1100-OFJ-00750-2025

Bucaramanga, 22 de julio de 2025

23-07-2025
1:38 pm.

PARA: Nutricionista
DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNÁNDEZ
PROFESIONAL UNIVERSITARIO DEL ÁREA DE LA SALUD, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DE LA ESE HUS

ASUNTO: SOLICITUD EVALUACIÓN TÉCNICA

Cordial saludo:

Teniendo en cuenta que se está llevando a cabo proceso de selección mediante la modalidad de **CONTRATACIÓN – INVITACIÓN PRIVADA No. 008 DE 2025,** el cual tiene por objeto: **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER",** que se adelanta bajo el requerimiento No. 450 de 2025, se solicita la elaboración de la **EVALUACIÓN TÉCNICA DE LA SUBSANACIÓN DE LA PROPUESTA** presentada por parte de **"MEDITERRÁNEA DE CATERING S.A.S.",** de acuerdo a los requisitos solicitados en la Invitación a Presentar Propuesta de la siguiente manera:

Informe de Evaluación Técnica a Subsanar.

Se tendrá en cuenta los **REQUISITOS HABILITANTES** de los diferentes Medicamentos utilizados en los servicios asistenciales de la ESE-HUS, los cuales serán calificados según los criterios de **CUMPLE o NO CUMPLE** así:

ITEM	REQUISITO HABILITANTE	CRITERIO
1	**Visita técnica obligatoria:** Durante el proceso de licitación se realizará una visita técnica por parte de un equipo multidisciplinario designado por la E.S.E. HUS al área de producción de alimentos del proponente. Esta visita tendrá como finalidad verificar el cumplimiento de los siguientes aspectos: • Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) • Condiciones de infraestructura física de las instalaciones • Contratación y cualificación del talento humano • Cumplimiento de normas generales de bioseguridad • Manejo adecuado de residuos generados	Cumple
2	**Presentación de ciclos de menús:** El proponente deberá entregar en medio magnético los ciclos de menús propuestos para el suministro de alimentación a los distintos grupos de usuarios (clientes internos y externos), los cuales deben ajustarse a criterios nutricionales, técnicos y sanitarios establecidos por la entidad contratante.	Cumple
3	**Estandarización de menús ofertados:** El proponente deberá presentar la estandarización o derivación técnica de los menús ofertados, especificando porciones, gramajes, tiempos de preparación y tipo de dieta (normal, blanda, especial, etc.), con el fin de garantizar uniformidad y control de calidad en la prestación del servicio.	Cumple
4	**Carta de compromiso del personal idóneo:** El proponente deberá anexar una carta de compromiso firmada por su representante legal, en la que certifique que cuenta o contará con el personal idóneo requerido para la ejecución de las actividades relacionadas con el ensamble, distribución y control de las dietas, conforme a los estándares del servicio hospitalario.	Cumple

	Certificación de personal mínimo requerido: El proponente deberá acreditar, mediante certificación firmada por el representante legal, que cuenta con el siguiente personal mínimo, debidamente vinculado y con formación/capacitación acorde al objeto del contrato.	No cumple, no se allegan las hojas vida. Se presenta carta de personal idóneo, sin embargo, no se allegan las hojas de vida del talento humano referido en la nota aclaratoria No 1.
5	El proponente deberá anexar, como parte de su propuesta, la documentación técnica adicional que permita verificar su capacidad operativa y el cumplimiento de los requisitos normativos para la prestación del servicio. En primer lugar, deberá presentar el Plan de Saneamiento Básico correspondiente al área de preparación y ensamble de alimentos, el cual debe incluir programas específicos de limpieza y desinfección, control de plagas, roedores y vectores, manejo de residuos sólidos y líquidos, reciclaje, y salud laboral. Igualmente, se deberá aportar el acta de inspección del centro de producción con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente.	No cumple, el proponente no adjunta la documentación requerida.
6	El proponente deberá acreditar que cuenta con un vehículo adecuado para el transporte de alimentos, el cual debe tener concepto técnico sanitario favorable vigente (no mayor a un año), así como contar con toda la documentación de tránsito exigida: SOAT, certificado de revisión técnico-mecánica, tarjeta de propiedad o contrato/promesa de contrato de arrendamiento, con su respectiva afiliación a una empresa de transporte.	No cumple, El soporte de SOAT del vehículo ofertado no es legible.
7	El proponente deberá presentar una carta de compromiso en la que el contratista se obligue a realizar la renovación del ciclo de menú inicial, previa autorización del profesional en nutrición, con base en los resultados de una encuesta de satisfacción aplicada a los usuarios del servicio durante el primer mes de ejecución. Asimismo, deberá entregarse una carta de compromiso en la que el oferente asuma la responsabilidad del uso, cuidado y mantenimiento de las áreas físicas asignadas por la E.S.E. HUS para la operación del contrato, tales como el comedor médico, la zona de descargue y el área de ensamble de alimentos.	Cumple
8	El proponente también deberá incluir el plan de capacitación para el personal operativo, orientado al fortalecimiento de competencias en buenas prácticas de manufactura, manipulación higiénica de alimentos, bioseguridad y atención al usuario. Finalmente, se debe acreditar que la planta de producción de alimentos cumple con los requisitos de la Resolución 2674 de 2014 del Ministerio de Salud y Protección Social, mediante la presentación del permiso sanitario vigente expedido por la autoridad competente, así como evidencia del cumplimiento de condiciones mínimas de infraestructura, equipos, utensilios, procesos y personal manipulador.	No cumple, el proponente no adjunta la documentación requerida.

