

 <p>HOSPITAL SAN RAFAEL YOLOMBÓ</p>	Código: GA-FR-22
	Versión:
	Fecha de Aprobación: 28/06/2021
ADENDA CONVOCATORIA	Páginas: 1 de 5

ADENDA 001

CONVOCATORIA PRIVADA NÚMERO 007-2025

La ESE HOSPITAL SAN RAFAEL YOLOMBÓ, se permite mediante instrumento de **ADENDA**, aclarar proceso de **CONVOCATORIA PRIVADA 007-2025**, en los siguientes términos:

- Para todos los efectos y de conformidad con el Manual de Proceso de Contratación de la entidad, se trata de una **CONVOCATORIA PRIVADA**, debiéndose entender así en todas sus partes, por lo que cualquier insinuación o referencia al proceso que se realice en los documentos del mismo, se deberá tomar como de tal naturaleza.
- Se hace necesario modificar el **NUMERAL CUATRO (4)** de los **ESTUDIOS PREVIOS – VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO**, según el siguiente detalle:

Se incorpora el análisis del sector como soporte del valor estimado para el contrato a celebrar, el cual quedará de la siguiente manera:

“El presente análisis del sector se elabora con el fin de soportar técnica y económicamente el valor estimado del contrato, de conformidad con los principios de planeación, economía y responsabilidad que rigen la gestión contractual de LA ESE, así como está dispuesto en el Manual de Proceso de Contratación de la entidad.

Este tipo de contrato se encuentra directamente influenciado por el comportamiento del sector agroalimentario, especialmente por las variaciones en el abastecimiento, disponibilidad y precio de los alimentos básicos, así como por los costos laborales, de seguridad social, insumos, servicios públicos y cumplimiento normativo sanitario.

De acuerdo con el boletín técnico del sistema de información de precios y abastecimiento del sector agropecuario SIPSAC correspondiente a noviembre de 2025, durante dicho mes se registró un descenso del 8.80% en el abastecimiento total de alimentos frente al mes anterior, y una variación positiva del 4.88% frente a noviembre de 2024, lo que evidencia un comportamiento fluctuante del mercado agroalimentario nacional.

Los grupos de alimentos que presentaron mayores reducciones en su oferta fueron:

Tubérculos, raíces y plátanos – 9.36%.

Verduras y hortalizas -7.58%.

Frutas: -6.73%

Estos grupos constituyen precisamente la base de la canasta alimentaria utilizada para la elaboración de dietas hospitalarias, lo cual impacta de manera directa el costo del servicio contratado.

Cuadro 1. Variación en el abastecimiento de alimentos según ciudad y mercado mayorista (toneladas)

32 mercados mayoristas

Octubre y noviembre de 2025

Ciudad	Central	Octubre (t)	Noviembre (t)	Variación (%)
Armenia	Mercar	10.591	9.542	-9,90%
Barranquilla	Barranquillita	41.647	35.985	-13,60%
Barranquilla	Granabastos	12.853	11.571	-9,98%
Bogotá, D.C.	Corabastos	199.987	182.919	-8,53%
Bogotá, D.C.	Paloquemao	3.698	3.413	-7,71%
Bogotá, D.C.	Plaza Las Flores	4.641	4.531	-2,38%
Bogotá, D.C.	Plaza Samper Mendoza	2.744	2.688	-2,03%
Bucaramanga	Centroabastos	45.109	40.145	-11,00%
Cali	Cavasa	26.174	27.106	3,56%
Cali	Santa Elena	25.019	22.074	-11,77%
Cartagena	Bazurto	26.934	25.874	-3,94%
Cúcuta	Cenabastos	25.070	20.677	-17,52%
Cúcuta	La Nueva Sexta	4.149	3.679	-11,33%
Florencia	Florencia (Caquetá)	1.283	1.215	-5,31%
Ibagué	Plaza La 21	4.686	4.041	-13,77%
Ipiales	Centro de acopio	5.332	5.424	1,72%
Manizales	Centro Galerías	11.766	9.767	-16,99%
Medellín	Central Mayorista de Antioquia	101.792	92.968	-8,67%
Medellín	Plaza Minorista "José María Villa"	17.908	17.546	-2,02%
Montería	Mercado del Sur	5.759	4.359	-24,32%
Neiva	Surabastos	9.849	8.160	-17,15%
Pasto	El Potrerillo	7.117	6.204	-12,83%
Pereira	La 41-Impala	1.873	1.739	-7,18%
Pereira	Mercasa	11.371	12.483	9,78%
Popayán	Plaza de mercado del barrio Bolívar	6.398	5.505	-13,95%
Santa Marta	Santa Marta (Magdalena)	5.544	3.973	-28,33%
Sinclair	Nuevo Mercado	12.854	11.331	-11,85%
Tibasosa	Coomproriente	10.255	9.997	-2,51%
Tunja	Complejo de Servicios del Sur	15.357	14.975	-2,49%
Valledupar	Mercabastos	5.006	4.058	-18,95%
Valledupar	Mercado Nuevo	2.237	2.155	-3,66%
Villavicencio	CAV	8.521	8.159	-4,26%
TOTAL		673.526	614.264	-8,80%

