1100-OFJ-0001035-2025

Recibido: PO. Nutrición Of. Nutrición

Bucaramanga, 09 de diciembre de 2025

PARA: 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 DIRECTA**, que tiene por objeto: **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"**, se solicita la elaboración de la **EVALUACIÓN TÉCNICA DE LA PROPUESTA** presentada por parte de **"MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S."**, de acuerdo a los requisitos solicitados en la Invitación a Presentar Propuesta de la siguiente manera:

Se tendrá en cuenta los siguientes DOCUMENTOS TECNICOS HABILITANTES los cuales serán calificados según los criterios de CUMPLE o NO CUMPLE así:

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

   Una vez adjudicado el contrato, la E.S.E. HUS podrá realizar visitas periódicas de seguimiento para verificar el cumplimiento de las condiciones técnicas y contractuales establecidas.
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 en medio digital.
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 en medio digital.
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 en medio digital.
5. **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 en medio digital:

ÍTEM	CARGO	CANTIDAD	PERFIL PROFESIONAL	EXPERIENCIA REQUERIDA
1	PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN	2	Profesional Universitario en Nutrición y Dietética	Experiencia de un (1) año como supervisor en la prestación de servicios de alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, con matrícula profesional y RETHUS. Asignado para

				Supervisión de preparación, ensamble y distribución de la alimentación.
2	**PROFESIONAL EN ALIMENTOS**	1	Profesional Universitario en Ingeniería.	Experiencia de un (1) año como profesional de en la prestación de Servicios de Alimentación y Procesos de Calidad en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.
3	**AUXILIAR ADMINISTRATIVO**	2	Profesional, Técnico o Tecnólogo en áreas Administrativas	Experiencia de seis (6) meses como auxiliar administrativo en la prestación de servicios de Alimentación en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad, específicamente en la recepción de solicitud de dietas y rotulación.
4	**AUXILIAR DE PRODUCCIÓN**	3	Auxiliares para Preparación Preliminar de Frutas, Jugos, compotas, dulces, flanes, postres, gelatinas y servir dietas en cada tiempo de comida principal. Auxiliar de apoyo PH tiempo de almuerzo.	Experiencia de un (1) año como auxiliar de preparación de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
5	**AUXILIAR PARA ENSAMBLAJE DE DIETAS Y DISTRIBUCIÓN**	22	Auxiliar de Ensamblaje de dietas y distribución	Experiencia de un (1) año como auxiliares de ensamblaje de dietas y distribución de alimentos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
6	**AUXILIAR DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**	2	Auxiliar de aseo área de ensamble	Experiencia de un (1) año como auxiliares de aseo específicamente en el área de ensamble en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad.

				Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
7	**AUXILIAR DE BODEGA**	1	Auxiliar de bodega	Experiencia de un (1) año como bodeguero de alimentos. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
8	**AUXILIAR DE DISTRIBUCIÓN COMEDOR MÉDICOS**	3	Auxiliar para los tres tiempos de comida distribuidas de la siguiente manera: 1 para el desayuno, 3 en almuerzo y 1 comida.	Experiencia de un (1) año como auxiliares de distribución en comedores médicos en entidades prestadoras de servicios de salud de mediana y alta complejidad. Adicionalmente, se requiere que cuente con certificación de aptitud médica para la manipulación de alimentos con los correspondientes exámenes médicos de laboratorio y/o esquema de vacunación: Hepatitis B, Tétano y COVID -19.
	TOTAL	**36**		

Notas aclaratorias:

Nota 1: El oferente deberá presentar las hojas de vida del personal propuesto, adjuntando los respectivos diplomas, títulos académicos, certificados de formación y las certificaciones laborales y/o contratos que acrediten la experiencia requerida para cada perfil. Esta documentación será utilizada para verificar el cumplimiento de los requisitos de idoneidad y experiencia establecidos en el presente proceso.

Nota 2: En caso de que durante la ejecución del contrato se presente un aumento en el número promedio de raciones alimentarias a suministrar diariamente, el contratista se compromete a disponer del personal adicional necesario, conforme a los perfiles establecidos, garantizando la adecuada prestación del servicio sin que ello implique costos adicionales para la E.S.E. HUS.

