PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA PRECONTRACTUAL

Itagüí, 12 de mayo de 2023

Señor,
ELKIN DARIO TOBÓN TAMAYO
Subdirector del Centro Tecnológico del Mobiliario de la Regional Antioquia

Asunto: Evaluación Técnica
Proceso de Contratación por Mínima CuantíaNo. MC-ANT-CTM-010-2023

Con toda atención nos dirigimos al Sr. ELKIN DARIO TOBÓN TAMAYO, en su calidad de subdirector del CTM, con el propósito de presentar la evaluación de carácter técnico, en el marco del proceso del asunto, así:

FECHA DE CIERRE: 10 de mayo de 2023

1. **OFERENTE:** JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA
   CC: 80.769.283

ITEM	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR	CUMPLE/NO CUMPLE
1	Desayuno para población adulta mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	**CUMPLE**
2	Almuerzo y/o cena para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	**CUMPLE**
3	Refrigerio para población adulta, mínimo 20 menús diferentes al mes, estos últimos elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados. El contenido nutricional y calórico debe corresponder como mínimo al establecido en la minuta patrón.	**CUMPLE**

4	Almuerzo y/o cena especial para población adulta, elaborados y firmados por un Profesional en nutrición y dietética que describa los componentes calóricos, proteicos, grasas y carbohidratos, además el peso neto de los alimentos en crudo y su equivalente cocinados o preparados.	**CUMPLE**

ITEM	EXPERIENCIA ACREDITADA DE CONFORMIDAD DEL ESTUDIO PREVIO	CUMPLE/NO CUMPLE
El proponente deberá acreditar experiencia, aportando mínimo **dos (2) certificados de contratos** mediante los cuales se demuestre que ha realizado actividades relacionadas con el objeto a desarrollar en la presente contratación, realizado a personas jurídicas o naturales (privadas o públicas), debidamente certificadas por la entidad contratante. Adicionalmente, el valor de la suma de estas certificaciones deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial disponible para la presente contratación. La Entidad solicita la experiencia indicada, atendiendo a riesgo del proceso de contratación, de las características del sector y del objeto del contrato. El valor del certificado del (los) contrato (s) deberá presentarse en pesos colombianos.		
1	CENTRO FORMATIVO DE ANTIOQUIA – CEFA, Contrato de concesión No. 001, por un valor de $ 18.500.000	CUMPLE
2	CORPORACION UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS. Contrato de concesión No. 2022-194, por un valor de $4.000.000	CUMPLE

ITEM	CONDICIONES ESPECÍFICAS	CUMPLE/NO CUMPLE
1	La propuesta técnica debe ser elaborada y firmada por un **profesional en nutrición y dietética** con tarjeta profesional vigente, lo cual se acreditará anexando: la fotocopia de la cédula y la respectiva tarjeta profesional con la debida resolución de autorización para el ejercicio de la profesión expedida por la autoridad competente y el registro emitido por la Dirección Seccional de Salud de la Gobernación correspondiente.	**CUMPLE**
2	Aportar e indicar la relación del personal que en caso de adjudicarse el contrato prestará el servicio, y aportar copia del respectivo certificado vigente (o carné) de manipulación de alimentos de cada uno.	**CUMPLE**
3	Ofrecer en su propuesta los servicios de un **ingeniero de alimentos, tecnólogo en control de calidad de alimentos o tecnólogo en cocina**, y aportar la respectiva tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional expedida por el COPNIA.	**CUMPLE**
4	**Criterios diferenciales para emprendimientos, empresas de mujeres y MiPymes en el sistema de compras públicas:** Para emprendimientos y empresas de mujeres que cumplan con las condiciones del ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.14 del decreto 1860 del 2021, se aplicara el siguiente requisito diferencial habilitantes para incentivar los emprendimientos y empresas de mujeres con domicilio en el territorio nacional: Debe presentar mínimo una (1) máximo tres (3) certificaciones de contratos y/u órdenes de compras, celebrados y ejecutados en el 100% y relacionados con el objeto de la presente contratación, cuyo valor sumado sea igual o superior al presupuesto oficial de la presente contratación, expresado en SLMMV a la fecha de su ejecución; los contratos aportados que se pretendan acreditar como experiencia, deberán contar con por lo menos uno.	**NO APLICA**

CONCLUSIÓN: En concordancia con lo advertido en la presente acta, el comité de evaluación Técnica, del proceso de modalidad **MINIMA CUANTIA No. MC-ANT-CTM-010-2023** advierte.

OFERENTE	REQUISITOS SOLICITADOS
JHONNY ALEXANDER PALACIOS POSADA CC: 80.769.283	No se presentan requerimientos que deban ser subsanados por el oferente.

FIRMA EVALUADORES TÉCNICOS

Nombre: Mauro Isaías Arango Vanegas
C.C: 71.741.349
Cargo: Coordinador de Formación Profesional

Nombre: Laura Carolina Restrepo Toro
C.C: 21.526.456
Cargo: Profesional G02