ADENDA No. 04

PROCESO CP-068-2026

OBJETO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE DIETAS TERAPEUTICAS INTRAHOSPITALARIAS PARA LAS UNIDADES QUE CONFORMAN LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR OCCIDENTE E.S.E.

Que, en virtud del principio de eficiencia, publicidad, igualdad, transparencia, responsabilidad y demás descritos en el Estatuto de Contratación Acuerdo 064 de 2024 de la SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR OCCIDENTE E.S.E., se hace necesario modificar los documentos del proceso CP-068-2026, con fundamento en el análisis y revisión de los criterios técnicos del proceso. En consecuencia, se procede con las siguientes modificaciones:

PRIMERO: Modifíquese el numeral 4.4 OTROS DOCUMENTOS TÉCNICOS DEL OFERENTE: de los pliegos de condiciones y 15.2 DOCUMENTOS TÉCNICOS DEL OFERENTE: de los estudios previos el cual quedará así (Subrayado en amarillo):

ITEM	CRITERIOS POR EVALUAR		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	CARTA SUSCRITA POR EL REPRESENTANTE LEGAL O QUIEN HAGA SUS VECES EN DONDE CERTIFIQUE QUE:	Se compromete en garantizar la calidad de las dietas terapéuticas suministradas, incluyendo la reposición inmediata de aquellas que presenten daños en su empaque, incumplimiento de condiciones técnicas, alteraciones en su calidad o desviaciones frente a lo establecido en el anexo técnico, conforme a los requerimientos del supervisor del contrato.			
2		Se compromete a realizar la reposición del 100% de las dietas terapéuticas que no cumplan con los criterios de calidad, inocuidad, condiciones técnicas, o que presenten alteraciones durante su preparación, transporte, distribución o entrega al paciente.			
3		El proponente deberá garantizar la disponibilidad permanente de materias primas aptas para la preparación de las dietas terapéuticas, asegurando condiciones de calidad, trazabilidad e idoneidad sanitaria, así como tiempos de vencimiento adecuados que permitan la continuidad del servicio sin riesgo para los pacientes. En caso de presentarse materias primas con condiciones no conformes, deberá implementar mecanismos de devolución inmediata o sustitución.			
4		Dispone de un sitio en la ciudad de Bogotá D.C. adecuado para atender las solicitudes y pedidos y con capacidad de almacenamiento solicitados por el supervisor del contrato acorde con el listado presentado en la propuesta, que hace parte integral del contrato.			
5		Para tal efecto, una vez suscrito el contrato, deberá demostrar que cuenta con un centro de producción de alimentos (CEPRO) o infraestructura equivalente, así como las condiciones logísticas necesarias para garantizar la prestación continua del servicio			

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA SUBRED SUR OCCIDENTE ESE, SU IMPRESIÓN SE CONSIDERARA UNA COPIA NO CONTROLADA DEL MISMO, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION."

ITEM	CRITERIOS POR EVALUAR		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
		en las diferentes unidades de la Subred.			
6		El oferente deberá certificar que cuenta con mecanismos de contingencia, tales como infraestructura alterna, centros de producción de respaldo o esquemas logísticos equivalentes, que garanticen la continuidad en la prestación del servicio ante eventuales fallas operativas. Para acreditar este requisito, deberá presentar junto con su propuesta un Plan de Contingencia, en el cual se describan las medidas, recursos y procedimientos previstos para asegurar la continuidad del servicio. Dicho plan deberá contemplar, como mínimo, las mismas condiciones técnicas, operativas, de capacidad, seguridad y calidad exigidas para el centro de producción principal.			
7		Cumple con la normativa sanitaria vigente aplicable a los materiales, envases, utensilios y equipos utilizados en la preparación, almacenamiento, transporte y distribución de las dietas terapéuticas, en especial lo dispuesto en las Resoluciones 4142 y 4143 de 2012 o aquellas que las modifiquen o sustituyan.			
8		Tiene capacidad para la producción y/o prestación del servicio de alimentación hospitalaria, ya sea mediante infraestructura propia o alianzas formales, garantizando el cumplimiento de los requisitos técnicos, nutricionales y sanitarios definidos en el anexo técnico.			
9		El proponente deberá presentar carta suscrita por el representante legal en la que se comprometa a garantizar la disponibilidad, suministro e instalación de los equipos y elementos mínimos requeridos para la ejecución del contrato, conforme a lo establecido en el Anexo Técnico. En dicha carta deberá manifestar expresamente que, para el inicio de la operación y durante toda la ejecución contractual, dispondrá como mínimo de los siguientes equipos: · Equipos de refrigeración y conservación de alimentos con control de temperatura. · Termos para líquidos y sólidos con capacidad adecuada para la conservación térmica. · Equipos para preparación de alimentos (incluyendo licuadoras y estufas). · Carros térmicos para distribución de dietas con capacidad suficiente. · Elementos auxiliares para transporte y suministro (carros auxiliares, jarras, entre otros). · Equipos necesarios para garantizar la correcta preparación, almacenamiento, distribución y entrega de las dietas terapéuticas. Así mismo, el proponente deberá			

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA SUBRED SUR OCCIDENTE ESE, SU IMPRESIÓN SE CONSIDERARA UNA COPIA NO CONTROLADA DEL MISMO, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION."

ITEM	CRITERIOS POR EVALUAR		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
		comprometerse a: Suministrar cualquier equipo adicional que se requiera para la adecuada prestación del servicio, sin generar costos adicionales para la Entidad. Garantizar el mantenimiento preventivo, correctivo y calibración de los equipos durante toda la ejecución del contrato, dejando los respectivos registros. Asegurar que todos los equipos cumplan condiciones sanitarias, de inocuidad y funcionamiento, conforme a la normativa vigente y a los lineamientos del Anexo Técnico.			
10		Carta firmada por el representante legal que indique que para el inicio del contrato entregara documentos actualizados (no mayor a un año). De las fichas técnicas de los alimentos de mayor riesgo perecedero y estandarización de los productos ofertados con el fin de verificar características y pertinencia técnica relacionada con el objeto contractual.			
11		El proponente deberá presentar, junto con su propuesta, una carta firmada del representante legal que garantice que, una vez suscrito el contrato, suministrará equivalencias de los productos alimenticios o preparaciones, de conformidad con los términos y condiciones establecidos en la carta de compromiso presentada. Los productos alimenticios o preparaciones deben tener equivalentes, que serán considerados como intercambios entre productos o preparaciones, para optimizar el suministro de una alimentación balanceada y diversificada, en caso de no poder ofrecer el alimento o preparación planeada en el ciclo de menús, en este sentido, la propuesta contendrá la lista de intercambios que utilizará durante la ejecución del contrato, en los casos en que sea necesario cambiar una preparación del menú planeado. Estos intercambios, deben contener el aporte nutricional, así mismo deben ser informados con anterioridad al apoyo técnico a la supervisión del contrato del servicio de alimentación para su respectiva aprobación			
12	CERTIFICACIÓN/ACTA	El proponente deberá indicar su condición frente a la prestación del servicio (prestador directo del servicio de alimentación hospitalaria), especificando la infraestructura y recursos con los que cuenta para la ejecución del contrato. El proponente deberá describir, entre otros aspectos, la planta de producción o cocina industrial disponible, áreas de almacenamiento, equipos de refrigeración y conservación, vehículos de transporte de alimentos, capacidad instalada, sistemas de control de calidad e inocuidad, recursos tecnológicos y demás elementos que demuestren su capacidad operativa para			

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA SUBRED SUR OCCIDENTE ESE, SU IMPRESIÓN SE CONSIDERARA UNA COPIA NO CONTROLADA DEL MISMO, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION."

