HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

1100-OFJ-00496-2026.

Bucaramanga, 07 de abril de 2026

PARA: Administradora de Empresas
SANDRA MILENA DIAZ QUINTERO
Profesional de Apoyo Oficina Asesora Jurídica ESE HUS
Aspectos Financieros – Estudios del Sector

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

Cordial saludo:

Teniendo en cuenta que se está llevando a cabo proceso de selección mediante la modalidad de contratación directa, bajo el requerimiento No. 310 de 2026, 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 DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y PREVIO CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN Y PERFECCIONAMIENTO HASTA EL 15 DE DICIEMBRE DE 2026,** como son la expedición del registro presupuestal y la aprobación de las garantías exigidas por parte de la oficina asesora jurídica, de manera atenta me permito solicitar que, en calidad de apoyo a la oficina asesora jurídica de la ESE HUS efectúe la **EVALUACIÓN DE LOS ASPECTOS FINANCIEROS, ECONÓMICOS Y 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:

REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN FINANCIERO- CAPACIDAD FINANCIERA

- **CAPACIDAD FINANCIERA.**

La verificación financiera, se realizará de acuerdo con la información financiera que figure en el Registro Único de Proponentes RUP que se anexe a la propuesta de conformidad con el numeral 2.1.16 de estos términos de invitación.

Los indicadores financieros que se exigen en este proceso son los siguientes:

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 2.72**

Para calcular lo se aplicará la siguiente fórmula: IL=AC/PC
Dónde: IL=Índice de Liquidez. AC =Activo Corriente. PC =Pasivo Corriente.
El incumplimiento de estos requisitos hace la propuesta NO ADMISIBLE.

Para el caso de proponentes plurales, se aplicará la siguiente formula:

ÍNDICE DE LIQUIDEZ Y/O RAZÓN CORRIENTE	=	Activo Corriente (AC1*%1 + AC2*%2 + AC n*%n)
		Pasivo Corriente (PC1*%1 + PC2*%2 + PC n*%n)

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: CE= PT/AT
Dónde: CE=Coeficiente medio de endeudamiento. PT=Pasivo Total AT=Activo Total.
El incumplimiento de estos requisitos hace la propuesta NO ADMISIBLE.

Para el caso de proponentes plurales, se aplicará la siguiente formula:

ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO	=	Pasivo Total (PT1*%1 + PT2*%2 + PT n*%n)

		Activo Total (AT1*%1 + AT2*%2 + AT n*%n)

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

CAPITAL DE TRABAJO: El capital de trabajo debe ser igual o superior al **cuarenta por ciento (40%)** 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.

Para el caso de proponentes plurales, se aplicará la siguiente formula:

CAPITAL DE TRABAJO	=	Activo Corriente (AC1+ AC2 + AC n) - Pasivo Corriente (PC1 + PC2 + PC n)

PATRIMONIO: El proponente deberá acreditar como mínimo un patrimonio igual o superior al **cuarenta por ciento (40%)** 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

Para el caso de proponentes plurales, se aplicará la siguiente formula:

PATRIMONIO	=	Activo Total (AT1+ AT2 + AT n) - Pasivo Total (PT1 + PT2 + PT n)

A esta EVALUACIÓN FINANCIERA no se le asignará puntaje, su resultado será CUMPLE O NO CUMPLE, en este último evento se rechazará la propuesta. La ESE HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER, no tendrá en cuenta la oferta ni aceptará que se subsanen las inconsistencias. En caso de que algún oferente presente RUP vigente pero no en firme al momento del cierre, deberá estar en firme al momento de la adjudicación para que la evaluación financiera pueda ser tenida en cuenta.

- **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 a 0,12**

Para calcularlo se aplicará la siguiente fórmula: ROE=UO/PTRT

Dónde: UO= Utilidad Operacional. PTRT=Patrimonio.

Para el caso de proponentes plurales, se aplicará la siguiente formula:

RENTABILIDAD SOBRE EL PATRIMONIO (ROE)	=	Utilidad Operacional	(UO1 * %1 + UO2*%2 + UOn * %n)
		Patrimonio	(PTRT1 * %1 + PTRT 2 * %2+ PTRT n* %n)

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 a 0,06**

Para calcularlo se aplicará la siguiente formula: ROA =UO/AT

Dónde: UO= Utilidad Operacional. AT=Activo Total.

Para el caso de proponentes plurales, se aplicará la siguiente formula:

RENTABILIDAD SOBRE ACTIVOS (ROA)	=	Utilidad Operacional (UO1 * %1 + UO2*%2 + UO n * %n)
		Activo Total (AT1 * %1 + AT2 * %2+ AT n* %n)

PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial para el presente proceso de contratación es el valor estimado en la suma de **CUATRO MIL SEISCIENTOS SIETE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE ($ 4.607.680.000),** 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)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465
2	Blanda suave (BLS)	$ 9.714	$ 0	$ 11.894	$ 0	$ 11.282	$ 0	$ 32.890
3	Blanda (BL)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465
4	Hipograsa (HGR)	$ 10.974	$ 0	$ 15.839	$ 0	$ 14.765	$ 0	$ 41.578
5	Hiposódica (HS)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465
6	Hipoglúcida (HGL)	$ 10.241	$ 3.636	$ 16.837	$ 3.621	$ 15.006	$ 4.011	$ 53.352
7	Vegetariana (VEG)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465
8	Vegana (VGN)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465
9	Hiperproteica (HP)	$ 11.769	$ 3.621	$ 18.081	$ 3.621	$ 15.525	$ 3.553	$ 56.170
10	Coronaria (COR)	$ 11.220	$ 0	$ 18.873	$ 0	$ 16.510	$ 0	$ 46.603
11	Hemodiálisis (HD)	$ 10.509	$ 3.599	$ 16.742	$ 3.599	$ 16.156	$ 3.599	$ 54.204
12	Prediálisis (PRED)	$ 9.081	$ 3.301	$ 11.448	$ 4.200	$ 10.512	$ 3.260	$ 41.802
13	Liquida Hiperprotéica (LIQHP)	$ 10.100	$ 4.006	$ 13.675	$ 4.005	$ 13.161	$ 3.949	$ 48.896
14	Liquida Clara (LIQCL)	$ 5.701	$ 0	$ 5.701	$ 0	$ 5.701	$ 0	$ 17.103
15	Liquida Completa (LIQCOM)	$ 7.651	$ 0	$ 8.151	$ 0	$ 7.626	$ 0	$ 23.428
16	Complemento 1 (C1)	$ 7.022	$ 0	$ 7.570	$ 0	$ 7.171	$ 0	$ 21.763
17	Complemento 2 (C2)	$ 6.718	$ 0	$ 8.119	$ 0	$ 7.841	$ 0	$ 22.678
18	Complemento 3 (C3)	$ 7.184	$ 3.301	$ 8.276	$ 4.200	$ 7.645	$ 0	$ 30.606
19	Normal Pediátrica I (NPED1)	$ 8.963	$ 3.875	$ 9.854	$ 3.923	$ 9.828	$ 0	$ 36.443
20	Normal Pediátrica 2(NPED2)	$ 9.516	$ 3.752	$ 10.659	$ 3.812	$ 10.545	$ 0	$ 38.284
21	Personal autorizado o médico en formación (interno- residentes)	$ 10.453	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 11.794	$ 0	$ 38.011
22	Refrigerio sencillo	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.031
23	Refrigerio Compuesto	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 10.461
24	Refrigerio Aféresis	$ 0	$ 3.599	$ 0	$ 3.599	$ 0	$ 3.599	$ 10.797

