

INFORME PRELIMINAR DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN

REFERENCIA: PROCESO 10 DEL 19 DE MARZO DE 2026

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 25 DE MARZO DE 2026

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 marzo de 2026 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 marzo de 2026 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 20 de marzo de 2026.

El día 24 de marzo de 2025 a las 8:15 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-1531	24/03/2026 7:58 am	520-47-994000056118 de Aseguradora Solidaria con vigencia desde el 24/03/2026 al 24/08/2026 por valor de \$ 266.429.762.70	\$2.664.101.732	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: Nutriser Colombia S.A.S			NIT: 900.084.859-4	
EVALUACIÓN DE REQUISITOS TÉCNICOS HABILITANTES				
REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	FOLIO	CUMPLE/ NO CUMPLE	OBSERVACIONES
Descripción detallada de la capacidad instalada del centro de producción del proponente ubicado en la ciudad de	Plano de la planta física de las áreas de producción y almacenamiento, con la	172	CUMPLE	

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.	información de la capacidad instalada.			
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 18/11/2025	174-177	CUMPLE	
	Sello de concepto sanitario favorable del 18/11/2025	178	CUMPLE	
	Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo preparación de alimentos, con concepto favorable. Del 18/11/2025	179-182	CUMPLE	
	Sello de concepto sanitario favorable	183	CUMPLE	
Certificado de libertad y tradición de propiedad y/o contrato que garantice el centro de producción y la bodega contratada.	Certificado de tradición con fecha del 23/02/2026.	184-197	CUMPLE	
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. Sello de cumplimiento emitido por el cuerpo de bomberos voluntarios de Itagüí emitido el 23/03/2026. Certificado aprobado de seguridad del cuerpo de bomberos de Itagüí del 23/02/2026.	198-200	NO CUMPLE	Se solicita adjuntar el acta de visita del cuerpo de bomberos.
Plan de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Presenta Instructivo para manipulación de alimentos y prevención de la contaminación cruzada, Instructivo personal manipulador de alimentos.	201-219	CUMPLE	
Plan de saneamiento básico	Programa de limpieza y desinfección, fichas técnicas de los productos.	369-511	CUMPLE	
	Programa de abastecimiento y control de aguas	536-555	CUMPLE	
	Programa de manejo integral de plagas	556-592	CUMPLE	
	Programa de manejo integral de residuos sólidos y líquidos	519-535	CUMPLE	
Dentro de los programas de limpieza y desinfección y de control de plagas, deberán	Procedimiento para el transporte de alimentos	512-518	CUMPLE	

incluirse los vehículos que se utilizarán para el transporte de materia prima y de alimentos preparados.				
Plan de Gestión de Calidad	Instructivo de recepción y almacenamiento de materia prima. Instructivo de temperaturas Procedimiento gestión de proveedores, contratistas y compras. Procedimiento mantenimiento preventivo y correctivo para equipos e instalaciones. Procedimiento, control y disposición producto no conforme o no inocuo.	220-250 251-258 259-280 281-293 294-301	CUMPLE	
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	302-354	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.	355-366	CUMPLE	
Proceso de recolección de bandejas y vajilla en las habitaciones.	Proceso de recolección de bandejas y vajilla en las habitaciones.	366	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.	Protocolo de análisis microbiológico. Cronogramas microbiológicos. Instructivo para determinar la vida útil.	593-661 662-665	CUMPLE	
Proceso documentado de manejo de intoxicaciones alimentarias o Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).	Manejo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)	666-672	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.	673-674	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	Procedimiento Planes de contingencia, incluyendo las acciones a implementar en caso de presentarse las contingencias.	675-679	CUMPLE	

