**CENTRO DE COMERCIO**

**VERIFICACIÓN TÉCNICA MÍNIMA CUANTÍA**
**INVITACIÓN PÚBLICA No. MC-ANT-128-2026**

**OBJETO: 5_9301_339 Contratar el suministro de alimentación para los trabajadores oficiales del Complejo Central del SENA REGIONAL ANTIOQUIA, Centro de Comercio, Centro de Servicios y Gestión Empresarial y Centro de Servicios de Salud.**

**Presupuesto Oficial: NOVENTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y SEIS PESOS M/CTE ($96.649.956)**

| ITEMS | REQUISITOS | HABILITACIÓN TÉCNICA ORGANIZACION NUEVA AURORA S.A.S. (ORNUA S.A.S.) | |
|---|---|---|---|
| | | 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 tengan relación directa con el objeto del presente proceso, por valor igual al presupuesto. | X | |
| 3 | Certificado de manipulación de alimentos: El proponente deberá presentar el listado del personal idóneo para la manipulación, preparación y servido de los alimentos. Todo el personal deberá contar con certificado de manipulación de alimentos y certificados médicos vigentes según la normatividad. Además, deberán tener dotación completa: delantal, gorro, tapabocas y zapatos adecuados. | X | |
| 4 | Personal especializado: El proponente deberá presentar la hoja de vida con anexos de un profesional o tecnólogo en control de calidad de alimentos o en cocina, con tarjeta de matrícula profesional o certificado de inscripción profesional auxiliar expedida por el COPNIA. Este personal verificará en sitio la aplicación de estándares de calidad. Se requiere experiencia mínima de un (1) año en servicios de alimentación a entidades públicas o privadas. | X | |
| 5 | Local y equipos: El proponente deberá presentar certificación firmada por el representante legal y registro fotográfico que demuestre que cuenta con menaje de cocina (samovar), equipos e infraestructura física suficiente para garantizar el suministro oportuno de las raciones. | X | |
| 6 | Variedad del menú: El contratista debe presentar un ciclo de mínimo veinte (20) menús por día de servicio, garantizando variedad y equilibrio en la alimentación. Además, deberá suministrar minuta patrón a los trabajadores oficiales. | X | |
| 7 | Certificación del horario del servicio: El contratista deberá prestar el servicio en los horarios establecidos, sujetos a modificaciones:<br>• Desayuno: 07:00 a.m. – 09:30 a.m.<br>• Almuerzo: 11:30 p.m. – 02:30 p.m.<br>Se debe garantizar la ración incluso si hay cambios en los horarios y atender a todos los trabajadores oficiales que demanden el servicio, sin un número mínimo ni máximo de raciones. | X | |
| **RESULTADO** | | **CUMPLE** | |

I) La empresa ORNUA S.A. presenta solo una Certificación contractual con la entidad Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios – USPEC, con quien sostuvo un contrato para el año 2023, por un valor de 75.518.393.513,63, siendo que en el estudio previo en el numeral 5.2.2. De carácter técnico, se exigieron minimo 1 max 3 certificaciones que hayan tenido relación directa con el objeto del presente proceso, por valor igual o superior al presupuesto proyectado, por lo tanto, deberán subsanar el requerimiento. II) La empresa, entrega con su oferta, el certificado de manipulación de alimentos de 14 empleados expedidos con fecha del 2024.

Dado en Medellín a los dieciseis (16) días del mes de Abril de 2026.

NOMBRE Luis John Farley Cardona
CARGO Profesional 06
**Centro de Comercio**

NOMBRE Gabriel Jaime Londoño
CARGO Trabajador Oficial
**Centro de Comercio**