

INFORME PRELIMINAR DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN

REFERENCIA: PROCESO N°14 DE 2025

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN COMPLETA PARA PARA EL ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL, EN LA ATENCIÓN A NNA CON RIESGO O VULNERACIÓN DE DERECHOS PARA PROYECTO MEDELLIN ENTORNO PROTECTOR.

FECHA: 14 de mayo de 2025

1. PROCEDIMIENTO DE LA SELECCIÓN DIRECTA

El proceso fue publicado en la página web de la empresa en el menú de contrataciones, el día 09 de mayo de 2025 con las condiciones, especificaciones técnicas y anexos respectivos.

No se presentaron observaciones a los términos de condiciones.

El día 13 de Mayo 2025, se realizó la apertura de las propuestas conforme a condiciones dadas en los términos de referencia, tal como se detalla a continuación:

PROPONENTE	RADICADO	FECHA Y HORA (d/m/a)	PROPUESTA ECONÓMICA	POLIZA DE SERIEDAD	OBSERVACIONES
PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S	R-2627	13/05/2025 9:42 AM	\$807.502.219	Póliza N°4270293 de Suramericana de seguros vigencia 13/05/2025 a 23/09/2025 por valor de \$80.750.222	ORIGINAL Y USB
AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S	R-2629	13/05/2025 9:45 AM	\$804.444.306	Póliza N°65-44-101239191 de Seguros del Estado vigencia 13/05/2025 a 20/09/2025 por valor de \$80.750.221	ORIGINAL Y USB

Teniendo en cuenta lo dispuesto en los términos de condiciones, se realiza el análisis de las propuestas presentadas y radicadas, en los aspectos Jurídicos, financieros y técnicos, como se describe a continuación:

Los proponentes deberán tener en cuenta en este informe, que todos los requisitos habilitantes, jurídicos, financieros y técnicos, requieren su total cumplimiento, tal como está establecido en los términos y según este informe preliminar, el oferente deberá revisar, cuáles pueden ser subsanados y cuales son insubsanables, lo cual dará lugar a inhabilitar toda la oferta.

2. VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES.

Conforme a lo establecido en los términos de condiciones de este proceso, se procedió a realizar la verificación sobre la capacidad jurídica, capacidad financiera, y capacidad técnica de los oferentes, de acuerdo al cronograma del proceso de selección de conformidad con el siguiente detalle:

A. REQUISITOS DE ORDEN JURIDICO:

Los requisitos legales de las propuestas recibidas, fueron evaluados por la Directora de Contratación, el profesional Especializado y por la Oficial de Cumplimiento de Sarlaft,

Según informes anexos de evaluación, que hacen parte del expediente, encontrando lo siguiente:

PROPUESTA	RAZON SOCIAL	CONDICIONES JURIDICAS		RAZONES POR LAS CUALES NO CUMPLE CONDICION JURIDICA
		CUMPLE	NO CUMPLE	
1	PIMIENTA Y CATERING S.A.S		x	No aportó el certificado de REDAM
2	AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S	x		

CONDICIONES DEL SARLAFT

PROPUESTA	RAZON SOCIAL	CONDICIONES JURIDICAS		RAZONES POR LAS CUALES NO CUMPLE CONDICION JURIDICA
		CUMPLE	NO CUMPLE	
1	PIMIENTA Y CATERING S.A.S	x		
2	AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S		x	NO se diligencio de manera completa el anexo 4 falto el Objeto del proceso

RESULTADO VERIFICACIÓN JURIDICA	
PROPONENTE	HABILITA
PIMIENTA Y CATERING S.A.S	NO HABILITADO
AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S	NO HABILITADO

Los proponentes anteriormente citados deberán subsanar los requisitos, por escrito radicado en el Centro Administración Documental. Carrera 50 No. 44-27, conforme cronograma.

B. REQUISITOS DE ORDEN FINANCIERO

Los requisitos financieros de las propuestas recibidos, fueron evaluados por el área financiera de la E.S.E METROSALUD, quien verifica la documentación y los indicadores de orden financiero, solicitados por la entidad en los términos y aportado por el proponente, dando como resultado lo siguiente:

PROPUESTA	RAZON SOCIAL	CONDICIONES FINANCIERAS		RAZONES POR LAS CUALES NO CUMPLE CONDICIONES FINANCIERAS
		CUMPLE	NO CUMPLE	
1	PIMIENTA Y CATERING S.A.S	x		
2	AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S	x		

RESULTADO VERIFICACIÓN FINANCIERA	
PROPONENTE	HABILITA
PIMIENTA Y CATERING S.A.S	HABILITADO
AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S	HABILITADO

C. REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO

Una vez realizada la evaluación jurídica y financiera y conforme a lo establecido en los términos de referencia, se verifica el cumplimiento de las condiciones, características técnicas, como se detalla en los informes anexos a este informe de evaluación:

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	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, porcentaje de cumplimiento 94.5%	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. Programa Manejo de Residuos sólidos y líquidos 3. Programa de Abastecimiento o Suministro de agua potable 4. Programa de control integrado de Plagas.	Cumple	
3. Programa Gestión de la Calidad	Presenta Manual Gestión de la Calidad	Cumple	
4. Programa Gestión de proveedores	Presenta programa de Control de proveedores.	Cumple	
5. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos que incluya el cronograma y temas de capacitación.	Presenta programa de capacitación de vigencia 2025, incluye temas de capacitación.	Cumple	
6. Presentar la documentación del personal manipulador	Presenta exámenes médicos vigentes de 10 manipuladoras y lista de asistencia como evidencia	Cumple	

que incluya: evidencia de capacitación y exámenes médicos con aptitud laboral, con vigencia inferior a un año.	de capacitación de 5 manipuladores		
7. Cronograma de Fumigación de la planta de producción.	Presenta cronograma de fumigación de la vigencia 2025.	Cumple	
8. Fichas técnicas de productos químicos utilizados en el programa de limpieza y desinfección.	Presenta fichas técnicas de los productos de desinfección.	Cumple	
9. 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.	Cumple	
10. Documentación de 2 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. -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 2 vehículos ABF 157 y NCU 167.	Cumple	
11. Certificado de calibración de 2 equipo de medición de temperatura, (termómetros		Cumple	
Propuesta económica	Presenta propuesta económica por valor de \$807.502.219 el cual se ajusta al presupuesto asignado para la contratación.	Cumple	

OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN COMPLETA PARA PARA EL ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL, EN LA ATENCIÓN A NNA CON RIESGO O VULNERACIÓN DE DERECHOS PARA PROYECTO MEDELLIN ENTORNO PROTECTOR.

PROPONENTE: AMBROSÍA EMPRESARIAL S.A.S
901.242.060

NIT:

EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	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, porcentaje de cumplimiento: 95.5%	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. Manejo integrado de Plagas y roedores. 2. Programa de Manejo Integrado de Residuos sólidos. 3. Programa de Abastecimiento de Agua potable. 4. Programa de Limpieza y Desinfección	Cumple	
3. Programa Gestión de la Calidad	Presenta programa de Gestión de la Calidad.	Cumple	
4. Programa Gestión de proveedores	Presenta programa de proveedores y materias primas.	Cumple	
5. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos que incluya el cronograma y temas de capacitación.	Presenta cronograma de capacitación de febrero a noviembre 2025, con una intensidad de 12 horas.	Cumple	
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 Certificado de manipulación de 10 manipuladores de alimentos (incluidos 2 conductores), con certificados de aptitud laboral.	Cumple	
7. Cronograma de Fumigación de la planta de producción.	Presenta cronograma de fumigación de febrero a diciembre de 2025.	Cumple	
8. Fichas técnicas de productos químicos utilizados en el programa de limpieza y desinfección.	Presenta fichas técnicas de los productos de desinfección	Cumple	
9. Certificado del laboratorio que se	Presenta: compromiso de la Empresa para los análisis	No cumple	No presenta el certificado

encargará de realizar los rastreos microbiológicos de los alimentos requeridos en las condiciones técnicas.	microbiológicos, certificados de idoneidad del laboratorio Bioasiel.		del laboratorio que realizará el análisis microbiológico, requerido en las condiciones técnicas. Subsanar
10.Documentación de 2 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. -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 2 vehículos. KTN 742 Y NNM 739	Cumple	
11. Certificado de calibración de 2 equipo de medición de temperatura, (termómetros	Presenta certificado de calibración de dos termómetros: Informe de calibración GM-C-8687, GM-C-8687. Realizados por la Empresa Esisco.	Cumple	
Propuesta económica	Presenta propuesta económica por valor de \$ 804.444.306, el cual se ajusta al presupuesto asignado para la contratación.	Cumple	

NOTA: el proponente deberá revisar los documentos anexos denominado la **EVALUACION TÉCNICA** de estos subsanar cada uno de los aspectos solicitados por los evaluadores.

RESULTADO VERIFICACIÓN TECNICA	
PROONENTE	HABILITA
PIMIENTA Y CATERING S.A.S	HABILITADO
AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S	NO HABILITADO

3. RESULTADOS CONSOLIDADOS:

El proponente deberá subsanar los requisitos exigidos en cada ítem de verificación:

PROPONENTE	JURIDICA	FINANCIERA	TECNICA	RESULTADO
PIMIENTA Y CATERING S.A.S	NO HABILITADO	HABILITADO	HABILITADO	NO HABILITADO
AMBROSIA EMPRESARIAL S.A.S	HABILITADO	HABILITADO	NO HABILITADO	NO HABILITADO

4. CALIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS

En cumplimiento de lo descrito en los términos de condiciones, solo se consideran para calificación las propuestas que hayan acreditado el cumplimiento de las condiciones habilitantes de capacidad jurídica, mínimas de experiencia, requisitos técnicos mínimos, de capacidad financiera y que hayan presentado la totalidad de la documentación exigida.

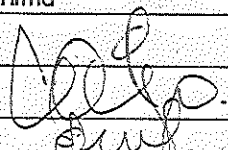
Teniendo en cuenta que las ofertas presentadas requieren subsanar requisitos jurídicos y técnicos, no se procede a la calificación de la oferta hasta tanto se culmine el periodo de subsanación.

5. TRASLADO DE LA EVALUACION.

Una vez realizada la verificación de los requisitos habilitantes, se da traslado de la evaluación preliminar, la cual se pone a disposición de los proponentes a fin de que presenten las **observaciones que consideren pertinentes** y para que **puedan subsanar** la información respectiva que se indica en este informe, si a ello hay lugar sin que con ello se otorgue la posibilidad de mejorar sus propuestas, tal como lo indica los términos de referencia, por escrito radicado en el Centro Administración Documental de Metrosalud, ubicado en la Carrera 50 No. 44-27, piso 1, Hasta el jueves 15 mayo de 2025 hasta las 09 00 am

El presente informe se publica en la página web de Metrosalud 14/05/2025


Esperanza Peñaranda Pineda
Directora Operativa de Contratación

	Nombre	Firma	Fecha
Proyectó:	Paola Andrea Bustamante – Profesional Especializado		MAYO 14 DE 2025
Aprobó:	Alejandro Camargo Orozco- Líder de Salud Pública		
Aprobó:	Esperanza Peñaranda Pineda – Directora contratación		
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma			

