

 Alcaldía Municipal de Envigado	EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES PROCESO CONTRACTUAL MÍNIMA CUANTÍA	Código: CC-F-079
		Versión: 07
		Página 1 de 16

CÓDIGO CONTRACTUAL N° ENV-04-32-1036-25

OBJETO	Prestación del servicio de alimentación, consistente en el suministro de comida especializada, para los eventos especiales y actividades en aras de las relaciones públicas del alcalde municipal y su gabinete, en restaurante.							
PRESUPUESTO OFICIAL	Para esta contratación se cuenta con la suma de CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE. (\$50.000.000), IVA EXCLUIDO Respaldado en el CDP N° 20250953 y expedido por la Secretaría de Hacienda para la vigencia 2025.							
	<ul style="list-style-type: none">Rubro presupuestal:							
	<table><tr><th>N° de Certificado de Disponibilidad Presupuestal</th><th>Rubro</th><th>Valor apropiado</th></tr><tr><td>20250953</td><td>2020200600000000000000006331 100043040010000003</td><td>\$50.000.0000</td></tr></table>			N° de Certificado de Disponibilidad Presupuestal	Rubro	Valor apropiado	20250953	2020200600000000000000006331 100043040010000003
N° de Certificado de Disponibilidad Presupuestal	Rubro	Valor apropiado						
20250953	2020200600000000000000006331 100043040010000003	\$50.000.0000						
LUGAR		FECHA						
Dirección de Compras		18/03/2025						

ASISTENTES	CARGO
Sergio Naranjo Perez	Rol jurídico
Juan Manuel Echavarría Calle	Rol Financiero
Paula Andrea Sánchez García	Rol Técnico

ORDEN DEL DÍA

1. Evaluación de criterios habilitantes de carácter jurídico y de experiencia del proponente
2. Evaluación de criterios habilitantes de carácter técnico verificados por la unidad ejecutora
3. Decisiones del grupo evaluador

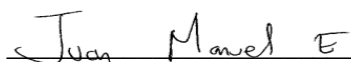


Ref. Artículo	Código UNSPSC	Descripción	Cantidad	Unidad	Precio unitario estimado	Precio unitario	Precio total estimado	Incluye el precio como lo indique la Entidad Estatal
1	9010101	<p>Prestación del servicio de administración, consistente en el suministro de comida especializada, para los eventos deportivos y actividades de recreación de las instituciones públicas del ámbito municipal y y gobiernos, en restaurantes.</p> <p>Más observaciones: El proponente deberá responder en la plataforma SICOPPA a la base de artículos, considerando el valor total del presupuesto oficial. 1. En el Anexo 4, propuestas económicas deberá ser presentada en precios unitarios para cada bien o servicio de manera obligatoria al momento del ítem 4. El menor valor propuesto, respecto del ítem de precios unitarios en el Anexo 4, será el precio que el proponente económica será, en principio, el factor determinante entre los licitantes para elegir el proveedor, de acuerdo del cumplimiento de los requisitos habilitantes. 5. La ejecución del presupuesto será distribuida por la unidad generador el valor para cada artículo indicado por el proponente ganador en el Anexo 4, propuestas económicas, será la base de liquidación para los pagos. 6. En todo caso de no oficiar los todos el recurso económico disponible, el tiempo o el plazo de ejecución, se liquidará el contrato con el saldo a favor del Municipio de Pachuca.</p>	1.00	LN	\$0 000 000,00	\$0 000 000,00	\$0 000 000,00	\$0 000 000,00

 Alcaldía Municipal de Envigado	EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES PROCESO CONTRACTUAL MÍNIMA CUANTÍA	Código: CC-F-079
		Versión: 07
		Página 3 de 16

 Alcaldía Municipal de Envigado	FORMATO ANEXO PROPUESTA ECONÓMICA MÍNIMA CUANTÍA		Código: CC-PL-037 Versión: 01		
	OBJETO: Prestación del servicio de alimentación, consistente en el suministro de comida especializada, para los eventos especiales y actividades en aras de las relaciones públicas del alcalde municipal y su gabinete, en restaurante.		Presupuesto oficial \$ 50,000,000 EXCLUIDO		
N° PROCES: ENV-04-32-1036-25					
PROVEEDOR: VICTOR HUGO CORREA ARANGO		NIT: 70565311			
NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL: VICTOR HUGO CORREA AR		C.C. 70565311			
CONTACTO: VICTOR HUGO CORREA ARANGO		CORREO ELECTRÓNICO:			
TELÉFONO FIJO Y/O MOVIL: 3135211935		fr_sbogador@yahoo.com			
REGIMEN AL CUAL PERTENECE:		RESPONSABLE DE IVA ☐ NO RESPONSABLE DE IVA ☐ OTRO ☐			
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MANEJO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO (dígite los valores sin puntos ni comas)	PRECIO TECHO EXCLUIDO IVA
1	PUNTA DE ANCA 300 GR	PLATO	1	\$ 48.000	\$ 58.633
2	SOLOMITO DE RES 300 GR	PLATO	1	\$ 48.000	\$ 64.633
3	CHULETA DE CERDO	PLATO	1	\$ 45.000	\$ 47.633
4	CERDO	PLATO	1	\$ 45.000	\$ 43.333
5	PESCADO AL AJILLO	PLATO	1	\$ 43.000	\$ 47.800
6	PESCADO AL PARMESANO	PLATO	1	\$ 48.000	\$ 56.300
7	PESCADO A LA VIZCAINA	PLATO	1	\$ 48.000	\$ 57.450
8	PESCADO EN SALSA BECHAMEL	PLATO	1	\$ 48.000	\$ 51.633
9	PESCADO FRITO	PLATO	1	\$ 43.000	\$ 48.000
10	PESCADO GRATINADO	PLATO	1	\$ 48.000	\$ 55.967
11	PESCADO EN SALSA DE CHAMPOÑONES	PLATO	1	\$ 48.000	\$ 47.633
12	HIGADO ENCEBOLADO	PLATO	1	\$ 33.000	\$ 39.967
13	TÍPICO	PLATO	1	\$ 48.000	\$ 63.267
14	MONDONGO	PLATO	1	\$ 28.000	\$ 32.450
15	SUDADO DE POSTA	PLATO	1	\$ 32.000	\$ 32.700
16	POLLO CON CHAMPIÑONES	PLATO	1	\$ 36.000	\$ 43.067
17	POLLO A LA PLANCHA AL LIMON	PLATO	1	\$ 32.000	\$ 40.300
18	CREMA DE POLLO	PLATO	1	\$ 9.000	\$ 20.633
19	CREMA DE TOMATE	PLATO	1	\$ 9.000	\$ 18.767
20	CREMA DE CHAMPIÑONES	PLATO	1	\$ 12.000	\$ 19.433
21	CREMA DE CAMARONES	PLATO	1	\$ 12.000	\$ 24.633
22	MENU EJECUTIVO	PLATO	1	\$ 25.000	\$ 34.633
23	GASEOSA 350ML	PLATO	1	\$ 5.000	\$ 6.033
24	JUEGO EN LECHE	PLATO	1	\$ 9.500	\$ 11.333
25	JUEGO EN AGUA	PLATO	1	\$ 8.500	\$ 10.333
TOTAL				\$ 811.000,00	

Para constancia firma,



Juan Manuel Echavarría Calle - CT Secretaría General
Rol Financiero

 Alcaldía Municipal de Envigado	EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES PROCESO CONTRACTUAL MÍNIMA CUANTÍA	Código: CC-F-079
		Versión: 07
		Página 4 de 16

1.2. Proponente

PROPONENTE	IDENTIFICACIÓN	DIRECCIÓN Y TELÉFONO	VALOR PROPUESTA	
VICTOR HUGO CORREA ARANGO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO ASADOS LAS PALMAS	C.C. 70565311	Teléfono: 2769567 Ciudad: Envigado – Antioquia Dirección establecimiento comercial: TV 35 A SUR DG 33 A 55	ANTES DE IVA	\$ 811.000
			IVA	Excluido
			IVA INCLUIDO	\$ 811.000
			TOTAL	\$ 50.000.000

1.3. Verificación de documentos habilitantes

	CUMPLE	OBSERVACIONES						
REQUISITOS QUE DEMUESTRAN LA CAPACIDAD JURÍDICA								
1. Carta de presentación de propuesta firmada por el representante legal y contener el objeto del contrato.	SI	Formato Anexo - Firmado por: VICTOR HUGO CORREA ARANGO CC. 70565311						
1.1 Debe contener declaración de inhabilidades e incompatibilidades								
1.2 Debe contener declaración de no sanciones e incumplimientos								
1.3 Debe contener declaración de origen lícito de los recursos								
2. Presenta Certificado de Existencia y Representación Legal	N/A							
2.1 Debe haber sido expedido en un término no mayor a 30 días de la presentación de la propuesta.	N/A	<table border="1"> <tr> <th>día</th><th>mes</th><th>año</th></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td></tr> </table>	día	mes	año			
día	mes	año						
2.2 Inscripción, renovación o actualización	N/A	Fecha de renovación <table border="1"> <tr> <th>día</th><th>mes</th><th>año</th></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td></tr> </table>	día	mes	año			
día	mes	año						
2.3 La persona jurídica o el establecimiento de comercio debe haberse inscrito a partir de la apertura de este proceso de selección.	N/A	<table border="1"> <tr> <th>día</th><th>mes</th><th>año</th></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td></tr> </table>	día	mes	año			
día	mes	año						
2.4 Que la duración de la empresa sea igual o superior al plazo del contrato y hasta su liquidación.	N/A							

