

INFORME PRELIMINAR DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN

REFERENCIA: PROCESO 22 DEL 19 DE AGOSTO DE 2025

OBJETO: TÉRMINOS DE CONDICIONES PARA CONTRATAR LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS UNIDADES HOSPITALARIAS Y UNIDAD MENTAL DE SAN CRISTÓBAL DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO METROSALUD, PRESTANDO EL SERVICIO DURANTE TODOS LOS DÍAS, EN FORMA PERMANENTE EN LAS INSTALACIONES DE CADA UNIDAD.

FECHA 26 DE AGOSTO DE 2025

1. PROCEDIMIENTO DE LA SELECCIÓN DIRECTA

El proceso fue publicado en la página web de la empresa en el menú de contrataciones, el día 19 de agosto de 2025 con las condiciones, especificaciones técnicas y anexos respectivos mediante la cual se invitó a NUTRISER COLOMBIA S.A.S y SALAMANCA S.A.

Las observaciones a los Términos de referencia fueron recibidas hasta el día 20 de agosto de 2025 y fueron presentadas por: NUTRISER COLOMBIA S.A.S.

Se dio respuesta a las observaciones, mediante oficio publicado en la página web de la Entidad el día el 21 de agosto de 2025.

El día 22 de agosto de 2025 a las 3:15 pm, se realizó la apertura a las propuestas conforme a condiciones dadas en los términos de referencia, tal como se detalla a continuación:

PROPONENTE	RAD	FECHA Y HORA (d/m/a)	PÓLIZA DE SERIEDAD	PROPUESTA ECONÓMICA	OBSERVACIONES
NUTRISER COLOMBIA S.A.S	R-4737	28/08/2025 1:51 PM	Póliza N°65-44- 101242043 de seguros del estado con vigencia desde el 22/08/2025 al 31/12/2025 por valor de \$ 284.000.000	\$2.818.769.299.60	ORIGINAL y COPIA EN USB

El invitado **Salamanca S.A** no presentó propuesta

Teniendo en cuenta lo dispuesto en los términos de referencia, se realiza el análisis de la propuesta presentada y radicada, en los aspectos Jurídicos, financieros y técnicos, como se describe a continuación:

Los proponentes deberán tener en cuenta en este informe, que todos los requisitos habilitantes, jurídicos, financieros y técnicos, requieren su total cumplimiento, tal como está establecido en los términos y según este informe preliminar, el oferente deberá revisar, cuáles pueden ser subsanados y cuales son insubsanables, lo cual dará lugar a inhabilitar toda la oferta.

2. VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES.

Conforme a lo establecido en los términos de referencia de este proceso, se procedió a realizar la verificación sobre la capacidad jurídica, capacidad financiera, y capacidad técnica de los oferentes, de acuerdo al cronograma del proceso de selección de conformidad con el siguiente detalle:

A. REQUISITOS DE ORDEN JURÍDICO:

Los requisitos legales de las propuestas recibidas, fueron evaluados Abogada Contratista de la Dirección de Contratación, según informes anexos de evaluación, que hacen parte del expediente, encontrando lo siguiente:

PROPONENTE	HABILITA
NUTRISER DE COLOMBIA S.A.S	SI

B. REQUISITOS DE SARLAFT

El anexo 4 Sarlaft recibido con la propuesta, fue evaluado por la Oficial de Cumplimiento de la Oficina Asesora Planeación y Desarrollo Organizacional para el Sarlaft, según informes anexos de evaluación, que hacen parte del expediente, encontrando lo siguiente:

PROPONENTE	HABILITA
NUTRISER DE COLOMBIA S.A.S	SI

C. REQUISITOS DE ORDEN FINANCIERO

Los requisitos financieros de las propuestas recibidos, fueron evaluados por el Líder de cartera y cobro coactivo, quien verifica la documentación y los indicadores de orden financiero, solicitados por la entidad en los términos y aportados por los proponentes, según informes anexos de evaluación, que hacen parte del expediente, dando como resultado lo siguiente:

PROPONENTE	HABILITA
NUTRISER DE COLOMBIA S.A.S	SI

D. REQUISITOS DE ORDEN TÉCNICO

Una vez realizada la evaluación jurídica, Sarlaft y financiera y conforme a lo establecido en los términos de referencia, según informes anexos de evaluación, que hacen parte del expediente, se verifica el cumplimiento de las condiciones, características técnicas, dando como resultado lo siguiente:

OBJETO DEL PROCESO DE SELECCIÓN: Prestación del servicio de preparación y distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados en las unidades hospitalarias y unidad mental de San Cristóbal de la empresa social del estado Metrosalud, prestando el servicio durante todos los días, en forma permanente en las instalaciones de cada unidad.

