

AUDIENCIA DE ACLARACIONES CONVOCATORIA PÚBLICA PARA PRESTAR EL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

ACTA DE AUDIENCIA

Siendo las 2:00 p.m., del día 09 de enero de 2018, los proponentes interesados firmantes según el Anexo N°1, se presentaron en la Dirección Administrativa, cuarto piso del Edificio el Sacatín, con el objeto de precisar el contenido y aclarar las inquietudes presentadas respecto a los términos de referencia de la prestación del servicio de preparación y distribución de alimentos a los pacientes hospitalizados en las Unidades hospitalarias y el Centro de Salud Santo Domingo, de la Empresa Social del Estado Metrosalud, prestando el servicio durante todos los días, en forma permanente en las instalaciones de cada Unidad.

Por parte de METROSALUD asistió a la audiencia Olga Cecilia Mejía Jaramillo, Directora administrativa, Liliana Aristizabal Nutricionista y Hugo Hoyos Garcia Nutricionistas de la E.S.E. Metrosalud y Vanessa Jiménez Zapata profesional Universitaria de la Dirección Administrativa.

Se realiza una explicación sobre la claridad que deben tener al momento de elaborar la propuesta teniendo en cuenta los requisitos establecidos en los términos de referencia, anexas toda la documentación e información solicitada con los plazos y características allí descritos, con el fin de evitar presentar propuestas incompletas que conllevarían a subsanar requisitos que pueden presentarse en debida forma desde la presentación inicial.

Se solicita a los proponentes asistentes a la audiencia, que formulen las inquietudes o aclaraciones, indicando su nombre completo, el nombre de la empresa y su respectiva pregunta, a las cuales se procede a dar respuesta y si es del caso se realizara la Acta respectiva, tal como se describe a continuación:

**LILINA MARIA CASTRILLON VELEZ
LA COCINA DE LUIS S.A.S.**

1. Revisar en la página web el anexo N° 5 Experiencia, ya que no se deja abrir el archivo.

Respuesta: Se revisara y habilitara el Anexo N°5 Experiencia.

2. Los términos incluyen un menú de 14 días para dieta normal, los demás menús se construyen con base en esta minuta patrón

Respuesta: Estos deben derivarse de la minuta patrón normal y su aporte nutricional.

LUZ ADRIANA AGUDELO
SALAMANCA S.A.

1. Especificar el valor promedio de servicios públicos por unidad de hospitalización (gas, energía, telefonía, internet, residuos, energía, acueducto y alcantarillado)

Respuesta: Cada cocina cuenta con su propio contador de servicios públicos independiente a la unidad hospitalaria, actualmente el promedio de los servicios públicos mensual es de VEINTIOCHO MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M.L. (\$28.800.000).

2. Informar el valor de arrendamiento para el año 2018 para cada unidad de Hospitalización

Respuesta: El valor del canon de arrendamiento para la vigencia 2018 esta descrito en el anexo N°10, el cual ha sido modificado y quedara como se publica en la Adenda N°2.

3. Solicitamos listado de equipos propiedad de Metrosalud disponible por cada unidad de hospitalización con sus respectivas especificaciones y que incluya equipos de frío, carro termos, auxiliares y equipos de cómputo con el estado de los mismos

Respuesta: Los equipos disponibles en cada unidad serán conocidos por cada oferente durante las visitas realizadas previas a la presentación de sus ofertas, además una vez se adjudique el contrato se hará una entrega mediante acta de entrega e inventario en el que se incluirá cada equipo y el estado de los mismos.

4. Especificar la existencia de trampas de grasa por cada unidad hospitalaria y el responsable del mantenimiento

Respuesta: Cada unidad hospitalaria cuenta con las trampas de grasa y su mantenimiento está incluido como una de las obligaciones del contratista durante la ejecución del contrato.