ITEM	CRITERIOS POR EVALUAR		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
		atender las obligaciones contractuales.			
13		El proponente deberá acreditar que el personal vinculado a la ejecución del contrato cuenta con capacitación en manipulación de alimentos, buenas prácticas de manufactura, bioseguridad, dietas terapéuticas y demás aspectos relacionados con la atención alimentaria en el ámbito hospitalario, conforme a lo requerido en el anexo técnico. Par a acreditar el proponente podrá presentar certificados, constancias de capacitación, registros de formación, actas de asistencia o documentos equivalentes expedidos por entidades competentes o por el propio empleador, siempre que en ellos se evidencie el contenido de la capacitación impartida			
14		Certificados de pruebas microbiológicas y cronograma de muestreo (definido para la planta de producción) con expedición no mayor a seis (06) meses anteriores al cierre del proceso de selección: Anexar información del laboratorio certificado y/o avalado por el Ministerio de Salud y Protección Social, para la toma de las muestras microbiológicas. Se aceptará como soporte válido cualquiera de las siguientes alternativas: a) Certificado o documento emitido por un laboratorio que cuente con Certificado de Acreditación vigente otorgado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia (ONAC) bajo los lineamientos de la norma internacional ISO/IEC 17025, cuyo alcance acreditado incluya matrices de alimentos (comidas preparadas o dietas) y los microorganismos indicadores objeto del contrato, tales como mesófilos aerobios, coliformes, hongos y levaduras, de conformidad con lo establecido en la Resolución 1407 de 2022. b) Copia del acto administrativo, concepto sanitario favorable o constancia de inscripción o registro vigente expedido por la autoridad sanitaria competente (INVIMA o la correspondiente Secretaría de Salud), mediante el cual se evidencie que el laboratorio se encuentra autorizado y habilitado para la realización de ensayos fisicoquímicos y microbiológicos en alimentos, en cumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013. Lo anterior permitirá a la Entidad verificar que los análisis requeridos sean realizados por laboratorios que cuenten con las condiciones técnicas y sanitarias necesarias para garantizar la confiabilidad de los resultados y el cumplimiento de la normatividad vigente aplicable.			

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA SUBRED SUR OCCIDENTE ESE, SU IMPRESIÓN SE CONSIDERARA UNA COPIA NO CONTROLADA DEL MISMO, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION."

ITEM	CRITERIOS POR EVALUAR		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
15		Acta de inspección sanitaria emitida por la Secretaría de Salud, con calificación favorable igual o superior al 80 % de cumplimiento (≥ 80 %). Serán aceptados conceptos sanitarios favorables con requerimientos. En el acta deberá verificarse que la actividad económica desarrollada corresponda a producción de alimentos, refrigerios o catering, o relacionado al objeto del presente proceso. No se aceptarán conceptos sanitarios en los cuales la intervención, verificación o el documento indiquen que las actividades del establecimiento corresponden a restaurante, comidas rápidas, cevichería, cafetería o tienda. El acta de inspección sanitaria no podrá tener una vigencia superior a un año contado a partir de la fecha de cierre del presenté proceso de selección. el Acta de Inspección Sanitaria deberá encontrarse a nombre del proponente, cuando se trate de un proponente singular, o a nombre de uno de los integrantes, cuando se trate de un proponente plural (Consorcio o Unión Temporal). Para este último caso, deberá garantizarse mediante carta de compromiso emitido por el representante legal, que la producción y elaboración de las dietas objeto del presente proceso, se realizará en la planta, establecimiento o lugar que fue objeto de la inspección sanitaria y respecto del cual se expidió el correspondiente concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos mayor al 80%. La calificación del bloque 5. "SANEAMIENTO" de! acta de inspección sanitaria deberá contar con la calificación Favorable con Requerimientos.			
16	CALIDAD TÉCNICA-NUTRICIONAL – CICLO DE MENÚS	Presentar Ciclo de menú de 21 días dieta hipograsa. Ciclo de menú de 21 días dieta hipoglúcida. Ciclo de menú de 21 días refrigerios (nueves, onces y refrigerio nocturno)			
17	ANÁLISIS QUÍMICO COMPLETO	Anexar Análisis químico completo del ciclo de menú de 21 días dieta hipograsa. Anexar Análisis químico completo del ciclo de menú de 21 días dieta hipoglúcida Anexar análisis Químico Completo y Adecuado de cada menú (21 días) ofrecido en el Ciclo de refrigerios (nueves, onces y refrigerio nocturno)			
18	MANUALES, PROGRAMAS, PROCESOS Y PROTOCOLOS	Manual de dietas.			
19		Manual de procesos técnicos del servicio de alimentos y Programa de almacenamiento de alimentos en Hospitales			
20		Protocolo de entrega de dietas terapéuticas a pacientes			
21		Programa de Gestión Ambiental			

