INFORME EVALUACION TECNICA

PROCESO No: SA20M-083

OBJETO CONTRACTUAL:

SUMINISTRO DE CARNICOS DE POLLO Y DERIVADOS, RES, CERDO Y PESCADO, PARA LA ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO ERASMO MEOZ

EVALUACION

Con el fin de garantizar la selección objetiva que permita asegurar la escogencia del ofrecimiento más favorable para el HOSPITAL y la realización de los fines en cumplimiento de los criterios técnicos establecidos en la solicitud de cotizaciones.

Carnes de Res Rojas				
No:	**DESCRIPCION**	**UNIDAD/MEDIDA**	**OBSERVACIONES**	**CUMPLE/NO CUMPLE**
1	Huevo de Gallina Tipo AA	Bandeja plástica * 30 unidades		Cumple
2	Huevos de codorniz	Bandeja plástica * 24 unidades		Cumple
3	Jamón Ahumado de Pollo	Kilo		Cumple
4	Pierna pernil de Pollo sin rabadilla	Kilo		Cumple
5	Alas de pollo sin costillar	Kilo		Cumple
6	Pechuga de pollo con piel	Kilo		Cumple
7	Salchicha de Pollo	Kilo		Cumple
8	Carne para Asar	Kilo		Cumple
9	Carne para Sudar	Kilo		Cumple
10	Callo de Res	Kilo		Cumple
11	Hígado de Res	Kilo		Cumple
12	Lomo de Cerdo	Kilo		Cumple
13	Tocineta Ahumada Tajada	Paquete * 400 gramos		Cumple
14	Filete de Tilapia	Kilo		Cumple

Se expide a los, 16 días del mes de enero de 2020

SORAYA TATIANA CACERES SANTOS
Subgerente Administrativo

ESPERANZA MONCADA PARADA
Coordinadora Nutrición y Dietética

Proyecto: Carolina Rondón Martínez, Nutricionista Dietista