5. Informar el número promedio de consumos de cada tipo de dietas mensual y por cada unidad de hospitalización.

Respuesta: Se complementará los datos necesarios en el anexo 7 para la respectiva propuesta económica, cabe anotar que no todas las dietas solicitadas tienen el estimativo de servicios dado que son dietas nuevas que se implementarán en el año 2018

6. ¿Aclarar si el transporte de alimentación a las unidades de Santo Domingo y unidad Mental, en qué tipo de vehículo debe hacerse?

Respuesta: Para la Unidad Mental de San Cristóbal es necesario uno o 2 carritos transportadores manuales que una persona pueda manipular fácilmente para el transporte de dichos alimentos, cumpliendo las normas de higiene e inocuidad.

Para el CS Santo Domingo se debe realizar en moto con una caja especial que transporte los alimentos conservando su temperatura, higiene e inocuidad.

7. Indicar si es posible entregar cuando sea adjudicado el contrato la minuta patrón con los requisitos descritos en el formato de estudios previos "MINUTA PATRON"

Respuesta: Se ajustó el anexo número 8 indicando todas las minutas patrón solicitadas en la presente invitación.

8. Especificar el menaje propiedad Metrosalud incluyendo Loza, cubiertos, utensilios de cocina, bandejas y demás elementos para la prestación del servicio.

Respuesta: Para la prestación del servicio de alimentación la ESE Metrosalud no hará entrega de menaje, será cada contratista el encargado de proveer el menaje necesario para la adecuada prestación del servicio.

9. Enumerar los equipos propiedad del contratista actual, que se requieren para la ejecución del servicio.

Respuesta: En la visita a cada centro de atención se dispondrá del inventario de los equipos de Metrosalud y cada proponente verificará los demás equipos necesarios para la prestación del servicio.

10. Teniendo en cuenta la necesidad de realizar la visita técnica a cada uno de los puntos de atención y los documentos requeridos y para estructurar nuestra propuesta económica.

Respuesta: Se amplía el plazo para la presentación de las ofertas hasta el próximo 19 de enero de 2018 hasta las 11:00 a.m., esta modificación al cronograma se realiza mediante adenda N°2.

**JAIRO SANCHEZ MORENO
ALIMSO CATERING SERVICES**

1. Favor confirmar el plazo establecido para la ejecución del contrato, toda vez, que en el numeral 11 de los términos de referencia - Plazo de ejecución, establecen que el mismo tiene vigencia hasta el 30 de septiembre de 2018, pero en formato correspondiente al anexo 7 - propuesta económica, relacionan como fecha para hacer los cálculos del valor total del contrato el mes de diciembre de 2018.

Respuesta: Se aclara que el plazo para la ejecución del contrato es como está definido en los términos de referencia numeral 11, es decir, hasta el **30 de septiembre de 2018**. El anexo N°7 será modificado mediante adenda N°2, corrigiendo el plazo.

2. Favor revisar la numeración de los anexos colocados en la página de METROSALUD, como parte de los documentos de la convocatoria, ay que algunos no concuerdan con la numeración indicada en el punto No. 15 - Contenido de la Invitación, de los términos de referencia.

Respuesta: Se ajusta el numeral 15 de los términos de referencia, como se describe a continuación y se modificará mediante Adenda N°2.

15. CONTENIDO DE LA INVITACIÓN

El material que se publicará será:

1. Términos de referencia
 2. Anexo N° 1. Carta de Presentación de la propuesta
 3. Anexo N° 2. Declaración Juramentada
 4. Anexo N° 3. Certificado Anticorrupción
 5. Anexo N° 4. Formato conocimiento persona jurídica STARLAFT (Anexo N°4)
 6. Anexo N°4.1 Formato conocimiento persona natural STARLAFT (Anexo N°4)
 7. Anexo N°5. Certificados de experiencia
 8. Anexo N° 6. Capacidad financiera
 9. Anexo N° 7 y 7.1. Valor de la propuesta económica
 10. Anexo N° 8. Minutas patrón
 11. Anexo N° 9. Formula Desarrollada
 12. Anexo N°10. Arrendamientos
 13. Anexo N° 11. Minuta del contrato
3. En relación con el anexo en donde se describe el valor correspondiente a los arriendos por concepto de uso de instalaciones y de equipos, favor aclarar:

En el cuadro describen los años 2016 y 2017, pero no hace referencia al año 2018

Sírvanse revisar, en el último cuadro de este anexo, el porcentaje del incremento correspondiente al IPC, ya se están colocando el 5,9% cuyo factor corresponde al aumento al salario mínimo legal para el año 2018, mientras que el IPC fue del 4,09%.

En ese mismo cuadro, favor revisar la base que están tomando para aplicar el IVA del 19%, en razón a que el respectivo valor, viene del dato del costo total del arriendo de año 2017, IVA incluido, es decir que están contemplando el cargo de IVA de manera duplicada.

Respuesta: Se ajustan los valores descritos en el Anexo N°10 Arrendamientos, se hará referencia al año 2018, se realiza el incremento del IPC para la vigencia 2018, es decir 4.09% y se verifica el IVA, el anexo definitivo queda como se publica en la adenda N°2.

4. Según lo requerido en el formato del anexo 7 - Propuesta Económica, para poder proyectar el valor a proponer del contrato, se necesita conocer el número de servicios mensuales que METOSALUD estima para cada tipo de dieta que conforma este anexo. Favor proporcionar esta información.

Respuesta: Se complementará los datos necesarios en el anexo 7 para la respectiva propuesta económica, cabe anotar que no todas las dietas solicitadas tienen el estimativo de servicios dado que son dietas nuevas que se implementarán en el año 2018

5. En las especificaciones técnicas, para la minuta patrón pediátrico de niños de 6 a 9 meses, se establece que, para este grupo de población, se debe proporcionar leche de iniciación. Favor confirmar esta especificación, en razón a que, para niños de esta edad, lo usual es proporcionar leche de continuación.

Respuesta: Se verificó en el anexo de las minutas pediátricas y se realizó el cambio correspondiente a leche de continuación.

6. En las especificaciones técnicas, para la minuta patrón pediátrica 1 (P1), se establece una porción de proteico de 20 Gr. en crudo. Favor confirmar esta especificación, en razón a que, para este grupo de niños, por nutrición se debe entregar una porción de 20 Gr. en cocción.

Respuesta: Se verificó en el anexo de las minutas pediátricas y se realizó el cambio correspondiente a 20 gramos en cocido de cárnico para este grupo de edad.

7. En relación con las derivaciones establecidas en las minutas patrón, para la Gastroclisis, se establece cuatro tipos de preparaciones para esta dieta, así: Normal, Hiposódica, Hipoglucida e Hiposódica - hipoglucida. Teniendo en cuenta, que, dentro de los componentes de esta dieta, ninguno contiene sal, incluyendo la cuajada, en este caso, aplicaría solo dos tipos de Gastroclisis: La normal y la Hipoglucida. Favor confirmar, si la apreciación manifestada por nuestra parte es aceptada por METROSALUD.

Respuesta: Se acepta la solicitud y se establece las minutas para las gastroclisis en el anexo número 8

INDIRA LEON
Independiente

1. Se solicita rectificar el número de los anexos ya que no coinciden cuando se abre el archivo.

No existe anexo 5.

Existen dos anexos 7 y 7.1 uno corresponde a la propuesta económica y el otro a las minutas patrón.

En los términos de referencia se menciona las minutas patrón como anexo 8.

Respuesta: Se revisara y habilitara el Anexo N°5 Experiencia, los anexos N°7 y 7.1 hacen referencia al valor de la propuesta económica y el anexo N°8 a la minuta patrón, estos tres últimos anexos fueron modificados y quedarán como se publica con esta Adenda.