6. 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 en medio digital.
7. 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 en medio digital.

8. 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 en medio digital.
9. 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 en medio digital

La evaluación deberá ser remitida antes de las 01:00 p.m. del día 11 de diciembre 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, Diciembre 11 de 2025

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

ASUNTO: **RESULTADOS DE EVALUACIÓN DE REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO**

Cordial saludo,

En atención a su solicitud, me permito presentar los resultados de la evaluación técnica correspondiente al proceso de selección adelantado mediante la modalidad de **CONTRATACIÓN DIRECTA**, cuyo objeto es:

"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER." Esta evaluación se realizó bajo el criterio de **cumple / no cumple**, con el proponente **MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.**

Proponente 1: 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 siguiente personal mínimo, debidamente vinculado y con formación/capacitación acorde al objeto del contrato.	Cumple
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
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	Cumple

	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.	
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

Luego de la revisión detallada de la propuesta presentada por **MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT.A.S.**, se concluye que esta cumple con los criterios técnicos mínimos exigidos en la invitación. Por lo tanto, la propuesta es susceptible de ser considerada como habilitada técnicamente.

La evaluación técnica se realizó conforme a los requisitos definidos en la invitación en la cual, como resultado, se evidenció que el proponente evaluado cumplió en su totalidad con los requisitos técnicos exigidos.

*** Se anexa soporte de visita.

Atentamente,

Diana Katherine Chaparro Hernández

DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNANDEZ
Profesional Universitario de Nutrición y Dietética

1100-OFJ-0001036-2025

Bucaramanga, 09 de diciembre de 2025

PARA: **Economista**
RUTH ALEXANDRA SUAREZ VILLAMARIN
Apoyo Coordinación Transversal Procesos de Contratación – Sortesalud
Oficina Asesora Jurídica ESE HUS

Ref. **DESIGNACIÓN COMO APOYO PARA LA ELABORACIÓN DE LA EVALUACIÓN DE LOS ASPECTOS FINANCIEROS, ECONÓMICOS Y DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL**

Cordial saludo:

Teniendo en cuenta que se está llevando a cabo proceso de selección mediante la modalidad de **CONTRATACIÓN DIRECTA**, 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"**, con un plazo de ejecución que será **A PARTIR DE LA LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO HASTA EL 31 DE ENERO DE 2026,** previo cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y legalización de contrato, como son la expedición del registro presupuestal y la aprobación de las garantías exigidas por parte de la oficina asesora jurídica, que se adelanta bajo el requerimiento No. 450 de 2025, en calidad de apoyo a la oficina asesora jurídica de la ESE HUS efectúe la **EVALUACIÓN DE LOS ASPECTOS FINANCIEROS, ECONÓMICOS Y DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL** de la oferta presentada por parte de **"MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S"**, de acuerdo con los requisitos solicitados en la Invitación a Presentar Propuesta de la siguiente manera:

1. **Evaluación Económica - PRESUPUESTO OFICIAL**

El presupuesto oficial es la suma **DOS MIL CIENTO SETENTA Y OCHO MILLONES DE PESOS M/CTE ($2.178.000.000)**, de acuerdo a los valores y en las cantidades que se describen a continuación:

ÍTEM	DIETA	DESAYUNO PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN MEDIA MAÑANA PRECIO UNITARIO	ALMUERZO PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN MEDIA TARDE PRECIO UNITARIO	COMIDA PRECIO UNITARIO	FRACCIÓN CENA PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Normal (N)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
2	Blanda suave (BLS)	$ 8.673	$ 0	$ 10.620	$ 0	$ 10.073	$ 0	$ 29.366
3	Blanda (BL)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
4	Hipograsa (HGR)	$ 9.798	$ 0	$ 14.142	$ 0	$ 13.183	$ 0	$ 37.123
5	Hiposódica (HS)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
6	Hipoglúcida (HGL)	$ 9.144	$ 3.246	$ 15.033	$ 3.233	$ 13.398	$ 3.581	$ 47.635
7	Vegetariana (VEG)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
8	Vegana (VGN)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
9	Hiperproteica (HP)	$ 10.508	$ 3.233	$ 16.144	$ 3.233	$ 13.862	$ 3.172	$ 50.152
10	Coronaria (COR)	$ 10.018	$ 0	$ 16.851	$ 0	$ 14.741	$ 0	$ 41.610
11	Hemodiálisis (HD)	$ 9.383	$ 3.213	$ 14.948	$ 3.213	$ 14.425	$ 3.213	$ 48.395
12	Prediálisis (PRED)	$ 8.108	$ 2.947	$ 10.221	$ 3.750	$ 9.386	$ 2.911	$ 37.323
13	Liquida Hiperprotéica (LIQHP)	$ 9.018	$ 3.577	$ 12.210	$ 3.576	$ 11.751	$ 3.526	$ 43.658
14	Líquida Clara (LIQCL)	$ 5.090	$ 0	$ 5.090	$ 0	$ 5.090	$ 0	$ 15.270
15	Líquida Completa (LIQCOM)	$ 6.831	$ 0	$ 7.278	$ 0	$ 6.809	$ 0	$ 20.918

16	Complemento 1 (C1)	$ 6.270	$ 0	$ 6.759	$ 0	$ 6.403	$ 0	$ 19.432
17	Complemento 2 (C2)	$ 5.998	$ 0	$ 7.249	$ 0	$ 7.001	$ 0	$ 20.248
18	Complemento 3 (C3)	$ 6.414	$ 2.947	$ 7.389	$ 3.750	$ 6.826	$ 0	$ 27.326
19	Normal Pediátrica I (NPED1)	$ 8.003	$ 3.460	$ 8.798	$ 3.503	$ 8.775	$ 0	$ 32.539
20	Normal Pediátrica 2(NPED2)	$ 8.496	$ 3.350	$ 9.517	$ 3.404	$ 9.415	$ 0	$ 34.182
21	Personal autorizado o médico en formación (interno- residentes)	$ 9.333	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 10.530	$ 0	$ 33.938
22	Refrigerio sencillo	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.385
23	Refrigerio Compuesto	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 9.340
24	Refrigerio Aféresis	$ 0	$ 3.213	$ 0	$ 3.213	$ 0	$ 3.213	$ 9.639
25	Almuerzos especiales	$ 0	$ 0	$ 31.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 31.500
26	Agua botella 300 ml	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.380
27	Agua botella 600 ml	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.762
28	Jarra de jugo 1 Lt	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.836

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
29	Suministro de loza desechable biodegradable	$ 1.663	$ 316	$ 1.979

1. INDICADORES FINANCIEROS Y DE CAPACIDAD ORGANIZACIONAL:

➢ ÍNDICE DE LIQUIDEZ.

Indica la liquidez del proponente para ejecutar el contrato. La propuesta será tenida en cuenta cuando el resultado del indicador sea el siguiente: **mayor o igual a 1.72**

Para calcular lo se aplicará la siguiente fórmula:

IL=AC/PC

Dónde: IL=Indice de Liquidez. AC =Activo Corriente. PC =Pasivo Corriente

El incumplimiento de estos requisitos hace la propuesta NO ADMISIBLE.

➢ **NIVEL ENDEUDAMIENTO**: Indica la proporción de endeudamiento total del proponente. La propuesta será tenida en cuenta cuando el resultado del indicador sea el siguiente: **menor o igual a 0.47**
Para calcular lo se aplicará la siguiente fórmula:
NE= TP/TA
Dónde: NE=Coeficiente medio de endeudamiento. TP=Pasivo Total TA=Activo Total.

El incumplimiento de estos requisitos hace la propuesta NO ADMISIBLE.

➢ RAZÓN COBERTURA DE INTERÉS

Con este indicador sabemos cuántas veces puede pagar una empresa los intereses generados por deudas adquiridas en el periodo; por lo tanto, esto respalda la cancelación de los compromisos. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el cliente incumpla sus obligaciones financieras.

