a un (1) kilómetro de la Brigada No 4 del Ejército Nacional, que permita garantizar tiempos de reacción mínimos ante cualquier contingencia que pueda presentarse durante el evento, lo anterior teniendo en cuenta las alertas de seguridad. El establecimiento deberá contar con rutas de acceso y salida despejadas que faciliten el desplazamiento rápido y seguro de la comitiva en caso de requerirse una evacuación o traslado de emergencia hacia instalaciones oficiales. El entorno inmediato del establecimiento de alojamiento deberá corresponder a una zona de bajo perfil de riesgo en horas nocturnas, sin concentración de establecimientos de vida nocturna, flujos masivos de personas o dinámicas que expongan al personal alojado a situaciones de orden público o modalidades delictivas de alto impacto. FORMAS DE ACREDITACION: • El Brouchure del hotel que se va a ofertar o la referencia de la página web donde se puede	NO CUMPLE. No subsanó la acreditación integral de la disponibilidad y de las condiciones específicas del establecimiento ofertado. **INHABILITADO.**

CENACMED

	verificar las condiciones mínimas señaladas junto con el Registro Nacional de Turismo del hotel. • Documento por parte del oferente, donde certifique a la CENAC MEDELLIN que garantizara la disponibilidad hotelera con las condiciones del anexo 2 para los días del evento del 5 al 9 de octubre 2026.	
CUMPLIMIENTO REQUISITOS SANITARIOS		
Certificación por parte del Hotel donde se evidencie que cuenta con un Plan de Saneamiento Básico	Con el fin de verificar el cumplimiento Resolución 2674 de 2013: Cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del INVIMA, lo que incluye un Plan de Saneamiento Básico (limpieza, desinfección, control de plagas y manejo de residuos).	CUMPLE. El Plan de Saneamiento Básico aportado con la oferta inicial fue identificado y verificado.
Anexar a la oferta el Concepto favorable Sanitario o favorable con requerimientos emitido por la autoridad competente.	Con el fin de verificar que el hotel ofertado cumpla con las condiciones higiénicas locativas.	NO CUMPLE. No aportó Concepto Sanitario favorable o favorable con requerimientos dentro del término de subsanación. **INHABILITADO.**
GARANTÍA TÉCNICA	El proponente mediante documento independiente debidamente suscrito por el representante legal garantizará que cumplirá de manera expresa con los términos y condiciones de la garantía técnica. La Garantía Técnica mínima requerida en este proceso, debe amparar la totalidad de los siguientes aspectos: 1. Que ampare la calidad de los servicios a adquirir 2. Que ampare el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, responsabilizándose de los reclamos por la calidad del servicio. 3. Que sea por un término no inferior a Cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de entrega y recibo a satisfacción del servicio. 4. Que ampare la calidad sanitaria de los alimentos a suministrar, su buen estado y presentación. 5. Que la fecha de consumo de los elementos (productos de cafetería y restaurante) se encuentre vigente. 6. Que ampare los elementos necesarios (Platos, cuchillos, tenedores, vasos de vidrio, mesas, sillas, mantelería y meseros) para una correcta prestación del servicio. 7. Garantizar que los ingredientes utilizados en la elaboración de los desayunos, almuerzos, cenas y de los refrigerios son de óptima calidad. 8. Garantizar el buen estado y presentación de los alimentos	NO CUMPLE. No aportó la garantía técnica exigida dentro del término de subsanación. **INHABILITADO.**
TÉRMINO DE RESPUESTA DE LA GARANTÍA	El oferente y/o su representante legal en documento independiente junto con la oferta deberán garantizar, en caso de presentarse defectos de calidad de los servicios a	NO CUMPLE. No aportó el compromiso de respuesta máxima

