

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE EXPERIENCIA Y ECONÓMICA MODALIDAD: LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA	CÓDIGO	GEC-FT-35-V3
		PAGINAS	Página 1 de 10

MODALIDAD SUBASTA INVERSA ELECTRONICA
CONVOCATORIA PÚBLICA SASIE-006-2025

OBJETO: "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PERSONAL PRIVADO DE LA LIBERTAD (PPL) A CARGO DE LA SECRETARÍA DE GOBIERNO Y PARA LOS INTEGRANTES DE LA FUERZA PÚBLICA QUE BRINDAN APOYO Y SEGURIDAD EN EL MUNICIPIO DE CHÍA"

No	PROPONENTE	No. DE CERTIFICADO	FECHA DE MATRICULA	CLASIFICACION UNSPC (Digitar números y descripción)			CUMPLE
1	INVERSIONES LULU COLOMBIA S.A.S.	Matricula mercantil No 02152048	20/10/202011	90101800	Servicios de comida para llevar y a domicilio		SI
				90101500	Establecimiento para comer y beber		
				90101600	Servicios de banquete y catering		
				90101700	Servicios de cafetería		
				50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles		
				50191500	Sopas y estofados		
				50111500	Carnes y aves de corral		
				50407200	Tubérculos		
				50192100	Pasabocas y snacks		

REQUISITOS HABILITANTES

PROPONENTE UNICO	REQUISITOS HABILITANTES PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVOS	CALIFICACION	OBSERVACIONES
INVERSIONES LULU COLOMBIA S.A.S. NIT. 900.473.515-5	DOCUMENTOS DE EXPERIENCIA HABILITANTES DE LA PROPUESTA EXPERIENCIA GENERAL: Para verificar la experiencia el Proponente deberá acreditar la siguiente experiencia, información que deberá estar contenida en el Registro Único de Proponentes RUP, el cual debe estar vigente, con el trámite de renovación adelantado en los plazos establecidos en el artículo 2.2.1.1.1.5.1 del Decreto Único reglamentario 1082 de 2015 y cuya información a verificar se halle en firme. La fecha de expedición de dicho certificado no puede ser superior a treinta (30) días calendario anteriores a la fecha del cierre del proceso de selección.	CUMPLE	El proponente acredita la experiencia con los siguientes contratos: CTO 435 DE 2019 , suscrito con la alcaldía municipal de Chía, el cual tiene por objeto "suministro de raciones alimenticias con destino al personal de la fuerza

