

INFORME FINAL DE VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES Y EVALUACIÓN

REFERENCIA: PROCESO 36 DEL 15 DE OCTUBRE 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 21 DE OCTUBRE DE 2026

1. PROCEDIMIENTO DE LA INVITACION

El proceso fue publicado en la página web de la empresa en el menú de contrataciones, el día 15 de octubre 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 condiciones fueron recibidas hasta el día 16 de octubre 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 16 de octubre de 2026.

El día 19 de octubre de 2026 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-5654	19/10/2026 7:13 am	No. 65-44-101252778 Expedia por Seguros del Estado el 16/10/2026 por un valor de \$223.650.000 y vigencia hasta el 19/03/2027	\$2.236.358.168.36	ORIGINAL y COPIA EN USB

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

Teniendo en cuenta lo dispuesto en los términos de condiciones, se realizó el análisis de las propuestas presentadas y radicadas, en los aspectos jurídicos y técnicos y se dio traslado del informe a los proponentes para la subsanación de requisitos y realizar observaciones hasta el miércoles 21 de octubre de 2026 hasta las 09:00 am obteniendo lo siguiente:

PROPONENTE	OBSERVACIONES AL INFORME PRELIMINAR		OBSERVACIONES
	SI	NO	
NUTRISER COLOMBIA S.A.S		X	

2. VERIFICACIÓN DE REQUISITOS HABILITANTES.

Conforme a lo establecido en los términos de condiciones 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 por Abogada Contratista de la Dirección de Contratación, según informes anexos de evaluación, que hacen parte del expediente, encontrando lo siguiente:

PROPUESTA	RAZON SOCIAL	CONDICIONES JURIDICAS		RAZONES POR LAS CUALES NO CUMPLE CONDICION JURIDICA
		CUMPLE	NO CUMPLE	
1	NUTRISER COLOMBIA S.A.S	x		

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:

PROPUESTA	RAZON SOCIAL	CONDICIONES DEL SARLAFT		RAZONES POR LAS CUALES NO CUMPLE CONDICION DEL SARLAFT
		CUMPLE	NO CUMPLE	
1	NUTRISER COLOMBIA S.A.S	x		

RESULTADO VERIFICACIÓN JURIDICA	
PROPONENTE	HABILITA
NUTRISER COLOMBIA S.A.S	HABILITADO

C. REQUISITOS DE ORDEN FINANCIERO

Los requisitos financieros de las propuestas recibidos, fueron evaluados por el Líder de contabilidad, 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:

PROPUESTA	RAZON SOCIAL	CONDICIONES FINANCIERAS		INDICADORES
		CUMPLE	NO CUMPLE	
1	NUTRISER COLOMBIA S.A.S	x		LIQUIDEZ: 2.92 CAPACIDAD DE ENDEUDAMIENTO: 53% CAPITAL DE TRABAJO: 65.389.793.872

RESULTADO VERIFICACIÓN FINANCIERA	
PROPONENTE	HABILITA
NUTRISER COLOMBIA S.A.S	HABILITA

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/ NO CUMPLE	OBSERVACIONES
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.	USB - componente técnico 1. Ciclo menú	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 Manrique, Buenos Aires y el Centro de Salud Santo Domingo, por un valor total para los 2,37 meses del contrato de \$ 2.236.358.168,36	USB - componente técnico 2. Anexo 5	CUMPLE	Se presenta propuesta por valor total de \$ 2.236.358.168,36
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.	USB - componente técnico 3. Capacidad instalada	CUMPLE	
Copia del concepto SANITARIO FAVORABLE (del Centro de producción y bodega) Si el ente de control emitió concepto favorable condicionado se deben adjuntar los planes de mejora de todos los puntos que presentaron incumplimiento con las respectivas evidencias.	Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo almacenamiento de alimentos y bebidas, con concepto favorable (95,49%). Del 20/02/2026	USB - componente técnico 4. Conceptos sanitarios	CUMPLE	
	Sello de concepto sanitario favorable del 20/02/2026.			
	Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo preparación de alimentos, con concepto favorable (98%). Del 31/03/2026.			
	Sello de concepto sanitario favorable del 31/03/2026.			
Certificado de libertad y tradición de propiedad y/o	Certificado de libertad de la bodega y el	USB - componente	CUMPLE	