La evaluación deberá ser remitida antes de las 03:00 p.m. del día 23 de julio de 2025.

Atentamente,

YESICA PAOLA MARQUEZ GUTIERREZ
JEFE OFICINA JURÍDICA ESE HUS

Proyecto: Andrés Eduardo Vega Arguello
Abogado de Apoyo Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS

Bucaramanga, julio 23 de 2025

PARA: Abogado
Yessica Paola Márquez Gutiérrez
Jefe Oficina Asesora Jurídica ESE HUS

ASUNTO: **RESULTADOS DE EVALUACIÓN TÉCNICA DE SUBSANACIÓN**

Cordial saludo,

En atención a su solicitud, me permito presentar los resultados de la evaluación técnica de subsanación correspondiente al proceso de selección adelantado mediante la modalidad de **Contratación – Invitación Privada No. 008 de 2025**, cuyo objeto es: **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER."** Presentada por el proponente **MEDITERRÁNEA DE CÁTERIN S.A.S.**

ITEM	REQUISITO HABILITANTE	CRITERIO
1	**Visita técnica obligatoria:** Durante el proceso de licitación se realizará una visita técnica por parte de un equipo multidisciplinario designado por la E.S.E. HUS al área de producción de alimentos del proponente. Esta visita tendrá como finalidad verificar el cumplimiento de los siguientes aspectos: • Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) • Condiciones de infraestructura física de las instalaciones • Contratación y cualificación del talento humano • Cumplimiento de normas generales de bioseguridad • Manejo adecuado de residuos generados	Cumple
2	**Presentación de ciclos de menús:** El proponente deberá entregar en medio magnético los ciclos de menús propuestos para el suministro de alimentación a los distintos grupos de usuarios (clientes internos y externos), los cuales deben ajustarse a criterios nutricionales, técnicos y sanitarios establecidos por la entidad contratante.	Cumple
3	**Estandarización de menús ofertados:** El proponente deberá presentar la estandarización o derivación técnica de los menús ofertados, especificando porciones, gramajes, tiempos de preparación y tipo de dieta (normal, blanda, especial, etc.), con el fin de garantizar uniformidad y control de calidad en la prestación del servicio.	Cumple
4	**Carta de compromiso del personal idóneo:** El proponente deberá anexar una carta de compromiso firmada por su representante legal, en la que certifique que cuenta o contará con el personal idóneo requerido para la ejecución de las actividades relacionadas con el ensamble, distribución y control de las dietas, conforme a los estándares del servicio hospitalario.	Cumple
	Certificación de personal mínimo requerido: El proponente deberá acreditar, mediante certificación firmada por el representante legal, que cuenta con el	Cumple Se allega la presentación 36