La experiencia del proponente se debe acreditar así: El proponente debe acreditar experiencia en la ejecución y terminación de dos contratos con entidades públicas o privadas, cuyos objetos correspondan a: el suministro de raciones alimentarias. Los valores sumados de los contratos aportados deben ser iguales o superiores al 100% del presupuesto oficial el cual, para el presente proceso corresponde a CUATROCIENTOS TREINTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$430.000.000), expresados en SMMLV así: <table><tr><th>SMMLV PRESUPUESTO OFICIAL</th></tr><tr><td>302.0724</td></tr></table> El valor de cada contrato es expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes SMMLV, del año en que fueron terminados. Así mismo se verifica con la información contenida en el RUP que la experiencia corresponda a la siguiente clasificación UNSPSC, en por lo menos 5 códigos en cada uno de los contratos: <table><tr><th>CÓDIGO UNSPSC</th><th>DESCRIPCION</th></tr><tr><td>90101800</td><td>Servicio de comida para llevar y a domicilio</td></tr><tr><td>90101500</td><td>Establecimiento para comer y beber</td></tr><tr><td>90101600</td><td>Servicios de banquetes y catering</td></tr><tr><td>85151600</td><td>Asuntos nutricionales</td></tr><tr><td>90101700</td><td>Servicios de cafetería</td></tr><tr><td>50151500</td><td>Grasas y aceites vegetales comestibles</td></tr><tr><td>50191500</td><td>Sopas y estofados</td></tr><tr><td>50111500</td><td>Carnes y aves de corral</td></tr><tr><td>50407200</td><td>Tubérculos</td></tr><tr><td>50192100</td><td>Pasabocas y snacks</td></tr></table> Los proponentes solo están obligados a acreditar el CÓDIGO UNSPSC hasta el tercer nivel. Para verificar la experiencia, el proponente deberá diligenciar el formato que se dispone en el pliego de condiciones señalando los números consecutivos de reporte en el RUP que desea le sean tenidos en cuenta para participar en el presente proceso de selección. De igual manera el proponente deberá	SMMLV PRESUPUESTO OFICIAL	302.0724	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCION	90101800	Servicio de comida para llevar y a domicilio	90101500	Establecimiento para comer y beber	90101600	Servicios de banquetes y catering	85151600	Asuntos nutricionales	90101700	Servicios de cafetería	50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles	50191500	Sopas y estofados	50111500	Carnes y aves de corral	50407200	Tubérculos	50192100	Pasabocas y snacks	pública que brinda apoyo y seguridad en la jurisdicción del municipio de Chía", por valor de \$569.279.697, inscrito en el RUP, consecutivo No 24, se verifica en el RUP aportado, anexa minuta del contrato y acta de liquidación suscrita por las partes y, CTO. 459 de 2018 suscrito con la alcaldía municipal de Chía, cuyo objeto corresponde a "suministro de raciones alimenticias con destino al personal de la fuerza pública que brinda apoyo y seguridad en la jurisdicción del municipio de Chía", por un valor de \$345.999.864, anexa minuta del contrato y acta de liquidación suscrita por las partes, inscrito en el RUP, consecutivo número 28, se verifica en el RUP aportado, Los dos contratos aportados están inscritos en los códigos UNSPSC exigidos en el proceso.
SMMLV PRESUPUESTO OFICIAL																									
302.0724																									
CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCION																								
90101800	Servicio de comida para llevar y a domicilio																								
90101500	Establecimiento para comer y beber																								
90101600	Servicios de banquetes y catering																								
85151600	Asuntos nutricionales																								
90101700	Servicios de cafetería																								
50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles																								
50191500	Sopas y estofados																								