 <p>Alcaldía Municipal de Envigado</p>	<p align="center">EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES PROCESO CONTRACTUAL MÍNIMA CUANTÍA</p>	Código: CC-F-079
		Versión: 07
		Página 5 de 16

	CUMPLE	OBSERVACIONES						
2.5 Debe tener un objeto social conforme al objeto de contratación	N/A							
2.6 Que el representante legal esté facultado para celebrar el contrato.	N/A							
2.7 Condición de Mipymes	N/A							
3. En caso de tener el Registro Mercantil de establecimiento de comercio debe estar vigente	SI	Certificado de Registro Mercantil de la Cámara de Comercio Aburra Sur con código de verificación 6KfR5RdTSq						
3.1. Debe haber sido expedido en un término no mayor a 30 días de la presentación de la propuesta.	SI	Fecha expedición: 27/02/2025						
3.2. Inscripción, renovación o actualización	SI	<div>Fecha de renovación</div> <table> <tr> <th>día</th><th>mes</th><th>año</th></tr> <tr> <td>30</td><td>03</td><td>2024</td></tr> </table>	día	mes	año	30	03	2024
día	mes	año						
30	03	2024						
3.3. Que la duración de la empresa sea igual o superior al plazo del contrato y hasta su liquidación	SI	Su duración es indefinida						
3.4. Debe tener una actividad mercantil conforme al objeto de contratación.	SI	Expendio a la mesa de comidas preparadas						
3.5. Que el representante legal esté facultado para celebrar el contrato.	SI	No figuran limitaciones						
3.6. Condición de Mipymes	SI	Grupo NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS						
4. SOCIEDADES DE PERSONAS: Para este tipo de sociedades se hace necesario que el proponente allegue certificación de composición accionario, señalando claramente i) nombre de los socios ii) número de identificación iii) tipo de identificación iv) fecha de expedición del documento de identificación. – Sociedad limitada – Sociedad colectiva – Sociedad en comandita simple – Sociedad o empresa unipersonal	N/A							
5. Para SOCIEDADES ANÓNIMAS ABIERTAS se deberá aportar adicionalmente la fotocopia Certificado del Registro Nacional de Valores y	N/A							

 Alcaldía Municipal de Envigado	EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES PROCESO CONTRACTUAL MÍNIMA CUANTÍA	Código: CC-F-079
		Versión: 07
		Página 6 de 16

	CUMPLE	OBSERVACIONES
Emisores. Decreto 1082 de 2015, Art. 2.2.1.1.2.2.8.		
6. SOCIEDADES POR ACCIONES SIMPLIFICADAS. <i>Copia de cedula del representante legal y certificado de existencia y representación para la búsqueda de antecedentes del representante legal)</i>	N/A	
7. Para SOCIEDADES ANÓNIMAS CERRADAS se deberá aportar cuando la sociedad está conformada por persona jurídica el certificado de existencia y representación con una fecha de expedición no mayor a 30 días y la cédula del respectivo representante legal.	N/A	
8. Para ENTIDADES SIN ÁNIMO DE LUCRO , copia de la inscripción ante la entidad territorial respectiva (Gobernación o Alcaldía) con la nota de vigencia y certificación de que no tener sanciones vigentes	N/A	
9. Cumplimiento de Normatividad, vigilancia, inspección y control para ESAL . <i>Certificado emitido por la Entidad competente.</i>	N/A	
10. Presenta RUT actualizado a partir del 2019	SI	Presenta RUT N. 141164316562 expedido el 25-02-2025
11. Presenta copia de la cédula del representante legal.	SI	Presenta documento de Víctor Hugo Correa Arango CC. 70.565.311
12. Certificado de paz y salvo por concepto de pago de salarios, prestaciones sociales y aportes parafiscales (anexo 2)	SI	Formato Anexo - Firmado por: Víctor Hugo Correa Arango Representante Legal CC 70.565.311
13. Formato Compromiso Anticorrupción firmado por el representante legal (anexo 3)	SI	Formato Anexo - Firmado por: Víctor Hugo Correa Arango Representante Legal CC 70.565.311
14. Certificado de no inhabilidad registro de deudores alimentarios morosos - REDAM	SI	Aporta Certificado REDAM, NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS Expedido el 16/03/2025