	siguiente personal mínimo, debidamente vinculado y con formación/capacitación acorde al objeto del contrato.	hojas de vida concordante con el perfil requerido.
5	El proponente deberá anexar, como parte de su propuesta, la documentación técnica adicional que permita verificar su capacidad operativa y el cumplimiento de los requisitos normativos para la prestación del servicio. En primer lugar, deberá presentar el Plan de Saneamiento Básico correspondiente al área de preparación y ensamble de alimentos, el cual debe incluir programas específicos de limpieza y desinfección, control de plagas, roedores y vectores, manejo de residuos sólidos y líquidos, reciclaje, y salud laboral. Igualmente, se deberá aportar el acta de inspección del centro de producción con concepto sanitario favorable expedido por la autoridad competente.	Cumple
6	El proponente deberá acreditar que cuenta con un vehículo adecuado para el transporte de alimentos, el cual debe tener concepto técnico sanitario favorable vigente (no mayor a un año), así como contar con toda la documentación de tránsito exigida: SOAT, certificado de revisión técnico-mecánica, tarjeta de propiedad o contrato/promesa de contrato de arrendamiento, con su respectiva afiliación a una empresa de transporte.	Cumple, El soporte de SOAT del vehículo ofertado con placa LWY698
7	El proponente deberá presentar una carta de compromiso en la que el contratista se obligue a realizar la renovación del ciclo de menú inicial, previa autorización del profesional en nutrición, con base en los resultados de una encuesta de satisfacción aplicada a los usuarios del servicio durante el primer mes de ejecución. Asimismo, deberá entregarse una carta de compromiso en la que el oferente asuma la responsabilidad del uso, cuidado y mantenimiento de las áreas físicas asignadas por la E.S.E. HUS para la operación del contrato, tales como el comedor médico, la zona de descargue y el área de ensamble de alimentos.	Cumple
8	El proponente también deberá incluir el plan de capacitación para el personal operativo, orientado al fortalecimiento de competencias en buenas prácticas de manufactura, manipulación higiénica de alimentos, bioseguridad y atención al usuario. Finalmente, se debe acreditar que la planta de producción de alimentos cumple con los requisitos de la Resolución 2674 de 2014 del Ministerio de Salud y Protección Social, mediante la presentación del permiso sanitario vigente expedido por la autoridad competente, así como evidencia del cumplimiento de condiciones mínimas de infraestructura, equipos, utensilios, procesos y personal manipulador.	Cumple

La evaluación técnica de subsanación se realizó conforme a los requisitos definidos en la invitación en la cual, como resultado, se evidenció el cumplimiento de los requisitos técnicos exigidos del proponente **MEDITERRÁNEA DE CÁTERIN S.A.S.** Por lo cual se sugiere la subsanación de los aspectos técnicos con respecto a la documentación.

Atentamente,

DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNANDEZ
Profesional Universitario de Nutrición y Dietética

EVALUACIÓN JURÍDICA
GJU-ADQ-FO-07, Versión 1
GESTIÓN JURÍDICA

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

Bucaramanga, 22 de julio de 2025

Evaluación Jurídica y de experiencia realizada dentro del proceso de **INVITACIÓN PRIVADA**, cuyo objeto es: **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER".**

Atendiendo lo establecido en el CAPITULO IV - MODALIDADES DE SELECCIÓN - ARTÍCULO 28: INVITACIÓN PRIVADA numeral 28.2.4.

En el plazo definido en la invitación a ofertar, para revisar las propuestas, la Oficina Asesora Jurídica y demás áreas que participan en las diversas evaluaciones, consolidarán la evaluación de las ofertas, para darla a conocer a los oferentes, y a lo indicado en los términos de la invitación, procede la Oficina Asesora Jurídica en su condición de integrante del Comité Evaluador a realizar la evaluación y verificación de los requisitos habilitantes de orden jurídico y de experiencia de la propuesta presentada por el proponente **"MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S."**, de la siguiente manera:

REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN JURÍDICO Y DE EXPERIENCIA

