

INFORME PRELIMINAR DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN

REFERENCIA: PROCESO 35 DEL 6 DE OCTUBRE DE 2026

OBJETO: 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 13 DE OCTUBRE DE 2026

1. PROCEDIMIENTO DE LA INVITACION

El proceso fue publicado en la página web de la empresa en el menú de contrataciones, el día 6 de octubre de 2026 con las condiciones, especificaciones técnicas.

No se presentaron observaciones a los términos de condiciones.

El día 9 de octubre de 2026 a las 09:15 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 MENSUAL	POLIZA DE SERIEDAD	OBSERVACIONES
PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S	R-5451	09/10/2026 08:10 am	\$1.290.724.892.95	Póliza N°65-44-101252625 de seguros del estado de seguros vigencia 09/10/2026 a 09/02/2027 por valor de \$129.075.853.70	Original y USB

El oferente **LA LONCHERA** no presentó propuesta

Teniendo en cuenta lo dispuesto en los términos de referencia, se realiza el análisis de la propuesta presentada y radicada, 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 referencia 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 JURÍDICO:

Los requisitos legales de las propuestas recibidas, fueron evaluados Abogada Contratista de la Dirección de Contratación, 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		x		

	PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S			
--	-----------------------------------	--	--	--

B. REQUISITOS DE SARLAFT

El anexo 4 Sarlaft recibido con la propuesta, fue evaluado por la Oficial de Cumplimiento de la Oficina Asesora Planeación y Desarrollo Organizacional para el Sarlaft, según informes anexos de evaluación, que hacen parte del expediente, encontrando lo siguiente:

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		

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

C. REQUISITOS DE ORDEN FINANCIERO

Los requisitos financieros de las propuestas recibidos, fueron evaluados por el Líder de cartera y cobro coactivo, quien verifica la documentación y los indicadores de orden financiero, solicitados por la entidad en los términos y aportados por los proponentes, según informes anexos de evaluación, que hacen parte del expediente, dando como resultado lo siguiente:

PROPUESTA	RAZON SOCIAL	CONDICIONES FINANCIERAS		INDICADORES
		CUMPLE	NO CUMPLE	
1	PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S	x		LIQUIDEZ: 3.74 ENDEUDAMIENTO: 35% CAPITAL DE TRABAJO: 4.215.595.671

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

D. REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO

Una vez realizada la evaluación jurídica, Sarlaft y financiera y conforme a lo establecido en los términos de referencia, según informes anexos de evaluación, que hacen parte del expediente, se verifica el cumplimiento de las condiciones, características técnicas, dando como resultado lo siguiente:

OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN: 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.				
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/ 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: 92.5%, fecha 02/10/2026	675-680	Cumple	

2. Certificados de calibración vigentes de todos los equipos de medición, tanto en planta de producción como en las sedes de atención, conforme a las especificaciones técnicas del proceso.	Presenta certificados de calibración de los equipos de la planta de producción, los equipos de proceso y certificados de calibración de los puntos de servicio.	185-673	Cumple	
3. 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.	681-741	Cumple	
4. Programa Gestión de la Calidad	Presenta plan de Gestión de la Calidad.	742-756	Cumple	
5. Programa Gestión de proveedores	Presenta programa de Gestión de proveedores.	757-768	Cumple	
6. Programa de capacitación del personal manipulador de alimentos	Presenta programa de capacitación de enero a diciembre 2026 con una intensidad de más de 10 horas.	769-776	Cumple	
7. 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 25 manipuladores de alimentos, con certificados de aptitud laboral vigentes y evidencias de capacitación del personal, listas de asistencia de capacitación de los meses de: julio, febrero, marzo, abril, mayo, junio, agosto.	777-912	Cumple	
8. Cronograma de Fumigación de la planta de producción.	Presenta cronograma de fumigación de la vigencia 2026 y certificado de los meses de: enero, febrero, marzo, abril, mayo, junio.	913-932	Cumple	
9. Cronograma de mantenimiento preventivo de equipos.	Presenta el cronograma de mantenimiento preventivo de equipos de la vigencia 2026.	933-935	Cumple	
10. Relación o certificado del laboratorio que se encargará de realizar los rastreos microbiológicos de los alimentos	Presenta certificados de idoneidad del laboratorio BIOASIEL LABORATORIOS S.A.S.	936-973	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 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	Presenta documentación de 15 vehículos, 14 cumplieron con la información.	975-1169	Cumple	Ver anexo de vehículos

-Licencia de conducción del conductor. -Ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo. -Matrícula del vehículo. -Soat.				
12. Relación de equipos solicitados en las condiciones técnicas, con foto de cada uno y fichas técnicas donde se pueda evidenciar existencia y características de los mismos.	Presenta listado de equipos con su respectiva ficha técnica: Procesador de vegetales, mantenedores industriales, cavas de refrigeración, cavas de congelación, Horno Combi, Marmita con capacidad superior, sartén basculante, plancha BBQ, plancha lisa, estufa industrial, freidora industrial de tanque doble, licuadoras industriales, contenedores de líquidos para mantener T° caliente, contenedores de sólidos para mantener T° fría, contenedores de sólidos para mantener T° caliente.	1170-1195	Cumple	
13. Entregar registro fotográfico de las áreas del servicio de alimentación con la aplicación que indique fecha y hora.	Se presenta registro fotográfico de las zonas de: zona de producción, área de preliminares, almacenamiento en frío, y áreas comunes con fecha del 7 de octubre de 2026.	1196-1237	Cumple	
14. Propuesta económica	Presenta propuesta económica por valor de \$1.290.724.892,95 la cual se ajusta al presupuesto asignado para la contratación.		Cumple	

EVALUACIÓN VEHÍCULOS - PROPONENTE: PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S										
Nº	Placa	Licencia de tránsito	Licencia de conducción	Soat	Revisión Técnico-mecánica	Ficha técnica	Inspección sanitaria favorable	Carnet de manipulación Conductor	Carnet de manipulación/Auxiliar	Observaciones
1	157ABF	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
2	164ABF	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
3	167NCU	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
4	229NCU	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
5	NCU234	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
6	NCU235	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
7	AEC 968	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
8	JYW727	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
9	LKO962	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
10	NLW358	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	

11	NAK883	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
12	NAK884	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
13	NCR453	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
14	NCU225	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	
15	NCU228	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	

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

PROPONENTE	JURIDICA	FINANCIERA	TECNICA	RESULTADO
PIMIENTA CATERING Y EVENTOS S.A.S	HABILITADO	HABILITADO	HABILITADO	HABILITADO

3. CALIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS

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

4. 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 el numeral 29 de los términos de condiciones, por escrito radicado en el Centro Administración Documental de Metrosalud, ubicado en la Carrera 50 No. 44-27, piso 1, **Hasta el 14 de octubre de 2026 hasta las 10:00 am**

El presente informe se publica en la página web de Metrosalud el día trece (13) de octubre de 2026.

Original firmado
Esperanza Peñaranda Pineda
Directora operativa de Contratación
E.S.E. Metrosalud

	Nombre	Firma	Fecha
Proyectó	Paola Andrea Bustamante J- Profesional Especializado - Contratación		octubre 2026