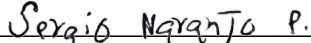
 Alcaldía Municipal de Envigado	EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES PROCESO CONTRACTUAL MÍNIMA CUANTÍA	Código: CC-F-079
		Versión: 07
		Página 7 de 16

	CUMPLE	OBSERVACIONES
15. Certificaciones de inexistencia de antecedentes Disciplinarios (Procuraduría) y Fiscales (Contraloría)	SI	CERTIFICADOS DE CONTRALORIA DONDE LA EMPRESA, EL REPRESENTANTE LEGAL NO SE ENCUENTRAN REPORTADOS COMO RESPONSABLES FISCALES. CERTIFICADOS DE PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN DONDE LA EMPRESA, EL REPRESENTANTE LEGAL NO REGISTRAN SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES. VERIFICADOS POR LA ENTIDAD 17/03/2025
16. Certificado de antecedentes de la Policía Nacional	SI	El representante legal no tiene asuntos pendientes con la justicia VERIFICADO POR LA ENTIDAD 17/03/2025
17. Certificación de Medidas Correctivas de la Policía Nacional	SI	Representante legal VERIFICADO POR LA ENTIDAD 17/03/2025
18. Póliza de Seriedad vigente desde la presentación de la oferta y por el 10% del valor de oferta y por un término de 30 días.	N/A	
REQUISITOS DE EXPERIENCIA		
19. Debe acreditar como experiencia tres (3) certificaciones de contratos ejecutados, cuyo objeto, actividades u obligaciones incluya SERVICIO DE RESTAURANTE Y ALIMENTACION EN SITIO, deberá ser con entidad pública o privada, y que el valor sea igual o superior al presupuesto oficial de este contrato. Requisito que se validará mediante copia de contrato, factura o certificación expedida por el contratante. Requisito que se validará mediante copia de contrato, factura o certificación expedida por el contratante.	SI	Entidad: Concejo de Envigado Contrato: 01-00-32-20-006-24 Objeto: Prestación del servicio de alimentación, consistente en el suministro de comida especializada, para los eventos especiales y actividades en aras de las relaciones publicas de los concejales, en restaurante. Valor: \$ 36.400.000 Entidad: Concejo de Envigado Contrato: 01-00-32-20-001-24 Objeto: Prestación de servicios de alimentación y restaurante para los eventos especiales y actividades en aras de las relaciones públicas de los concejales, en restaurante. Valor: \$ 36.400.000 Entidad: Alcaldía de Envigado Contrato: ENV-04-32-0947-22 Objeto: Prestación de servicios de alimentación y restaurante para los eventos especiales y actividades del despacho de la alcaldía.

 Alcaldía Municipal de Envigado	EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES PROCESO CONTRACTUAL MÍNIMA CUANTÍA	Código: CC-F-079
		Versión: 07
		Página 8 de 16

	CUMPLE	OBSERVACIONES
		Valor: \$ 40.000.000

Para constancia firma,


Sergio Naranjo Pérez
 Rol Jurídico

 Alcaldía Municipal de Envigado	EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES PROCESO CONTRACTUAL MÍNIMA CUANTÍA	Código: CC-F-079
		Versión: 07
		Página 9 de 16

2. Evaluación de criterios técnicos verificados por la unidad ejecutora

REQUISITOS TÉCNICOS		
	CUMPLE	OBSERVACIONES
20. Diligenciar el Formato Anexo N°5 (ver anexo) mediante la cual el proponente declara que entiende y acepta las condiciones y características descritas en todas y cada una de las fichas técnicas del proceso publicadas por la entidad, sin que el proponente modifique alguna de sus condiciones. (Agregar este requisito cuando sea necesario)	SI	<p>FORMATO N°5</p> <p>ACEPTACIÓN DE CONDICIONES TÉCNICAS</p> <p>Envigado, 17 de marzo de 2025</p> <p>Señores MUNICIPIO DE ENVIGADO Dirección de Compras Envigado</p> <p>REFERENCIA: PROCESO No. ENV-04-32-1036-25</p> <p>El suscrito [VICTOR HUGO CORREA ARANGO], identificado como se indica al pie de mi firma, actuando en nombre y representación de [RESTAURANTE LAS PALMAS] (en adelante el "Proponente"), manifiesto que entiendo y acepto las condiciones y características técnicas del producto y/o servicio solicitado según lo descrito en todas y cada una de la(s) Ficha(s) Técnica(s) publicadas por la entidad.</p> <p>Se emite este documento para proceso de presentación de oferta, el día diecisiete (17) del mes de marzo de 2025.</p> <p><i>Victor Hugo Correa Arango</i></p> <p>(Nombre y firma del Representante Legal)</p>



Alcaldía Municipal
de Envigado

EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES PROCESO CONTRACTUAL MÍNIMA CUANTÍA

Código: CC-F-079

Versión: 07

Página 10 de 16

21. Acta con concepto favorable emitido por la autoridad sanitaria municipal de la vigencia de la realización del contrato.

