

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 COMPLETA PARA LAS NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES DEL PROYECTO MEDELLÍN CUIDA A SUS-NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES Y SEGUIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DE LA POLÍTICA PÚBLICA."

**PROPONENTE:** Pimienta Catering y Eventos S.A.S

### EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	CUMPLE/NO CUMPLE/NO APLICA	OBSERVACIONES
Licencia sanitaria vigente (concepto FAVORABLE), último informe de visita de inspección sanitaria realizada por la autoridad competente, del centro de producción que el oferente vaya a destinar para la producción de este servicio.	Presenta acta de visita Sanitaria No EPAI-10-067-001398 del día 9 de Marzo de 2022, realizada por la Secretaría de Salud de Medellín.	CUMPLE	Se encuentra en el acta un porcentaje de cumplimiento del 95.5 %, y Concepto Favorable.
Hoja de vida del personal manipulador de alimentos incluyendo la parrillera, encargado de la elaboración y distribución de los alimentos, con las respectivas certificaciones de experiencia no inferior a un año y carné de manipulación vigente.	Se presentan 4 hojas de vida de personal manipulador: Carlos Javier Socorro Vera DI (permiso) No 5756035, María Salomé Rodas DI: 43.520.776, Harold Movilla Loñdoño DI: 1017152798 y Arelis Jonnathan González Flores DI (permiso) 591513.	CUMPLE	El personal que se presenta cumple con el certificado de manipulación de alimentos, deben subsanar los certificados de experiencia. Entre ellos se

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

## EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS



			encuentran 2 parrilleros.
Hoja de vida del profesional en nutrición y dietética, no inferior a un año, quien será responsable de los aspectos técnicos del contrato y del mejoramiento continuo de la producción y servicio.	Se presenta la hoja de vida de la Nutricionista Dietista Claudia Marcela Giraldo Salazar CC: 43.607.371, con experiencia en Servicios de Alimentación superior a 1 año de acuerdo a la hoja de vida.	CUMPLE	Debe subsanar los certificados de experiencia.
Fichas técnicas de mínimo dos (2) vehículos que transportarán los alimentos, matrícula y Soat vigente, y estos deberán contar con las condiciones higiénico-sanitarias y de conservación con su correspondiente concepto sanitario favorable vigente.	Presenta los siguientes documentos vigentes de los vehículos con placas :JYW727 y 412AEG: -Licencia de Tránsito del Vehículo -Soat -Inspección Sanitaria con enfoque en vehículos transportadores de alimentos, ambos con concepto favorable y vigente.	CUMPLE	Vehículo placa JYW727 porcentaje de cumplimiento Inspección Sanitaria: 97% y vehículo placa 412AEG: 91%

Código:	PA03 FR 40	<b>EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS</b>	
Versión:	01		
Vigente a partir de:	13/05/2020		
Página:	3 de 3		

Plan de Saneamiento Básico con los programas de: limpieza y desinfección; control de pagas y roedores: manejo y control de agua, y disposición de residuos sólidos	Presenta el plan de Saneamiento del Servicio de Alimentación con los 4 programas: Manejo Integrado de plagas, manejo Integrado de Residuos, Abastecimiento de Agua Potable, Limpieza y Desinfección.	CUMPLE	
Autoevaluación de estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.	Presenta la autoevaluación de los estándares mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST, con una implementación al 19 de enero del año 2023, del 100%, expedida por la ARL Sura.	CUMPLE	



**Mariano Restrepo Diamante**

Líder Administrativo Proyecto: Medellín Cuida sus Niños, Niñas y Adolescentes



**Adriana María Gallego Marín**

Profesional Universitario

Oficina de Salud Pública y Gestión Territorial.