25	Almuerzos especiales	$ 0	$ 0	$ 35.280	$ 0	$ 0	$ 0	$ 35.280
26	Agua botella 300 ml	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.546
27	Agua botella 600 ml	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 3.093
28	Jarra de jugo 1 Lt	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 7.656

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO
29	Suministro de loza desechable biodegradable (Plato para seco con divisiones y tapa, plato para sopa con tapa, cuchara en empaque individual, vaso con tapa)	$ 1.863	$ 354	$ 2.217

Por último, se informa que la evaluación debe ser entregada a más tardar el día **08 DE ABRIL DE 2026, HASTA LAS 03:00 de la tarde** 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,

Atentamente,

YESSICA MÁRQUEZ GUTIÉRREZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS

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

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

EVALUACION FINANCIERA

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"

INDICADORES FINANCIEROS	SOLICITADO	PROPONENTE MEDITARRÁNEA FACILITY MANAGEMENT SAS	RESULTADO
BASE DE INFORMACION		RUP CON CORTE A 31/DIC/2024	
INDICE DE LIQUIDEZ Activo Corriente / Pasivo Corriente	Mayor o igual a 2,72	16,00	CUMPLE
NIVEL DE ENDEUDAMIENTO Pasivo Total / Activo Total	Menor o igual a 0,47	0,46	CUMPLE
RAZÓN COBERTURA DE INTERÉS Utilidad operacional / Gastos de Intereses	N/A	N/A	N/A
CAPITAL DE TRABAJO Activo Corriente - Pasivo Corriente	Mayor o Igual al 40%del Presupuesto Oficial $ 1.908.121.600	7.676.115.561	CUMPLE
PATRIMONIO Activo Total - Pasivo Total	Mayor o Igual al 40% del Presupuesto Oficial $ 1.908.121.600	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	$ 4.770.304.000		
ACTIVO CORRIENTE		8.187.723.324,00	
ACTIVO TOTAL		10.479.208.618,00	
PASIVO CORRIENTE		511.607.763,00	
PASIVO TOTAL		4.912.398.992,00	
PATRIMONIO		5.566.809.626,00	
UTILIDAD OPERACIONAL		713.623.976,00	
GASTOS DE INTERESES		17.150.520,00	

PROPONENTE *HABILITADO* EN ASPECTOS FINANCIEROS: MEDITARRÁNEA FACILITY MANAGEMENT SAS HUS 2026

Elaboró:

SANDRA MILENA DÍAZ QUINTERO
CONTRATISTA
8/04/2026

Aprobó:

YESSICA PAOLA MÁRQUEZ GUITÉRREZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica
ESE HUS

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

EVALUACIÓN 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"

ÍTEM	DIETA	VALOR DE REFERENCIA ESE HUS							VALOR OFERTADO MEDITARRÁNEA FACILITY MANAGEMENT SAS							VERIFI-CACIÓN
		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	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)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465	CUMPLE
2	Blanda suave (BLS)	$ 9.714	$ 0	$ 11.894	$ 0	$ 11.282	$ 0	$ 32.890	$ 9.714	$ 0	$ 11.894	$ 0	$ 11.282	$ 0	$ 32.890	CUMPLE
3	Blanda (BL)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465	CUMPLE
4	Hipograsa (HGR)	$ 10.974	$ 0	$ 15.839	$ 0	$ 14.765	$ 0	$ 41.578	$ 10.974	$ 0	$ 15.839	$ 0	$ 14.765	$ 0	$ 41.578	CUMPLE
5	Hiposódica (HS)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465	CUMPLE
6	Hipoglúcida (HGL)	$ 10.241	$ 3.636	$ 16.837	$ 3.621	$ 15.006	$ 4.011	$ 53.352	$ 10.241	$ 3.636	$ 16.837	$ 3.621	$ 15.006	$ 4.011	$ 53.352	CUMPLE
7	Vegetariana (VEG)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465	CUMPLE
8	Vegana (VGN)	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465	$ 11.004	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 14.697	$ 0	$ 41.465	CUMPLE
9	Hiperproteica (HP)	$ 11.769	$ 3.621	$ 18.081	$ 3.621	$ 15.525	$ 3.553	$ 56.170	$ 11.769	$ 3.621	$ 18.081	$ 3.621	$ 15.525	$ 3.553	$ 56.170	CUMPLE

