Secretaría de Salud Subred Integrada de Servicios de Salud Norte E.S.E.	**FORMATO EVALUACIÓN TÉCNICA POR ÍTEM**	CÓDIGO: AP-CT-F-83
		VERSIÓN: 1
	SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E. GESTIÓN CONTRACTUAL	PÁGINA: 1 DE 1
		FECHA: 20/02/2025

INFORMACIÓN DEL PROCESO	
PROCESO No	IC-182-2025
MODALIDAD DE SELECCIÓN	INVITACIÓN A COTIZAR
OBJETO A CONTRATAR	"SUMINISTRO DE REFRIGERIOS COMO APOYO PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DIRIGIDAS A LA PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN, CON EL FIN DE GARANTIZAR EL BIENESTAR INTEGRAL DE LA POBLACIÓN USUARIA DE LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD NORTE E.S.E""

INFORMACIÓN DE LA EVALUACIÓN

DESCRIPCIÓN				**Proponente 1**		**Proponente 2**		**Proponente 3**		**Proponente 3**		**Proponente 4**		**Proponente 5**	
				JOAQUÍN SORPRESA S.A.S		No aplica		No aplica		No aplica		No aplica		No aplica	
				No. NIT: 901182039-5		No aplica		No aplica		No aplica		No aplica		No aplica	
ITEM	**NOMBRE / DESCRIPCIÓN**	**CANTIDAD CONSUMO ESTIMADO**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CUMPLE O NO CUMPLE TECNICAMENTE**	**OBSERVACIÓN**	**CUMPLE O NO CUMPLE TECNICAMENTE**	**OBSERVACIÓN**	**CUMPLE O NO CUMPLE TECNICAMENTE**	**OBSERVACIÓN**	**CUMPLE O NO CUMPLE TECNICAMENTE**	**OBSERVACIÓN**	**CUMPLE O NO CUMPLE TECNICAMENTE**	**OBSERVACIÓN**	**CUMPLE O NO CUMPLE TECNICAMENTE**	**OBSERVACIÓN**
1	REFRIGERIO TIPO DESAYUNO Compuesto por: 1. Bebida: Deberá contener al menos 200 mililitros. Jugo de frutas y/o yogurt y/o kumis y/o avena, y/o similares, no se permitirá el suministro de bebidas empacadas en bolsa plástica, la Alcaldía Local de Suba requiere que las mismas sean entregadas a los asistentes en empaque tetra pack. 2. Un producto cereal o producto de panadería tipo: Deberán tener un peso mínimo de 100 gramos. Pastel de pollo o carne, y/o ponqué, y/o arepa, y/o empanada, y/o mantecada, y/o arepa con queso, y/o pastel gloria, y/o croissant de jamón y queso, y/o alimentos tipo mantecada, y/o brownie, y/o ponqué y/o similares. Los gramajes corresponden a los productos ya elaborados. 3. Una fruta de temporada: Porción de fruta no menor de 100 gramos. Mandarina y/o naranja y/o manzana y/o pera y/o durazno y/o similares. 4. Dulce: Deberá tener mínimo entre 12 y 15 gramos. Chocolatina, y/o Arequipe, y/o bocadillo y/o similares. Incluido menaje y transporte.	125	Unidad	Cumple	Presenta ficha técnica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
2	REFRIGERIO TIPO ALMUERZO I Se contará con un refrigerio balanceado para cada una de las sesiones de nutrición, compuesto por: Proteína 200 gr (Carne, pollo, pescado o cerdo), Mixto de fruta 150 gr, Verduras 200 gr y Carbohidrato 180 gr, Bebida de fruta 280 ml, incluido menaje y transporte.	105	Unidad	Cumple	Presenta ficha técnica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
3	REFRIGERIO TIPO ALMUERZO II: El refrigerio tipo almuerzo está compuesto por: 1. Jugo de frutas o bebida caliente 7 onzas. 2. proteína 200 gr. (pechuga de pollo, carne de res, pernil de cerdo), carbohidrato de 40 gramos. 3. ensalada surtida de vegetales 40 gr. 4. ensalada de fruta variada 40 gr. 5. postre de 10 a 20 gr. 6. Este deberá ser suministrado en plato, vaso y cubiertos (cuchara, tenedor, cuchillo) y servilleta individual. Incluido menaje y transporte.	165	Unidad	Cumple	Presenta ficha técnica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica

OBSERVACIONES: Ninguna

EVALUADORES

	NOMBRE Y CARGO	**FIRMA**
EVALUADOR TENICO	**DALIA LONDOÑO ORTIZ- SANDRA MALAGON-VIVIANA GANTIVA**	DALIA A. LONDOÑO Sandra Malagón VIVIANA GANTIVA
SUPERVISOR	**INGRID PAOLA LOZANO TORRES**	Ingrid Paola Lozano T.
DIRECTOR DE ÁREA	**INGRID PAOLA LOZANO TORRES**	Ingrid Paola Lozano T.