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA SUBRED SUR OCCIDENTE ESE, SU IMPRESIÓN SE CONSIDERARA UNA COPIA NO CONTROLADA DEL MISMO, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION."

ITEM	CRITERIOS POR EVALUAR		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
22		Cronograma de capacitación para el personal especificando los siguientes temas: buenas prácticas de manufactura, plan de saneamiento básico, bioseguridad, dietas terapéuticas, humanización y servicio al cliente entre otros inherentes al objeto del contrato			
23		Protocolo de Gastronomía hospitalaria: cronograma del tipo de decoración que se va a utilizar diariamente y por tiempo de comida			
24	VISITA DE INSPECCIÓN EN LA PLANTA DE PRODUCCIÓN	Garantizar la disponibilidad para que el comité evaluador técnico realice visita a la planta de producción, la cual contendrá: **PLAN DE INSPECCIÓN TÉCNICA - PLANTA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS HOSPITALARIOS** **OBJETIVO:** Verificar que la planta de producción cumple con los requisitos sanitarios, técnicos y de calidad para la preparación de alimentos hospitalarios antes de la adjudicación del contrato. **ALCANCE:** - Instalaciones físicas de la planta de producción - Equipos y maquinaria - Procesos de preparación de alimentos - Personal manipulador de alimentos - Sistemas de saneamiento y control REQUISITOS MÍNIMOS PARA LA INSPECCIÓN* -Concepto Sanitario -Carné de manipulador de alimentos o Certificación en higiene y seguridad alimentaria, Vigente y por año servicio - Concepto de aptitud sanitaria de la autoridad sanitaria sobre condiciones de instalaciones (Actualizado) - Saneamiento: Plan de saneamiento con programa de limpieza y desinfección (sustancias, concentraciones, periodicidad – mensual) - Plagas: Programa para control de plagas - Anual - Capacitación* | Plan de capacitación - Ambiental: Registro ante autoridad ambiental como generador de aceites usados y certificados de disposición final **ÁREAS DE VERIFICACIÓN** **A. INSTALACIONES FÍSICAS** - Estado de pisos, paredes, techos (sin grietas, fáciles de limpiar) -Sistema de ventilación y iluminación adecuado -Zona de recepción de materias primas separada de zona de elaboración -Baños para personal fuera de áreas de producción - Sistema de disposición de residuos adecuado - Acceso a agua potable verificada			

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA SUBRED SUR OCCIDENTE ESE, SU IMPRESIÓN SE CONSIDERARA UNA COPIA NO CONTROLADA DEL MISMO, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION."