CENACMED

	suministrar (alojamiento y catering) responderá en un tiempo máximo de dos (02) Horas después de la notificación verbal o escrita por parte del Supervisor del Contrato. (Este documento debe venir firmado por el proponente). NOTA 1: Estarán a cargo del contratista todos los costos en que deba incurrir en el cumplimiento de su deber de garantía.	de dos horas dentro del término de subsanación. **INHABILITADO.**
VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE	La experiencia podrá ser acreditada a través de certificaciones de experiencia o copia de contratos totalmente ejecutados, adjuntando el acta de recibo a satisfacción o liquidación del contrato, suscritos con personas jurídicas de naturaleza pública o privada o personas naturales. Para el caso de contratos suscritos con personas naturales debe adjuntar adicional a la copia del contrato el acta de recepción o factura. CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA: 1. El oferente deberá presentar certificaciones de contratos ejecutados, donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, cuyo objeto debe tener relación directa con el objeto convocado, cuya sumatoria sea igual o superior al valor estimado a contratar del presente proceso de selección. 2. La certificación de la experiencia aportada, deben ser suscritas por el funcionario competente en caso de personas de derecho Público y/o del representante legal en caso de personas de derecho privado y contener como mínimo la siguiente información: Las certificaciones o acreditaciones de los contratos que presente el proponente deberán, para cada contrato, contener e indicar como mínimo la siguiente información: 1). Nombre o razón social del contratante. 2). Objeto del contrato. 3). Fecha de iniciación (día, mes y año). 4). Fecha de terminación (día, mes y año). Valor del contrato. 5). Valor ejecutado. Se aceptará como equivalente a la acreditación de experiencia de este numeral, acta de liquidación, siempre y cuando tales documentos contengan e indiquen los requisitos mencionados anteriormente. Los cuales deberán ser indicados por el proponente en el documento aportado. Nota 1: Todos los soportes y documentos de la propuesta deben ser legibles y verificables. Nota 2: No se aceptará ningún otro documento para acreditar la experiencia. NO SE ACEPTAN AUTO CERTIFICACIONES, ACTAS PARCIALES, FACTURAS RADICADAS O CUENTAS DE COBRO. LA CENAC REGIONAL MEDELLÍN, se reserva el derecho de verificar y solicitar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información y soportes que considere necesarios para verificar la información presentada.	NO CUMPLE. No subsanó la experiencia habilitante exigida. **INHABILITADO.**

CENACMED

OBSERVACIONES

Vencido el término de subsanación, GRUPO HOTELERO Y TURÍSTICO ÁMBAR S.A. no allegó documentos para corregir los requisitos técnicos señalados en el informe inicial; por tanto, se mantienen los incumplimientos allí establecidos.

La subsanación presentada no corrigió integralmente los requisitos técnicos señalados en el informe inicial; en consecuencia, se mantiene el resultado NO CUMPLE.

CONCLUSIÓN:

El Comité Técnico Evaluador concluye que **GRUPO HOTELERO Y TURÍSTICO ÁMBAR S.A. - NIT 900.190.554-7 NO CUMPLE** y queda **INHABILITADO TÉCNICAMENTE**, por no haber presentado subsanación dentro del término otorgado.

QUINTO EN ORDEN DE ELEGIBILIDAD:

GEFR SYS – NIT 10.300.171-5

Los documentos técnicos objeto de verificación para la habilitación de la oferta son todos aquellos que por sus características especiales requieren de una exigencia particular de cumplimiento que no pueden obviarse y por lo tanto, son de carácter obligatorio y serán evaluados como CUMPLE O NO CUMPLE.

NORMAS Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El oferente deberá ofrecer en su propuesta para los servicios a adquirir las especificaciones técnicas contenidas en el ANEXO No. 2 denominado “ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO”, el cual deberá ser diligenciado en su totalidad y, asimismo, deberá aportar junto con su oferta las solicitudes realizadas en el cuadro denominado ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO que hacen parte del ANEXO No. 2 de la Invitación Pública:

DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
ANEXO No. 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO		X	NO CUMPLE. El archivo correspondiente al Anexo No. 2 únicamente contiene el membrete del oferente y no acredita la aceptación de las especificaciones técnicas. **NO SUBSANADO. INHABILITADO.**

CONDICIONES TECNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

El oferente deberá presentar en documento independiente (certificaciones) debidamente firmado por el representante legal o quien haga sus veces, cada uno de los compromisos relacionados en las especificaciones técnicas adicionales, mediante las cuales se manifieste su compromiso a cada uno de los requerimientos establecidos, de acuerdo al que se desee participar, así:

CENACMED

CUMPLIMIENTO REQUISITOS DE SEGURIDAD Y CAPACIDAD LOGISTICA INSTALADA		OBSERVACIÓN
SEGURIDAD Y CAPACIDAD LOGISTICA	La habitación donde se aloja el personal deberá ser un hotel de mínimo 4 estrellas o en proceso de certificación o superior y estar ubicada en una instalación que ofrezca servicio de recepción 24 horas, servicio de restaurante, servicio de bar, desayuno tipo buffet (incluido en la tarifa), gimnasio o centro fitness, salones para eventos y/o reuniones, servicio de lavandería, servicio de transporte, servicio de vigilancia y seguridad. El establecimiento de alojamiento deberá contar con vínculos o experiencia acreditada en la recepción de eventos institucionales de carácter oficial, que incluyan comitivas con personal de seguridad, garantizando la familiaridad del personal directivo y operativo del hotel con los protocolos propios de este tipo de actividades. El establecimiento de alojamiento deberá estar ubicado a una distancia no superior a un (1) kilómetro de la Brigada No 4 del Ejército Nacional, que permita garantizar tiempos de reacción mínimos ante cualquier contingencia que pueda presentarse durante el evento, lo anterior teniendo en cuenta las alertas de seguridad. El establecimiento deberá contar con rutas de acceso y salida despejadas que faciliten el desplazamiento rápido y seguro de la comitiva en caso de requerirse una evacuación o traslado de emergencia hacia instalaciones oficiales. El entorno inmediato del establecimiento de alojamiento deberá corresponder a una zona de bajo perfil de riesgo en horas nocturnas, sin concentración de establecimientos de vida nocturna, flujos masivos de personas o dinámicas que expongan al personal alojado a situaciones de orden público o modalidades delictivas de alto impacto. FORMAS DE ACREDITACION: • El Brouchure del hotel que se va a ofertar o la referencia de la página web donde se puede verificar las condiciones mínimas señaladas junto con el Registro Nacional de Turismo del hotel. • Documento por parte del oferente, donde certifique a la CENAC MEDELLIN que garantizara la disponibilidad hotelera con las condiciones del anexo 2 para los días del evento del 5 al 9 de octubre 2026.	NO CUMPLE. No se aportó brochure o enlace verificable, RNT ni certificación de disponibilidad que permita identificar y verificar el hotel ofrecido y sus condiciones de categoría, ubicación, servicios y seguridad. **NO SUBSANADO. INHABILITADO.**
CUMPLIMIENTO REQUISITOS SANITARIOS		
Certificación por parte del Hotel donde se evidencie que cuenta con un Plan de	Con el fin de verificar el cumplimiento Resolución 2674 de 2013: Cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del INVIMA, lo que incluye un Plan de Saneamiento Básico (limpieza, desinfección, control de plagas y manejo de residuos).	NO CUMPLE. No se aportó certificación del hotel que evidencie la existencia del Plan de Saneamiento Básico. **NO SUBSANADO. INHABILITADO.**

CENACMED

Saneamiento Básico		
Anexar a la oferta el Concepto favorable Sanitario o favorable con requerimientos emitido por la autoridad competente.	Con el fin de verificar que el hotel ofertado cumpla con las condiciones higiénicas locativas.	NO CUMPLE. No se aportó concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos emitido por autoridad competente. **NO SUBSANADO. INHABILITADO.**
GARANTÍA TÉCNICA	El proponente mediante documento independiente debidamente suscrito por el representante legal garantizará que cumplirá de manera expresa con los términos y condiciones de la garantía técnica. La Garantía Técnica mínima requerida en este proceso, debe amparar la totalidad de los siguientes aspectos: 1. Que ampare la calidad de los servicios a adquirir 2. Que ampare el cumplimiento de las condiciones técnicas exigidas, responsabilizándose de los reclamos por la calidad del servicio. 3. Que sea por un término no inferior a Cuatro (04) meses contados a partir de la fecha de entrega y recibo a satisfacción del servicio. 4. Que ampare la calidad sanitaria de los alimentos a suministrar, su buen estado y presentación. 5. Que la fecha de consumo de los elementos (productos de cafetería y restaurante) se encuentre vigente. 6. Que ampare los elementos necesarios (Platos, cuchillos, tenedores, vasos de vidrio, mesas, sillas, mantelería y meseros) para una correcta prestación del servicio. 7. Garantizar que los ingredientes utilizados en la elaboración de los desayunos, almuerzos, cenas y de los refrigerios son de óptima calidad. 8. Garantizar el buen estado y presentación de los alimentos	CUMPLE. Se aportó certificación suscrita que contiene expresamente los ocho aspectos de la garantía técnica exigida.
TÉRMINO DE RESPUESTA DE LA GARANTÍA	El oferente y/o su representante legal en documento independiente junto con la oferta deberán garantizar, en caso de presentarse defectos de calidad de los servicios a suministrar (alojamiento y catering) responderá en un tiempo máximo de dos (02) Horas después de la notificación verbal o escrita por parte del Supervisor del Contrato. (Este documento debe venir firmado por el proponente). NOTA 1: Estarán a cargo del contratista todos los costos en que deba incurrir en el cumplimiento de su deber de garantía.	CUMPLE. La misma certificación suscrita incorpora el compromiso de responder en máximo dos horas desde la notificación del supervisor.
VERIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA HABILITANTE DEL PROPONENTE	La experiencia podrá ser acreditada a través de certificaciones de experiencia o copia de contratos totalmente ejecutados, adjuntando el acta de recibo a satisfacción o liquidación del contrato, suscritos con personas jurídicas de naturaleza pública o privada o personas naturales. Para el caso de contratos suscritos con personas naturales debe adjuntar adicional a la copia del contrato el acta de recepción o factura.	NO CUMPLE. No se aportaron certificaciones o contratos totalmente ejecutados con acta de recibo a satisfacción o liquidación que acrediten la experiencia y el valor mínimo exigidos. **NO SUBSANADO. INHABILITADO**.