50111500	Carnes y aves de corral																								
50407200	Tubérculos																								
50192100	Pasabocas y snacks																								

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE EXPERIENCIA Y ECONÓMICA MODALIDAD: LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA	CÓDIGO	GEC-FT-35-V3
		PAGINAS	Página 3 de 10

	acreditar dicha información mediante las correspondientes copias de actas de liquidación final y/o copia de los respectivos contratos con el fin de verificar el objeto, valor y alcance. Dicha experiencia se debe acreditar mediante la presentación de la copia del contrato con su respectiva acta de liquidación o certificaciones expedidas en papel membretado y debidamente firmadas por el representante legal o funcionario competente de la entidad pública que la expide, incluyendo como mínimo: identificación del contratista, identificación del contrato, objeto y especificaciones, valor ejecutado, fecha de iniciación y terminación. Si el proponente no cumple este requisito, se calificar NO HÁBIL para el presente proceso. En caso en que las certificaciones sean expedidas por un consorcio o una unión temporal éstas serán tenidas en cuenta de acuerdo al porcentaje de participación en su ejecución para efectos de contabilizar su valor en SMMLV y los demás aspectos exigidos para la experiencia general y/o específica. En este caso, la certificación de experiencia debe indicar el porcentaje de participación. Si algún contrato de los aportados como experiencia fue ejecutado bajo la modalidad de Consorcio o Unión Temporal u otra forma asociativa, el valor facturado que debe informar el proponente será el correspondiente al porcentaje de participación que hubiere tenido en los mismos.								
	DOCUMENTOS TÉCNICOS Y LOGÍSTICOS HABILITANTES DE LA PROPUESTA: FICHA TÉCNICA (CORRESPONDIENTE A APÉNDICE TÉCNICO) O ANEXO DESCRIPTIVO DE LOS BIENES A VENDER FICHA TÉCNICA: El proponente deberá presentar con su propuesta la ficha técnica de los elementos especificando la marca de los mismos. En la medida en que la ficha técnica contiene las características del bien o servicio establecidas por la Entidad Estatal, éste requisito no puede subsanarse y aunque no otorga puntaje, si constituye un requisito necesario para la comparación de ofertas. Acorde con el concepto referido de Colombia Compra eficiente. Por lo tanto, debe ser entregada al cierre del proceso. Las marcas relacionadas deberán estar escritas correctamente y corresponder a los nombres comerciales de los bienes, por lo que la entidad no aceptará errores de transcripción que generen duda o ambigüedad de elementos y/o digitación y ortografía, tampoco aceptará nombres de las empresas proveedoras de los elementos; si se da el caso el municipio lo declara INHÁBIL TÉCNICAMENTE. La no presentación de la ficha técnica será causal de RECHAZO de la propuesta. REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTES: El proponente debe presentar el certificado de inscripción, clasificación y calificación en el Registro Único de Proponentes de la Cámara de Comercio con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días calendario anteriores al cierre del proceso de selección. <table><tr><th>CÓDIGO UNSPSC</th><th>DESCRIPCION</th></tr><tr><td>90101800</td><td>Servicio de comida para llevar y a domicilio</td></tr><tr><td>90101500</td><td>Establecimiento para comer y beber</td></tr></table>	CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCION	90101800	Servicio de comida para llevar y a domicilio	90101500	Establecimiento para comer y beber	CUMPLE	El proponente adjunta el anexo denominado ficha técnica con las especificaciones exigidas en los documentos del proceso.
CÓDIGO UNSPSC	DESCRIPCION								
90101800	Servicio de comida para llevar y a domicilio								
90101500	Establecimiento para comer y beber								

