



INFORME FINAL DE EVALUACIÓN DE PROCESO DE SELECCIÓN

Código: SBS-F19

Versión: 01

PROCESO DE SELECCIÓN INVITACIÓN ABIERTA 001 DE 2026

EMPRESA DE PARQUES Y EVENTOS DE ANTIOQUIA-ACTIVA

OBJETO:

“CONTRATAR EL SERVICIO DE ALIMENTACION ESPECIALIZADA, QUE INCLUYA OPCIONES FORMATO PREMIUM, GOURMET Y SALUDABLE, DESTINADOS A LA ATENCIÓN DE LOS EVENTOS, ACTIVIDADES Y PROYECTOS GESTIONADOS POR LA EMPRESA DE PARQUES Y EVENTOS DE ANTIOQUIA – ACTIVA Y/O SUS RESPECTIVOS CLIENTES

1. FUNDAMENTO LEGAL

De conformidad con las facultades conferidas por el Acuerdo No. 001 del 13 de julio de 2023, modificado por el Acuerdo No. 001 de 2025, “Manual de Contratación de la **EMPRESA DE PARQUES Y EVENTOS DE ANTIOQUIA - ACTIVA**”.


2. PRESUPUESTO OFICIAL

El presente proceso de selección no conlleva presupuesto por parte de ACTIVA.

Los servicios que se soliciten en el marco de este contrato serán con destino al presupuesto con el que cuenta ACTIVA, en virtud de los contratos que ACTIVA tenga suscritos o a suscribir con clientes.

El presente proceso de selección de contratistas no conlleva ejecución presupuestal, toda vez que el objeto del mencionado es la escogencia de los contratistas para firma de contratos marco, el cual tendrá una cuantía indeterminada pero determinable de acuerdo con el valor de lo ejecutado por los contratistas durante la vigencia del contrato, por medio de ordenes de pedido o de servicio.

En todo caso en los contratos y/u órdenes resultantes que se deriven del contrato marco, se garantizará la imputación presupuestal de conformidad con el requerimiento allegado por el cliente y/o ACTIVA.

	INFORME FINAL DE EVALUACIÓN DE PROCESO DE SELECCIÓN	Código: SBS-F19
		Versión: 01

3. PLAZO PARA LA EJECUCIÓN

Doce (12) meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio. Nota: Los contrato marco podrán prorrogarse por el tiempo que sea necesario de común acuerdo por las partes.

4. PROCEDIMIENTO

La modalidad de selección del presente proceso contractual corresponde a Invitación Abierta, la cual está contemplada en el Capítulo IV “De las Modalidades de Contratación”, artículo 26 del Acuerdo No. 001 del 13 de julio de 2023, modificado por el Acuerdo No. 001 de 2025, “Manual de Contratación de la **EMPRESA DE PARQUES Y EVENTOS DE ANTIOQUIA - ACTIVA**”.

5. RECEPCIÓN DE OFERTAS

La recepción de ofertas se realizó de manera presencial, en las instalaciones de la entidad, el día 18 de MARZO de 2026 hasta las 4:00 p.m., según lo estipulado en el cronograma del proceso.

En la fecha y hora indicadas, se presentaron las siguientes ofertas:

Radicado	Nombre Remitente
202601000055	POBLADO COUNTRY CLUB S.A
202601000056	ALTOVAR COCINA INDUSTRIAL
202601000059	BANQUETES AMANDA SAS
202601000060	PIMIENTA CATERING Y EVENTOS
202601000061	NUTRISERVICIAL

6. CALIFICACIÓN Y VERIFICACIÓN DE LAS OFERTAS

Luego de la revisión de requisitos habilitantes, y dentro de lo establecido en el cronograma oficial para el presente proceso se procedió a la solicitud de subsanar a aquellos oferentes que presentaron faltantes en dichos requisitos, posteriormente se procedió a verificar quienes cumplieron o subsanaron dichos requisitos habilitantes y se procedió a evaluar las ofertas de aquellos que resultaron habilitados así:



INFORME FINAL DE EVALUACIÓN DE PROCESO DE SELECCIÓN

Código: SBS-F19

Versión: 01

EVALUACIÓN JURÍDICA, TÉCNICA Y FINANCIERA.