10	Coronaria (COR)	$ 11.220	$ 0	$ 18.873	$ 0	$ 16.510	$ 0	$ 46.603	$ 11.220	$ 0	$ 18.873	$ 0	$ 16.510	$ 0	$ 46.603	CUMPLE
11	Hemodiálisis (HD)	$ 10.509	$ 3.599	$ 16.742	$ 3.599	$ 16.156	$ 3.599	$ 54.204	$ 10.509	$ 3.599	$ 16.742	$ 3.599	$ 16.156	$ 3.599	$ 54.204	CUMPLE
12	Prediálisis (PRED)	$ 9.081	$ 3.301	$ 11.448	$ 4.200	$ 10.512	$ 3.260	$ 41.802	$ 9.081	$ 3.301	$ 11.448	$ 4.200	$ 10.512	$ 3.260	$ 41.802	CUMPLE
13	Liquida Hiperprotéica (LIQHP)	$ 10.100	$ 4.006	$ 13.675	$ 4.005	$ 13.161	$ 3.949	$ 48.896	$ 10.100	$ 4.006	$ 13.675	$ 4.005	$ 13.161	$ 3.949	$ 48.896	CUMPLE
14	Liquida Clara (LIQCL)	$ 5.701	$ 0	$ 5.701	$ 0	$ 5.701	$ 0	$ 17.103	$ 5.701	$ 0	$ 5.701	$ 0	$ 5.701	$ 0	$ 17.103	CUMPLE
15	Liquida Completa (LIQCOM)	$ 7.651	$ 0	$ 8.151	$ 0	$ 7.626	$ 0	$ 23.428	$ 7.651	$ 0	$ 8.151	$ 0	$ 7.626	$ 0	$ 23.428	CUMPLE
16	Complemento 1 (C1)	$ 7.022	$ 0	$ 7.570	$ 0	$ 7.171	$ 0	$ 21.763	$ 7.022	$ 0	$ 7.570	$ 0	$ 7.171	$ 0	$ 21.763	CUMPLE
17	Complemento 2 (C2)	$ 6.718	$ 0	$ 8.119	$ 0	$ 7.841	$ 0	$ 22.678	$ 6.718	$ 0	$ 8.119	$ 0	$ 7.841	$ 0	$ 22.678	CUMPLE
18	Complemento 3 (C3)	$ 7.184	$ 3.301	$ 8.276	$ 4.200	$ 7.645	$ 0	$ 30.606	$ 7.184	$ 3.301	$ 8.276	$ 4.200	$ 7.645	$ 0	$ 30.606	CUMPLE
19	Normal Pediátrica I (NPED1)	$ 8.963	$ 3.875	$ 9.854	$ 3.923	$ 9.828	$ 0	$ 36.443	$ 8.963	$ 3.875	$ 9.854	$ 3.923	$ 9.828	$ 0	$ 36.443	CUMPLE
20	Normal Pediátrica 2(NPED2)	$ 9.516	$ 3.752	$ 10.659	$ 3.812	$ 10.545	$ 0	$ 38.284	$ 9.516	$ 3.752	$ 10.659	$ 3.812	$ 10.545	$ 0	$ 38.284	CUMPLE
21	Personal autorizado o médico en formación (interno- residentes)	$ 10.453	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 11.794	$ 0	$ 38.011	$ 10.453	$ 0	$ 15.764	$ 0	$ 11.794	$ 0	$ 38.011	CUMPLE
22	Refrigerio sencillo	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.031	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 6.031	CUMPLE

23	Refrigerio Compuesto	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 10.461	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 10.461	CUMPLE
24	Refrigerio Aféresis	$ 0	$ 3.599	$ 0	$ 3.599	$ 0	$ 3.599	$ 10.797	$ 0	$ 3.599	$ 0	$ 3.599	$ 0	$ 3.599	$ 10.797	CUMPLE
25	Almuerzos especiales	$ 0	$ 0	$ 35.280	$ 0	$ 0	$ 0	$ 35.280	$ 0	$ 0	$ 35.280	$ 0	$ 0	$ 0	$ 35.280	CUMPLE
26	Agua botella 300 ml	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.546	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.546	CUMPLE
27	Agua botella 600 ml	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 3.093	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 3.093	CUMPLE
28	Jarra de jugo 1 Lt	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 7.656	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 7.656	CUMPLE

		VALOR DE REFERENCIA ESE HUS			VALOR DE REFERENCIA UMEDITARRÁNEA FACILITY MANAGEMENT SAS			VERIFI-CACIÓN
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR UNITARIO IVA INCLUIDO	
29	Suministro de loza desechable biodegradable (Plato para seco con divisiones y tapa, plato para sopa con tapa, cuchara en empaque individual, vaso con tapa)	$ 1.863	$ 354	$ 2.217	$ 1.863	$ 354	$ 2.217	CUMPLE

LA PROPUESTA ECONÓMICA PRESENTADA POR MEDITARRÁNEA FACILITY MANAGEMENT SAS CUMPLE.

Elaboró:

SANDRA MILENA DIAZ QUINTERO
CONTRATISTA
8/04/2026

Aprobó:

YESSICA PAOLA MARQUEZ GUTÉRREZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica
ESE HUS

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

1100-OFJ-00495-2026

Bucaramanga, 04 de abril de 2026

PARA: Contadora
ANGY LISSETH ORTIZ PARRA
Oficial de Cumplimiento Suplente

ASUNTO: SOLICITUD EVALUACIÓN Y VERIFICACIÓN SARLAFT

Cordial Saludo.

Teniendo en cuenta que se está llevando a cabo proceso de selección mediante la modalidad de contratación directa, bajo el requerimiento No. 458 de 2026, 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 DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y PREVIO CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN Y PERFECCIONAMIENTO HASTA EL 15 DE DICIEMBRE DE 2026,** como son la expedición del registro presupuestal y la aprobación de las garantías exigidas por parte de la oficina asesora jurídica, de manera atenta se solicita la **VERIFICACIÓN** del tercero **"MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S."**, identificado con el NIT. 901.371.354-1, en las diferentes listas de lavados de activos, SARLAFT y demás con las que cuenta la entidad de acuerdo con los requisitos solicitados en la Invitación a Presentar Propuesta.

Por último, se informa que la presente verificación debe ser entregada a más tardar el día **04 DE ABRIL DE 2026, HASTA LAS 03:00 P.M.,** en la Oficina Jurídica del Hospital, o como respuesta al presente correo electrónico, en aras de poder realizar la solicitud de la información requerida si hay lugar a ello para continuar con presente proceso de contratación.

Con el acostumbrado respeto,

Atentamente,

YESSICA MÁRQUEZ GUTIÉRREZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS

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

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

1100-OFJ-00495-2026

Bucaramanga, 07 de abril de 2026

PARA: Nutricionista
DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNÁNDEZ
Profesional Universitario del Área de la Salud, Nutrición y Dietética de la ESE HUS

ASUNTO: SOLICITUD EVALUACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTE DE ORDEN TÉCNICO

Cordial Saludo,

Teniendo en cuenta que se está llevando a cabo proceso de selección mediante la modalidad de contratación directa, bajo el requerimiento No. 458 de 2026, 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 DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y PREVIO CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN Y PERFECCIONAMIENTO HASTA EL 15 DE DICIEMBRE DE 2026,** como son la expedición del registro presupuestal y la aprobación de las garantías exigidas por parte de la oficina asesora jurídica, de manera atenta se solicita la elaboración de la **EVALUACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTE DE ORDEN TÉCNICO** de las ofertas presentadas por parte de la **"MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S."**, de acuerdo con los requisitos solicitados en la Invitación a Presentar Propuesta de la siguiente manera:

REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN TÉCNICO.

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:

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 presentar 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.
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.
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.
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:

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 CALIDAD	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 NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS	22	Auxiliar de dietas (22)	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 (2)	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		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 de los perfiles PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN y el PROFESIONAL EN CALIDAD en las respectivas cantidades, 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 y garantizar la ejecución del presente proceso de contratación.