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.				
Compromiso de cumplimiento del 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.	680-681 682-698	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.	699-702	CUMPLE	
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	711-768	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 sanitaria según aplique de acuerdo con el tipo de alimento.	Listado de alimentos con marcas y registros sanitarios, y registros INVIMA.	703-710 USB parte 4 y 5	NO CUMPLE	Se solicita presentar otra marca de leche de soya, (se presenta la misma ficha técnica con nombres diferentes). Se solicita presentar otra marca de fécula de maíz (se presenta la misma ficha técnica con nombres diferentes). Se solicita presentar por separado el cereal infantil Nestum, ya que

				se reportó dentro de las leches de fórmulas infantiles. También se solicita presentar otra marca para ajustar las 2 solicitadas.
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.	USB parte 4 y 5, página 190-486	NO CUMPLE	Se presentaron fichas técnicas de marcas de fórmulas infantiles que no fueron reportadas en el listado de marcas, se solicita completar dicho listado. Se solicita presentar las fichas técnicas de las marcas que se deben completar (leche de soya, fécula de maíz, el cereal infantil).
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 inspección sanitaria con concepto sanitario favorable vigente.	Presenta fichas técnicas, permisos INVIMA, y actas de inspección sanitaria vigentes	USB parte 5: página 488-564	NO CUMPLE	Cárnicos Boss Tauros no cumple: acta de inspección sanitaria de INVIMA del 3, 4 y 5 de marzo de 2025 con concepto aceptable con requerimientos (83,78%). Másfinca: Acta de inspección sanitaria INVIMA del 27-28-29 de enero de 2025 con concepto favorable con requerimientos (81,27%). Listo el Pollo: visita 15 y 16 de mayo 2025 con concepto favorable con requerimientos (89,77%).

				Dizamar: visita el 9-10-11/09/2024 con concepto favorable con requerimientos (89,96%) El Mar alimentos S.A.S. presentan acta incompleta (solo con el concepto en el que no se puede visualizar bien el porcentaje de calificación), se solicita presentar el acta completa y legible. Fresmar: presentar acta de inspección sanitaria de INVIMA.
Guía de almacenamiento de la materia prima (incluye almacenamiento en frío y en seco) teniendo en cuenta los controles 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.	Instructivo de recepción y almacenamiento de materia prima Procedimiento de muestras testigo	769-781 594-599 666-672 782-787	CUMPLE	
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	Procedimiento de gestión de proveedores, contratistas y compras. Rutero y distribución de alimentos en las Unidades Hospitalarias.	788-797 798-803	NO CUMPLE	Presentan el rutero. Sin embargo, falta presentar el procedimiento de distribución de materia prima. Se solicita aclarar si en su proceso centraliza la recepción de alguna materia prima en su centro de

conservación y almacenamiento en dicho punto.				acopio, en caso de respuesta positiva, presentar Acta de inspección sanitaria.
Documentación de por lo menos 4 vehículos y conductores para el transporte de materia prima : Licencia de Tránsito, Licencia de conducción C1 o C2 (de acuerdo al tipo de vehículo), 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.	929-1117	NO CUMPLE	Se solicita aclarar en la ficha técnica cuáles vehículos serán destinados a transportar materia prima y cuáles a transportar alimentación preparada.
Documentación de por lo menos 4 vehículos y conductores para el transporte de alimentos preparados : Licencia de Tránsito, Licencia de conducción C1 o C2 (de acuerdo al tipo de vehículo), 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) del conductor y del auxiliar, certificado de manipulación de alimentos del conductor y del auxiliar.	Se presenta la documentación solicitada de los vehículos, los conductores y auxiliares.	929-1117	NO CUMPLE	Se solicita aclarar cuáles vehículos serán destinados a transportar materia prima y cuáles a transportar alimentación preparada. Los auxiliares de los vehículos de alimentación preparada deben ser los auxiliares de dieta, ya que son los responsables de entregar la alimentación a los pacientes (si son varios auxiliares para cada vehículo por los cambios de turno, se deben presentar los documentos de todos).
Requisito técnico solicitado: Documento con la descripción de las condiciones en las que se realizará el transporte de las dietas preparadas (horarios de	Procedimiento para el transporte de alimentos preparados.	No se entrega	NO CUMPLE	No se presenta la documentación solicitada, se solicita presentar