ÍTEM	REQUISITOS	CUMPLE			OBSERVACIONES
		SI	NO	N/A	
1	Carta presentación de la oferta debidamente firmada.	X			
2	Existencia y representación legal o registro mercantil / autorización para contratar cuando haya lugar.	X			Certificado de Existencia y Representación Legal de: **MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S.** Código de Verificación: **B25191728CEB2C CUMPLE**
3	Hoja de vida departamento administrativo de la función pública (DAFP) verificada en plataforma SIGEP.			X	
4	Formato de constitución de uniones temporales y/o consorcios.			X	
5	Fotocopia cédula de ciudadanía.	X			
6	Copia libreta militar o certificación de situación militar (en caso de hombres menores de 50 años	X			
7	Fotocopia registro único tributario (RUT).	X			
8	Copia del título profesional, tecnológico, técnico o bachiller.			X	
9	Copia del título posgrado.			X	
10	Copia tarjeta profesional.			X	
11	Antecedentes disciplinarios de la autoridad competente de acuerdo al perfil solicitado.			X	
12	Formato de declaración de bienes y rentas actualizado debidamente diligenciado - departamento administrativo de la función pública (DAFP).			X	
13	Certificado de inscripción en la secretaría de salud departamental para el ejercicio de la profesión de la salud en el departamento de Santander.			X	
14	Copia del certificado vigente de aptitud laboral junto con la resolución del médico que lo profiere.			X	
15	Afiliación a seguridad social integral (copia de afiliación y para personas jurídicas, certificado firmado por el revisor fiscal de existir (copia de documento de identidad, copia de la tarjeta profesional y	X			

	antecedentes de la junta central de contadores vigente) o en su defecto por el representante legal).				
16	Certificado de afiliación a Administradora de fondo de pensiones (AFP).			X	
17	Certificado de antecedentes judiciales de la policía nacional de Colombia.	X			
18	Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría general de la nación.	X			
19	Certificado de antecedentes fiscales de la contraloría general de la república.	X			
20	Certificado del sistema de registro nacional de medidas correctivas (RNMC) de la policía nacional de Colombia.	X			
21	Antecedentes inhabilidades por delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años de la policía nacional de Colombia.	X			
22	Certificado de registro de deudores alimentarios morosos (REDAM).	X			
23	Certificado de no estar incurso en inhabilidad o incompatibilidad.	X			
24	Formato formulario único de conocimiento (gdr-gdr-fo-06) debidamente diligenciado que acredite no estar reportado en el sistema de administración del riesgo de lavado de activos y de la financiación del terrorismo (SARLAFT)	X			
25	Compromiso anticorrupción.	X			
26	Registro único de proponentes y/o estados financieros.	X			Certificado Registro Único de Proponentes de: **MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S.** Código de Verificación: **B2519267778524** **CUMPLE**
27	Garantía de seriedad de la oferta.			X	SE REALIZA REVISIÓN DE LA PÓLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA ASÍ: SE PRESENTA PÓLIZA DE SERIEDAD DE LA OFERTA No. B-100065041 EXPEDIDA POR LA ASEGURADORA COMPAÑÍA DE SEGUROS MUNDIAL DE SEGUROS S.A., CON FECHA DE EXPEDICIÓN 18 DE JULIO DE 2025 VIGENCIAS: DESDE EL 27/07/2025 HASTA EL 31/10/2025 VALOR ASEGURADO: DOSCIENTOS DIECISIETE MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 217.800.000)
29	Constancia de compromiso de afiliación a una administradora de riesgos laborales (ARL) suscrita por el contratista.			X	
30	Documentos que acrediten la experiencia general (se aceptan certificaciones que contengan de forma clara la forma, objeto y plazo de vinculación y/o acta de liquidación de contrato).	X			El proponente pretende hacer valer como experiencia el Contrato No.120 de 2023 suscrito con la ESE HUS en la modalidad de Unión Temporal con un Porcentaje de Participación del 95 %

					pero no se allego la minuta contractual que para temas de economía contractual se allegara por la entidad.

El proponente **"MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S."**, a la fecha de evaluación de la propuesta, **CUMPLE** con los requisitos jurídicos y de experiencia exigidos en la correspondiente invitación, por tanto, se **ENCUENTRA HABILITADO** para continuar dentro del presente proceso de selección de contratista.

Atentamente,

YESSICA PAOLA MARQUEZ GUTIERREZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica
Aprobó Aspectos Jurídicos

Revisó Aspectos Jurídicos: *Yesenia Trujillo Cardoso*
Abogado de Apoyo a la Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS – Contratista

Proyecto Aspectos Jurídicos: *Andrés Eduardo Vega Arguello*
Abogado de Apoyo Oficina Asesora Jurídica ESE HUS