CENACMED

	CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA: 1. El oferente deberá presentar certificaciones de contratos ejecutados, donde se acredite el cumplimiento del objeto contractual, cuyo objeto debe tener relación directa con el objeto convocado, cuya sumatoria sea igual o superior al valor estimado a contratar del presente proceso de selección. 2. La certificación de la experiencia aportada, deben ser suscritas por el funcionario competente en caso de personas de derecho Público y/o del representante legal en caso de personas de derecho privado y contener como mínimo la siguiente información: Las certificaciones o acreditaciones de los contratos que presente el proponente deberán, para cada contrato, contener e indicar como mínimo la siguiente información: 1). Nombre o razón social del contratante. 2). Objeto del contrato. 3). Fecha de iniciación (día, mes y año). 4). Fecha de terminación (día, mes y año). Valor del contrato. 5). Valor ejecutado. Se aceptará como equivalente a la acreditación de experiencia de este numeral, acta de liquidación, siempre y cuando tales documentos contengan e indiquen los requisitos mencionados anteriormente. Los cuales deberán ser indicados por el proponente en el documento aportado. Nota 1: Todos los soportes y documentos de la propuesta deben ser legibles y verificables. Nota 2: No se aceptará ningún otro documento para acreditar la experiencia. NO SE ACEPTAN AUTO CERTIFICACIONES, ACTAS PARCIALES, FACTURAS RADICADAS O CUENTAS DE COBRO. LA CENAC REGIONAL MEDELLÍN, se reserva el derecho de verificar y solicitar durante la evaluación y hasta la adjudicación, la información y soportes que considere necesarios para verificar la información presentada.	

OBSERVACIONES

Vencido el término de subsanación, GEFR SYS no allegó documentos para corregir los requisitos técnicos señalados en el informe inicial; por tanto, se mantienen todos los incumplimientos allí establecidos.

El proponente no presentó subsanación dentro del término otorgado; en consecuencia, queda inhabilitado técnicamente y no procede un nuevo requerimiento.

CONCLUSIÓN:

El Comité Técnico Evaluador concluye que **GEFR SYS - NIT 10.300.171-5 NO CUMPLE** y queda **INHABILITADO TÉCNICAMENTE**, por no haber presentado subsanación dentro del término otorgado.

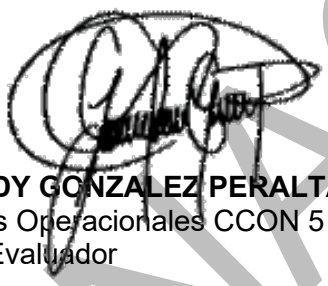
CENACMED

RESULTADO EVALUACIÓN TÉCNICA:

ORDEN	OFERENTE	CUMPLE / NO CUMPLE
1.	RENACEMOS Y EVOLUCIONAMOS RENEVOLM S.A.S	**NO CUMPLE - INHABILITADO**
2.	**Miguel Ángel Vallejo Burgos**	**CUMPLE - HABILITADO**
3.	HOTEL TORRE REAL POPAYAN	**NO CUMPLE - INHABILITADO**
4.	GRUPO HOTELERO Y TURISTICO AMBAR S.	**NO CUMPLE - INHABILITADO**
5.	GEFR SYS	**NO CUMPLE - INHABILITADO**

Después de la publicación del informe inicial y del vencimiento del término de subsanación, se reevaluaron individualmente las cinco (05) ofertas. MIGUEL ÁNGEL VALLEJO BURGOS subsanó los componentes técnicos, acredita la totalidad de los requisitos técnicos habilitantes y queda HABILITADO TÉCNICAMENTE. Los demás proponentes no subsanaron integralmente y quedan INHABILITADOS TÉCNICAMENTE.

Cordialmente,



SS. YONH FREDY GONZALEZ PERALTA
Suboficial Planes Operacionales CCON 5 y/o quien haga sus veces en el cargo
Comité técnico Evaluador

CENACMED