

Código:	PA03 FR 40	EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS 
Versión:	01	
Vigente a partir de:	13/05/2020	
Página:	1 de 4	

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: CENTRO EMPRESARIAL EDUCATIVO CORPOCEMPED			NIT: 811.030.647-5	
EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES				
REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	FOLIO	CUMPLE/NO 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 del 18y 19 de abril de 2024.	32	NO CUMPLE	Presenta documento soporte a nombre de "La Cocina de Luis" y no a nombre del proponente CORPOCEMPED. Subsananar
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.	36-53	NO CUMPLE	Presenta documento soporte a nombre de "La Cocina de Luis" y no a nombre del proponente CORPOCEMPED Subsananar
3. Programa Gestión de la Calidad	Presenta programa Gestión de la calidad	54-66	NO CUMPLE	Presenta documento soporte a nombre de "La Cocina de Luis" y no a nombre del proponente

Código:	PA03 FR 40	EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS 
Versión:	01	
Vigente a partir de:	13/05/2020	
Página:	2 de 4	

				CORPOCEMPED Subsanar
4. Programa Gestión de proveedores	Presenta programa de Gestión de proveedores.	67-73	NO CUMPLE	Presenta documento soporte a nombre de "La Cocina de Luis" y no a nombre del proponente CORPOCEMPED Subsanar
5. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos que incluya el cronograma y temas de capacitación.	Presenta programa de capacitación, a través de guías de acuerdo con la temática y cronograma de capacitación vigencia 2025.	94-111	NO CUMPLE	Presenta documento soporte a nombre de "La Cocina de Luis" y no a nombre del proponente CORPOCEMPED. Subsanar
6. Presentar la documentación del personal manipulador que incluya: evidencia de capacitación y exámenes médicos con aptitud laboral, con vigencia inferior a un año.			NO CUMPLE	No presenta la documentación del personal manipulador que incluya: evidencia de capacitación y exámenes médicos con aptitud laboral, con vigencia inferior a un año. Subsanar
7. Cronograma de Fumigación de la planta de producción.	Presenta cronograma de fumigación de la vigencia 2025.	112-113	NO CUMPLE	Presenta documento soporte a nombre de "La Cocina de Luis" y no a nombre del proponente

Código:	PA03 FR 40	EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS 
Versión:	01	
Vigente a partir de:	13/05/2020	
Página:	3 de 4	

				CORPOCEMPED. Subsanar
8. Fichas técnicas de productos químicos utilizados en el programa de limpieza y desinfección.	Presenta productos fichas técnicas de los productos químicos de limpieza y desinfección.		CUMPLE	
9. Cronograma de mantenimientos preventivos de equipos.			NO CUMPLE	No presenta Cronograma de mantenimientos preventivos de equipos. Subsanar
10. Certificado del laboratorio que se encargará de realizar los rastreos microbiológicos de los alimentos requeridos en las condiciones técnicas.			NO CUMPLE	Adjuntar el certificado del laboratorio que se encargará de evaluar las muestras requeridos, Subsanar
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 -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.	Presenta documentación de 8 vehículos.		NO CUMPLE	Ver Excel de vehículos para subsanaciones. Presenta 8 vehículos a nombre de CORPOCEMPED. Subsanar 5 vehículos con la documentación requerida.

Código:	PA03 FR 40	EVALUACIÓN TÉCNICA DE OFERTAS 
Versión:	01	
Vigente a partir de:	13/05/2020	
Página:	4 de 4	

Propuesta económica	Presenta propuesta económica por valor de \$ 6.676.451.584. el cual se ajusta al presupuesto asignado para la contratación.	257	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