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 la documentación que permita verificar su capacidad operativa y el cumplimiento de la normatividad vigente, incluyendo:
   a. Plan de Saneamiento Básico, con programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y salud laboral.
   b. Acta de inspección sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente, correspondiente al Centro de Producción de Alimentos (CPA), ya sea propio o bajo tenencia legítima (arrendamiento, comodato u otra figura equivalente) vigente durante el proceso y la ejecución del contrato. Toda la documentación deberá presentarse y estar vigente al momento de la presentación de la propuesta.

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, en el caso que el vehículo se encuentre en la modalidad de alquiler, se deberá allegar copia del contrato de alquiler del vehículo, en donde contenga como mínimo, objeto del contrato, identificación técnica del vehículo, plazo, valor, y partes del contrato, acompañado de la tarjeta de propiedad del vehículo; u en el caso de encontrarse bajo la modalidad de leasing, deberá allegarse copia del contrato de leasing, acompañado de la tarjeta de propiedad, Con su respectiva afiliación a una empresa de transporte.
   NOTA: El vehículo dispuesto por el oferente para la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, deberá estar afiliado a una empresa de transporte debidamente registrada, lo cual, para la verificación de este requisito, se deberá allegar:
   - Cámara de comercio de la empresa de transporte a la cual se encuentra afiliado.
   - Rut comercio de la empresa de transporte a la cual se encuentra afiliado.
   - Resolución expedida por el ministerio de transporte en la cual autorice la prestación del servicio de transporte.
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.
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.

10. El Hospital Universitario de Santander, en la planeación de la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, y con el fin de garantizar el suministro de los diferentes tipos de dieta hospitalaria, requiere que el oferente cuente con un centro de producción con capacidad instalada suficiente para responder a la demanda histórica de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander. Dichas instalaciones deberán cumplir con la normatividad vigente Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Decreto 539 de 2014 y todas aquellas normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

    Es así que, el centro de producción deberá contar con una estructura física que debe tener las zonas delimitadas (área recepción de materia prima, área de vestier, área de lavado (menaje y canastillas), área de cocina caliente, área de preliminares de frutas y verduras, cuarto frío de refrigeración y congelación, y área de porcionamiento) debidamente identificadas, delimitadas y separadas; estar ubicado en el Área Metropolitana de Bucaramanga en donde se lleve a cabo la producción de comida preparada y despacho de los tiempos de Comida Caliente Transportada, en los términos de eficiencia y calidad. El centro de producción debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes.

    Para la acreditación del presente requisito el proponente deberá allegar junto con su oferta los siguientes documentos:

    - En caso que el establecimiento se encuentre en la modalidad de alianza comercial, se deberá allegar copia del contrato de alianza comercial para la preparación de alimentos, en donde contenga como mínimo el objeto del contrato, identificación del establecimiento comercial, plazo, valor, y partes del contrato, acompañado de los documentos del propietario y certificado de matrícula mercantil.

    - En caso de encontrarse bajo la modalidad de leasing y/o arriendo, deberá allegarse copia del contrato de leasing y/o arriendo, acompañado de los documentos del propietario y certificado de matrícula mercantil.

    - Acta de Inspección Sanitaria y el Certificado de Inspección Sanitaria con concepto favorable vigente (Sin Requerimiento) al momento del cierre del proceso; el establecimiento debe encontrarse como centro de producción, servicios de alimentación y/o catering.

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

Nota 1. Con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones del centro de producción, se realizará visita de inspección a cargo del personal evaluador del E.S.E. Hospital Universitario de Santander, en la que se verifica el cumplimiento de los requisitos de las instalaciones. En caso de que el centro de producción no cumpla con las condiciones señaladas, los oferentes sólo podrán subsanar en los plazos consagrados en el cronograma del presente proceso, para lo cual se llevará a cabo una nueva visita. cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes.

Nota 2. La visita técnica se realizará en el periodo de evaluación de las propuestas. La fecha y hora de visita se indicará el mismo día del cierre del proceso mediante aviso en la plataforma SECOP II.

Nota 3. No se aceptará para el presente proceso conceptos sanitarios que en el ítem "Tipo de establecimiento" describa Restaurantes, Cafetería, Panadería, frutería, comidas rápidas, comedores, depósitos de alimentos. En este sentido, solo se aceptarán conceptos a establecimientos que expresamente indique Servicios de Alimentación, Catering, Catering Industrializado, Elaboración y/o Fabricación de Comida Caliente y cualquier actividad que denote procesos de elaboración de alimentación destinada para alimentos calientes que cumplan con las características descritas anteriormente.

En el caso de proponentes plurales, los requisitos habilitantes técnicos podrán ser acreditado por cualquiera de los integrantes del proponente plural.

NOTA: Los requisitos habilitantes deben ser allegados en medio magnético – USB.

Por último, se informa que la evaluación debe ser entregada a más tardar el día **08 DE ABRIL DE 2026, HASTA LAS 03:00 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,

Atentamente,

YESSICA MÁRQUEZ GUTIÉRREZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS

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

Bucaramanga, Abril 8 de 2026

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

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

Cordial saludo,

Dando respuesta a su solicitud me permito presentar los resultados de la evaluación técnica, que tiene por proceso de selección mediante la modalidad de contratación directa, bajo el requerimiento **No. 458 de 2026**, 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"**, Se evalúa en los criterios cumple o no cumple por el oferente **MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S,** identificada con **NIT 901.371.354-1**

ITEM	TIPO DE FÓRMULA	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 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.	Cumple
2	Presentación de ciclos de menús: El proponente deberá entregar en presentar 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	Cumple

	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.	
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.	No Cumple
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. Notas aclaratorias: Nota 1: El oferente deberá presentar las hojas de vida de los perfiles PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN y el PROFESIONAL EN CALIDAD en las respectivas cantidades, 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 y garantizar la ejecución del presente proceso de contratación. 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.	No Cumple Aclaratoria Se validan las hojas de vida, solo de los perfiles descritos y los soportes definidos en la evaluación técnica soportados - Elisabet Rodríguez Cabrales - Yuri Tatiana Arias Maldonado - Ana Camila González Sánchez
6	El proponente deberá anexar la documentación que permita verificar su capacidad operativa y el cumplimiento de la normatividad vigente, incluyendo: a. Plan de Saneamiento Básico, con programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y salud laboral. b. Acta de inspección sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente, correspondiente al Centro de Producción de Alimentos (CPA), ya sea propio o bajo tenencia legítima (arrendamiento, comodato u otra figura equivalente) vigente durante el proceso y la ejecución del contrato. Toda la documentación deberá presentarse y estar vigente al momento de la presentación de la propuesta.	Cumple
7	El proponente deberá anexar la documentación que permita verificar su capacidad operativa y el cumplimiento de la normatividad vigente, incluyendo: a. Plan de Saneamiento Básico, con programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y salud laboral. b. Acta de inspección sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente, correspondiente al Centro de Producción de Alimentos (CPA), ya sea propio o bajo tenencia legítima (arrendamiento, comodato u otra figura equivalente) vigente durante el proceso y la ejecución del contrato.	Cumple