	<table><tr><td>90101600</td><td>Servicios de banquetes y catering</td></tr><tr><td>85151600</td><td>Asuntos nutricionales</td></tr><tr><td>90101700</td><td>Servicios de cafetería</td></tr><tr><td>50151500</td><td>Grasas y aceites vegetales comestibles</td></tr><tr><td>50191500</td><td>Sopas y estofados</td></tr><tr><td>50111500</td><td>Carnes y aves de corral</td></tr><tr><td>50407200</td><td>Tubérculos</td></tr><tr><td>50192100</td><td>Pasabocas y snacks</td></tr></table> La clasificación del proponente no es un requisito habilitante sino un mecanismo para establecer un lenguaje común entre los participantes del sistema de compra y contratación pública. En consecuencia, la entidad estatal no puede excluir a un proponente que ha acreditado los requisitos habilitantes exigidos en un proceso de contratación por no estar inscritos en el RUP con el código de los bienes, obras o servicios del objeto de tal proceso de contratación. Los oferentes pueden estar clasificados en uno de estos códigos y hasta el 3 nivel. ESPECIFICACIONES MÍNIMAS EXIGIDAS <table><tr><th>ÍTEM</th><th>CONCEPTO</th><th>DESCRIPCIÓN</th><th>CANTIDAD</th></tr><tr><td>1</td><td>DESAYUNO</td><td>Una bebida con leche 200 C.C. una porción de proteína 200 gramos (huevos, carne o pollo), una harina 150 gramos (pan, arepa o patacón), una porción de fruta (papaya, melón, sandía) en una taza por 40 gramos</td><td>UNIDAD</td></tr><tr><td>2</td><td>ALMUERZO</td><td>Una porción de proteína 250 gramos de carne, pollo o pescado, cereal 150 gramos de arroz o 150 gamos de torta, 100 gramos de tubérculos, principio (vegetales o legumbres), 220 ml de bebida.</td><td>UNIDAD</td></tr><tr><td>3</td><td>CENA</td><td>Una porción de proteína 200 gramos de carne o pescado, o 350 gramos de pollo (pierna perril), cereal 150 gramos de arroz o torta, 100 gramos de tubérculos, principio (vegetales o legumbres), 220 ml de bebida.</td><td>UNIDAD</td></tr></table> En el marco del suministro de raciones alimentarias destinadas tanto a la Fuerza Pública como a las personas privadas de la libertad (PPL), se establece que el Comandante de Policía del Municipio de Chia será el responsable de solicitar, mediante comunicación escrita a través de correo electrónico dirigido al supervisor del contrato, la asignación de raciones correspondientes. Dicha solicitud deberá contener como mínimo: La justificación del operativo y/o actividad a surtir, acompañada de los soportes respectivos.	90101600	Servicios de banquetes y catering	85151600	Asuntos nutricionales	90101700	Servicios de cafetería	50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles	50191500	Sopas y estofados	50111500	Carnes y aves de corral	50407200	Tubérculos	50192100	Pasabocas y snacks	ÍTEM	CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	1	DESAYUNO	Una bebida con leche 200 C.C. una porción de proteína 200 gramos (huevos, carne o pollo), una harina 150 gramos (pan, arepa o patacón), una porción de fruta (papaya, melón, sandía) en una taza por 40 gramos	UNIDAD	2	ALMUERZO	Una porción de proteína 250 gramos de carne, pollo o pescado, cereal 150 gramos de arroz o 150 gamos de torta, 100 gramos de tubérculos, principio (vegetales o legumbres), 220 ml de bebida.	UNIDAD	3	CENA	Una porción de proteína 200 gramos de carne o pescado, o 350 gramos de pollo (pierna perril), cereal 150 gramos de arroz o torta, 100 gramos de tubérculos, principio (vegetales o legumbres), 220 ml de bebida.	UNIDAD	CUMPLE	El proponente allega la ficha Técnica con los menús para cada una de las raciones para cada una de las raciones cumpliendo con las exigencias de la ficha técnica descrita en el pliego de condiciones.
90101600	Servicios de banquetes y catering																																		
85151600	Asuntos nutricionales																																		
90101700	Servicios de cafetería																																		
50151500	Grasas y aceites vegetales comestibles																																		
50191500	Sopas y estofados																																		
50111500	Carnes y aves de corral																																		
50407200	Tubérculos																																		
50192100	Pasabocas y snacks																																		
ÍTEM	CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD																																
1	DESAYUNO	Una bebida con leche 200 C.C. una porción de proteína 200 gramos (huevos, carne o pollo), una harina 150 gramos (pan, arepa o patacón), una porción de fruta (papaya, melón, sandía) en una taza por 40 gramos	UNIDAD																																
2	ALMUERZO	Una porción de proteína 250 gramos de carne, pollo o pescado, cereal 150 gramos de arroz o 150 gamos de torta, 100 gramos de tubérculos, principio (vegetales o legumbres), 220 ml de bebida.	UNIDAD																																
3	CENA	Una porción de proteína 200 gramos de carne o pescado, o 350 gramos de pollo (pierna perril), cereal 150 gramos de arroz o torta, 100 gramos de tubérculos, principio (vegetales o legumbres), 220 ml de bebida.	UNIDAD																																