PROPONENTE	REQUISITOS JURIDICOS	REQUISITOS FINANCIEROS	REQUISITOS TECNICOS	ESTADO	OBSERVACION	SUBSANA
EL POBLADO COUNTRY CLUB S.A. NIT 811.001.904-1	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	INHABILITADO	NO SUBSANA REQUISITOS HABILITANTES TECNICOS	<p>SUBSANA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • REQUISITOS JURIDICOS <p>NO SUBSANA REQUISITOS TECNICOS:</p> <p>En el marco de la verificación de los requisitos habilitantes de la Invitación Abierta No. 001-2026, se procedió a revisar la documentación aportada por el proponente Poblado Country Club, específicamente en lo relacionado con el cumplimiento del requisito de equipo de trabajo – personal mínimo requerido.</p> <p>De conformidad con lo establecido en el numeral correspondiente de la invitación, el proponente debía acreditar la disponibilidad de un (1) Nutricionista y un (1) Ingeniero de Alimentos, anexando para cada profesional: (i) copia del diploma y/o acta de grado expedido por una institución de educación superior reconocida, y (ii) copia del contrato vigente o carta de compromiso suscrita (Anexo 14).</p> <p>Una vez revisada la propuesta inicial, se evidenció que, si bien se relacionó a la profesional Laura Guzmán Flórez como Nutricionista, no se aportaron los documentos soporte exigidos, esto es, ni el diploma o acta de grado correspondiente, ni el documento que acreditara su vinculación o compromiso.</p> <p>Posteriormente, en etapa de subsanación, el proponente allegó documentación adicional correspondiente a la citada profesional; sin embargo, los documentos aportados no acreditan el cumplimiento del perfil requerido, toda vez que corresponden a: (i) título de Médico General en Colombia, (ii) tarjeta profesional en dicha área, y (iii) título de maestría en nutrición expedido por la Universidad Internacional de Valencia, sin que se aportara la respectiva convalidación en Colombia.</p> <p>En este sentido, se precisa que el requisito habilitante fue claro y expreso en exigir un profesional con formación de pregrado como Nutricionista, condición que no se entiende satisfecha con la acreditación de un título distinto (Médico General), ni con estudios de posgrado no convalidados en el país.</p> <p>Así las cosas, el proponente no cumple con el requisito habilitante técnico relacionado con el personal mínimo requerido, motivo por el cual se configura causal de inhabilitación de su propuesta dentro del presente proceso de selección.</p>



INFORME FINAL DE EVALUACIÓN DE PROCESO DE SELECCIÓN

Código: SBS-F19

Versión: 01

ALTOVAR COCINA INDUSTRIAL NIT 901.705.702-7	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	HABILITADO		SUBSANA: · REQUISITOS JURIDICOS · REQUISITOS TECNICOS
BANQUETES AMANDA S.A.S. NIT 890.929.190-9	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	HABILITADO		SUBSANA: · REQUISITOS JURIDICOS · REQUISITOS TECNICOS
PIMIENTA CATERING Y EVENTOS NIT. 901.014.800-5	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	HABILITADO		SUBSANA: · REQUISITOS JURIDICOS
NUTRISERVICIAL NIT 811.026.267-4	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	HABILITADO		SUBSANA: · REQUISITOS JURIDICOS · REQUISITOS TECNICOS

7. CONCLUSIÓN REQUISITOS HABILITANTES

El Comité Asesor y Evaluador designado para el presente proceso de selección de invitación abierta y de conformidad con el detalle de la verificación de requisitos habilitantes, concluye:

Proponente	Habilitación
POBLADO COUNTRY CLUB	INHABILITADO
ALTOVAR COCINA INDUSTRIAL	HABILITADO
BANQUETES AMANDA SAS	HABILITADO
PIMIENTA CATERING Y EVENTOS	HABILITADO
NUTRISERVICIAL	HABILITADO

Por consiguiente, se procede a realizar la evaluación de los proponentes habilitados y calificar sus propuestas.

8. CALIFICACIÓN DE PROPUESTAS

Se procede con la asignación de puntaje a las propuestas habilitadas, de conformidad con los criterios establecidos en la invitación Abierta 001-2026, a contratar, así:

PUNTAJES DE LAS PROPUESTAS

No.	PROPONENTE	PUNTAJE ASIGNADO
1.	ALTOVAR COCINA INDUSTRIAL	871
2.	BANQUETES AMANDA S.A.S	762
3.	PIMIENTA CATERING Y EVENTOS	672
4.	SOCIEDAD NUTRISERVICIAL S.A.S.	538



INFORME FINAL DE EVALUACIÓN DE PROCESO DE SELECCIÓN

Código: SBS-F19

Versión: 01

9. RECOMENDACIÓN DE SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

Los miembros del Comité Asesor y Evaluador adelantaron el proceso contractual según lo establecido en el manual de contratación de la entidad, luego de hacer la verificación y evaluación de las ofertas, de acuerdo con los criterios señalados en la INVITACIÓN ABIERTA 001 de 2026, recomienda lo siguiente: ACEPTAR las ofertas presentadas por los oferentes habilitados y según el orden de elegibilidad presentado.

El presente informe será publicado en el Portal Único de Contratación Estatal (SECOP II) y en el portal web de la entidad www.activa.com.co según lo estipulado en el Acuerdo N° 003 del 05 de diciembre de 2020, modificado por el Acuerdo No. 001 de 2025 (Manual de contratación ACTIVA).

Cordialmente Comité Asesor y Evaluador,

POR:

María Isabel Castaño
Rol Técnico

Carlos Alberto Saldarriaga Botero
Rol Financiero - administrativo

Luis Felipe Sepúlveda Vargas
Rol Jurídico