

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN DEFINITIVA

REFERENCIA: PROCESO 05 DE 2026

OBJETO: SELECCIÓN DIRECTA PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO 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.

FECHA: 30 de enero de 2026

1. PROCEDIMIENTO DEL PROCESO DE SELECCIÓN DIRECTA

El proceso fue publicado en la página web de la empresa en el menú de contrataciones, el día 27 de enero de 2026 con las condiciones, especificaciones técnicas y anexos respectivos.

No se presentaron observaciones a los términos de condiciones

El día 29 de enero de 2026 a las 11:15 am, se realizó la apertura a las propuestas conforme a condiciones dadas en los términos de referencia, tal como se detalla a continuación:

PROPONENTE	RAD	FECHA Y HORA (d/m/a)	PROPUESTA ECONÓMICA	POLIZA DE SERIEDAD	OBSERVACIONES
PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S	R- 460	29/01/2026 10:04am	\$3.433.392.353	Póliza N°4443085 de Suramericana de seguros vigencia 29/01/2026 a 08/06/2026 por valor de \$343.349.117	Original y USB

Teniendo en cuenta lo dispuesto en los términos de condiciones, se realizó el análisis de las propuestas presentadas y radicadas, en los aspectos jurídicos, financieros y técnicos y se dio traslado del informe a los proponentes para la subsanación de requisitos y realizar observaciones hasta el día viernes 30 enero de 2026 hasta las 02: 00 pm obteniendo lo siguiente:

PROPONENTE	OBSERVACIONES AL INFORME PRELIMINAR		OBSERVACIONES
	SI	NO	
PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S		X	

PROPONENTE	ADJUNTA SUBSANACIÓN		OBSERVACIONES
	SI	NO	
PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S	X		Aporta la documentación requerida

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 con

lo presentado en la subsanación, de acuerdo al cronograma del proceso de selección de conformidad con el siguiente detalle:

A. REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO:

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 CATERING Y EVENTOS S.A.S	x		

CONDICIONES DEL SARLAFT

PROPUESTA	RAZON SOCIAL	CONDICIONES DEL SARLAFT		RAZONES POR LAS CUALES NO CUMPLE CONDICION DEL SARLAFT
		CUMPLE	NO CUMPLE	
1	PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S	x		

PROPUESTA	RAZON SOCIAL	POLIZA DE SERIEDAD		RAZONES POR LAS CUALES NO CUMPLE CONDICION JURIDICA
		CUMPLE	NO CUMPLE	
1	PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S	x		

RESULTADO VERIFICACIÓN JURIDICA	
PROPONENTE	HABILITA
PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S	HABILITADO

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 aportados por los proponentes; dando como resultado lo siguiente:

PROPUESTA	RAZON SOCIAL	CONDICIONES FINANCIERAS		RAZONES POR LAS CUALES NO CUMPLE CONDICIONES FINANCIERAS
		CUMPLE	NO CUMPLE	
1	PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S	x		LIQUIDEZ 2.49 ENDEUDAMIENTO: 41 CAPITAL DE TRABAJO: 3.427.088.070

RESULTADO VERIFICACIÓN FINANCIERA	
PROPONENTE	HABILITA
PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S	HABILITA

C. PROPUESTA ECONÓMICA:

PROPONENTE	PROPUESTA ECONOMICA
PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S	\$3.433.392.353

Después de validar ítems y formulas aritméticas no se encuentran errores en las propuesta económica presentadas.

RESULTADO VERIFICACIÓN PROPUESTA ECONOMICA	
PROPONENTE	HABILITA
PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S	HABILITADO

D. REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO

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

NOTA: Se anexa la EVALUACION TÉCNICA, como parte integra del presente informe.