PROPONENTE: Nutrizer Colombia S.A.S

NIT: 900.084.859-4

EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES

REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	FOLIO	CUMPLE/N O CUMPLE	OBSERVACIONES
Descripción detallada de la capacidad instalada del centro de producción del proponente ubicado en la ciudad de Medellín o en el área metropolitana con capacidad para realizar la producción de alimentos y su transporte hacia la unidad hospitalaria que por alguna contingencia no pueda desarrollar el proceso de producción.	Plano de la planta física de las áreas de producción y almacenamiento, con la información de la capacidad instalada.	839-840	CUMPLE	
Copia del concepto SANITARIO FAVORABLE (del Centro de producción y bodega)	Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo almacenamiento de alimentos y bebidas, con concepto favorable. Del 20/11/2024	841-844	CUMPLE	
	Sello de concepto sanitario favorable	845	CUMPLE	
	Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo preparación de alimentos, con concepto favorable. Del 09/06/2025.	847-848	CUMPLE	
	Sello de concepto sanitario favorable	849	CUMPLE	
Certificado de libertad y tradición de propiedad y/o contrato que	Certificado de tradición con fecha del 21/08/2025	851-862	CUMPLE	

garantice el centro de producción y la bodega contratada.				
Acta de inspección de bomberos del municipio favorable, con vigencia de 1 año, de la bodega y el centro de producción presentados.	Acta de visita del cuerpo de bomberos. Certificado aprobado de seguridad del cuerpo de bomberos de Itagüí.	844-846	SUBSANAR	Se solicita adjuntar una copia del acta más legible
Plan de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Presenta Instructivo para manipulación de alimentos y prevención de la contaminación cruzada, Instructivo requisitos del personal manipulador de alimentos.			
Plan de saneamiento básico	Programa de limpieza y desinfección	865-917	CUMPLE	
	Programa de abastecimiento y control de aguas	918-933	CUMPLE	
	Programa de manejo integral de plagas	948-960	CUMPLE	
	Programa de manejo integral de residuos sólidos y líquidos	934-947	CUMPLE	
Dentro de los programas de limpieza y desinfección y de control de plagas, deberán incluirse los vehículos que se utilizarán para el transporte de materia prima y de alimentos preparados.	Procedimiento para el transporte de alimentos	3117-3127	SUBSANAR	Se solicita ampliar la información
Plan de Gestión de Calidad	Guía de limpieza y desinfección.	962-985	SUBSANAR	Se solicita presentar el plan de mantenimiento preventivo y correctivo
	Instructivo de recepción y almacenamiento de materia prima.	987-998		

	Instructivo de requisitos del manipulador de alimentos. Instructivo de temperaturas Procedimiento gestión de proveedores, contratistas y compras.	999-102 1003-1019 1937-1971		para equipos e instalaciones de los servicios de alimentación, en el que se incluya el cronograma de mantenimiento preventivo. Se solicita presentar el procedimiento de control y disposición del producto no conforme o no inocuo.
Flujograma del proceso de producción de alimentos donde especifique los puntos críticos de control y los formatos de inspección a utilizar.	Plan de control de los peligros HACCP	1020-179	CUMPLE	
Proceso de ensamble y protocolo de distribución de dietas a los pacientes.	Proceso de ensamble y protocolo de distribución de dietas a los pacientes.	1086-1093	CUMPLE	
Proceso de recolección de bandejas y vajilla en las habitaciones.	Proceso de recolección de bandejas y vajilla en las habitaciones.	1093-1094	CUMPLE	
Protocolo de análisis microbiológico mensual en cada una de las sedes, con su respectiva programación de toma de las muestras en las Unidades Hospitalarias.	Programa de muestreo microbiológico, fisicoquímico y vida útil Cronogramas microbiológicos	1217-1223 1224-1226	CUMPLE	

Proceso documentado de manejo de intoxicaciones alimentarias o Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).	Manejo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)	1232-1238	CUMPLE	
Reporte en caso de haber tenido alguna intoxicación en los últimos 5 años o certificado en caso de no haberla presentado.	Certificado firmado por la representante legal de NUTRISER Colombia en el que manifiesta que la organización no ha presentado algún tipo de intoxicación en los últimos 5 años.	1239	CUMPLE	
Planes de contingencia para daños en la planta física, equipos, menaje, daño en ascensores, desabastecimiento de insumos, infestación de plagas y roedores, control del medio ambiente, descargas eléctricas, fugas de gas, suspensión en el suministro de servicios públicos (gas, agua, energía), cierre de la planta física del servicio de alimentación y ausencias de personal, fallas en el transporte de alimentos preparados, situación de orden público, de tal manera que se garantice la continuidad y la calidad en la prestación del servicio.	Procedimiento Planes de contingencia, incluyendo las acciones a implementar en caso de presentarse las contingencias.	1240-1246	CUMPLE	

Listado de equipos que ajustará para la ejecución contractual garantizando en cada unidad hospitalaria el adecuado almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos.	Se adjunta compromiso firmado por la representante legal de la empresa, de ajustar los equipos necesarios para la ejecución del contrato. Se adjunta el listado de equipos que se ajustará para la ejecución contractual, por Unidad Hospitalaria.	1249 1250-1264	CUMPLE	
Listado de menaje a dotar para la ejecución contractual teniendo en cuenta que las camas hospitalarias reportadas son para los servicios de hospitalización y adicional se encuentran los pacientes hospitalizados en los servicios de urgencias.	Se adjunta compromiso firmado por la representante legal de la empresa, de ajustar el menaje necesario para la ejecución del contrato.	1248	SUBSANAR	Se solicita presentar el listado del menaje a dotar para cada Servicio de alimentación.
Ciclo de menú elaborado con base en la Minuta Patrón entregada por la ESE Metrosalud, y teniendo en cuenta las especificaciones técnicas descritas en los términos de condiciones (Anexo 5.2)	Se presenta ciclo de menú para las dietas estandarizadas, con base en la Minuta patrón entregada por Metrosalud	1265-1324	CUMPLE	
Listado de mínimo 2 marcas de los productos a suministrar con el número de registro sanitario en el caso que aplique, Incluyendo la verificación de la autorización comercial INVIMA la cual incluye registro, permiso o notificación	Listado de alimentos con marcas y registros sanitarios, y registros INVIMA.	1325-1487	CUMPLE	

sanitaria según aplique de acuerdo con el tipo de alimento.				
Fichas Técnicas de cada una de las marcas de alimentos, fórmulas infantiles y módulos de proteína.	Presenta las fichas técnicas de las 2 marcas de alimentos relacionadas, en varios productos adjuntan más marcas.	1489-1878	CUMPLE	Se solicita adjuntar la ficha técnica del módulo de proteína Prowhey y Proziel.
Listado de los proveedores de carnes, pollo y pescado que utilizará para la ejecución contractual, presentando las fichas técnicas de los productos cárnicos donde se evidencie los procesos de calidad y los permisos del INVIMA que tiene el proveedor, y que certifiquen que están habilitados para realizar actividades relacionadas con la cadena productiva de la carne, es decir con el sacrificio, desposte y desprese, importación y exportación, buscando garantizar la inocuidad de las carnes usadas en la ejecución del contrato. El proponente debe adjuntar el acta de visita de la Seccional de Salud con concepto sanitario favorable con fecha inferior a 1 año.	Presenta fichas técnicas y permisos INVIMA de algunos productos	1879-1925	SUBSANAR	Se solicita complementar la información de todos los proveedores de carnes presentados en el listado de marcas: Soluciones MANA, MasFinca, Bostauros, Carnes JH/Dizamar/ Fesmar, Amazonas, y proveedores de Morcilla: Bostauros, Colanta, Montefrío. Cada proveedor debe tener: ficha técnica de los productos, permisos del INVIMA, Acta de visita de la Seccional de Salud con concepto sanitario favorable.
Guía de almacenamiento de la materia prima (incluye almacenamiento en frío y en seco) teniendo en cuenta los controles	Instructivo de recepción y almacenamiento de materia prima	1926-1936	CUMPLE	

establecidos por la norma; presentar los procedimientos de la guía de almacenamiento para cumplir con la protección y calidad microbiológica, organoléptica y nutricional de los víveres, desde su ingreso al servicio de alimentación hasta el producto final. Dentro de la guía de almacenamiento se debe incluir el almacenamiento y la custodia de las muestras testigo que se disponen en congelación durante 72 horas.	Procedimiento de muestras testigo	1227-1231	SUBSANAR	Se solicita ampliar la información, incluyendo las condiciones y el tiempo de almacenamiento de las muestras testigo, específicamente para Metrosalud.
Proceso de compra y distribución a cada una de las unidades hospitalarias de Metrosalud, de la materia prima (los alimentos perecederos, no perecederos, insumos de aseo y desechables, entre otros), que utilizará para la ejecución contractual, si en su proceso centraliza la recepción de alguna materia prima deberá especificar la ubicación de su centro de acopio, anexar el acta de la última visita de inspección sanitaria realizada por la entidad territorial de salud, y describir el proceso de conservación y almacenamiento en dicho punto.	Procedimiento de gestión de proveedores, contratistas y compras. Rutero y distribución de alimentos en las Unidades Hospitalarias Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo almacenamiento de alimentos y bebidas, con concepto favorable. Del 20/11/2024	1937-1971 1972-2001 841-844	CUMPLE	

Documentación de por lo menos 4 vehículos y conductores para el transporte de materia prima : Licencia de Tránsito, Licencia de conducción C2, SOAT, Revisión Técnico-Mecánica vigente, Ficha Técnica del vehículo, Acta de inspección sanitaria con fecha inferior a 1 año (con concepto favorable), Copia de la cédula de ciudadanía (del conductor y del auxiliar), Certificado de aptitud médica (apto para manipular alimentos) tanto del conductor como del auxiliar, certificado de manipulación de alimentos del conductor y del auxiliar.	Se presenta la documentación solicitada de los vehículos, los conductores y auxiliares.	2003-2043; 2074-3011	SUBSANAR	Se solicita completar la documentación descrita en el documento verificación vehículos.
Documentación de por lo menos 4 vehículos y conductores para el transporte de alimentos preparados : Licencia de Tránsito, Licencia de conducción C2, SOAT, Revisión Técnico-Mecánica vigente, Ficha Técnica del vehículo, Acta de inspección sanitaria con fecha inferior a 1 año (con concepto favorable), Copia de la cédula de ciudadanía (del conductor y del auxiliar), Certificado de aptitud médica (apto para manipular	Se presenta la documentación solicitada de los vehículos, los conductores y auxiliares.	3013-3083	SUBSANAR	Se solicita completar la documentación descrita en el documento verificación vehículos.

alimentos) del conductor y del auxiliar, certificado de manipulación de alimentos del conductor y del auxiliar.				
Documento con la descripción de las condiciones en las que se realizará el transporte de las dietas preparadas (horarios de salida, condiciones de empaque, almacenamiento para dicho transporte, equipos o elementos a utilizar para conservar las temperaturas de los alimentos, formato de verificación del transporte, formato de entrega de dietas en la Unidad Hospitalaria o el Centro de salud, protocolo de entrega de dietas a los pacientes, datos, documentación y características de los vehículos, entre otros).	Procedimiento para el transporte de alimentos. Documentación de los vehículos	3116-3127 3013-3083	SUBSANAR	Se solicita presentar los horarios de Salida para el transporte de las dietas, formato de entrega de dietas en la Unidad Hospitalaria o el Centro de salud, protocolo de entrega de dietas a los pacientes.
Sistema de Gestión de seguridad y salud en el trabajo (SG-SST), que contenga la matriz de peligros actualizada, con los riesgos laborales a los que se encuentran expuestos los empleados de acuerdo a la normatividad vigente, soporte de inducción y capacitación en el procedimiento de reporte y	Manual del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	3128-3168	SUBSANAR	Se solicita presentar soporte de inducción y capacitación en el procedimiento de reporte y actuación en caso de accidentes de trabajo, primeros auxilios y uso de extintores, que permita anticiparse y responder