SI

		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: IV-D- 018 Versión: 03 Página 1 de 7
---	---	---	--

CIUDAD:	ENVIGADO	FECHA:	13/08/2024	ACTA N°:	3886928
TIPO DE ESTABLECIMIENTO:	RESTAURANTE				
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD:	SECRETARIA DE SALUD DEL MUNICIPIO DE ENVIGADO				

IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO:			
RAZON SOCIAL:	VICTOR HUGO CORREA ARANGO		
CÉDULA / NIT:	70565311	NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	0526670565311
NOMBRE COMERCIAL:	RESTAURANTE ASADOS LAS PALMAS		
DIRECCIÓN:	TVL 35 A SUR # 35 A - 55	MATRÍCULA MERCANTIL:	19776
DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA	MUNICIPIO:	ENVIGADO
UBICACIÓN:	BARRIO	BARRIO:	LOS NARANJOS
TELÉFONOS:	3137328441	FAX:	
CORREO ELECTRÓNICO:	Fr_abogados@yahoo.com		

NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	NOMBRE	PERFIL
CC - 70565311	VICTOR HUGO CORREA ARANGO	PROPIETARIO, REPRESENTANTE LEGAL, ADMINISTRADOR, QUIEN ATIENDE LA VISITA

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN:	TV 35 A SUR # 33 A - 55		
DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA	MUNICIPIO:	ENVIGADO
HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO:	LUNES A DOMINGO DE 8:00AM 9:00PM	NÚMERO DE TRABAJADORES:	5

CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA			
FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN:	05/03/2021		
CONCEPTO QUE SE EMITIO:	FAVORABLE	% DE CUMPLIMIENTO	90%

MOTIVO DE LA VISITA	PROGRAMACIÓN
----------------------------	--------------

CONVENCIONES EVALUACION DE LAS CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO	
A continuación se encuentra la descripción de cada una de las columnas que hacen parte de la evaluación de las condiciones sanitarias, tanto de las instalaciones como de los procesos:	
N°	Número de ítem a calificar

		ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: IV-D- 018 Versión: 03 Página 2 de 7
---	---	---	--

ASPECTOS GENERALES PARA VERIFICAR	En esta columna se detallan los aspectos que se van a verificar y la normativa asociada al cumplimiento de los mismos.
PM	Puntaje Máximo: corresponde al puntaje máximo que se puede obtener al dar cumplimiento a los requisitos normativos.
CALIFICACIÓN	Evaluación obtenida de acuerdo a lo verificado por el inspector sanitario que realiza la visita, se describe en el siguiente cuadro de "EVALUACIÓN" y corresponde a la calificación alfabética.
PO	Puntaje Obtenido: corresponde al puntaje obtenido de acuerdo al cumplimiento de requisitos evidenciado por el inspector sanitario que realiza la visita al establecimiento, corresponde a la calificación numérica equivalente de la calificación alfabética de la columna anterior.
HALLAZGOS	Espacio donde se incluye la descripción de la(s) situación(es) encontrada(s) en la visita al establecimiento, generalmente corresponde al incumplimiento normativo identificado, el cual debe ser ajustado o corregido.

EVALUACIÓN	
Aceptable (A)	Marque la opción cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque la opción cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque la opción cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque la opción "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque la opción "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
N°	ASPECTOS GENERALES PARA VERIFICAR	PM	CALIFICACIÓN	PO	HALLAZGOS
1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	10.0			
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1.	2.0	A	2.0	



Alcaldía Municipal
de Envigado

EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES PROCESO CONTRACTUAL MÍNIMA CUANTÍA