	Toda la documentación deberá presentarse y estar vigente al momento de la presentación de la propuesta. NOTA: El vehículo dispuesto por el oferente para la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, deberá estar afiliado a una empresa de transporte debidamente registrada, lo cual, para la verificación de este requisito, se deberá allegar: • Cámara de comercio de la empresa de transporte a la cual se encuentra afiliado. • Rut comercio de la empresa de transporte a la cual se encuentra afiliado. • Resolución expedida por el ministerio de transporte en la cual autorice la prestación del servicio de transporte.	
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.	Cumple
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.	Cumple
10	El Hospital Universitario de Santander, en la planeación de la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, y con el fin de garantizar el suministro de los diferentes tipos de dieta hospitalaria, requiere que el oferente cuente con un centro de producción con capacidad instalada suficiente para responder a la demanda histórica de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander. Dichas instalaciones deberán cumplir con la normatividad vigente Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Decreto 539 de 2014 y todas aquellas normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Es así que, el centro de producción deberá contar con una estructura física que debe tener las zonas delimitadas (área recepción de materia prima, área de vestier, área de lavado (menaje y canastillas), área de cocina caliente, área de preliminares de frutas y verduras, cuarto frío de refrigeración y congelación, y área de porcionamiento) debidamente identificadas, delimitadas y separadas; estar ubicado en el Área Metropolitana de Bucaramanga en donde se lleve a cabo la producción de comida preparada y despacho de los tiempos de Comida Caliente Transportada, en los términos de eficiencia y calidad. El centro de	Cumple

	producción debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes. Para la acreditación del presente requisito el proponente deberá allegar junto con su oferta los siguientes documentos: • En caso que el establecimiento se encuentre en la modalidad de alianza comercial, se deberá allegar copia del contrato de alianza comercial para la preparación de alimentos, en donde contenga como mínimo el objeto del contrato, identificación del establecimiento comercial, plazo, valor, y partes del contrato, acompañado de los documentos del propietario y certificado de matrícula mercantil. • En caso de encontrarse bajo la modalidad de leasing y/o arriendo, deberá allegarse copia del contrato de leasing y/o arriendo, acompañado de los documentos del propietario y certificado de matrícula mercantil. • Acta de Inspección Sanitaria y el Certificado de Inspección Sanitaria con concepto favorable vigente (Sin Requerimiento) al momento del cierre del proceso; el establecimiento debe encontrarse como centro de producción, servicios de alimentación y/o catering. Nota 1. Con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones del centro de producción, se realizará visita de inspección a cargo del personal evaluador del E.S.E. Hospital Universitario de Santander, en la que se verifica el cumplimiento de los requisitos de las instalaciones. En caso de que el centro de producción no cumpla con las condiciones señaladas, los oferentes sólo podrán subsanar en los plazos consagrados en el cronograma del presente proceso, para lo cual se llevará a cabo una nueva visita. cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes. Nota 2. La visita técnica se realizará en el periodo de evaluación de las propuestas. La fecha y hora de visita se indicará el mismo día del cierre del proceso mediante aviso en la plataforma SECOP II. Nota 3. No se aceptará para el presente proceso conceptos sanitarios que en el ítem "Tipo de establecimiento" describa Restaurantes, Cafetería, Panadería, frutería, comidas rápidas, comedores, depósitos de alimentos. En este sentido, solo se aceptarán conceptos a establecimientos que expresamente indique Servicios de Alimentación, Catering, Catering Industrializado, Elaboración y/o Fabricación de Comida Caliente y cualquier actividad que denote procesos de elaboración de alimentación destinada para alimentos calientes que cumplan con las características descritas anteriormente.	

El oferente **MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S,** identificada con **NIT 901.371.354-1,** no cumple con lo establecido técnicamente para el objeto anteriormente señalado en la invitación.

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, 08 de abril de 2026

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 27: INVITACION PÚBLICA numeral 27.1. 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 – Certificado de Cámara de Comercio de: **"MEDITERRANEA-FACILITY MANAGEMENT S.A.S."** Código de Verificación: A2652319881211 **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	Representante legal no se encuentra obligada a prestar el servicio militar.
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			**CUMPLE Y VERIFICADO POR LA ENTIDAD ESTATAL**
18	Certificado de antecedentes disciplinarios de la procuraduría general de la nación.	X			**Certificado Ordinario No:** 293541855 **Certificado Ordinario No:** 293542073
19	Certificado de antecedentes fiscales de la contraloría general de la república.	X			**Código de Verificación:** 109595310026032711400O **Código de Verificación:** 901371354126032711414S
20	Certificado del sistema de registro nacional de medidas correctivas (RNMC) de la policía nacional de Colombia.	X			**VERIFICADO:** Registro Interno de Validación No. 137251044
21	Antecedentes inhabilidades por delitos sexuales cometidos	X			

	contra menores de 18 años de la policía nacional de Colombia.				
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: A26525487E2D71 **CUMPLE**
27	Garantía de seriedad de la oferta.			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			

En relación con los contratos que se pretenden hacer valor como experiencia se tiene lo siguiente:

- Contrato No. 120 de 2023, suscrito entre la "E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER" y la "UNIÓN TEMPORAL MEDITERRÁNEA CATERING" conformada por ECO CATERING S.A.S., con un porcentaje de participación del 5% y MEDITERRANEA CATERING S.A.S., ahora MEDITERRANEA-FACILITY MANAGEMENT S.A.S. con un porcentaje de participación del 95 % y por un valor total de TRES MIL OCHOCIENTOS VEINTITRÉS MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS SESENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($ 3.823.334.265) y que en salarios mínimos mensuales legales vigentes equivalen a 3.295,97 y cuyo objeto es: "SUMINISTRO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER", y que dentro del RUP consecutivo 32 consta que este contrato se encuentra clasificado con los siguientes códigos:

CODIGO UNSPSC	NOMBRE PRODUCTO
85 15 15 00	TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
85 15 16 00	ASUNTOS NUTRICIONALES
93 13 16 00	PLANEACIÓN Y PROGRAMAS DE POLÍTICAS DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

Es así que el integrante **"MEDITERRANEA-FACILITY MANAGEMENT S.A.S."** a la fecha de evaluación de la propuesta, **CUMPLE** con la totalidad de los requisitos habilitantes de orden jurídico y de experiencia exigidos en la correspondiente invitación.