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 901.014.800-5			NIT:	
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 , 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. Manejo de Residuos sólidos y líquidos 3. Abastecimiento de Agua y calidad de agua. 4. Manejo integrado de Plagas y roedores.		CUMPLE	
3. Programa Gestión de la Calidad	Presenta plan de Gestión de la Calidad.		CUMPLE	
4. Programa Gestión de proveedores	Presenta programa de Gestión 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 enero a noviembre con una intensidad de más de 10horas.		CUMPLE	
6. Presentar la documentación del personal manipulador que incluya: evidencia de capacitación y exámenes	Presenta Certificado de manipulación de 11 manipuladores de alimentos, con certificados de aptitud laboral.		CUMPLE	

médicos con aptitud laboral, con vigencia inferior a un año.				
7. Cronograma de Fumigación de la planta de producción.	Presenta cronograma de fumigación de la vigencia 2026.		CUMPLE	
8. Cronograma de mantenimientos preventivos de equipos.	Presenta el cronograma de mantenimiento preventivo de equipos de la vigencia 2026.		CUMPLE	
9. Relación o certificado del laboratorio que se encargará de realizar los rastreos microbiológicos de los alimentos	Presenta certificado de análisis de alimentos del laboratorio BIOASIE.		CUMPLE	
10. 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 del establecimiento en el que se realizará el proceso de producción de la alimentación objeto de este contrato -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 10 vehículos		CUMPLE	Revisar Excel de vehículos
Visita al servicio de alimentación (verificación de capacidad operativa y de equipos)	Se realiza visita al servicio de alimentación el día 29 de enero de 2026, se verifican condiciones operativas y de equipos.		CUMPLE	Se verifica capacidad operativa a través de los equipos requeridos para la operación según condiciones técnicas.
Propuesta económica	Presenta propuesta económica por valor de \$3.433.392.353 el cual se ajusta al presupuesto asignado para la contratación.		CUMPLE	

EVALUACIÓN VEHÍCULOS - PROPONENTE: PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S

Vehículo	No	Placa	Licencia de tránsito	Licencia de conducción	Soat	Revisión Técnico-mecánica	Ficha técnica	Inspección sanitaria favorable	Carnet de manipulación	Carnet de manipulación/AUXILIAR	Observaciones
1	1	NCU234	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	
2	2	NCU235	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	
3	3	ACE968	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	
	4	NLW358	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
4	5	JYW727	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
5	6	LGU570	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
6	7	LKO962	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
7	8	LKP096	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
8	9	NAK883	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
9	10	NAK884	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
10	11	NCR453	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	

11	12	NCU225	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	
12	13	NCU228	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	
RESULTADO VERIFICACIÓN TÉCNICA											
PROPONENTE										HABILITA	
PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S										HABILITA	

E. RESULTADOS CONSOLIDADOS DE LAS EVALUACIONES.

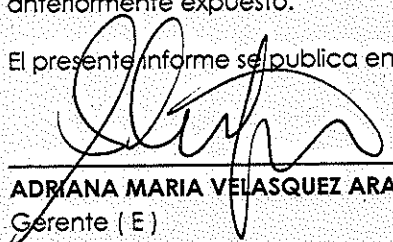
PROPONENTE	RESULTADO
PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S	HABILITA

RESULTADO:

PROPONENTE	PROPUESTA ECONOMICA	PUNTAJE PRECIO
PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S	\$3.433.392.353	100

Este proceso fue presentado al Comité Extraordinario de Recomendaciones y Adjudicaciones de la empresa, como se evidencia en el acta N° 04 del 30 de enero de 2026, en el cual se recomienda al ordenador del gasto adjudicar al proponente **PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S** el proceso por lo anteriormente expuesto.

El presente informe se publica en la página Web de Metrosalud 30 de ENERO de 2026


ADRIANA MARIA VELASQUEZ ARANGO
Gerente (E)

	Nombre	Firma	Fecha
Proyectó:	Paola Andrea Bustamante – Profesional Especializada.		30/01/2026
Aprobó:	Alejandro Camargo Orozco – Jefe Oficina Salud Publica Gestión Territorial		
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			