ITEM	CRITERIOS POR EVALUAR		CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
		B. EQUIPOS Y MAQUINARIA - Equipos en buen estado, fáciles limpiar y desinfectar -Termómetros calibrados para control de temperaturas - Refrigeradores con control de temperatura (≤5°C para alimentos perecederos) - Hornos y cocinas con mantenimiento adecuado - Sistemas de cocción que garantizan temperatura interna ≥70°C **C. PROCESOS DE PRODUCCIÓN*** - Flujo unidireccional: materias primas → preparación → cocción → distribución - Control de temperaturas en cada etapa del proceso - Separación de alimentos crudos y cocidos - Protocolos de limpieza entre procesos -Tiempos máximos de espera entre preparación y distribución **D. HIGIENE PERSONAL** -Uniforme completo y limpio (gorro, cubrebocas, guantes, botas) - Lavado de manos frecuente y documentado - Sin jewelry, uñas largas, o prácticas que contaminen - Policies de salud para personal (no trabajar con síntomas) **E. CONTROL DE CALIDAD** -Laboratorio interno o externalizado para análisis de alimentos -Muestreo periódico de alimentos (bacteriológico, físico, químico) -Registro de temperaturas de alimentos servidos -Sistema de trazabilidad de materias primas **F. DOCUMENTACIÓN** - Plan de saneamiento actualizado - Registros de limpieza y desinfección - Certificados de capacitación del personal - Registros de control de plagas - Certificados de disposición final de residuos - Plan de inspecciones internas y externas			

SEGUNDO: MODIFIQUESÉ el Cronograma del Proceso CP-068-2026 en las siguientes condiciones:

ACTIVIDAD	FECHA	PLATAFORMA Y/O MEDIO
Recepción de Ofertas	24 de junio de 2026 Hasta las 3:00 pm	SECOP II
Apertura de sobres de Oferta en SECOP II	24 de junio de 2026 Hasta las 3:05 pm	SECOP II
Evaluación de requisitos habilitantes (Jurídica, Técnica, Financiera y económica)	Del 24 al 30 de junio de 2026	N.A
Publicación de Informe Preliminar de	01 de junio de 2026	SECOP II

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA SUBRED SUR OCCIDENTE ESE, SU IMPRESIÓN SE CONSIDERARA UNA COPIA NO CONTROLADA DEL MISMO, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION."

ACTIVIDAD	FECHA	PLATAFORMA Y/O MEDIO
Evaluación de Requisitos Habilitantes		
Observaciones al Informe de Evaluación preliminar de Requisitos Habilitantes y/o recepción de subsanaciones.	Del 02 al 06 julio de 2026	SECOP II
Publicación respuesta a observaciones e Informe definitivo de la evaluación de requisitos habilitantes, económica y ponderable.	14 de julio de 2026	SECOP II
Observaciones al informe de Evaluación Definitivo de Requisitos Habilitantes, económica y ponderable.	15 de julio de 2026	SECOP II
Respuesta observaciones al Informe de Evaluación Definitivo de Requisitos Habilitantes, económica y ponderable.	17 de julio de 2026	SECOP II
Recomendación Comité Asesor de la Contratación	Entre el 21 al 23 de julio de 2026	SECOP II
Audiencia de adjudicación y/o declaratoria de desierto	24 de julio de 2026	Calle 9 No. 39-46 Auditorio
Acta de Adjudicación	Del 27 al 29 de julio de 2026	SECOP II
Firma del Contrato y entrega de Garantías	Dentro de los cinco días hábiles siguientes a la adjudicación del proceso	SECOP II

TERCERO: Los demás términos del pliego de condiciones, estudio previo, anexos y formatos anexos del Proceso IC-068-2026 continúan iguales.

Dada en Bogotá D.C., a los diecinueve (19) días del mes de junio de 2026.

La presente se perfecciona con la publicación y aprobación electrónica

SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD SUR OCCIDENTE E.S.E.

"ESTE DOCUMENTO ES PROPIEDAD DE LA SUBRED SUR OCCIDENTE ESE, SU IMPRESIÓN SE CONSIDERARA UNA COPIA NO CONTROLADA DEL MISMO, NO SE AUTORIZA SU REPRODUCCION."