Teniendo en cuenta que la media aritmética para el indicador RCI arroja un promedio elevado (16.75) con respecto a la muestra de empresas del Anexo Tabla 1 por datos atípicos, este indicador no se tomará en cuenta para la evaluación financiera.

CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

- **RENTABILIDAD DE PATRIMONIO**: Indica la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. La propuesta será tenida en cuenta cuando el resultado del indicador sea el siguiente: **mayor o igual 0.12**

  Para calcularlo se aplicará la siguiente fórmula:
  RP=UO/PTRT
  Dónde: RP= Rentabilidad del patrimonio= UO= Utilidad Operacional. PTRT=Patrimonio.

- **RENTABILIDAD ACTIVO:** Indica la rentabilidad de los activos del proponente, es decir la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido activo. La propuesta será tenida en cuenta cuando el resultado del indicador sea el siguiente: **mayor o igual 0.06**
  Para calcularlo se aplicará la siguiente formula:
  RSA=UO/AC
  Dónde: RA= Rentabilidad del activo = UO= Utilidad Operacional. TA=Activo Total.

- **CAPITAL DE TRABAJO:** El capital de trabajo debe ser igual o superior al **cincuenta por ciento (50%)** del valor total del presupuesto oficial, de lo contrario será inadmitida la propuesta.

  Para calcular lo se aplicará la siguiente fórmula:
  CT=Ac-Pc≥
  Dónde: CT= Capital de trabajo. Ac: Activo corriente. Pc=Pasivo corriente.

El incumplimiento de estos requisitos hace la propuesta NO ADMISIBLE.

- **PATRIMONIO:** El proponente deberá acreditar como mínimo un patrimonio igual o superior al **cincuenta por ciento (50%)** del presupuesto oficial.

  Para calcular lo se aplicará la siguiente fórmula:
  PTR= AT-PT
  Dónde: PTRT= Patrimonio: AT: Activo Total. PT=Pasivo Total.
  PO: presupuesto oficial

Por último, se informa que la evaluación debe ser entregada a más tardar el día **11 DE DICIEMBRE DE 2025, HASTA LAS 04:00 P.M.** en la Oficina Jurídica del Hospital, en aras de poder realizar la solicitud de requerimiento a subsanar si hay lugar a ello.

Con el acostumbrado respeto,

YESSICA MÁRQUEZ GUTIÉRREZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS

Elaboro: Nombre: Andres Eduardo Vega Arguello
Abogado de Apoyo Oficina Asesora Juridica ESE HUS

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

EVALUACION FINANCIERA

A la propuesta presentada en el proceso de contratación cuyo objeto es:
"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"

INDICADORES FINANCIEROS	SOLICITADO	PROPONENTE MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S	RESULTADO
BASE DE INFORMACION		RUP CON CORTE A 31 DE DICIEMBRE 2024	
INDICE DE LIQUIDEZ Activo Corriente / Pasivo Corriente	Mayor o igual a 1,72	16,00	CUMPLE
NIVEL DE ENDEUDAMIENTO Pasivo Total / Activo Total	Menor o igual a 0,47	0,46	CUMPLE
CAPITAL DE TRABAJO Activo Corriente - Pasivo Corriente	Mayor o Igual al 50 %del Presupuesto Oficial $ 1.089.000.000	$ 7.676.115.561	CUMPLE
PATRIMONIO Activo Total - Pasivo Total	Mayor o Igual al 50% del Presupuesto Oficial $ 1.089.000.000	$ 5.566.809.626	CUMPLE
RENTABILIDAD DEL PATRIMONIO Utilidad operacional / Patrimonio	Mayor o igual a 0,12	0,12	CUMPLE
RENTABILIDAD DEL ACTIVO Utilidad operacional / Total activo	Mayor o igual a 0,06	0,06	CUMPLE
PRESUPUESTO OFICIAL	$ 2.178.000.000		
ACTIVO CORRIENTE		$ 8.187.723.324	
ACTIVO TOTAL		$ 10.479.208.618	
PASIVO CORRIENTE		$ 511.607.763	
PASIVO TOTAL		$ 4.912.398.992	
PATRIMONIO		$ 5.566.809.626	
UTILIDAD OPERACIONAL		$ 713.623.976	
GASTOS DE INTERESES		$ 17.150.520	
PROPONENTE HABILITADO:MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S			