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 – Contratista

ESE HOSPITAL UNVIERSITARIO DE SANTANDER
Proceso de Contratación Directa
Bucaramanga, 08 de abril de 2026

En atención a que se encuentra en curso el proceso de contratación mediante la modalidad de CONTRATACIÓN DIRECTA, cuyo objeto es el: **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"**, por valor de **CUATRO MIL SEISCIENTOS SIETE MILLONES SEISCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE ($ 4.607.680.000),** con plazo de ejecución del contrato **DESDE EL INICIO A LA EJECUCIÓN HASTA EL 15 DE DICIEMBRE 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, dentro del cual se procedió a realizar la verificación de los requisitos habilitantes en la oferta presentada por **"MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S."**, evidenciando que el proponente **CUMPLE** con la totalidad de los requisitos técnicos habilitantes solicitados en los términos de la invitación.

1. INFORME DE EVALUACIÓN TÉCNICA

ITEM	TIPO DE FÓRMULA	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 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.	Cumple
2	Presentación de ciclos de menús: El proponente deberá entregar en presentar 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.	No Cumple

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. Notas aclaratorias: Nota 1: El oferente deberá presentar las hojas de vida de los perfiles PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN y el PROFESIONAL EN CALIDAD en las respectivas cantidades, 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 y garantizar la ejecución del presente proceso de contratación. 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.	No Cumple Aclaratoria Se validan las hojas de vida, solo de los perfiles descritos y los soportes definidos en la evaluación técnica soportados - Elisabet Rodríguez Cabrales - Yuri Tatiana Arias Maldonado - Ana Camila González Sánchez
6	El proponente deberá anexar la documentación que permita verificar su capacidad operativa y el cumplimiento de la normatividad vigente, incluyendo: a. Plan de Saneamiento Básico, con programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y salud laboral. b. Acta de inspección sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente, correspondiente al Centro de Producción de Alimentos (CPA), ya sea propio o bajo tenencia legítima (arrendamiento, comodato u otra figura equivalente) vigente durante el proceso y la ejecución del contrato. Toda la documentación deberá presentarse y estar vigente al momento de la presentación de la propuesta.	Cumple
7	El proponente deberá anexar la documentación que permita verificar su capacidad operativa y el cumplimiento de la normatividad vigente, incluyendo: a. Plan de Saneamiento Básico, con programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y salud laboral. b. Acta de inspección sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente, correspondiente al Centro de Producción de Alimentos (CPA), ya sea propio o bajo tenencia legítima (arrendamiento, comodato u otra figura equivalente) vigente durante el proceso y la ejecución del contrato. Toda la documentación deberá presentarse y estar vigente al momento de la presentación de la propuesta. NOTA: El vehículo dispuesto por el oferente para la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, deberá estar afiliado a una empresa de transporte debidamente registrada, lo cual, para la verificación de este requisito, se deberá allegar: • Cámara de comercio de la empresa de transporte a la cual se encuentra afiliado. • Rut comercio de la empresa de transporte a la cual se encuentra afiliado. Resolución expedida por el ministerio de transporte en la cual autorice la prestación del servicio de transporte.	Cumple

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.	Cumple
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.	Cumple
10	El Hospital Universitario de Santander, en la planeación de la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, y con el fin de garantizar el suministro de los diferentes tipos de dieta hospitalaria, requiere que el oferente cuente con un centro de producción con capacidad instalada suficiente para responder a la demanda histórica de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander. Dichas instalaciones deberán cumplir con la normatividad vigente Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Decreto 539 de 2014 y todas aquellas normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Es así que, el centro de producción deberá contar con una estructura física que debe tener las zonas delimitadas (área recepción de materia prima, área de vestier, área de lavado (menaje y canastillas), área de cocina caliente, área de preliminares de frutas y verduras, cuarto frío de refrigeración y congelación, y área de porcionamiento) debidamente identificadas, delimitadas y separadas; estar ubicado en el Área Metropolitana de Bucaramanga en donde se lleve a cabo la producción de comida preparada y despacho de los tiempos de Comida Caliente Transportada, en los términos de eficiencia y calidad. El centro de producción debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes. Para la acreditación del presente requisito el proponente deberá allegar junto con su oferta los siguientes documentos: • En caso que el establecimiento se encuentre en la modalidad de alianza comercial, se deberá allegar copia del contrato de alianza comercial para la preparación de alimentos, en donde contenga como mínimo el objeto del contrato, identificación del establecimiento comercial, plazo, valor, y partes del contrato, acompañado de los documentos del propietario y certificado de matrícula mercantil. • En caso de encontrarse bajo la modalidad de leasing y/o arriendo, deberá allegarse copia del contrato de leasing y/o arriendo, acompañado de los documentos del propietario y certificado de matrícula mercantil. • Acta de Inspección Sanitaria y el Certificado de Inspección Sanitaria con concepto favorable vigente (Sin Requerimiento) al momento del cierre del proceso; el	Cumple

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER

ESE HOSPITAL UNVIERSITARIO DE SANTANDER
Proceso de Contratación Directa
Bucaramanga, 08 de abril de 2026

Así las cosas, se requiere al proponente para que subsane los requisitos técnicos en el informe y evaluaciones anexas al presente requerimiento expedido por cada área, indicándole que cuenta hasta el día 09 de abril de 2026 a las 9:00 a.m., para allegar la totalidad de los documentos solicitados.

Cordialmente,

YESSICA MÁRQUEZ GUTIÉRREZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica

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 – Contratista

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

Andres Eduardo Vega Arguello - ESE HUS <aarguello@hus.gov.co>

Requerimiento a Subsanar

Andres Eduardo Vega Arguello - ESE HUS <aarguello@hus.gov.co> 8 de abril de 2026 a las 19:46
Para: "Contratación E.S.E. Hospital Universitario de Santander" <contratacion@hus.gov.co>
Cco: Gerencia.operamediterranea@gmail.com

Bucaramanga, 08 de abril de 2026

Señor(es):
MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S

Cordial saludo,

Por medio de la presente me permito remitir el Requerimiento a Subsanar del proceso de contratación que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"**, para que se remita la respuesta dentro de los términos establecidos en el presente documento.

Atentamente,

ANDRES EDUARDO VEGA ARGÜELLO
Abogado de Apoyo Oficina Asesora Jurídica ESE HUS

Requerimiento a Subsanar.pdf
146K

Mediterránea

FACILITY MANAGEMENT

S.A.S

Bucaramanga, siete (7) de abril de 2026.

CERTIFICACIÓN DE PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

Señores
Hospital Universitario de Santander Gerencia
E.S.D

OBJETO: "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"

DANIELA ESPERANZA CACERES ARISMENDY, identificada con cedula de ciudadanía No. 1.095.953.100 de Girón, en mi condición de representante legal de **MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S**, identificada con NIT 901.371.354-1, por medio de la presente, CERTIFICADO que cuento con el siguiente personal mínimo, debidamente vinculado y con formación y capacitación acorde al objeto del contrato; el personal es el siguiente:

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 CALIDAD	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	3	Auxiliares para	Experiencia de un (1) año como auxiliar

	PRODUCCIÓN		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.	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 NUTRICION PARA ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN DE DIETAS	22	Auxiliar de dietas (22)	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 (2)	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		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	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

Mediterránea

FACILITY MANAGEMENT

S.A.S

			almuerzo y 1 comida.	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		

Atentamente,

DANIELA ESPERANZA CACERES ARISMENDY
Rep. Legal: **MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S**
NIT: 901.371.354-1

Mediterránea

FACILITY MANAGEMENT

S.A.S

Bucaramanga, siete (7) de abril de 2026.

CARTA DE COMPROMISO DEL PERSONAL IDÓNEO

Señores
Hospital Universitario de Santander Gerencia
E.S.D

OBJETO: "SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN HOSPITALARIA ESPECIALIZADA PARA LOS CLIENTES INTERNOS Y EXTERNOS DE LA E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER"

DANIELA ESPERANZA CACERES ARISMENDY, identificada con cedula de ciudadanía No. 1.095.953.100 de Girón, en mi condición de representante legal de **MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S**, identificada con NIT 901.371.354-1, por medio de la presente, certifico que cuento 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.

Atentamente,

DANIELA ESPERANZA CACERES ARISMENDY
Rep. Legal: **MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S**
NIT: 901.371.354-1

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

1100-OFJ-00506-2026

Bucaramanga, 09 de abril de 2026

PARA: Nutricionista
DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNÁNDEZ
Profesional Universitario del Área de la Salud, Nutrición y Dietética de la ESE HUS

ASUNTO: SOLICITUD EVALUACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTE DE ORDEN TÉCNICO

Cordial Saludo:

Teniendo en cuenta que se está llevando a cabo proceso de selección mediante la modalidad de contratación directa, bajo el requerimiento No. 458 de 2026, 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 DEL INICIO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y PREVIO CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE EJECUCIÓN Y PERFECCIONAMIENTO HASTA EL 15 DE DICIEMBRE DE 2026,** como son la expedición del registro presupuestal y la aprobación de las garantías exigidas por parte de la oficina asesora jurídica, de manera atenta se solicita la elaboración de la **EVALUACIÓN DE LA SUBSANACIÓN DE LOS REQUISITOS HABILITANTE DE ORDEN TÉCNICO** de las ofertas presentadas por parte de la **"MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.",** de acuerdo con los requisitos solicitados en la Invitación a Presentar Propuesta de la siguiente manera:

REQUISITOS HABILITANTES DE ORDEN TÉCNICO.

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	TIPO DE FÓRMULA	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 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.	Cumple
2	Presentación de ciclos de menús: El proponente deberá entregar en presentar 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	Cumple

	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.	
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.	No Cumple
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. Notas aclaratorias: Nota 1: El oferente deberá presentar las hojas de vida de los perfiles PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN y el PROFESIONAL EN CALIDAD en las respectivas cantidades, 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 y garantizar la ejecución del presente proceso de contratación. 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.	No Cumple Aclaratoria Se validan las hojas de vida, solo de los perfiles descritos y los soportes definidos en la evaluación técnica soportados - Elisabet Rodríguez Cabrales - Yuri Tatiana Arias Maldonado - Ana Camila González Sánchez
6	El proponente deberá anexar la documentación que permita verificar su capacidad operativa y el cumplimiento de la normatividad vigente, incluyendo: a. Plan de Saneamiento Básico, con programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y salud laboral. b. Acta de inspección sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente, correspondiente al Centro de Producción de Alimentos (CPA), ya sea propio o bajo tenencia legítima (arrendamiento, comodato u otra figura equivalente) vigente durante el proceso y la ejecución del contrato. Toda la documentación deberá presentarse y estar vigente al momento de la presentación de la propuesta.	Cumple

7	El proponente deberá anexar la documentación que permita verificar su capacidad operativa y el cumplimiento de la normatividad vigente, incluyendo: a. Plan de Saneamiento Básico, con programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y salud laboral. b. Acta de inspección sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente, correspondiente al Centro de Producción de Alimentos (CPA), ya sea propio o bajo tenencia legítima (arrendamiento, comodato u otra figura equivalente) vigente durante el proceso y la ejecución del contrato. Toda la documentación deberá presentarse y estar vigente al momento de la presentación de la propuesta. NOTA: El vehículo dispuesto por el oferente para la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, deberá estar afiliado a una empresa de transporte debidamente registrada, lo cual, para la verificación de este requisito, se deberá allegar: • Cámara de comercio de la empresa de transporte a la cual se encuentra afiliado. • Rut comercio de la empresa de transporte a la cual se encuentra afiliado. Resolución expedida por el ministerio de transporte en la cual autorice la prestación del servicio de transporte.	Cumple
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.	Cumple
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.	Cumple

10	El Hospital Universitario de Santander, en la planeación de la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, y con el fin de garantizar el suministro de los diferentes tipos de dieta hospitalaria, requiere que el oferente cuente con un centro de producción con capacidad instalada suficiente para responder a la demanda histórica de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander. Dichas instalaciones deberán cumplir con la normatividad vigente Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Decreto 539 de 2014 y todas aquellas normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Es así que, el centro de producción deberá contar con una estructura física que debe tener las zonas delimitadas (área recepción de materia prima, área de vestier, área de lavado (menaje y canastillas), área de cocina caliente, área de preliminares de frutas y verduras, cuarto frío de refrigeración y congelación, y área de porcionamiento) debidamente identificadas, delimitadas y separadas; estar ubicado en el Área Metropolitana de Bucaramanga en donde se lleve a cabo la producción de comida preparada y despacho de los tiempos de Comida Caliente Transportada, en los términos de eficiencia y calidad. El centro de producción debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes. Para la acreditación del presente requisito el proponente deberá allegar junto con su oferta los siguientes documentos: • En caso que el establecimiento se encuentre en la modalidad de alianza comercial, se deberá allegar copia del contrato de alianza comercial para la preparación de alimentos, en donde contenga como mínimo el objeto del contrato, identificación del establecimiento comercial, plazo, valor, y partes del contrato, acompañado de los documentos del propietario y certificado de matrícula mercantil. • En caso de encontrarse bajo la modalidad de leasing y/o arriendo, deberá allegarse copia del contrato de leasing y/o arriendo, acompañado de los documentos del propietario y certificado de matrícula mercantil. • Acta de Inspección Sanitaria y el Certificado de Inspección Sanitaria con concepto favorable vigente (Sin Requerimiento) al momento del cierre del proceso; el	Cumple

NOTA: Los requisitos habilitantes deben ser allegados en medio magnético – USB.