Fuente: DANE-SIPSA

Se hace necesario modificar las **CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES**, establecidas inicialmente en la **CONVOCATORIA PRIVADA 007-2025**, según se relaciona a continuación:

- 1) *Dar cumplimiento al objeto del contrato con calidad y oportunidad en los términos acordados en el presente contrato.*
- 2) *Garantizar el suministro de alimentación hospitalaria todos los días, de las 06:00 horas a las 20:00 horas.*
- 3) *Atender y Acatar cumplidamente las recomendaciones, indicaciones e instrucciones en materia de alimentación de pacientes que formulen los médicos y especialistas.*
- 4) *Mantener en forma permanente dentro de las instalaciones una supervisora con capacidad decisoria, que vele por la buena marcha del servicio.*
- 5) *No expender dentro de las instalaciones de LA ESE licores, cerveza y en general toda clase de bebidas embriagantes.*
- 6) *Coordinar y evaluar periódicamente con LA ESE la eficiencia del servicio.*
- 7) *Velar por que el personal empleado para ejecutar el contrato cumpla las normas de sanidad vigentes.*
- 8) *Velar porque se cumplan los requisitos mínimos de preparación de alimentos: aseo, sazón y buena presentación.*

- 9) *Dotar de uniformes respectivos a todos sus empleados (delantal, sobre delantal, gorro, tapaboca, zapato cubierto).*
- 10) *Controlar y exigir de todo su personal el cumplimiento de las normas sobre manipulación de alimentos.*
- 11) *Seguir y acatar las instrucciones para el adecuado uso y manejo de los elementos y equipos que se entreguen.*
- 12) *Responsabilizarse de todos los elementos y equipos facilitados por LA ESE para el cumplimiento del servicio y hacerles mantenimiento periódico.*
- 13) *Disponer de los implementos de cocina adecuados y suficientes, necesarios para el buen servicio (vajillas de vidrio, cubiertos, ollas, jarras, vasos, entre otros).*
- 14) *Comprometerse a cocinar los alimentos en estufa de Gas y de conformidad con las indicaciones de LA ESE.*
- 15) *Suministrar documentación del personal empleado para la ejecución del contrato, así como la del profesional acreditado para el SST (Hoja de vida función Pública, cédula, certificados antecedentes Contraloría, Procuraduría, Policía, Rut, certificación del curso de manipulación de alimentos (para quien aplique), certificados de estudio).*
- 16) *Vincular el personal que se utilice para la elaboración de los alimentos al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, pensiones y riesgos).*
- 17) *Suministrar el agua para toma de medicamentos de cada paciente hospitalizado.*
- 18) *Garantizar el despacho y entrega de dietas en los servicios de hospitalización, Urgencias y otros, de manera oportuna, según solicitud previa, con cumplimiento de los requisitos de inspección con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos.*
- 19) *Las demás obligaciones inherentes al objeto del contrato que tengan por finalidad ejecutarlo y cumplirlo a cabalidad.*
- 20) *El valor de se cancelará en cuotas de acuerdo con el suministro efectivamente realizado y a la forma de pago propuesta por el contratista en el proceso y previa autorización del supervisor del contrato.*

Que teniendo en cuenta análisis realizado por parte de LA ESE, se hace necesario ajustar dichas características, con el fin de incluir algunas que conlleven a la plena ejecución del objeto contractual:

CARACTERISTICAS PRINCIPALES:

