

**AUDIENCIA DE ACLARACIONES DE LA SELECCIÓN DIRECTA PARA CONTRATAR
EL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS
A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS**

ACTA DE AUDIENCIA

Siendo las 10:00 a.m., del día 10 de diciembre 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, Unidad Mental de San Cristóbal 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 Vanessa Jimenez 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, anexar 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 Adenda respectiva, tal como se describe a continuación:

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

1. Las porción de fruta establecida en el almuerzo de la minuta patrón estaba contemplada en otra bebida o para complementar la ensalada.

Respuesta: La porción de fruta se contempla como complemento a todo el plato y se sirve en porción individual o mezclado con la ensalada.

2. Cuál es el volumen de las sopas y las bebidas

Respuesta: todos los volúmenes de las bebidas son 200 cc y para las sopas 240cc.

3. Es necesario presentar todos los ciclos de menú de las dietas terapéuticas

Respuesta: Se deben presentar todos los ciclos de las dietas descritas en los términos de acuerdo a su ciclo de minuta.

4. Los postres pediátricos y de adultos deben ser todos caseros

Respuesta: Los postres pediátricos deben ser todos caseros y los de adultos caseros y comerciales teniendo en cuenta que los comerciales tiene un gramaje establecido en la lista de intercambios.

5. Existe un inventario de equipos o se realizara una visita para determinar el plan de mantenimiento

Respuesta: En este momento la empresa contratista cuenta con el inventario y plan de mantenimiento de los equipos en cada sede, sin embargo teniendo en cuenta el corto tiempo para la elaboración de las propuestas se realizara una visita con la empresa LA COCINA DE LUIS el día de mañana 11 de diciembre de 2018 a partir de las 10: 00a.m. por las unidades de producción que el invitado solicite en compañía de nutricionistas de la red.

JAIRO SANCHEZ MORENO
ALIMSO CATERING SERVICES

1. Aclarar los gramos que se requieren en crudo para que la preparación de los cárnicos en cocido sea de 45 gr.

Respuesta: Se dará claridad mediante Adenda N°1.

2. Corregir el numeral del anexo de los documentos financieros.

Respuesta: Se dará claridad mediante Adenda N°1.

3. Se solicita dar claridad frente a lo relacionado con el transporte idóneo solicitado en los términos para la alimentación de Centro de Salud Santo Domingo y Unidad de Salud Mental.

Respuesta: Debido a la dinámica de los servicios y el bajo flujo de pacientes en estas sedes no es necesario disponer de carro transportador, sin embargo se debe garantizar el cumplimiento de la norma respecto a control de temperatura, calidad higiénica sanitaria y preservación del producto final.

Sin embargo dentro de las propuestas deberán indicar con claridad cómo se realizara el transporte de los alimentos a estas dos sedes, para evidenciar el cumplimiento de la normatividad.

4. Para la adjudicación del contrato se tendrá en cuenta la oferta económica del anexo N°7, sin incluir el anexo de las adiciones?

Respuesta: Así es, solo se tendrá en cuenta el anexo N°7, no se dará puntaje para la adjudicación las adiciones.

5. El programa de control de calidad deberá presentarse con la propuesta o se le exigirá a la empresa que se adjudique el contrato

Respuesta: Como lo indica los términos de referencia el programa de control de calidad la presenta el oferte, es decir, se anexa a la propuesta.

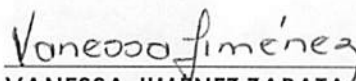
Se hace una última recomendación a todos los proponentes asistentes, para que revisen toda la información, haciendo un chequeo de todos los requisitos financieros y jurídicos exigidos en este proceso para evitar ser inhabilitados.



LILIANA ARISTIZABAL GÓMEZ
Nutricionista



OLGA CECILIA MEJÍA JARAMILLO
Directora Administrativa



VANESSA JIMÉNEZ ZAPATA
Profesional Universitaria

DIRECCION ADMINISTRATIVA
ASISTENTES A LA AUDIENCIA DE ACLARACIONES DICIEMBRE 10 DE 2018

EL SERVICIO DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS
A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS

ANEXO 1

Nombres y Apellidos:

José Gustavo Duque P

Empresa (Razón Social):

La Cocina de Luis SAS

Firma:



Email:

lacocinadeluis@hotmail.com

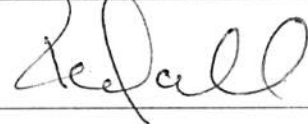
Nombres y Apellidos:

Jairo Sánchez Moreno

Empresa (Razón Social):

Alimso CATERING SERVICES

Firma:



Email:

Director. Medellin@Alimso.com

Nombres y Apellidos:

Empresa (Razón Social):

Firma:

Email: