ADENDA N° 01 AL PROCESO DE SELECCIÓN DE LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-003-2025-HOMIL CUYO OBJETO ES: "PRESTACION DE SERVICIOS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL".

EL SUBDIRECTOR DEL SECTOR DEFENSA – SUBDIRECTOR ADMINISTRATIVO DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL

En uso de las facultades legales y reglamentarias y en especial las que le confiere la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, Resolución N°002 del 02 de enero de 2024, Resolución Nº1642 del 22 de diciembre de 2023- Acta de posesión Nº007 del 03 de enero de 2024 y Resolución N°1415 del 25 de octubre de 2023 "Por medio de la cual se hacen unas delegaciones y se dictan otras disposiciones", y

CONSIDERACIONES

Que el día 24 de abril de 2025 de conformidad con lo estipulado en el artículo 2.2.1.1.1.7.1 del Decreto 1082 de 2015, se realizó la publicación de los Estudios y documentos definitivos, el aviso de convocatoria del proceso de **LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-003-2025-HOMIL CUYO OBJETO ES: "PRESTACION DE SERVICIOS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL".**, en el Sistema Electrónico para la Contratación Pública www.colombiacompra.gov.co— SECOP II, con el propósito de suministrar a los interesados la información necesaria para realizar sugerencias y observaciones.

Que durante el término para presentar observaciones a los estudios definitivos del proceso de selección, se recibieron observaciones por parte de la empresa **SOLUCIONES Y LOGISTICA** y **SARUPETROL S.A.S.**, las cuales fueron verificadas por los comités estructuradores y se emitió respuesta a través del Formulario Nº02 de Observaciones y Respuestas.

Que teniendo en cuenta las observaciones realizadas por el proveedor **SARUPETROL SAS**, y de acuerdo a lo verificado por el comité técnico y jurídico estructurador se hace necesario realizar modificaciones al ANEXO No 1 TÉCNICO (CUMPLIMINETO DE CONDICIONES TÉCNICAS) y al documento ANEXO PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVO.

Por consiguiente y de acuerdo con el artículo 25 de la Ley 80 de 1993, el cual indica: *(...) En las normas de selección y en los pliegos de condiciones o términos de referencia para la escogencia de contratistas, se cumplirán y establecerán los procedimientos y etapas estrictamente necesarios para asegurar la selección objetiva de la propuesta más favorable. Para este propósito, se señalarán términos preclusivos y perentorios para las diferentes etapas de la selección y las autoridades darán impulso oficioso a las actuaciones* (…)

Así mismo, lo dispuesto en el artículo 29 de la Ley 80 de 1993, así: (…) *Es objetiva la selección en la cual la escogencia se hace al ofrecimiento más favorable a la entidad y a los fines que ella busca, sin tener en consideración factores de afecto o de interés y, en general, cualquier clase de motivación subjetiva. Ofrecimiento más favorable es aquel que, teniendo en cuenta los factores de escogencia, tales como cumplimiento, experiencia, organización,*

Hospital Militar Central
Dirección: Transversal 3C No. 49 - 02, Bogotá D.C., Colombia
Conmutador: (+57) 601 348 6868

equipos, plazo, precio y la ponderación precisa, detallada y concreta de los mismos, contenida en los pliegos de condiciones o términos de referencia o en el análisis previo a la suscripción del contrato, si se trata de contratación directa, resulta ser el más ventajoso para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos, sólo alguno de ellos, el más bajo precio o el plazo ofrecido. El menor plazo que se ofrezca inferior al solicitado en los pliegos, no será objeto de evaluación (…)

Por lo anterior y de conformidad con el artículo 2.2.1.1.2.2.1, del Decreto 1082 de 2015, el cual establece: (…) *La Entidad Estatal puede modificar los pliegos de condiciones a través de Adendas expedidas antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas* (…), se proceden a realizar modificaciones al Estudio Previo del Proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía Nº SA-012-2024-HOMIL, así:

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFIQUESE PARCIALMENTE del ANEXO No 1 TÉCNICO (CUMPLIMINETO DE CONDICIONES TÉCNICAS) el numeral 1.1.9 **HIPOGRASA (SG)**, el cual en adelante quedara de la siguiente forma:

(…)

1.1.9. HIPOGRASA (SG)

TIPO DE COMIDA	***COMPOSICIÓN***	***CLASE DE ALIMENTO***	***UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA***
DESAYUNO	*Fruta*	*Entera o picada*	*100 g*
	Bebida con leche descremada	*Café o té o colada de fécula de maíz o avena o cacao en leche descremada.*	*200 c.c.*
	Alimento proteico	*Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro*	*60 g*
		Huevo tibio o cocido o revuelto o perico o omelette o	*Tipo AA 100 - 120g (2 unidades)*
		Caldo de papa con carne o pollo magro (60 gr de proteína)	*200 c.c.*
	Farináceo	*1 pan* *2 tostadas*	*60 g* *30 g c/u*
		2 arepas	*30 g c/u*
	Energético	*Mermelada individual*	*15 g*
	Agua	*Industrializada*	*1 botella 600ml*
NUEVES	*Fruta*	*Entera o picada*	*100 g*
ALMUERZO	*Sopa*	*Cereal o tubérculo o verdura*	*200cc*
	Alimento proteico	*Carne de res o cerdo o pollo sin piel o pescado sin piel*	*125 g*
	Farináceo I	*Arroz*	*90 g*
	Farináceo II	*Papa o yuca o pasta o plátano*	*100 g*
	Verdura	*Cruda o cocida*	*90 g*
	Bebida en agua	*Jugo de fruta*	*200 c.c.*
	Postre	*Dulce de fruta*	*60 g*
ONCES	*Fruta*	*Entera o picada*	*100 g*