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE EXPERIENCIA Y ECONÓMICA MODALIDAD: LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA	CÓDIGO	GEC-FT-35-V3
		PAGINAS	Página 5 de 10

	• Tipo de ración entregada (desayuno, almuerzo, comida). • El número total de raciones requeridas. • La identificación y descripción de los beneficiarios, incluyendo fecha de la solicitud, cargo, placa, funciones. • En el caso de personas privadas de la libertad en el Centro de Detención Transitoria (CDT), se deberá remitir el registro que contenga identificación, nombre, fecha de ingreso, fecha de salida, tiempo de permanencia de cada persona y número de raciones asignadas y tipo de ración asignada. El supervisor del contrato será el encargado de autorizar la entrega de las raciones al contratista (restaurante), garantizando que estas correspondan a lo estrictamente necesario. El contratista, a su vez, llevará planillas de entrega en las que se registre de manera completa la información de cada beneficiario, incluyendo su firma como constancia de recibido. El supervisor verificará que las raciones autorizadas coincidan con las efectivamente entregadas, asegurando así la trazabilidad del proceso. Cada beneficiario recibirá una única ración, entregada de manera personal, con el fin de evitar duplicidades y garantizar el uso eficiente y transparente de los recursos públicos. El contratista seleccionado deberá cumplir en todo momento con las normas técnicas mínimas exigidas por la Secretaría de Salud, para la manipulación y preparación de alimentos, dando cumplimiento a lo establecido en el Decreto Nacional 539 de 2014 y Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que se encuentren vigentes y/o sean expedidas durante el transcurso del contrato; sin detrimento de las observaciones que realice el supervisor del contrato en cuanto al manejo higiénico sanitario de los equipos, instalaciones, menaje, sostenimiento regular de la calidad en los menús ofrecidos y demás aspectos que considere relevantes. Adicionalmente, deberá cumplir con todas las normas de higiene respecto a compra, transporte, recibo, almacenamiento y conservación de los alimentos. El municipio, a través de la Secretaría de Gobierno, podrá realizar una visita a las instalaciones del oferente con el personal que estime conveniente a la dirección relacionada en la propuesta sin previo aviso, sitio en el cual deberá estar ejecutando la actividad comercial correspondiente, para este caso preparación y/o expendio de alimentos y acreditar la titularidad del local o la calidad de arrendatario respecto del mismo, esto con el fin de verificar el cumplimiento de la normatividad en manejo, manipulación, preparación, calidad y sanidad respecto de los alimentos preparados. En caso de arrendamiento se debe adjuntar contrato de arrendamiento vigente por el término de duración del suministro de las raciones. REQUERIMIENTOS Personas Jurídicas si el proponente es persona jurídica, deberá presentar el certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio, con fecha no superior a treinta (30) días calendario de antelación a la fecha de cierre del proceso de selección, en original, con código de verificación que pueda ser constatado por la Entidad, donde conste como mínimo una antigüedad no menor a un (1) año, contado a partir del cierre de la presente convocatoria y que su vigencia sea como mínimo igual al plazo de ejecución del contrato y un año más. Así mismo, deberá certificar que su objeto social tenga actividades de producción y comercialización de alimentos relacionados con los del presente proceso de selección. Si existen limitaciones en las facultades del representante legal para contratar y comprometer a la sociedad, deberá acreditar mediante copia del acta expedida como lo determina el Código de Comercio, que ha sido facultado por el máximo órgano social, para presentar la propuesta y firmar el respectivo contrato hasta por el valor total del mismo. Capacidad Operativa	CUMPLE	Allega certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio de Bogotá D.C., de fecha 12/10/2025. Fecha de matrícula 20/10/2011 Último año renovado: 31/03/2025 Termino de duración: indefinida Objeto social: "(...) producción, comercialización y distribución
--	---	----------------------	--