Por último, se informa que la evaluación debe ser entregada a más tardar el día **09 DE ABRIL DE 2026, HASTA LAS 02:00 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,

Atentamente,

YESSICA MARQUEZ GUTIÉRREZ
Jefe Oficina Asesora Jurídica de la ESE HUS

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

Bucaramanga, Abril 9 de 2026

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

ASUNTO: RESULTADOS DE EVALUACIÓN A LA SUBSANACIÓN DE REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO

Cordial saludo,

Dando respuesta a su solicitud me permito presentar los resultados de la evaluación técnica, que tiene por proceso de selección mediante la modalidad de contratación directa, bajo el requerimiento **No. 458 de 2026**, 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**", Se evalúa en los criterios cumple o no cumple por el oferente **MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S,** identificada con **NIT 901.371.354-1**

ITEM	TIPO DE FÓRMULA	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 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.	Cumple
2	Presentación de ciclos de menús: El proponente deberá entregar en presentar 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	Cumple

	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.	
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
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. Notas aclaratorias: Nota 1: El oferente deberá presentar las hojas de vida de los perfiles PROFESIONAL DE SUPERVISIÓN y el PROFESIONAL EN CALIDAD en las respectivas cantidades, 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 y garantizar la ejecución del presente proceso de contratación. 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.	Cumple Aclaratoria Se validan las hojas de vida, solo de los perfiles descritos y los soportes definidos en la evaluación técnica soportados - Elisabet Rodríguez Cabrales - Yuri Tatiana Arias Maldonado - Ana Camila González Sánchez
6	El proponente deberá anexar la documentación que permita verificar su capacidad operativa y el cumplimiento de la normatividad vigente, incluyendo: a. Plan de Saneamiento Básico, con programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y salud laboral. b. Acta de inspección sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente, correspondiente al Centro de Producción de Alimentos (CPA), ya sea propio o bajo tenencia legítima (arrendamiento, comodato u otra figura equivalente) vigente durante el proceso y la ejecución del contrato. Toda la documentación deberá presentarse y estar vigente al momento de la presentación de la propuesta.	Cumple
7	El proponente deberá anexar la documentación que permita verificar su capacidad operativa y el cumplimiento de la normatividad vigente, incluyendo: a. Plan de Saneamiento Básico, con programas de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y salud laboral. b. Acta de inspección sanitaria con concepto favorable expedida por la autoridad competente, correspondiente al Centro de Producción de Alimentos (CPA), ya sea propio o bajo tenencia legítima (arrendamiento, comodato u otra figura equivalente) vigente durante el proceso y la ejecución del contrato.	Cumple

	Toda la documentación deberá presentarse y estar vigente al momento de la presentación de la propuesta. NOTA: El vehículo dispuesto por el oferente para la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, deberá estar afiliado a una empresa de transporte debidamente registrada, lo cual, para la verificación de este requisito, se deberá allegar: • Cámara de comercio de la empresa de transporte a la cual se encuentra afiliado. • Rut comercio de la empresa de transporte a la cual se encuentra afiliado. • Resolución expedida por el ministerio de transporte en la cual autorice la prestación del servicio de transporte.	
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.	Cumple
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.	Cumple
10	El Hospital Universitario de Santander, en la planeación de la prestación del servicio de alimentación hospitalaria, y con el fin de garantizar el suministro de los diferentes tipos de dieta hospitalaria, requiere que el oferente cuente con un centro de producción con capacidad instalada suficiente para responder a la demanda histórica de la E.S.E. Hospital Universitario de Santander. Dichas instalaciones deberán cumplir con la normatividad vigente Resolución 4445 de 1996, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Decreto 539 de 2014 y todas aquellas normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Es así que, el centro de producción deberá contar con una estructura física que debe tener las zonas delimitadas (área recepción de materia prima, área de vestier, área de lavado (menaje y canastillas), área de cocina caliente, área de preliminares de frutas y verduras, cuarto frío de refrigeración y congelación, y área de porcionamiento) debidamente identificadas, delimitadas y separadas; estar ubicado en el Área Metropolitana de Bucaramanga en donde se lleve a cabo la producción de comida preparada y despacho de los tiempos de Comida Caliente Transportada, en los términos de eficiencia y calidad. El centro de	Cumple

	producción debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes. Para la acreditación del presente requisito el proponente deberá allegar junto con su oferta los siguientes documentos: • En caso que el establecimiento se encuentre en la modalidad de alianza comercial, se deberá allegar copia del contrato de alianza comercial para la preparación de alimentos, en donde contenga como mínimo el objeto del contrato, identificación del establecimiento comercial, plazo, valor, y partes del contrato, acompañado de los documentos del propietario y certificado de matrícula mercantil. • En caso de encontrarse bajo la modalidad de leasing y/o arriendo, deberá allegarse copia del contrato de leasing y/o arriendo, acompañado de los documentos del propietario y certificado de matrícula mercantil. • Acta de Inspección Sanitaria y el Certificado de Inspección Sanitaria con concepto favorable vigente (Sin Requerimiento) al momento del cierre del proceso; el establecimiento debe encontrarse como centro de producción, servicios de alimentación y/o catering. Nota 1. Con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones del centro de producción, se realizará visita de inspección a cargo del personal evaluador del E.S.E. Hospital Universitario de Santander, en la que se verifica el cumplimiento de los requisitos de las instalaciones. En caso de que el centro de producción no cumpla con las condiciones señaladas, los oferentes sólo podrán subsanar en los plazos consagrados en el cronograma del presente proceso, para lo cual se llevará a cabo una nueva visita. cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas vigentes. Nota 2. La visita técnica se realizará en el periodo de evaluación de las propuestas. La fecha y hora de visita se indicará el mismo día del cierre del proceso mediante aviso en la plataforma SECOP II. Nota 3. No se aceptará para el presente proceso conceptos sanitarios que en el ítem "Tipo de establecimiento" describa Restaurantes, Cafetería, Panadería, frutería, comidas rápidas, comedores, depósitos de alimentos. En este sentido, solo se aceptarán conceptos a establecimientos que expresamente indique Servicios de Alimentación, Catering, Catering Industrializado, Elaboración y/o Fabricación de Comida Caliente y cualquier actividad que denote procesos de elaboración de alimentación destinada para alimentos calientes que cumplan con las características descritas anteriormente.	

El oferente **MEDITERRÁNEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S,** identificada con **NIT 901.371.354-1,** CUMPLE con lo establecido técnicamente para el objeto anteriormente señalado en la invitación.

Atentamente,

DIANA KATHERINE CHAPARRO HERNANDEZ
Profesional Universitario de Nutrición y Dietética