Elaboró:

RUTH ALEXANDRA SUAREZ VILLAMARIN
Apoyo Coorninación Transversal Procesos de Contratación
Sortesalud
10/12/2025

Aprobó:

YESICA PAOLA MARQUEZ GUTIERREZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica
ESE HUS

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

EVALUACION ECONÓMICA

A LA PROPUESTA PRESENTADA EN EL PROCESO DE CONTRATACION CUYO OBJETO ES: "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER",

VALOR DE REFERENCIA ESE HUS									MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S								
ITEM	DIETA	DESAYUNO PRECIO UNITARIO	FRACCION MEDIA MAÑANA PRECIO UNITARIO	ALMUERZO PRECIO UNITARIO	FRACCION MEDIA TARDE PRECIO UNITRIO	COMIDA PRECIO UNITARIO	FRACCION CENA PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL	ITEM	DIETA	DESAYUNO PRECIO UNITARIO	FRACCION MEDIA MAÑANA PRECIO UNITARIO	ALMUERZO PRECIO UNITARIO	FRACCION MEDIA TARDE PRECIO UNITRIO	COMIDA PRECIO UNITARIO	FRACCION CENA PRECIO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Normal (N)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022	1	Normal (N)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
2	Blanda suave (BLS)	$ 8.673	$ 0	$ 10.620	$ 0	$ 10.073	$ 0	$ 29.366	2	Blanda suave (BLS)	$ 8.673	$ 0	$ 10.620	$ 0	$ 10.073	$ 0	$ 29.366
3	Blanda (BL)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022	3	Blanda (BL)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
4	Hipograsa (HGR)	$ 9.798	$ 0	$ 14.142	$ 0	$ 13.183	$ 0	$ 37.123	4	Hipograsa (HGR)	$ 9.798	$ 0	$ 14.142	$ 0	$ 13.183	$ 0	$ 37.123
5	Hiposódica (HS)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022	5	Hiposódica (HS)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
6	Hipoglúcida (HGL)	$ 9.144	$ 3.246	$ 15.033	$ 3.233	$ 13.398	$ 3.581	$ 47.635	6	Hipoglúcida (HGL)	$ 9.144	$ 3.246	$ 15.033	$ 3.233	$ 13.398	$ 3.581	$ 47.635
7	Vegetariana (VEG)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022	7	Vegetariana (VEG)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
8	Vegana (VGN)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022	8	Vegana (VGN)	$ 9.825	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 13.122	$ 0	$ 37.022
9	Hiperproteica (HP)	$ 10.508	$ 3.233	$ 16.144	$ 3.233	$ 13.862	$ 3.172	$ 50.152	9	Hiperproteica (HP)	$ 10.508	$ 3.233	$ 16.144	$ 3.233	$ 13.862	$ 3.172	$ 50.152
10	Coronaria (COR)	$ 10.018	$ 0	$ 16.851	$ 0	$ 14.741	$ 0	$ 41.610	10	Coronaria (COR)	$ 10.018	$ 0	$ 16.851	$ 0	$ 14.741	$ 0	$ 41.610
11	Hemodiálisis (HD)	$ 9.383	$ 3.213	$ 14.948	$ 3.213	$ 14.425	$ 3.213	$ 48.395	11	Hemodiálisis (HD)	$ 9.383	$ 3.213	$ 14.948	$ 3.213	$ 14.425	$ 3.213	$ 48.395
12	Prediálisis (PRED)	$ 8.108	$ 2.947	$ 10.221	$ 3.750	$ 9.386	$ 2.911	$ 37.323	12	Prediálisis (PRED)	$ 8.108	$ 2.947	$ 10.221	$ 3.750	$ 9.386	$ 2.911	$ 37.323