Código: CC-F-079

Versión: 07

Página 11 de 16

REQUISITOS TÉCNICOS

	CUMPLE	OBSERVACIONES																																																		
		<div><div><div><div></div><div>ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS</div><div>Código: IV-D-018 Versión: 03 Página 3 de 7</div></div></div><table><tr><td>1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1.2 Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)</td><td>2.0</td><td>AR</td><td>1.0</td><td>Se evidencia material de pared porosa lo que no facilita las operaciones de limpieza y desinfección.</td></tr><tr><td>1.3 Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)</td><td>2.0</td><td>AR</td><td>1.0</td><td>Se evidencia material del techo en material no sanitario (madera)</td></tr><tr><td>1.4 Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)</td><td>4.0</td><td>AR</td><td>2.0</td><td>No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual lo que no asegura el buen lavado de manos.</td></tr><tr><td>2 EQUIPOS Y UTENSILIOS</td><td>12.0</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>2.1 Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9. Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)</td><td>5.0</td><td>A</td><td>5.0</td><td></td></tr><tr><td>2.2 Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)</td><td>7.0</td><td>A</td><td>7.0</td><td></td></tr><tr><td>3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS</td><td>20.0</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>3.1 Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)</td><td>7.0</td><td>A</td><td>7.0</td><td></td></tr><tr><td>3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)</td><td>2.0</td><td>A</td><td>2.0</td><td></td></tr></table></div>	1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)					1.2 Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2.0	AR	1.0	Se evidencia material de pared porosa lo que no facilita las operaciones de limpieza y desinfección.	1.3 Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2.0	AR	1.0	Se evidencia material del techo en material no sanitario (madera)	1.4 Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4.0	AR	2.0	No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual lo que no asegura el buen lavado de manos.	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	12.0				2.1 Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9. Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5.0	A	5.0		2.2 Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	7.0	A	7.0		3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	20.0				3.1 Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7.0	A	7.0		3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2.0	A	2.0	
1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)																																																				
1.2 Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)	2.0	AR	1.0	Se evidencia material de pared porosa lo que no facilita las operaciones de limpieza y desinfección.																																																
1.3 Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)	2.0	AR	1.0	Se evidencia material del techo en material no sanitario (madera)																																																
1.4 Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)	4.0	AR	2.0	No se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual lo que no asegura el buen lavado de manos.																																																
2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	12.0																																																			
2.1 Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9. Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)	5.0	A	5.0																																																	
2.2 Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	7.0	A	7.0																																																	
3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	20.0																																																			
3.1 Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7.0	A	7.0																																																	
3.2 Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2.0	A	2.0																																																	
		<div><div><div><div></div><div>ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS</div><div>Código: IV-D-018 Versión: 03 Página 4 de 7</div></div></div><table><tr><td>3.3 Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)</td><td>7.0</td><td>A</td><td>7.0</td><td></td></tr><tr><td>3.4 Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)</td><td>4.0</td><td>AR</td><td>2.0</td><td>Aunque se tiene plan de capacitación continuada anual no se evidencia ejecución del cronograma.</td></tr><tr><td>4 REQUISITOS HIGIENICOS</td><td>25.0</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>4.1 Control de materias primas e insumos. (Decreto 581 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)</td><td>5.0</td><td>A</td><td>5.0</td><td></td></tr><tr><td>4.2 Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)</td><td>9.0</td><td>A</td><td>9.0</td><td></td></tr><tr><td>4.3 Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)</td><td>7.0</td><td>A</td><td>7.0</td><td></td></tr><tr><td>4.4 Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013, Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)</td><td>4.0</td><td>A</td><td>4.0</td><td></td></tr><tr><td>5 SANEAMIENTO</td><td>33.0</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>5.1 Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26,</td><td>7.0</td><td>A</td><td>7.0</td><td></td></tr></table></div>	3.3 Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7.0	A	7.0		3.4 Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4.0	AR	2.0	Aunque se tiene plan de capacitación continuada anual no se evidencia ejecución del cronograma.	4 REQUISITOS HIGIENICOS	25.0				4.1 Control de materias primas e insumos. (Decreto 581 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5.0	A	5.0		4.2 Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9.0	A	9.0		4.3 Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7.0	A	7.0		4.4 Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013, Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4.0	A	4.0		5 SANEAMIENTO	33.0				5.1 Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26,	7.0	A	7.0						
3.3 Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7.0	A	7.0																																																	
3.4 Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4.0	AR	2.0	Aunque se tiene plan de capacitación continuada anual no se evidencia ejecución del cronograma.																																																
4 REQUISITOS HIGIENICOS	25.0																																																			
4.1 Control de materias primas e insumos. (Decreto 581 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	5.0	A	5.0																																																	
4.2 Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)	9.0	A	9.0																																																	
4.3 Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)	7.0	A	7.0																																																	
4.4 Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013, Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)	4.0	A	4.0																																																	
5 SANEAMIENTO	33.0																																																			
5.1 Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26,	7.0	A	7.0																																																	



Alcaldía Municipal
de Envigado

EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES PROCESO CONTRACTUAL MÍNIMA CUANTÍA

Código: CC-F-079

Versión: 07

Página 12 de 16

REQUISITOS TÉCNICOS

CUMPLE

OBSERVACIONES

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: IV-D- 018 Versión: 03 Página 5 de 7
--	---	--