contrato que garantice el centro de producción y la bodega contratada.	Centro de producción con fecha del 08/09/2026.	técnico 5. Certificado libertad y tradición		
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 de bodega del 14/04/2026, y de Centro de producción del 23/02/2026. Sello de cumplimiento emitido por el cuerpo de bomberos voluntarios de Itagüí de bodega del 13/04/2026 y de Centro de producción del 23/02/2026. Certificado aprobado de seguridad del cuerpo de bomberos de Itagüí de bodega del 14/04/2026 y de Centro de producción del 23/02/2026.	USB - componente técnico 6. Inspección bomberos	CUMPLE	
Procedimiento de gestión en la administración del talento humano que asignaría a la E.S.E Metrosalud.	Presenta el procedimiento del talento humano para todo el personal que se contrata en la Empresa.	USB - componente técnico 7. Procedimiento o gestión talento	CUMPLE	
Plan de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Presenta Instructivo para manipulación de alimentos y prevención de la contaminación cruzada, Instructivo personal manipulador de alimentos.	USB - componente técnico 8. Plan Buenas prácticas Manufactura BPM	CUMPLE	
Plan de saneamiento básico	Programa de limpieza y desinfección, fichas técnicas de los productos.	USB - componente técnico 10. Plan de saneamiento básico	CUMPLE	
	Programa de abastecimiento y control de aguas		CUMPLE	
	Programa de manejo integral de plagas		CUMPLE	
	Programa de manejo integral de residuos sólidos y líquidos		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.	USB - componente técnico 10. Plan de saneamiento básico	CUMPLE	
Plan de Gestión de Calidad	Instructivo de recepción y almacenamiento de materia prima. Instructivo de temperaturas.	USB - componente técnico 9. Plan de Gestión de calidad.	CUMPLE	

	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.			
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 con los respectivos flujogramas de procesos.	USB - componente técnico 11. Flujograma del proceso de producción	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.	USB - componente técnico 12. Proceso de ensamble y distribución	CUMPLE	
Proceso de recolección de bandejas y vajilla en las habitaciones.	Proceso de recolección de bandejas y vajilla en las habitaciones.	USB - componente técnico 13. Proceso de recolección de bandejas y vajilla	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.	USB - componente técnico 14. Protocolo de análisis microbiológicos	CUMPLE	
Proceso documentado de manejo de intoxicaciones alimentarias o Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).	Manejo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).	USB - componente técnico 15. Manejo intoxicaciones alimentarias	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.	USB - componente técnico 16. Reporte en caso de intoxicaciones	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	Procedimiento Planes de contingencia, incluyendo las acciones a implementar en caso de presentarse las contingencias.	USB - componente técnico 17. Planes de contingencia	CUMPLE	

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.	USB - componente técnico 18. Compromiso listado de equipos	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.	USB - componente técnico 19. Listado menaje	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.	USB - componente técnico 20. Listado marcas materias primas	CUMPLE	
Fichas Técnicas de cada una de las marcas de alimentos, fórmulas infantiles y módulos de proteína.	Presenta las fichas técnicas de las marcas de alimentos relacionadas.	USB - componente técnico 21. Fichas técnicas	CUMPLE	
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	Presenta fichas técnicas, permisos INVIMA, y actas de inspección sanitaria vigentes	USB - componente técnico 22. Listado proveedores carnes, pollo, pescado	CUMPLE	Inversiones MSG3 SAS acta del 30 y 31/01/2025 Favorable con requerimiento 85,37%, con plan de mejora. Mas Finca acta del 15/04/2026 Favorable con requerimientos 86,68%, presentaron plan de mejora. Cárnicos Qué gusto S.A.S. fecha visita

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. En caso de que algún proveedor de carnes tenga concepto favorable con requerimientos y de que los puntos con incumplimiento no comprometan la inocuidad del producto, deberá presentar el plan de mejora ejecutado desde la fecha de emisión del concepto hasta la actualidad con las respectivas evidencias.				09,10,11/02/2026: 90,35% Favorable con requerimientos, presentan plan de mejora acorde a los hallazgos de la visita. Comercializador a Del Rio y del Mar: Acta del 22/04/2026 Favorable 85%. Acta inspección Comercializador a Fresmar 29/08/2025 Favorable 90,85%.
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	USB - componente técnico 23. Guía almacenamiento materia prima	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 conservación y almacenamiento en dicho punto.	Procedimiento de gestión de proveedores, contratistas y compras. Rutero y distribución de materia prima en las Unidades Hospitalarias. Acta de inspección de la bodega en la que se centraliza el almacenamiento y la distribución de materia prima.	USB - componente técnico 24. Proceso de compra y distribución	CUMPLE	

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.	USB - componente técnico 25. Vehículos para transporte de materia prima	CUMPLE	
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.	USB - componente técnico 26. Vehículos para transporte de alimentos preparados	CUMPLE	
Requisito técnico solicitado: 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 preparados. Rutero de entrega de dietas preparadas Logística de distribución- rutas de distribución de dietas preparadas-Horarios de salida, tiempos de recorrido.	USB - componente técnico 27. Descripción de las condiciones de transporte	CUMPLE	
Sistema de Gestión de seguridad y salud en el	Manual del sistema de gestión de la	USB - componente	CUMPLE	

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.	seguridad y salud en el trabajo Matriz de peligros	técnico 28. Sistema de seguridad y salud en el trabajo		
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 100%	USB - componente técnico 29. Autoevaluación ARL	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. Cronograma de capacitación al personal.	USB - componente técnico 30. Plan de capacitación	CUMPLE	
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.	USB - componente técnico 31. Plan de inducción	CUMPLE	
VALORES AGREGADOS				
REQUISITO TÉCNICO SOLICITADO	REQUISITO PRESENTADO	FOLIO	OBSERVACIONES	

1. Valor agregado si el proponente cuenta concepto sanitario favorable de planta de producción con calificación superior al 96% de cumplimiento. 2. Valor agregado si el proponente cuenta con certificación en Sistemas de Gestión de calidad u otras certificaciones. 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. 4. Certificación por parte de su respectiva ARL con nivel de riesgo Bajo de acuerdo a su índice de accidentalidad.	1. Concepto sanitario favorable con enfoque de riesgo en preparación de alimentos del 98% del 31/03/2026. 2. ISO 90001:2015. ISO 45001:2018. Certificado BPM Industria Alimentaria. Certificado HACCP. NORSOK SWA006: 2020 3. Autoevaluación de la ARL Sura del 100% con fecha de generación del 23/12/2025. 4. Certificado del 16/10/2026 de la ARL de riesgo bajo de acuerdo a su índice de accidentalidad entre enero y septiembre de 2026.	USB - Carpeta "Ponderable" - Valores agregados - Concepto sanitario USB - Carpeta "Ponderable" - Valores agregados - Certificación es USB - Carpeta "Ponderable" - Valores agregados - Autoevaluación ARL. USB - Carpeta "Ponderable" - Valores agregados - CERT ARL.	
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 del 09/10/2026.	USB - Carpeta "Ponderable" - Apoyo a Industria Nacional	
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 06/08/2026.	USB - Carpeta "Ponderable" - Trabajadores con discapacidad	

No	CARGA A TRANSPORTAR	Placa	Licencia de tránsito	Licencia de conducción	Soat	Revisión Técnico	Ficha técnica	Inspección sanitaria	Copia cédula conductor	Certificado médico	Carnet de manipulación del	Copia cédula auxiliar	Certificado médico	Carnet de manipulación del auxiliar	Capacidad vehículo	Observaciones
1	MATERIAS PRIMAS	SV O120	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	2140	
2		JY W829	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	1600	
3		TSR 766	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	2300	
4		NM M502	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	NO APLICABLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	2370	
1	ALIMENTACIÓN PREPARADA	JKY 708	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	780	Adjuntan documentos de 3 auxiliares de dieta
2		EXX 744	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	600	Adjuntan documentos de 3 auxiliares de dieta
3		JYM 805	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	830	Adjuntan documentos de 3 auxiliares de dieta
4		ESQ 936	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	CUMPLE	550	Adjuntan documentos de 4 auxiliares de dieta

RESULTADO VERIFICACIÓN TÉCNICA	
PROPONENTE	HABILITA
NUTRISER COLOMBIA S.A.S	HABILITADO

3. PROPUESTA ECONÓMICA

Después de validar ítems y formulas aritméticas no se encuentran errores en las propuesta económica presentadas.

RESULTADO VERIFICACIÓN PROPUESTA ECONOMICA	
PROPONENTE	HABILITA
NUTRISER COLOMBIA S.A.S	HABILITADO

4. RESULTADOS CONSOLIDADOS DE LAS EVALUACIONES

PROPONENTE	JURIDICA	FINANCIERA	TECNICA	RESULTADO
NUTRISER COLOMBIA S.A.S	HABILITADO	HABILITADO	HABILITADO	HABILITADO

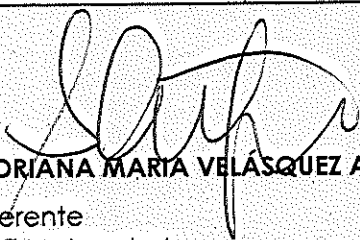
5. RESULTADO:

PROPONENTE	PROPUESTA ECONOMICA
NUTRISER COLOMBIA S.A.S	\$2.236.358.168.36

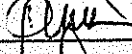
6. RECOMENDACIÓN AL ORDENADOR DEL GASTO

Después del tiempo de verificación, el Comité de Recomendaciones y Adjudicaciones, según Acta número 52, de octubre 21 de 2026, recomienda al ordenador del gasto adjudicar el proceso al proponente NUTRISER DE COLOMBIA S.A.S., quien fue habilitado y se encuentra dentro del presupuesto asignado, según los valores que se detallan a continuación.

PROPONENTE	objeto	VIGENCIA	VALOR TOTAL INCLUIDO IVA
NUTRISER COLOMBIA S.A.S	PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS EN LAS UNIDADES HOSPITALARIAS Y LA 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	22 DE OCTUBRE AL 31 DE DICIEMBRE DE 2026	\$2.236.358.168.36



ADRIANA MARIA VELÁSQUEZ ARANGO
 Gerente
 ESE Metrosalud

	Nombre	Firma	Fecha
Proyectó:	Paola Andrea Bustamante J- Abogado contratista		21/10/2026
Revisó	María del Pilar Duque Loaiza- Subgerente Red de Servicios		
Revisó:	Esperanza Peñaranda Pineda- Directora Operativa de Contratación		
Los arriba firmantes declaramos que hemos revisado el documento y lo encontramos ajustado a las normas y disposiciones legales vigentes, por lo tanto, bajo nuestra responsabilidad lo presentamos para firma			