13	Liquida Hiperprotéica (LIQHP)	$ 9.018	$ 3.577	$ 12.210	$ 3.576	$ 11.751	$ 3.526	$ 43.658	13	Liquida Hiperprotéica (LIQHP)	$ 9.018	$ 3.577	$ 12.210	$ 3.576	$ 11.751	$ 3.526	$ 43.658
14	Líquida Clara (LIQCL)	$ 5.090	$ 0	$ 5.090	$ 0	$ 5.090	$ 0	$ 15.270	14	Líquida Clara (LIQCL)	$ 5.090	$ 0	$ 5.090	$ 0	$ 5.090	$ 0	$ 15.270
15	Líquida Completa (LIQCOM)	$ 6.831	$ 0	$ 7.278	$ 0	$ 6.809	$ 0	$ 20.918	15	Líquida Completa (LIQCOM)	$ 6.831	$ 0	$ 7.278	$ 0	$ 6.809	$ 0	$ 20.918
16	Complemento 1 (C1)	$ 6.270	$ 0	$ 6.759	$ 0	$ 6.403	$ 0	$ 19.432	16	Complemento 1 (C1)	$ 6.270	$ 0	$ 6.759	$ 0	$ 6.403	$ 0	$ 19.432
17	Complemento 2 (C2)	$ 5.998	$ 0	$ 7.249	$ 0	$ 7.001	$ 0	$ 20.248	17	Complemento 2 (C2)	$ 5.998	$ 0	$ 7.249	$ 0	$ 7.001	$ 0	$ 20.248
18	Complemento 3 (C3)	$ 6.414	$ 2.947	$ 7.389	$ 3.750	$ 6.826	$ 0	$ 27.326	18	Complemento 3 (C3)	$ 6.414	$ 2.947	$ 7.389	$ 3.750	$ 6.826	$ 0	$ 27.326
19	Normal Pediátrica I (NPED1)	$ 8.003	$ 3.460	$ 8.798	$ 3.503	$ 8.775	$ 0	$ 32.539	19	Normal Pediátrica I (NPED1)	$ 8.003	$ 3.460	$ 8.798	$ 3.503	$ 8.775	$ 0	$ 32.539
20	Normal Pediátrica 2(NPED2)	$ 8.496	$ 3.350	$ 9.517	$ 3.404	$ 9.415	$ 0	$ 34.182	20	Normal Pediátrica 2(NPED2)	$ 8.496	$ 3.350	$ 9.517	$ 3.404	$ 9.415	$ 0	$ 34.182
21	Personal autorizado o médico en formación (interno- residentes)	$ 9.333	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 10.530	$ 0	$ 33.938	21	Personal autorizado o médico en formación (interno- residentes)	$ 9.333	$ 0	$ 14.075	$ 0	$ 10.530	$ 0	$ 33.938
22	Refrigerio sencillo	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.385	22	Refrigerio sencillo	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 5.385
23	Refrigerio Compuesto	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 9.340	23	Refrigerio Compuesto	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 9.340
24	Refrigerio Aféresis	$ 0	$ 3.213	$ 0	$ 3.213	$ 0	$ 3.213	$ 9.639	24	Refrigerio Aféresis	$ 0	$ 3.213	$ 0	$ 3.213	$ 0	$ 3.213	$ 9.639
25	Almuerzos especiales	$ 0	$ 0	$ 31.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 31.500	25	Almuerzos especiales	$ 0	$ 0	$ 31.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 31.500

26	Agua botella 300 ml	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.380	26	Agua botella 300 ml	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.380
27	Agua botella 600 ml	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.762	27	Agua botella 600 ml	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 2.762
28	Jarra de jugo 1 Lt	$ 0	$ 0	$ 0	$.0	$ 0	$ 0	$ 6.836	28	Jarra de jugo 1 Lt	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.836

ITEM	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	ITEM	DESCRIPCION	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
1	Suministro de loza desechable biodegradable	$ 1.663	316	$ 1.979	1	Suministro de loza desechable biodegradable	$ 1.663	316	$ 1.979

