

Código:	PA03 FR 40
Versión:	01
Vigente a partir de:	13/05/2020
Página:	1 de 3

EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS



OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN: Suministro de alimentación para la atención básica y psicosocial de la población habitante en situación de calle, en el Municipio de Medellín

PROPONENTE: PIMIENTA CATERING Y EVENTOS SAS

EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	CUMPLE/NO CUMPLE/NO APLICA	OBSERVACIONES
Plan de saneamiento básico con los programas limpieza y desinfección, control de plagas y roedores, manejo y control del agua, disposición de residuos sólidos, cuya aplicación se extenderá desde la planta de producción hasta las sedes de atención.	Se presenta el plan de Saneamiento Completo con los programas: Programa de manejo Integrado de Plagas, Programa manejo Integrado de Residuos, Programa Abastecimiento de agua potable, Programa de Limpieza y desinfección.	CUMPLE	
Certificado del concepto sanitario favorable del centro de producción de la alimentación a suministrar.	Se entrega acta de Inspección Sanitaria, con fecha del 08/03/2022, con concepto favorable, 95.5% de cumplimiento.	CUMPLE	

Código:	PA03 FR 40
Versión:	01
Vigente a partir de:	13/05/2020
Página:	2 de 3

EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS

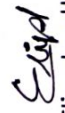


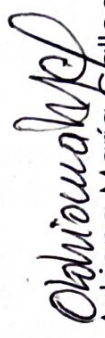
Carnet actualizado de manipulación de alimentos y preparación de éstos por parte del personal encargado de la operación.	Presenta 4 Certificados de manipulación correspondientes a: Judy Catalina Velásquez Granda, Carlos Javier Socorro Vera, Doris del Valle Moscan, Jorge Andrés Correa Zapata, fecha de todos los certificados: 20 de febrero de 2023.	CUMPLE	
Ciclo de 21 menús para desayunos, almuerzos, refrigerios, Tragos y cenas, elaborados y firmados por un profesional, nutricionista dietista graduado con dos años de experiencia en servicio de alimentación, teniendo en cuenta la minuta patrón.	Presenta ciclo de menú de las preparaciones de: Tragos, desayunos, almuerzos, cena, y refrigerios, de acuerdo a la minuta Patrón, firmados por Nutricionista.	CUMPLE	Se anexó la Hoja de vida de la Nutricionista y se verifica la experiencia en servicios de Alimentación. Cuando se entregue el ciclo de menú con cantidades y gramajes se harán las observaciones necesarias para el uso de las listas de intercambio.

Código: PA03 FR 40		 Metrosalud
Versión: 01		
Vigente a partir de: 13/05/2020		
Página: 3 de 3		

EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS

Hoja de vida del ingeniero de alimentos con dos años de experiencia en la supervisión de servicios de alimentación.	Presenta hoja de vida del Ingeniero de Alimentos con más de 2 años de experiencia en supervisión de servicios de alimentación	CUMPLE	
Ciclo de menú y Plan de Saneamiento firmado por representante Legal y Nutricionista.	se presenta ciclo de menú y plan de saneamiento firmado por el Representante Legal y Nutricionista.	CUMPLE	


 Elizabeth Palacio Lobo
 Nutricionista Dietista
 Subgerencia Red de servicios


 Adriana María Gallego Marín P.U.
 Profesional Universitario
 Oficina de Salud Pública y Gestión Territorial