

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: Prestación de servicios de alimentación para la atención y acompañamiento diurno para personas mayores en los Centros Vida Gerontológicos del Distrito Especial de Ciencia y tecnología de Medellín.

PROPONENTE: PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S

NIT: 901.014.800-5

EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	FOLIO	CUMPLE/N O CUMPLE	OBSERVACIONES
1. Certificación o acta de inspección sanitaria vigente con concepto favorable, con vigencia inferior a 1 año.	Presenta acta de inspección sanitaria. Concepto favorable, porcentaje de cumplimiento 94.5%	89-94	CUMPLE	
2. Presentar el plan de saneamiento que incluya mínimo: los 4 programas reglamentarios, objetivos, procedimientos, cronogramas, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, programa de desechos sólidos, programa de control de plagas y programa de abastecimiento y suministro de aguas.	Presenta Plan de Saneamiento Básico para el servicio de alimentación, actualizado 2025, con los programas: 1. Limpieza y Desinfección 2. Manejo de Residuos sólidos y líquidos 3. Abastecimiento de Agua y calidad de agua. 4. Manejo integrado de Pagas y roedores.	95-140	CUMPLE	
3. Programa Gestión de la Calidad	Presenta Manual Gestión de la Calidad	141-155	CUMPLE	
4. Programa Gestión de proveedores	Presenta programa de Control de proveedores.	156-160	CUMPLE	
5. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos	Presenta programa de capacitación de vigencia 2025, incluye temas de capacitación.	161-206	CUMPLE	

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

que incluya el cronograma y temas de capacitación.				
6. Presentar la documentación del personal manipulador que incluya: evidencia de capacitación y exámenes médicos con aptitud laboral, con vigencia inferior a un año.	Presenta exámenes médicos vigentes de 10 manipuladoras y lista de asistencia como evidencia de capacitación de 5 manipuladores	207-227	NO CUMPLE	Adjuntar evidencia de capacitación de: Daniela de Jesús Negrete Gómez, Henry Ramón López Fuenmayor, Jean Carlos Navarro Nava, Diana Marcela Velásquez Córdoba, Joelvis Antonio Navarro. Subsanar
7. Cronograma de Fumigación de la planta de producción.	Presenta cronograma de fumigación de la vigencia 2025.	131 y 229	CUMPLE	
8. Fichas técnicas de productos químicos utilizados en el programa de limpieza y desinfección.	Presenta fichas técnicas de los productos de desinfección.	231-304	CUMPLE	
9. Cronograma de mantenimientos preventivos de equipos.	Presenta cronograma de mantenimiento preventivo de equipos de la vigencia 2025.	305-307	CUMPLE	
10. Certificado del laboratorio que se encargará de realizar los rastreos microbiológicos de los alimentos requeridos en las condiciones técnicas.	Presenta certificado del laboratorio BIOASIEL del 9/04/2025.	309	CUMPLE	
11. Documentación de 13 vehículos de transporte de alimentos con la siguiente información: -Acta de inspección sanitaria con concepto sanitario favorable con fecha no superior a un año	Presenta documentación de 13 vehículos.	311-464	NO CUMPLE	Ver Excel de vehículos. Subsanar documentación faltante.

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

-Carnet de manipulación de alimentos del conductor y ayudantes. -Revisión técnico-mecánica -Licencia de conducción del conductor. -Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo. -Matrícula del vehículo. -Soat.				
Propuesta económica	Presenta propuesta económica por valor de \$6.927.870.750, el cual se ajusta al presupuesto asignado para la contratación.	835	CUMPLE	

Original firmada
Adriana María Gallego Marín.
 P.U Área de la Salud
 Oficina de Salud Pública

Original firmada
Elizabeth Palacio lobo
 Nutricionista
 Subgerencia de Red