Como parte integral de las fichas técnicas, el oferente deberá certificar mediante documento debidamente suscrito, que cumple con la capacidad operativa necesaria para ejecutar en debida forma el objeto contractual, con el detalle expreso de las siguientes declaraciones. 1. Atención: El proponente deberá presentar por escrito como mínimo las siguientes alternativas para la prestación del servicio: a. Atención personalizada. b. Atención telefónica. c. Correo electrónico; para lo cual deberá relacionar los datos que corresponden a cada una de las alternativas y certificar que tendrá la operación por estos medios. 2. Restaurante: El proponente debe contar con un restaurante de su propiedad el cual debe estar debidamente inscrito en cámara de comercio, deberá estar ubicado dentro del casco urbano del municipio de Chía, lo anterior con el fin de facilitar la coordinación pertinente, oportuna y eficaz, de acuerdo a las necesidades del Municipio. El cual para su funcionamiento deberá contar con los siguientes documentos los cuales deberán encontrarse vigentes: • Registro de saneamiento ambiental en vigencia. • Certificado de lavado y desinfección de tanques. • Certificado de recolección de aceites. • Certificado de uso de suelos. • Certificado de fumigación y control de plagas. • Certificado de Registro Nacional de turismo. (Lo exigen a todo el sector gastronómico) • Certificado de programa de protocolos de bioseguridad para restaurantes. • El oferente deberá adjuntar en la propuesta certificado de Inspección, Vigilancia y Control sanitario expedido por la Secretaria de Salud, en el que se evidencie cumplimiento de las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por esta dependencia, vigente por un año. EQUIPO MÍNIMO REQUERIDO Para la adecuada prestación del servicio de suministro de raciones alimentarias, el contratista deberá contar con personal altamente calificado e idóneo, garantizando su permanencia durante todo el tiempo de ejecución contractual. Dicho personal deberá cumplir con el siguiente perfil y experiencia mínima exigida: <table><tr><th>Cargo</th><th>Título Profesional</th><th>Título de Posgrado</th><th>Experiencia general (años mínimos)</th><th>Experiencia específica en proyectos o contratos</th></tr><tr><td>Nutricionista Dietista</td><td>Un (01) Nutricionista y/ o Dietista.</td><td>N/A</td><td>Con mínimo dos (2) años de experiencia profesional, contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional.</td><td>Experiencia específica de un (1) años en la ejecución de actividades relacionadas con valoración nutricional y</td></tr></table>	Cargo	Título Profesional	Título de Posgrado	Experiencia general (años mínimos)	Experiencia específica en proyectos o contratos	Nutricionista Dietista	Un (01) Nutricionista y/ o Dietista.	N/A	Con mínimo dos (2) años de experiencia profesional, contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional.	Experiencia específica de un (1) años en la ejecución de actividades relacionadas con valoración nutricional y	CUMPLE CUMPLE CUMPLE	en forma masiva de productos alimenticios institucionales, como refrigerios, productos de panadería, repostería, frituras, cárnicos, jugos empacados al vacío, frutas naturales y/o conserva o despulpada (...).". Allega carta de capacidad operativa de fecha 19/09/2025 en la cual presenta las siguientes alternativas de servicio: atención personalizada, atención telefónica y correo electrónico. Allega certificado del registro mercantil de la cámara de comercio en la cual consta la inscripción del establecimiento (Inversiones Lulu Colombia) ubicado en la carrera 7 No 12-02, desde el 20 de octubre de 2011 acompaña el registro con los demás documentos exigidos: Allega el acta de visita de inspección realizada por parte de la secretaria de salud en la que se otorgue concepto favorable para el funcionamiento del establecimiento donde prestar el servicio, de fecha 14/03/2025. Registro de saneamiento ambiental en vigencia. • Certificado de lavado y desinfección de tanques.
Cargo	Título Profesional	Título de Posgrado	Experiencia general (años mínimos)	Experiencia específica en proyectos o contratos								
Nutricionista Dietista	Un (01) Nutricionista y/ o Dietista.	N/A	Con mínimo dos (2) años de experiencia profesional, contados a partir de la fecha de expedición de la matrícula profesional.	Experiencia específica de un (1) años en la ejecución de actividades relacionadas con valoración nutricional y								

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE EXPERIENCIA Y ECONÓMICA MODALIDAD: LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA	CÓDIGO	GEC-FT-35-V3
		PAGINAS	Página 7 de 10