2. Numeral 12 "VISITA AL SITIO DE LA UNIDAD HOSPITALARIA". Teniendo en cuenta que la audiencia de aclaraciones es el 9 de enero y que la entrega de la propuesta es el 11 de enero de 2018, se solicita aclarar en qué momento se realizaría las visitas teniendo en cuenta que de ellas depende definiciones para el costo de la ración.

Respuesta: De común acuerdo entre los asistentes se programa la visita a las unidades hospitalarias de la siguiente manera, aclarando que podrán asistir empresas que no hayan participado en la audiencia de aclaraciones, toda vez que no es obligatoria para la presentación de ofertas.

Enero 11 de 2018: La visita comenzara en la Unidad de Castilla a las 7:00 a.m. e incluirá las siguientes unidades:

UH Doce de Octubre
UH Nuevo Occidente
UH San Cristóbal
UH San Javier

Enero 12 de 2018: La visita comenzara en la Unidad de Santa Cruz a las 7:00 a.m. e incluirá las siguientes unidades:

UH Manrique
UH Belén
UH San Antonio de Prado

3. En el numeral 20 "CONDICIONES REQUERIDAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO" ITEM "MINUTA PATRON" párrafo 4 solicitan los análisis nutricionales de dietas combinadas.

Se solicita retirar los análisis nutricionales de las gastroclisis ya que en anexo 8 no se cuenta con la minutas patrón.

Respuesta: Se realizaron los ajustes en el anexo 8 incluyendo las minutas de las gastroclisis, en tanto deben ser realizados los respectivos análisis nutricionales.

Se solicita retirar los análisis nutricionales de las dieta combinadas ya que en anexo 8 no se cuenta con la minutas patrón.

Respuesta: Se realizaron los ajustes en el anexo 8 incluyendo las minutas de las dietas combinadas, en tanto deben ser realizados los respectivos análisis nutricionales.

Para el caso de las derivaciones, cuyo único cambio es la restricción en la adición de sal (blanda hiposódica, líquida completa hiposódica, no lácteo hiposódica, hipograsa hiposódica, hipoproteica hiposódica), solicitamos de manera respetuosa sean retiradas como requisito de la presentación de la oferta, teniendo en cuenta que el archivo diseñado para el análisis nutricional no contiene el alimento sal para realizar el análisis nutricional por tanto no se tendría un patrón de referencia para comparar la cantidad

de sodio con otro tipo de dieta, por tanto esta restricción no modifica el análisis nutricional de la derivación inicial.

Respuesta: Se acepta la solicitud, frente al tema de la sal ya que dicho alimento no está presente en las minutas para su análisis, sin embargo, se debe tener en cuenta que este tipo de dieta es para pacientes hospitalizados con patologías asociadas, por ende es responsabilidad del contratista tener en cuenta la elección de los alimentos bajos en sodio para la elaboración del menú.

En este mismo ítem definen una combinación de dietas cuyo cambio principal es la consistencia de los alimentos Blanda hiposódica, blanda hipoglúcida, solicitamos de manera respetuosa sean retiradas como requisito de la presentación de la oferta, teniendo en cuenta que el cambio de consistencia no modifica el análisis nutricional de la derivación inicial.

Respuesta: Se acepta la solicitud, sin embargo se debe tener en cuenta que debe corresponder a la derivación de la dieta base es decir hipoglucida e hiposodica.

Dietas terapéuticas adultos y pediátricas (página 26) de los términos de referencia establecen que las dietas que no se encuentren contempladas dentro de las minutas patrón del anexo 8 serán solo solicitadas por prescripción del nutricionista. Siendo así se solicita de manera respetuosa sean retiradas como requisito de la presentación de la oferta.