5.2	Residuos líquidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)	4.0	A	4.0	
5.3	Residuos sólidos (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7, Artículo 18, Numeral 11.)	4.0	A	4.0	
5.4	Control integral de plagas (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)	9.0	A	9.0	
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1)	7.0	AR	3.5	Se evidenció utensilio con mango de madera (cuchillo), el cual es retirado por el personal del establecimiento durante la inspección.
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Resolución 2674/2013 Artículo 26.)	2.0	A	2.0	

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

N°	ASPECTOS GENERALES PARA VERIFICAR	% BLOQUE	PUNTAJE OBTENIDO	EXISTEN PUNTOS CRITICOS
1	EDIFICACION INSTALACIONES	10.0	6.0	NO
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	12.0	12.0	NO
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	20.0	18.0	NO
4	REQUISITOS HIGIENICOS	25.0	25.0	NO
5	SANEAMIENTO	33.0	29.5	NO
TOTAL		100.0	90.5	NO

II. CONCEPTO SANITARIO

	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	Código: IV-D- 018 Versión: 03 Página 6 de 7
--	---	--

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
90.5	☒ FAVORABLE	90-100%
	☐ FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%
	☐ DESFAVORABLE	< 59.9%

III. RELACION DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: 0
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS: 0

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACION DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

NO ☐ Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:
Se toma registro fotográfico con autorización del establecimiento.

Por parte del establecimiento:
Con la firma de la presente acta, autorizo a la secretaria de salud para realizar la notificación de las actas proferidas dentro del proceso de inspección, vigilancia y control sanitario al correo electrónico indicado.

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de agosto del año 2024 en la ciudad de Envigado de la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre: Jorge Luis Ospina Perea	Nombre:
Cédula: 1037593783	Cédula:
Cargo: Contratista-tecnólogo de alimentos	Cargo:
Institución: Secretaría de salud de Envigado	Institución:



Alcaldía Municipal
de Envigado

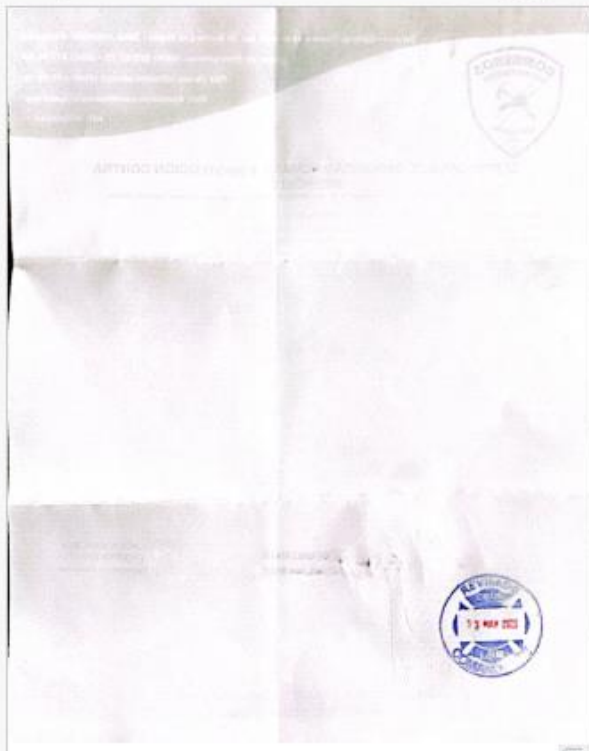
EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES
PROCESO CONTRACTUAL
MÍNIMA CUANTÍA

Código: CC-F-079

Versión: 07

Página 13 de 16

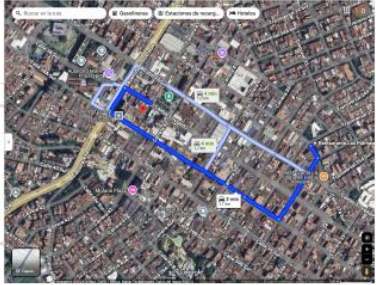
REQUISITOS TÉCNICOS

	CUMPLE	OBSERVACIONES
22. Acreditar fotocopia legible del Certificado de Seguridad del establecimiento emitido por el cuerpo de Bomberos de envigado, contado a partir de la apertura de este proceso de selección.	SI	 

 Alcaldía Municipal de Envigado	EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES PROCESO CONTRACTUAL MÍNIMA CUANTÍA	Código: CC-F-079
		Versión: 07
		Página 14 de 16