actuación en caso de accidentes de trabajo, capacitación en primeros auxilios y uso de extintores, que permita anticiparse y responder ante una posible emergencia.				ante una posible emergencia.
Autoevaluación presentada a la ARL con una calificación superior al 85%, con el fin de validar si cuenta con el adecuado sistema de GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO y con el cumplimiento establecido por la resolución 0312 de 2019.	Auto evaluación ARL con un resultado del 97,5%	3181-3187	CUMPLE	
Plan de capacitación con su respectivo cronograma anual de educación formal en aspectos tales como: inducción, sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, manipulación y preparación higiénico sanitaria de los alimentos, calidad en el servicio, desarrollo humano, Buenas prácticas de manufacturas - BPM en alimentos, protocolo de distribución de dietas, y otros temas que fomenten la capacitación técnica y la formación personal de los empleados, este plan debe incluir una duración mínima de 10 horas anuales. Cada tema debe tener objetivos, tiempo de duración, metodología, población objetivo, y	Metodología de capacitaciones Unidades Hospitalarias. Cronograma de capacitación con un tiempo total de 9.5 horas anuales.	3188-3197	SUBSANAR	Se solicita completar las horas de capacitación a 10 horas anuales. Se solicita incluir los temas: calidad en el servicio y protocolo de distribución de dietas. Se solicita especificar la población objetivo, incluyendo tanto al personal manipulador de los servicios de alimentación como a los conductores y auxiliares de los vehículos.

evidencias del aprendizaje (evaluación previa y evaluación de Conocimientos adquiridos), acta de capacitación, listado de asistencia.				
Plan de inducción de personal administrativo y operativo nuevo, el cual debe contener temas en todo lo referente a interpretación y cumplimiento de los ciclos de menú, tipos de dieta, tamaño de porciones de servida, manual de preparaciones, protocolo de ensamble, protocolo de distribución, manejo del sistema Safix, recorrido de toda la Unidad Hospitalaria y presentación ante el personal asistencial, entre otros aspectos importantes.	Plan de inducción personal administrativo y operativo con los temas a tratar.	3198-3201	CUMPLE	
Certificado de visitas de reconocimiento a los servicios de alimentación antes presentar la propuesta, elaborado por la supervisión del contrato.	Certificado de visitas de reconocimiento de los servicios de alimentación programados	3203	CUMPLE	
Anexo 5 con la propuesta económica.	Anexo 5 con la propuesta económica, se presenta el valor de las dietas estandarizadas, las porciones para las dietas ordenadas por nutrición, el valor del transporte de dietas hacia la Unidad Hospitalaria Buenos Aires y el Centro de Salud Santo Domingo, por	3244-3249	CUMPLE	

	un valor total para los 3.4 meses del contrato de \$2.818.769.299,6			
VALORES AGREGADOS				
REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	FOLIO	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1. Valor agregado si el proponente cuenta concepto sanitario favorable de planta de producción con calificación superior al 96% de cumplimiento.	1. Concepto sanitario favorable 100% del 09/06/2025.	1. 3207	10 PUNTOS	
2. Valor agregado si el proponente cuenta con certificación en Sistemas de Gestión de calidad u otras certificaciones.	2. Certificado Good Manufacturing Practice (GMP). Certificado HACCP. Certificado NORSOK S-WA-006:2020. Certificado de responsabilidad social Corporación Fenalco.	2. 3208-3213		
3. Autoevaluación presentada a la ARL con una calificación superior al 85%, con el fin de validar si cuenta con el adecuado sistema de GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO y con el cumplimiento establecido por la resolución 0312 de 2019.	3. Autoevaluación de la ARL Sura del 97,5%.	3. 3214-3225		
4. Certificación por parte de su respectiva ARL con nivel de riesgo Bajo de acuerdo a su índice de accidentalidad	4. Certificado de la ARL de riesgo bajo de acuerdo a su índice de accidentalidad.	4. 3225		

APOYO INDUSTRIA NACIONAL: De conformidad con lo consagrado en el Artículo 2 de la Ley 816 de 2003, se asignará el respectivo puntaje a los proponentes que acrediten, mediante certificación suscrita por el representante legal, que su propuesta oferta bienes o servicios de origen nacional	Certificación de apoyo a la industria nacional por la representante legal de la Empresa. Certificado de existencia y representación legal de Cámara de comercio.	3228 3229-3237	10 PUNTOS	
Trabajadores con discapacidad: Este puntaje se otorgará de acuerdo con los requisitos, contemplados en el Artículo 2.2.1.2.4.2.6. del Decreto 392 de 2018 Este requisito se acreditará anexando el certificado expedido por el Ministerio de Trabajo, el cual deberá estar vigente a la fecha de cierre de esta Invitación.	Certificado firmado por la representante legal de la empresa. Certificado de vinculación de trabajadores con discapacidad expedido por el Ministerio de trabajo con fecha del 26/03/2025	3240 3241-3242	10 puntos	

Placa	Licencia de tránsito	Licencia de conducción <u>C2</u>	Soat	Revisión Tecno-mecánica	Ficha técnica	Inspección sanitaria favorable	Copia cédula conductor	Certificado médico conductor	Carnet de manipulación del conductor	Copia cédula auxiliar	Certificado médico auxiliar	Carnet de manipulación del auxiliar	Capacidad vehículo (kilos)	Observaciones
NSP895	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	1525	Se solicita adjuntar acta de inspección sanitaria del vehículo, copia de la cédula del auxiliar legibles; se solicita adjuntar la copia de la cédula del conductor
TSH708	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	1500	Se solicita adjuntar el SOAT vigente

														del vehículo
ESP6 80	CUM PLE	CUMPL E	CUM PLE	CUMPL E	CUM PLE	CUMPL E	CUMPL E	NO CUMPL E	CUMPLE	CUM PLE	CUMPL E	CUMPLE	2380	Se solicita adjuntar certificado médico del conductor vigente
GTX6 22	CUM PLE	CUMPL E	CUM PLE	CUMPL E	CUM PLE	NO CUMPL E	CUMPL E	CUMPL E	CUMPLE	CUM PLE	CUMPL E	CUMPLE	1758	Se solicita adjuntar acta de inspección sanitaria del vehículo legible
JRR6 92	CUM PLE	NO CUMPL E	NO CUM PLE	CUMPL E	CUM PLE	NO CUMPL E	CUMPL E	CUMPL E	NO CUMPLE	NO CUM PLE	CUMPL E	CUMPLE	1634	Algunos document os no son legibles: Se solicita adjuntar completa y legible el acta de inspección sanitaria

													del vehículo vigente; se solicita adjuntar copia del SOAT vigente legible. Se solicita adjuntar licencia de conducció n y carnet de manipulac ión de alimentos legibles del conductor . Se solicita adjuntar copia de cédula del auxiliar legible
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

LKN9 22	CUM PLE	CUMPL E	CUM PLE	CUMPL E	CUM PLE	NO CUMPL E	CUMPL E	CUMPL E	CUMPLE	CUM PLE	CUMPL E	CUMPLE	1520	Se solicita adjuntar acta de inspección sanitaria vigente del vehículo legible y completa
TOR6 43	CUM PLE	NO CUMPL E	CUM PLE	CUMPL E	CUM PLE	CUMPL E	CUMPL E	NO CUMPL E	CUMPLE	CUM PLE	CUMPL E	CUMPLE	1753	Se solicita adjuntar licencia de conducció n vigente para servicio público y copia del certificado médico legible del conductor
SNT8 99	CUM PLE	CUMPL E	CUM PLE	CUMPL E	CUM PLE	CUMPL E	CUMPL E	CUMPL E	CUMPLE	NO CUM PLE	CUMPL E	CUMPLE	1300	Se solicita adjuntar copia de la cédula del auxiliar

3. CALIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS

En cumplimiento de lo descrito en los términos de referencia, solo se consideran para calificación las propuestas que hayan acreditado el cumplimiento de las condiciones habilitantes de capacidad jurídica, mínimas de experiencia, requisitos técnicos mínimos, de capacidad financiera y que hayan presentado la totalidad de la documentación exigida.

4. TRASLADO DE LA EVALUACION.

Una vez realizada la verificación de los requisitos habilitantes, se da traslado de la evaluación preliminar, la cual se pone a disposición de los proponentes a fin de que presenten las **observaciones que consideren pertinentes** y para que **puedan subsanar** la información respectiva que se indica en este informe, si a ello hay lugar sin que con ello se otorgue la posibilidad de mejorar sus propuestas, tal como lo indica el numeral 29 de los términos de referencia, por escrito radicado en el Centro Administración Documental de Metrosalud, ubicado en la Carrera 50 No. 44-27, piso 1, **Hasta el 27 de AGOSTO de 2025 hasta las 02.00 P.m.**

El presente informe se publica en la página web de Metrosalud el día veintiséis (26) de agosto de 2025.

Original firmado

ESPERANZA PEÑARANDA PINEDA

Director Operativo de Contratación