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
COMIDA	Fruta	Entera o picada	100 g
	Sopa o crema	Cereal o tubérculo o verdura, sin leche	200cc
	Alimento proteico	Carne de res o cerdo o pollo sin piel o pescado sin piel	125 g
	Farináceo	Arroz, pasta o papa o yuca o plátano	90 g 100 g
	Verdura	Cruda o cocida	90 g
	Bebida en agua	Jugo de fruta	200 c.c.
	Postre	Dulce de fruta	40 g

(…)

ARTÍCULO SEGUNDO: MODIFIQUESE PARCIALMENTE del ANEXO No 1 TÉCNICO (CUMPLIMINETO DE CONDICIONES TÉCNICAS) el numeral **1.1.13 NORMAL TODO COCIDO (NTC) – (TC)**, el cual en adelante quedara de la siguiente forma:

(…)

1.1.13 NORMAL TODO COCIDO (NTC) – (TC)

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
DESAYUNO	Fruta	Con corteza gruesa	100 g
	Bebida con leche descremada	Colada de fécula de maíz o avena o chocolate o café o té o leche o cacao en leche.	200 c.c.
	Alimento proteico	Huevo tibio o cocido o revuelto o perico o omelette	Tipo AA 100 - 120g (2 unidades)
		Caldo de papa con carne o pollo (60 gr de proteína) o	200cc
		Queso pasteurizado blanco semigraso o semimagro en preparación asado	60 g
	Farináceo	1 pan 2 tostadas o	60 g 30 g c/u
		1 arepa de maíz.	60 g
	Energético	Mermelada individual	15 g
	Agua	Industrializada	1 botella 600ml
NUEVES	Bebida	Jugo de fruta en agua cocida o yogurt sin probióticos	200 c.c.
	Acompañante	Producto de panadería o pastelería no industrializado.	50 g
ALMUERZO	Fruta	Fruta de baja carga bacteriana	100 g
	Sopa o crema sin lácteos	Con cereal o tubérculo o verdura	200 c.c.
	Alimento proteico	Carne o pollo o cerdo o pescado	125 g
	Farináceo I	Arroz	90 g

Hospital Militar Central
Dirección: Transversal 3C No. 49 - 02, Bogotá D.C., Colombia
Conmutador: (+57) 601 348 6868

TIPO DE COMIDA	COMPOSICIÓN	CLASE DE ALIMENTO	UNIDAD DE MEDIDA MÍNIMA EXIGIDA
	Farináceo II	*Papa o yuca o pasta o plátano*	*100 g*
	Verdura	*Cocida*	*90 g*
	Bebida	*Jugo de fruta en agua cocida*	*200 c.c.*
	Postre	*Dulce de fruta*	*40 g*
ONCES	*Fruta*	*Fruta de baja carga bacteriana*	*100 g*
COMIDA	*Fruta*	*Fruta de baja carga bacteriana*	*120 g*
	Sopa o crema sin lácteos	*Con cereal o tubérculo o verdura*	*200 c.c.*
	Alimento proteico	*Carne o pollo o cerdo o pescado*	*125 g*
	Farináceo	*Arroz o pasta o* *Papa o yuca o plátano*	*90 g* *100 g*
	Verdura	*Cocida*	*90 g*
	Bebida	*Jugo de fruta cocida en agua.*	*200 c.c.*
	Postre	*Dulce de fruta*	*40 g*
	Agua	*Industrializada*	*1 botella 600ml*

(…)

ARTÍCULO TÉRCERO: MODIFIQUESE PARCIALMENTE del ANEXO No 1 TÉCNICO (CUMPLIMINETO DE CONDICIONES TÉCNICAS) el numeral **2.1.1 Planta Para Servicios De Pacientes**, el cual en adelante quedara de la siguiente forma:

(…)