REQUISITOS TÉCNICOS		
	CUMPLE	OBSERVACIONES
23. Las instalaciones del restaurante deberán contar como mínimo entre 45 y 50 Mesas disponibles para posibles eventos, además de un parqueadero propio para un espacio mínimo de 10 vehículos. Lo cual será inspeccionado por el supervisor del contrato o el delegado por el ordenador del gasto. PARA ELLO, PRESENTARÁN CERTIFICACIÓN FIRMDA POR EL REPRESENTANTE LEGAL.	SI	<div><div><div> Alcaldía Municipal de Envigado</div><div>ANEXOS</div><div><div>Código: CC-F-083</div><div>Versión: 002</div><div>Página 1 de 1</div></div></div></div> <div>Instalaciones</div> <div>Señores MUNICIPIO DE ENVIGADO Secretaría General - Dirección de Compras Calle 38A sur # 43- 67 Envigado Envigado</div> <div>Las instalaciones del restaurante cuentan con un mínimo entre 45 y 50 Mesas disponibles para posibles eventos, además de un parqueadero propio para un espacio mínimo de 10 vehículos. Lo cual podrá ser inspeccionado y corroborado por el supervisor del contrato o el delegado por el ordenador del gasto.</div> <div><div><div>Nombre o Razón Social:</div><div>Tipo de identificación:</div><div>Número de identificación:</div><div>País del Proponente:</div><div>Departamento del Proponente:</div><div>Dirección del proponente:</div><div>Nombre del Representante Legal:</div><div>Tipo de identificación:</div><div>Número de identificación:</div><div>Teléfono:</div><div>Fax:</div><div>Correo electrónico:</div><div>Persona encargada o contacto:</div></div><div><div>Victor Hugo Correa Arango</div><div>cc</div><div>70565311</div><div>Colombia</div><div>Antioquia</div><div>Calle48f sur 40 55</div><div>Victor Hugo Correa Arango</div><div>cc</div><div>70565311</div><div>3237328441</div><div></div><div></div><div>Victor Hugo Correa Arango</div></div></div> <div>Se emite este documento para proceso de presentación de oferta, el día 17 del mes de marzo de 2025.</div> <div><div><div>Victor Hugo Correa Arango</div></div><div></div></div> <div>(Nombre y firma del Representante Legal)</div>

 Alcaldía Municipal de Envigado	EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES PROCESO CONTRACTUAL MÍNIMA CUANTÍA	Código: CC-F-079
		Versión: 07
		Página 15 de 16

REQUISITOS TÉCNICOS		
	CUMPLE	OBSERVACIONES
<p>24. El restaurante deberá estar ubicado en el perímetro urbano del Municipio de Envigado con una distancia máxima de 1.500 metros del centro Administrativo Municipal de Envigado, y deberá estar en funcionamiento y registrado en el certificado de existencia y representación legal con antelación a la presentación de la oferta, de esto se dará concepto de cumple o no cumple en la evaluación de requisito habilitantes. La cercanía a la sede central de la administración municipal es requerida por cuanto las facilidades que presentaría para el desplazamiento de las comitivas y la atención del personal. PARA ELLO, PRESENTARÁN CERTIFICACIÓN FIRMDA POR EL REPRESENTANTE LEGAL.</p>	SI	<p>Certificación</p> <p>Yo Victor Hugo Correa Arango, certifico a través de la firma de este documento que el restaurante se encuentra dentro de los rangos solicitados en la oferta y cumple con las condiciones técnicas solicitadas por la entidad para la adjudicación de la oferta, por tal razón se adjunta georreferenciación donde se evidencia la distancia que hay entre el establecimiento y la alcaldía municipal:</p> <p>Geolocalización donde se demuestra que está a menos de 1500 metros de la alcaldía municipal de envigado:</p>  <p>Se firma por la persona natural que cuenta con establecimiento de comercio.</p> <p><i>Victor Hugo Correa Arango</i> Victor Hugo Correa Arango Cc70565311</p>

Para constancia firma,



Paula Andrea Sánchez García
Rol Técnico

 Alcaldía Municipal de Envigado	EVALUACIÓN REQUISITOS HABILITANTES PROCESO CONTRACTUAL MÍNIMA CUANTÍA	Código: CC-F-079
		Versión: 07
		Página 16 de 16

RECOMENDACIONES DEL GRUPO EVALUADOR ¹		
PROPONENTE	HABILITADO	OBSERVACIONES
VICTOR HUGO CORREA ARANGO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO ASADOS LAS PALMAS	SI	El grupo evaluador recomienda al ordenador del gasto: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aceptar la propuesta toda vez que el oferente cumple con todas las condiciones solicitadas.

3. Decisiones del grupo evaluador

El anterior resumen es puesto a consideración de los proponentes durante un día hábil siguiente a esta evaluación para que formulen las observaciones que estimen pertinentes y subsanen, si es el caso, los requisitos habilitantes.

¹ Indicar solo cuando el proponente cumpla y no tenga que subsanar, eliminar cuando no aplique