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).	Rutero de entrega de dietas preparadas	819-821		un documento enfocado solamente en las condiciones en las que se realizará el transporte de las dietas preparadas, tal como se describe en el requisito técnico solicitado.
	Logística de distribución- rutas de distribución de dietas preparadas- Horarios de salida, tiempos de recorrido.	842-846		
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.	Manual del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo	847-879	NO CUMPLE	Se solicita presentar la matriz de peligros legible (la información presentada es bastante pequeña y no se logra identificar la información: folios 873-879)
	Matriz de peligros	873-879		
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 del 23/12/2025 con un resultado del 100%	880-894	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 evidencias del aprendizaje (evaluación previa y evaluación de conocimientos adquiridos), acta de capacitación, listado de asistencia.	Plan de capacitación al personal manipulador de alimentos.	896-917	CUMPLE	
	Cronograma de capacitación al personal.	913-915		
Plan de inducción de personal administrativo y operativo	Plan de inducción personal administrativo y	919-928	NO CUMPLE	Presentaron la misma

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.	operativo con los temas a tratar.			documentación del plan de capacitación. Se solicita presentar el plan de inducción de personal administrativo y operativo nuevo.
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 Manrique, Buenos Aires y el Centro de Salud Santo Domingo, por un valor total para los 2,9 meses del contrato de \$2.664.101.732,00	160-169	CUMPLE	Se presenta propuesta por valor total de \$2.664.101.732,00
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 con enfoque de riesgo en almacenamiento del 94,49% del 18/11/2025.	112-116	7,5 PUNTOS (DE 10)	Se solicita presentar el concepto sanitario favorable con enfoque de riesgo en planta de producción (preparación de alimentos), ya que esta es la que se solicita para asignar el valor agregado.
2. Valor agregado si el proponente cuenta con certificación en Sistemas de Gestión de calidad u otras certificaciones.	2. ISO 90001:2015. ISO 45001:2018.	117-121		
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 100% con fecha de generación del 23/12/2025.	122-136		
4. Certificación por parte de su respectiva ARL con nivel de	4. Certificado de la ARL de riesgo bajo de acuerdo a su índice de accidentalidad.	137-138		

riesgo Bajo de acuerdo a su índice de accidentalidad.				
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 firmado por la representante legal de la Empresa. Certificado de existencia y representación legal de Cámara de comercio.	139-150	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 09/02/2026	153-155	10 puntos	

EVALUACIÓN VEHÍCULOS - NUTRISER COLOMBIA S.A.S																
No	CARGA A TRANSPORTAR	Placa	Licencia de tránsito	Licencia de conducción	Soat	Revisión Técnica mecánica	Ficha técnica	Inspección sanitaria	Copia cédula conductor	Certificado médico	Carnet de manipulación	Copia cédula auxiliar	Certificado médico auxiliar	Carnet de manipulación	Capacidad vehículo (kilos)	Observaciones
1	NO SE ESPECIFICA EL TIPO DE VEHÍCULO	NNL354	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	2340	Modelo 2024- Técnico mecánica N/A, licencia C2
2		NLX438	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICA	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	1800	Modelo 2025- Técnico mecánica N/A, Licencia C1
3		UFV677	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	2600	Modelo 2006, presentan certificado de mantenimiento del equipo de refrigeración del vehículo de enero de 2026, Licencia C2
4		WLX782	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	1975	Modelo 2016, Licencia C2
1	NO SE ESPECIFICA EL TIPO DE VEHÍCULO	WCQ318	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	480	Modelo 2015, Licencia C2
2		TPL453	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	3000	Modelo 2000, Licencia C2

3	TRL193	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	1370	Modelo 2014, Licencia C2
4	TEK162	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	2300	Modelo 2013, Licencia C1

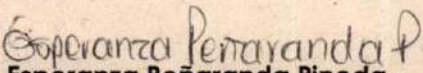
3. CALIFICACIÓN DE LAS PROPUESTAS

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 26 de marzo de 2026 hasta las 10:00 am**

El presente informe se publica en la página web de Metrosalud el día veinticinco (25) de marzo de 2026.


Esperanza Peñaranda Pineda
Directora operativa de Contratación
E.S.E. Metrosalud

	Nombre	Firma	Fecha
Proyectó	Paola Andrea Bustamante J- Profesional Especializado - Contratación		MARZO 2026