2.1.1 Planta Para Servicios De Pacientes.

CARGO	CANTIDAD	PERFIL ACADÉMICO	EXPERIENCIA
Administrador del contrato en el Hospital Militar Central	*1*	*Nutricionista dietista y/o Administrador de empresas y/o ingeniero de alimentos y/o economía y/o ingeniero industrial*	*MÍNIMO TRES (03) años, en la dirección de servicios de alimentación hospitalarias en entidades de III ó IV nivel.*
Jefe de Producción	*1*	*Ingeniero de alimentos y/o ingeniero industrial, Gastrónomo*	*MÍNIMO DOS (02) años, en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III ó IV nivel.*
Coordinador de Nutrición servicio de alimentos	*1*	*Profesional en nutrición y dietética.*	*MÍNIMO DOS (02) años, en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III ó IV nivel.*
Nutricionistas Servicio de alimentación	*5*	*Profesional en nutrición y dietética.*	*MÍNIMO UN (01) año, en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III ó IV nivel o Casinos..*
Almacenista	*1*	*Tecnólogo Logística de Almacenaje e Inventarios, gestión administrativa y/o afines*	*Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar (Transporte y Logística, organización y optimización de almacenes).*

Auxiliar del Almacén	*1*	*Técnico en Logística de Almacenaje e Inventarios, gestión administrativa y/o afines*	*Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar.*
Chef	*2*	*Técnico / Tecnólogo en cocinas.*	*MÍNIMO TRES (03) años, en la dirección de servicios de alimentación hospitalarias en entidades de III y/o IV nivel o dirección de manejo de cocina*
Cocineros	*6*	*Técnico en cocinas o "capacitación certificada" en preparación de alimentos*	*Mínimo un (1) año en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III y/o IV nivel.*
Auxiliar de producción	*8*	*Capacitación como auxiliar en la preparación de alimentos*	*Mínimo 6 MESES en servicios de alimentación hospitalarios en entidades de III y/o IV nivel.*
Panadero	*1*	*Técnico / Tecnólogo en panadería, pastelería y repostería y/o afines*	*Mínimo UN AÑO (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar*
Panadero Auxiliar	*1*	*Capacitación en panadería, pastelería y repostería y/o afines*	*Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar*
Auxiliar de Dietas para área clínica	*38*	*Capacitación en manipulación de alimentos y servicio al cliente.*	*Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar*
Mesero	*2*	*Certificado de Capacitación en mesa y bar*	*Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar*
Auxiliar de lavado (Stewart)	*3*	*Capacitación como auxiliar en aseo y/o afines*	*Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar*
Auxiliar de Aseo	*5*	*Capacitación como auxiliar en aseo y/o afines*	*Mínimo UN (01) año en actividades propias al cargo a desempeñar*
TOTAL PERSONAL	***76***		

(…)

ARTÍCULO CUARTO: MODIFIQUESE PARCIALMENTE del ANEXO PLIEGO DE CONDICIONES DEFINITIVOel numeral **2. INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO, para incorporar la nota**, el cual en adelante quedara de la siguiente forma:

2. INFORMACIÓN Y DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO

(…)

"NOTA: DEBIDO PROCESO*: Durante la ejecución del Contrato,* ***EL HOSPITAL*** *podrá hacer uso de las acciones sancionatorias previstas en el presente documento, las cuales se adelantarán respetando el derecho al Debido Proceso consagrado en el Artículo 29 de la Constitución Política. En desarrollo del procedimiento para la aplicación de las multas, efectividad de la cláusula penal pecuniaria, declaración de caducidad, declaraciones de siniestro contractual, y en general para todas aquellas actuaciones que generen sanción con ocasión de la actividad contractual, será precepto rector para la Entidad el respeto y la*

garantía del Debido Proceso consagrado en la Carta Constitucional. Por tanto, ***El HOSPITAL****, en el proceso sancionatorio aplicará el procedimiento señalado en el artículo 86 de la Ley 1474 de 2011. (…)"*

ARTÍCULO QUINTO: Las demás disposiciones contenidas en el Estudio Definitivo y documentos del **LICITACIÓN PÚBLICA N°LP-003-2025-HOMIL CUYO OBJETO ES: "PRESTACION DE SERVICIOS PARA EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS, MÉDICOS RESIDENTES E INTERNOS DEL HOSPITAL MILITAR CENTRAL"**, que no hayan sido modificados con la presente Adenda N°01, continúan vigente y son de obligatorio cumplimiento.

ARTÍCULO SEXTO: El contenido de la presente adenda se publicará en el Portal Único de Contratación-Sistema Electrónico de la Contratación Pública SECOP II - www.colombiacompra.gov.co.

Bogotá D.C., abril 30 de 2025

Aprobó

Coronel Fernando Antonio Díaz Muñeton
Subdirector del Sector Defensa
Subdirector Administrativo-Hospital Militar Central
Ordenador del Gasto.

Dra. Estephany Cruz Suarez
Asesor jurídico Subdirección Administrativa

Revisó

Cr. (RA) Luis Alfonso Reyes Ramírez
Jefe de Unidad de Seguridad y Defensa
Unidad de Compras, Licitaciones y Bienes Activos

Dr. Miguel Ángel Obando Castillo
Profesional de Defensa
Área Gestión Contratos

Proyecto

Abogado. Johanna E. Santos Rincón
Comité Jurídico Estructurador

Hospital Militar Central
Dirección: Transversal 3C No. 49 - 02, Bogotá D.C., Colombia
Conmutador: (+57) 601 348 6868