CENTRO DE TECNOLOGIA DE LA MANUFACTURA AVANZADA

VERIFICACIÓN TÉCNICA MÍNIMA CUANTÍA
INVITACIÓN PÚBLICA No. MC-ANT-CTMA-05-9204-053-2023

OBJETO: 5_9204_446 Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales del Complejo Norte compuesto por el Centro de Tecnología de la Manufactura Avanzada, Centro Textil de Gestión Industrial y el Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción de la Regional Antioquia

Presupuesto Oficial: CINCUENTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/L, INCLUIDO IVA ($56.650.000)

ITEMS	REQUISITOS	HABILITACIÓN TECNICA.	
		PROPONENTE 1 Sandra Mindrey Lopera	
		Cumple	No Cumple
1	Formato N° 01 Especificaciones Técnicas	X	
2	CERTIFICADOS DE EXPERIENCIA: EL PROPONENTE deberá presentar mínimo 1 y máximo 3 certificaciones expedidas por el funcionario competente de la respectiva entidad pública o privada con las que haya suscrito contratos y/o facturas en los últimos tres (3) años, que hayan tenido relación directa con el objeto del presente proceso, por valor igual presupuesto.	X	
3	CERTIFICADO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: l PROPONENTE deberá presentar el listado del personal el cual deberá ser idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos por lo tanto deberá garantizar que todo el personal que intervenga directa o indirectamente en la preparación de los alimentos cuente con el certificado de manipulador de alimentos y los certificados médicos de ley, los cuales deberán mantenerse vigentes durante la ejecución del contrato y los cuales deben actualizarse según la normatividad vigente. El personal deberá contar con dotación que incluya delantal, gorro, tapa bocas y zapatos adecuados para este tipo de actividad.	X	
4	PERSONAL ESPECIALIZADO: El PROPONENTE deberá presentar la hoja de vida con los respectivos anexos de un profesional, Tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional auxiliar respectivamente, expedida por el COPNIA; personal que verificará en sitio, la aplicación de los estándares de calidad para este tipo de servicio. El profesional o tecnólogo requerido, deberá acreditar en el momento de la presentación de la propuesta, experiencia en servicios de alimentación a Entidades públicas o privadas de mínimo un (1) año	X	
5	LOCAL Y EQUIPOS: El proponente deberá presentar (1) certificación firmada por el representante legal y registro fotográfico en el cual demuestre que cuenta con su propio menaje de cocina (samovar), equipos e infraestructura física, con el fin de garantizar el suministro oportuno de las raciones, en calidad y cantidad suficiente según el número de usuarios a atender.	X	
6	VARIEDAD DEL MENÚ: El contratista debe presentar como ya se indicó un ciclo de mínimo veinte (20) menús al mes diferentes por cada servicio, que garanticen así la variedad en la alimentación a suministrar. De otra parte, el menú diario deberá ser informado a los Trabajadores Oficiales y presentar MINUTA PATRON	X	
7	CERTIFICADO DISPONIBILIDAD DEL SERVICIO: Los horarios previstos en los que el Contratista deberá prestar el suministro del servicio de alimentos es el que se relaciona, sin embargo este horario puede estar sujeto a modificaciones, los cuales serán comunicados con antelación al contratista: De lunes a viernes: Desayuno: De 07:00 a.m. a 9:00 a.m. Almuerzo: De 12:00 a.m. a 2:00 p.m. Sábado: Desayuno: De 07:00 a.m. a 9:00 a.m. Para aquellos trabajadores oficiales que por razones a sus obligaciones laborales no les sea posible tomar sus alimentos en estos horarios el proveedor deberá garantizar la respectiva ración. Adicionalmente deberá disponer de las raciones de alimentos respectivas las cuales serán variables en el número de trabajadores a atender por día, la entidad no garantiza ni un número mínimo, ni un número máximo de raciones por día, pero el proveedor debe garantizar la atención de todos los Trabajadores Oficiales que demanden del servicio por día.	X	
	RESULTADO	**CUMPLE**	

Dado en Medellín a los tres (03) días del mes de Marzo de 2023.

SANDRA MILENA GONZALEZ TAVERA
Trabajadora Oficial
Centro Textil de Gestión Industrial

JUAN DIEGO GUZMAN
Trabajador Oficial
Centro para el Desarrollo del Hábitat y la Construcción