				elaboración de minutas semanales		• Certificado de recolección de aceites. • Certificado de uso de suelos. • Certificado de fumigación y control de plagas. • Certificado de Registro Nacional de turismo. (Lo exigen a todo el sector gastronómico) • Certificado de programa de protocolos de bioseguridad para restaurantes. • El oferente adjunte en la propuesta certificado de Inspección, Vigilancia y control sanitario expedido por la Secretaría de Salud, en el que se evidencia cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias establecidas por esta dependencia vigente por un año. Allega carta de intención del personal ofertado de fecha 19/09/2025, relacionando los siguientes perfiles: NUTRICIONISTA: AIDA XIMENA MANOSALBA CONTRERAS Documento de identificación, formación profesional, nutricionista – dietista de la Universidad de Pamplona de 30/09/2011, matrícula profesional No. MND03778; título de maestría en Seguridad Alimentaria y nutricional de la Universidad
Coordinador de logística	Un (01) Ingeniero Industrial o Administrador Industrial	Especialización en sistemas de control organizacional y de gestión y/o Gestión y Control de la Calidad y/o especialización en Control Organizacional y/o especialización en Sistemas Gerenciales de Ingeniería y/o especialización que guarde similitud en el pensum académico de las aquí enlistadas.	Con Mínimo seis (6) años de experiencia profesional, contabilizada a partir de la expedición de la tarjeta profesional	Experiencia específica de Mínimo (5) cinco años en sistemas de control organizacional y de gestión.		
Tecnólogo en Gastronomía	Un (1) Tecnólogo en Gastronomía	N/A	Con mínimo un (1) años de experiencia laboral.	Experiencia específica de mínimo un (1) año en gastronomía que colabore con el suministro y producción (porciones, gramos y medidas) de los alimentos y elaboración de minutas semanales.		
Cocineros	Cinco (05) cocineros con capacitación certificada en manipulación de alimentos vigente. Certificado médico de aptitud laboral y osteomuscular.	N/A	Mínimo dos (2) años de experiencia laboral.	Experiencia específica de Mínimo dos (2) años en programas de alimentación con entidades públicas y/o privadas.		

NOTA: El equipo mínimo requerido para la ejecución del contrato, debe acreditar formación en manipulación de alimentos mediante la presentación del carnet de manipulación el cual deberá estar vigente durante todo el plazo de ejecución del contrato. Este requisito se deberá acreditar con la presentación de la propuesta.

El Proponente deberá anexar junto con su propuesta la siguiente documentación para efectos de demostrar las condiciones requeridas.

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE EXPERIENCIA Y ECONÓMICA MODALIDAD: LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA	CÓDIGO	GEC-FT-35-V3
		PAGINAS	Página 8 de 10

a. Oferta del equipo mínimo mediante el cual se relacione la experiencia dedicación y se refieran los demás aspectos exigidos del equipo de trabajo; b. Copia de la Matrícula o Tarjeta Profesional de acuerdo a lo ordenado legalmente para acreditar la profesión de que se trate y certificación de la vigencia de la matrícula profesional vigente. c. Certificaciones de los Contratos en los cuales participó el profesional o manipuladores debidamente firmados por el Contratante que contenga como mínimo la siguiente información (en caso de que la certificación no contenga toda la información el oferente deberá presentar copia del contrato o documento que la soporte): - Nombre del Contratante. - Objeto del Contrato. - Cargo desempeñado. - Fechas de inicio y terminación del Contrato. - Firma del personal competente. d. Los estudios de Educación Superior (Pregrado y/o Posgrado), así como los estudios técnicos se acreditarán mediante fotocopia de los diplomas respectivos o certificados de obtención del título correspondiente. En el evento de que el título académico haya sido obtenido en el extranjero el proponente deberá acreditar la convalidación de dicho título ante el Ministerio de Educación Nacional, de conformidad con el establecido en la Resolución No. 21707 del 22 de diciembre de 2014 o norma que la modifique o complemente. e. El proponente deberá suscribir carta de intención, mediante documento dirigido al Municipio, con indicación expresa del número y el objeto de la convocatoria, en el cual se compromete a garantizar los servicios profesionales y técnicos del recurso humano exigido para cada una de las actividades y del equipo interdisciplinario mínimo conformado por los perfiles solicitados. La carta de intención debe especificar la identificación del personal propuesto, el perfil académico y la experiencia acreditada. f. Para acreditar la condición de profesional nutricionista dietista deberá adjuntarse la certificación de inscripción en el Registro Único Nacional del Talento Humano en Salud - RETHUS. g. Par los cocineros se deberá de adjuntar la certificación del curso de manipulador de alimentos actualizado. NO se aceptarán auto certificaciones. Se entiende como auto certificación los documentos que acrediten experiencia del profesional y que provengan del mismo proponente y/o que provengan del mismo profesional. Las auto certificaciones presentadas NO serán tenidas en cuenta, salvo que se aporte copia del contrato y su respectiva certificación en la que conste que fue el ejecutor del contrato y los pagos de seguridad social. NOTA: Las certificaciones allegadas a las propuestas, en caso de ser presentadas por un consorcio deberán ser firmadas por el representante legal del mismo. Si el proponente no cumple con los profesionales solicitados será evaluado como NO CUMPLE TÉCNICAMENTE	Nacional de Colombia de 10/04/2018. Acreditó experiencia general así. 1. Certificación expedida por Funimedes con fecha de inicio:04/10/2011 fecha de terminación: 15/12/2011 2. Certificación expedida por Caja de Compensación Familiar de Caquetá contrato No. 086 con fecha de inicio: 02/04/2012 al 31/12/2012. contrato No. 015 con fecha de inicio: 16/01/2013 al 31/12/2013. contrato No. 016 con fecha de inicio: 20/01/2014 al 31/07/2014 y acredita experiencia específica así: Contrato No. 205 de 2017 desarrollando actividades como nutricionista con fecha de inicio: 17/03/2017 y con termino de duración: 9 meses y 10 días. Contrato No. 065 con fecha de inicio: 26/01/2018 al 25/08/2018. COORDINADOR DE LOGÍSTICA: NATALIA AVELLANEDA MARTINEZ: documento de identidad, acta de
---	--