Se cancelarán valores unitarios para la adquisicion de los servicios anteriormente especificados segun oferta economica de la empresa MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S por un valor de DOS MIL CIENTO SETENTA Y OCHO MILLONES DE PESOS M/CTE ($2.178.000.000), los cuales se ejecutarán por el sitema de Bolsa

OFERTA ECONOMICA HABILITADA: MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S

Elaboró:

RUTH ALEXANDRA SUAREZ VILLAMARIN
Profesional de Apoyo Oficina Asesora Juridica
Sortesaud
Fecha:10/12/2025

Aprobó:

YESICA PAOLA MARQUEZ GUTIERREZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica
ESE HUS

2350-UFRF-GTC-085-2025

Bucaramanga, diciembre 09 de 2025

PARA: Abogada
YESSICA PAOLA MARQUEZ GUTIERREZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica

ASUNTO: Alerta de posible riesgo

Cordial Saludo,

En mi calidad de Oficial de Cumplimiento suplente, me permito informar que una vez consultado en la plataforma Compliance, el tercero MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S.NIT 901371354 se generó una alerta de riesgo:

1. Boletín de Deudores Morosos del Estado - BDME (Compliance Pro)

EL ítem que arroja riesgo hace referencia a lavado de activos y Financiamiento del terrorismo.

Así mismo solicito su evaluación desde el componente Jurídico ante este caso y se me informe las acciones que se tomen al respecto junto con los soportes aportados por el tercero y si el mismo fue contratado por la Institución.

Agradezco esta información sea emitida para cada tercero que presenta alerta de Riesgo.

Atentamente,

ANGY LISSETH ORTIZ PIZA
Oficial de Cumplimiento Suplente

EL SUSCRITO CONTADOR PÚBLICO CON T. P. No. 264750-T
EXPEDIDA POR LA JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
DEL MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

CERTIFICA

El suscrito, JHEMY PAOLA ORTEGA NAVAS identificada con cédula de ciudadanía No. 37.752.679 de Bucaramanga, en calidad de Revisor Fiscal de **MEDITERRANEA DE CATERING S.A.S.** con tarjeta profesional No. 264750-T, certifica que:

Con base en la revisión de los libros de contabilidad , documentos soporte, declaraciones tributarias y demás información relevante suministrada por la administración de la empresa para el período comprendido hasta el diez (10) de diciembre del 2025 , la empresa se encuentra al día en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y pago de impuestos nacionales y/o territoriales a la fecha de expedición de la presente certificación, de acuerdo con la normatividad vigente. Teniendo en cuenta que se adeuda únicamente retención en la fuente del periodo 10 la cual se encuentra entre los términos legales para realizar el pago.

Esta certificación se expide a solicitud de la parte interesada para los fines que estime convenientes y no constituye garantía sobre obligaciones futuras.

En Bucaramanga, a los 10 días del mes de diciembre de 2025.

JHEMY PAOLA ORTEGA NAVAS
Revisor Fiscal
C.c. 37.752.679 de Bucaramanga
T.P. 264750-T

DIAN

Mis actividades

Jueves

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

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

Bucaramanga, 10 de diciembre de 2025

Evaluación Jurídica y de experiencia realizada dentro del proceso de **CONTRATACIÓN DIRECTA**, 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 29: CONTRATACIÓN DIRECTA numeral 29.1. Aplicabilidad y procedimiento del Manual de Contratación de la entidad, 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 FACILITY MANAGEMENT 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 FACILITY MANAGEMENT S.A.S."**, Código de Verificación: B25804065F5262 **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 antecedentes de la junta central de contadores vigente) o en su defecto por el representante legal).	X			
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			Registro Único de Proponentes de **"MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S."** Código de Verificación: **CUMPLE**
27	Garantía de seriedad de la oferta.			X	
28	Copia libreta militar o certificación de situación militar (en caso de hombres menores de 50 años).	X			
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			

De esta manera y luego de haber efectuado la correspondiente verificación, se establece que:

El proponente **"MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S."**, a la fecha de evaluación de la propuesta, **CUMPLE** con los requisitos jurídicos 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 Argüello*
Abogado de Apoyo Oficina Asesora Jurídica ESE HUS