- 1) *Dar cumplimiento al objeto del contrato con calidad y oportunidad en los términos acordados en el presente contrato.*
- 2) *Garantizar el suministro de alimentación hospitalaria todos los días, de las 06:00 horas a las 20:00 horas.*
- 3) *Atender y Acatar cumplidamente las recomendaciones, indicaciones e instrucciones en materia de alimentación de pacientes que formulen los médicos y especialistas.*
- 4) *Mantener en forma permanente dentro de las instalaciones una supervisora con capacidad decisoria, que vele por la buena marcha del servicio.*

- 5) *No expender dentro de las instalaciones de LA ESE licores, cerveza y en general toda clase de bebidas embriagantes.*
- 6) *Coordinar y evaluar periódicamente con LA ESE la eficiencia del servicio.*
- 7) *Velar por que el personal empleado para ejecutar el contrato cumpla las normas de sanidad vigentes.*
- 8) *Velar porque se cumplan los requisitos mínimos de preparación de alimentos: aseo, sazón y buena presentación.*
- 9) *Dotar de uniformes respectivos a todos sus empleados (delantal, sobre delantal, gorro, tapaboca, zapato cubierto).*
- 10) *Controlar y exigir de todo su personal el cumplimiento de las normas sobre manipulación de alimentos.*
- 11) *Seguir y acatar las instrucciones para el adecuado uso y manejo de los elementos y equipos que se entreguen.*
- 12) *Responsabilizarse de todos los elementos y equipos facilitados por LA ESE para el cumplimiento del servicio y hacerles mantenimiento periódico.*
- 13) *Disponer de los implementos de cocina adecuados y suficientes, necesarios para el buen servicio (vajillas de vidrio, cubiertos, ollas, jarras, vasos, entre otros).*
- 14) *Comprometerse a cocinar los alimentos en estufa de Gas y de conformidad con las indicaciones de LA ESE.*
- 15) *Suministrar documentación del personal empleado para la ejecución del contrato, así como la del profesional acreditado para el SST (Hoja de vida función Pública, cédula, certificados antecedentes Contraloría, Procuraduría, Policía, RNMC, Rut, certificación del curso de manipulación de alimentos (para quien aplique), certificados de estudio, certificado REDAM, Certificado de inhabilidades (Antecedentes delitos sexuales).*
- 16) *Vincular el personal que se utilice para la elaboración de los alimentos al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, pensiones y riesgos).*
- 17) *Suministrar el agua para toma de medicamentos de cada paciente hospitalizado.*
- 18) *Garantizar el despacho y entrega de dietas en los servicios de hospitalización, Urgencias y otros, debidamente tapados con el fin de evitar contaminaciones cruzadas y exposición a agentes patógenos presentes en el ambiente.*
- 19) *Garantizar el suministro de alimentación de manera oportuna, según solicitud previa, con cumplimiento de los requisitos de inspección con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos.*
- 20) *Suministrar platos coloridos y vegetales finamente picados, con el fin de que sean llamativos a la hora de su consumo.*
- 21) *Suministrar las dietas para los pacientes del Servicio de Urgencias en recipientes desechables, lo cual deberá incluir: Plato, vaso, cubiertos y servilleta.*

- 22) *Garantizar la utilización de carro termo, con el fin de velar por las temperaturas adecuadas de los alimentos suministrados y la inocuidad de las preparaciones. La utilización del carro termo requiere que las ensaladas se sirvan en platos separados para evitar la deshidratación y la oxidación de los vegetales debido a las altas temperaturas.*
- 23) *Las demás obligaciones inherentes al objeto del contrato que tengan por finalidad ejecutarlo y cumplirlo a cabalidad.*
- 24) *El valor de se cancelará en cuotas de acuerdo al suministro efectivamente realizado y a la forma de pago propuesta por el contratista en el proceso y previa autorización del supervisor del contrato.*

NOTA: Con la expedición de la presente adenda se entienden modificadas todas las disposiciones que le sean contrarias y los demás aspectos del proceso de selección de menor cuantía de la **CONVOCATORIA PRIVADA 007-2025**, que no hayan sido modificados mediante la presente ADENDA conservan su validez.



JUAN FERNANDO RIVERA USUGA
Gerente



HUBER ANDRES YEPES PIEDRAHITA
Subgerente Gestión Administrativa y Financiera



ALVARO ORTEGA BALAGUERA
Subgerente Gestión Servicios de Salud

Elaboró: Liliana Granda M.
29.12.2025