Respuesta: Las dietas solicitadas por los nutricionistas de la red generalmente se ajustan a las dietas contempladas en el contrato, sin embargo en casos especiales se hacen variaciones en cuanto a tamaño y cantidad de las porciones, estas dietas se pagarán por alimento solicitado teniendo en cuenta la cotización por adiciones del anexo número 7.1

4. Se solicita aclarar cuantas porciones de leguminosa se pueden ofrecer a la semana.

Respuesta: En la audiencia se aclaró que se darán 2 veces en semana las leguminosas, en las cuales 1 de ellas será frijoles y la otra podrá ser garbanzo, lenteja, blanquillos.

5. Para el análisis nutricional de todas las dietas se solicita aclarar si se deben analizar todos los macro y micro nutrientes presentados en el anexo "formula desarrollada" o son los que están estipulados en la estandarización de recetas.

recipiente de suministro; temperatura de consumo y analisis nutricional que debe incluir las calorías, los macronutrientes con las especificaciones de grasa saturada, mono insaturada, poli-insaturada y colesterol, los minerales sodio, potasio y la fibra cruda y dietaria.

Respuesta: Se debe realizar el análisis nutricional completo

6. Teniendo en cuenta que la Resolución 2674 de 2013 hace exigible al personal manipulador de alimentos un Plan de Capacitación, no es posible que la entidad haga exigible un carnet de manipulación que acredite la realización del curso de manipulación de alimentos.

Por lo anterior, la exigencia realizada al contratista seleccionado contemplada en el numeral 20.1 RECURSO HUMANO debe ser eliminada debiendo la entidad sujetarse durante la ejecución del contrato a la verificación del plan de capacitación sin exigir más documentos que los exigidos en la normatividad vigente.

Respuesta: En necesario tener el curso básico de manipulación de alimentos para todo el personal y su debida certificación.

7. Se solicita comedidamente a la entidad publicar el Anexo No 5 a efectos de que sea exigible dentro de los documentos a presentar en la propuesta por parte de los oferentes.

De no ser publicado el anexo solicitado, se solicita comedidamente ajustar el numeral 15 de los términos de referencia y eliminar la exigencia realizada en el numeral 23.3 de los mismos y solamente verificar la presentación de las certificaciones de experiencia exigidas.

Respuesta: Como se aclara en la primera observación, este anexo será habilitado para el diligenciamiento de los oferentes y continuará haciendo parte del proceso.

8. El numeral 20 de los términos de referencia señala con relación al Mantenimiento de Equipos e Infraestructura y Equipos e Instalaciones que tanto el mantenimiento correctivo como preventivo estarán a cargo del contratista seleccionado.

De acuerdo a lo anterior y como quiera que se realizará un acta o inventario de los equipos que existen en el servicio de alimentos previamente a la iniciación del contrato, es necesario hacer especial precisión en los términos de referencia y que se aclare mediante adenda lo siguiente:

Que con el inventario se determinará que equipos se encuentran en funcionamiento y cuales no a efectos de que el contratista responda y entregue los mismos en el estado en que los recibió.

Que los equipos que actualmente se encuentran en desuso debido a la terminación de su vida útil, la imposibilidad, dificultad o el elevado costo en su reparación o cualquier otra razón; no le sea exigible al contratista a la terminación del contrato en condiciones de funcionamiento.

Esta misma observación se hace extensiva a la parte final de la obligación No 5 del numeral 21 de los términos de referencia, la cual le impone al contratista la responsabilidad en el mantenimiento correctivo del inventario recibido.

La anterior observación además de ser coherente con el equilibrio financiero del contrato tiene especial soporte en el objeto contractual y la necesidad que la entidad pretende satisfacer, la cual no es otra que la prestación del servicio para la preparación y distribución de alimentos a pacientes hospitalizados y no el mantenimiento correctivo y preventivo de equipos propiedad de la entidad.

Respuesta: Al momento de hacer entrega física de las cocinas se realizara un inventario y acta de entrega en la que se describen con claridad y precisión los bienes y equipos que lo conforman, sus hojas de vida y el estado en que se encuentren, aclarándose que todos estarán en funcionamiento para la prestación del servicio.

9. El numeral 23.2.DOCUMENTOS HABILITANTES FINANCIEROS señala como exigencia para el indicador de endeudamiento un porcentaje por oferente igual o inferior al 70%.

Teniendo en cuenta la dinámica del sector y el impacto que este indicador representa en la ejecución de un contrato de más de tres mil millones de pesos, se solicita a la entidad ajustar la exigencia realizada con el fin que se exija un índice por oferente interesado igual o inferior al 50%.

Lo anterior se soporta en el anterior argumento aunado a que de continuar con la exigencia actual se estaría incurriendo en un riesgo demasiado alto por parte de la entidad al permitirse la ejecución de oferentes que tienen más de la mitad del capital de la empresa en manos de los acreedores.

Respetuosamente solicitamos sea acogida de manera especial la presente observación en aras de disminuir los riesgos contractuales a cargo de la entidad.

Respuesta: No se acoge la observación de modificar el endeudamiento y quedara como se estableció en los términos iniciales, es decir, igual o inferior al 70%.

10. El numeral 23.3 DOCUMENTOS HABILITANTES DE LA EXPERIENCIA exige:

"Las certificaciones deberán tener máximo un mes de expedición"

Se solicita comedidamente a la entidad que manifieste el sentido de lo que quiso decir, pues tal como está redactado el texto se interpreta que a efectos de acreditar experiencia solamente pueden participar aquellos oferentes que hayan tramitado sus certificaciones desde el 11 de diciembre de 2017 hasta el 11 de enero de 2018 a

sabiendas que la convocatoria fue publicada el día miércoles 3 de enero de 2018, es decir, en plena época de vacaciones y faltando tan solo escasos seis (6) días para el cierre de la convocatoria.

Lo anterior materializa una abierta trasgresión a los principios de la función pública y al principio de objetividad y pluralidad en la contratación pública a los cuales debe ceñirse la entidad aun cuando su sistema de contratación este amparado por el Acuerdo 252 de 2014. Por lo anterior se solicita de manera respetuosa a la entidad que ELIMINE dicho requisito a fin de que se permitan certificaciones expedidas en cualquier momento siempre que se ajusten a los demás requisitos exigidos, ya que de no eliminar esta restricción a la pluralidad de oferentes se generará una suspicaz reacción en aquellos interesados que cumpliendo con todos los requisitos para participar encontramos la puerta cerrada por no haber logrado la expedición de certificaciones dentro de los seis (6) días existentes entre la apertura y el cierre del proceso.

Respuesta: Se modificará el numeral 23.3 de los Términos de referencia, DOCUMENTOS HABILITANTES DE LA EXPERIENCIA, aceptando certificaciones expedidas entre el 01 de enero de 2015 y el cierre del proceso, es decir, 19 de enero de 2018 e incluyendo y valorando los contratos en ejecución de forma proporcional, quedando como se publica en la Adenda N°2.

11. El numeral 23.3 DOCUMENTOS HABILITANTES DE LA EXPERIENCIA exige:

"No se tendrá en cuenta la experiencia diferente a la solicitada y tampoco la experiencia de los contratos en ejecución a la fecha de corte definida."

Se solicita comedidamente a la entidad que manifieste el sentido de lo que quiso decir, pues tal como está redactado el texto se interpreta que a efectos de acreditar experiencia solamente se tendrán en cuenta las certificaciones contractuales de aquellos contratos firmados a partir del 1 de enero del 2015 y hasta el cierre de la presente convocatoria, es decir, hasta el 11 de enero de 2018. Por lo tanto, existe una absoluta contradicción que genera la necesidad de eliminar o ajustar el siguiente párrafo del mismo numeral 23.3 que señala lo siguiente:

Se entenderá por aceptada, la ejecución de contratos cuyo objeto principal sea el definido en los presentes términos de referencia, ejecutado o en ejecución a satisfacción del contratante respectivo, en cuyo desarrollo no se causó o ha causado, a la fecha de cierre del presente proceso de selección, ningún tipo de sanción por incumplimiento del contratista, derivados del incumplimiento de las obligaciones contenidas en el contrato respectivo, los cuales pueden haber sido impuestas directamente por la entidad contratante, ya sea pública o privada o por terceros, ni se ha hecho efectiva, durante la vigencia del contrato o con posterioridad a su terminación, ninguno de los amparos de la garantía única. El proponente debe tener en cuenta que la información a suministrar, está amparada bajo el juramento sobre veracidad contenido en la carta de presentación de la propuesta.

Nótese como del párrafo traído se está abriendo la oportunidad para que también se presenten contratos en ejecución, lo cual no es coherente con lo exigido en los requisitos

puntuales que deben contener las certificaciones de experiencia y traen consigo una particularidad a favor de oferentes que actualmente tienen vínculos con el objeto contractual que la entidad ha salido a contratar mediante la presente convocatoria pública.

Respuesta: Solicitud que fue acogida y su modificación queda como se estableció en la adenda N°2.

12. Se solicita a la entidad que defina criterios objetivos para la definición de los empates que se puedan llegar a presentar pues no es posible que se acuda como segundo criterio a elegir el proponente que haya radicado primero la propuesta en la entidad. Al respecto Colombia Compra Eficiente y el Estatuto de Contratación Pública han definido otros requisitos que han sido acogidos por entidades como la Secretaría de Transparencia y así evitar el favorecimiento subjetivo a oferentes. Dichos criterios obedecen a reglas objetivas o prerrogativas a favor de MIPYMES o de empresas que tengan vinculado dentro de su planta de empleados a un equivalente no inferior al 10% de personal en condiciones de discapacidad.

Respuesta: Se modifica el numeral 30 de los términos de referencia, CRITERIOS DE DESEMPATE, el cual quedara como se establece en la Adenda N°2.

Se hace una última recomendación a todos los proponentes asistentes, para que revisen toda la información, haciendo un chequeo de todos los requisitos exigidos en este proceso para evitar ser inhabilitados.

LILIANA ARISTIZABAL GÓMEZ
Nutricionista

Vanessa Jiménez Zapata

VANESSA JIMÉNEZ ZAPATA
Profesional Universitaria

Olga Cecilia Mejía Jaramillo

OLGA CECILIA MEJÍA JARAMILLO
Directora Administrativa

DIRECCION ADMINISTRATIVA
ASISTENTES A LA AUDIENCIA DE ACLARACIONES ENERO 09 DE 2018
CONVOCATORIA PÚBLICA PARA CONTRATAR EL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y
DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

ANEXO 1

Nombres y Apellidos: INDIRA LEON

Empresa (Razón Social): TRUODEPENDIENTE

Firma: Indira L.P.

Email: indira.pascob@hotmail.com

Nombres y Apellidos: JAIRO SANCHEZ MORENO

Empresa (Razón Social): ALANZO CATERING SERVICIOS

Firma: Jefal

Email: (Ja) DIRECTOR.MEDALLA@ALANZO.COM

Nombres y Apellidos:

Liliana María Castrillón Vélez

Empresa (Razón Social):

La Cocino de Luis S.A.S.

Firma:

Liliana Castrillón

Email:

liliana.castrillon@hotmail.com

Nombres y Apellidos:

Luz Adriana Agudelo O.

Empresa (Razón Social):

Salamanca S.A

Firma:

Luz

Email:

luzagu@Salamanca.com.co

Nombres y Apellidos:

Hugo H. Hoyos García

Empresa (Razón Social):

Metrosalud

Firma:

Hugo Hoyos

Email:

hughoyosgarcia@gmail.com