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE EXPERIENCIA Y ECONÓMICA MODALIDAD: LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA	CÓDIGO	GEC-FT-35-V3
		PAGINAS	Página 9 de 10

			grado de Ingeniera Industrial de fecha 24/03/2017 de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas; título de especialista en sistemas gerenciales de ingeniería de fecha 25/03/2022 de la Universidad Javeriana; experiencia general acreditada a través de certificación expedida por Restaurante y hamburguesería la Res, donde indican que estuvo vinculada por 5 años desempeñándose como coordinadora de logística. TECNÓLOGO EN GASTRONOMÍA: MICHELLE VANESSA TINOCO FERNANDEZ, aporta título de tecnóloga en Gastronomía del SENA de fecha 16/07/2013, experiencia de 10 años. COCINEROS: El proponente allega documentación de las siguientes personas: Carmen Chaparro Julio Cesar Vásquez Maria Margarita Moreno Arturo López Vanesa Galeano Las personas relacionadas acreditan experiencia de un año y cuentan con carnet de manipulación de alimentos con fecha de vencimiento el 06 de julio de 2026.
--	--	--	--

 ALCALDÍA MUNICIPAL DE CHÍA	PROCESO GESTIÓN EN CONTRATACIÓN		
	FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA DE EXPERIENCIA Y ECONÓMICA MODALIDAD: LICITACIÓN PÚBLICA, SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA	CÓDIGO	GEC-FT-35-V3
		PAGINAS	Página 10 de 10

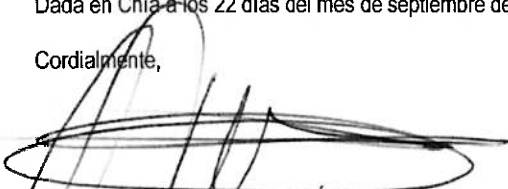
			ACREDITAN exámenes médicos especiales; con fecha de expedición 25/08/2025, y certificados de experiencia.
--	--	--	--

De acuerdo con la evaluación realizada el proponente INVERSIONES LULU COLOMBIA S.A.S., resulta habilitado en los aspectos técnicos y de experiencia

La presente verificación se publica en el SECOP II, conforme a la Ley 80 de 1993, ley 1150 de 2007 y el Decreto Único Reglamentario 1082 de 2015 y se da traslado a los participantes, a las veedurías ciudadanas y a la ciudadanía en general para que, dentro del término de traslado de la evaluación, formulen las observaciones que consideren pertinentes.

Dada en Chía a los 22 días del mes de septiembre de 2025

Cordialmente,


HANSEL ENRIQUE GAONA PÉREZ
 Secretario de Gobierno


RODRIGO CARRERO BARRERA
 Director de Seguridad y Convivencia Ciudadana


 Elaboró: Yadira Constanza Bossa Beltrán – Contratista