Certificado para acreditar ofrecimiento de especificaciones técnicas

Proceso de Contratación 046-00-H-CACOM-5-GRUEA-2021

Yo, **JAIME ARTURO OBREGON NAVARRO,** en mi condición de Representante Legal de **BETHEL MARKETING Y PRODUCCION S.A.S,** declaro y acepto conocer íntegramente el contenido de todas y cada una de las especificaciones técnicas así como de los ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS REQUERIDAS detalladas en el estudio previo que hace parte del proceso de mínima cuantía **No. 046-00-H-CACOM-5-GRUEA-2021.**

De igual manera, manifiesto haber efectuado en forma personal, un análisis detallado, minucioso y exhaustivo de las especificaciones técnicas contenidas en los documentos del proceso**, lo que indica expresamente, que bajo ningún motivo me exonero de la responsabilidad que me acude a su cumplimiento**.

Con la suscripción del presente Anexo, en forma voluntaria e irrevocable, **ACEPTO** las especificaciones técnicas mínimas requeridas planteadas por el Ministerio de Defensa – Fuerza Aérea Colombiana – Comando Aéreo de Combate No. 5 en el anexo y especificaciones técnicas establecidas y demás que puedan surgir a partir de las diferentes adendas generadas en desarrollo del proceso; en consecuencia, **ME COMPROMETO A DARLES ESTRICTO CUMPLIMIENTO, así:**

DESCRIPCIÓN	ACEPTACIÓN EXPRESA
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS del Proceso de Contratación de mínima cuantía **No. 046-00-H-CACOM-5-GRUEA-2021**, cuyo objeto consiste en ejecutar EL SERVICIO DE APOYO LOGÍSTICO PARA LA REALIZACIÓN DEL SEMINARIO INTERNACIONAL DE DOCTRINA 2021.	SI ACEPTO LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, ASÍ COMO EL PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN.

Para llevar a cabo la prestación del ser Servicio Logístico “Seminario Internacional de Doctrina-2021”, el cual se llevará a cabo en las instalaciones del Comando Aéreo de Combate No. 5, se requiere lo siguiente:

1. El servicio logístico para llevar a cabo el Seminario Internacional de Doctrina-2021, se cotizará de manera global, toda vez que el mismo debe incluir cómo mínimo lo siguiente:

   1.1. La instalación y puesta en funcionamiento de mínimo dos (2) Cámaras de video 2K, lente de 2.8 mm a 12 mm, máx. Imagen resolución 2048x1536, conexión Ethernet 10base-T, /100Base-TX, RJ45 conector, Video compresión: H.264/MJPEG, resistente al agua y al polvo IP67, campo de visión de 105-33.5º, panorámico de 350º inclinación de 90º PTZ robotizados, Pan: 0º a 350º, inclinación 5º a 90º velocidad Pan: 0.1º a 60º/seg manual. (incluyendo soportes de cámara y todos los elementos que implique la instalación de los equipos).

   1.2. Mínimo una (01) Mesa de control PTZ de paneo, tilt, zoom, con joystick 3D.

   1.3. Puesta en funcionamiento del Software de transmisión streaming con capacidad para 5000 conexiones y posibilidad de moderar la sala, chat y link de conectividad.

   1.4. La Implementación de sistema de trasmisiones vía streaming, con las cámaras en software suministrado

Bethel Marketing y Producción
Jaime Obregón
Director General
T. 571 - 7711051
M. 3105568578 / 3202613351
D. Calle 145 # 7F - 76 ofc 601
C. bethelagencia@gmail.com

1.5. Sonido, de cobertura para auditorio con capacidad de 350 personas. 2 cabinas de 1000 vatios, consola para conectar micrófono.

1.6. Un (01) Operario de sonido y adecuación del escenario para la transmisión en vivo vía streaming.

1.7. La instalación de mínimo dos (02) pendones tipo roll up con trípode el cual contenga material informativo para los asistentes al seminario de doctrina.

1.8. Nueve (09) certificaciones de participación del evento, las cuales se entregarán a cada uno de los ponentes en el seminario de doctrina (9 ponentes), con diseño del seminario, en forma de placa elaborada en tablón de madera 29 x 23 cm; la medida de la placa será de 24 x 18 cm de latón o aluminio troquelado, color mate y con estuche.

Esto teniendo en cuenta que el personal de ponentes participará en el seminario de doctrina de forma gratuita, generando con ello un beneficio económico para la Fuerza Aérea Colombiana.

1.9. El contratista deberá entregar al personal asistente los elementos de apoyo académico necesarios para tomar nota durante el seminario (para 35 personas).

1.10. Un (01) Refrigerio en la mañana para 35 personas, el cual deberá contener un (1) solido, una (1) fruta y un (1) líquido (jugo de caja, gaseosa, avena, lácteos, leches). Por 4 días.

El Sólido debe tener un peso de 80 grs., empacado en papel polipropileno biorentado, alta transparencia y brillo con sello de vencimiento del producto y numero de lote, la fruta empacada en recipiente PET de 8 onzas y/o tipo pincho, y el líquido envasado en Tetrapak y/o vaso desechable de 6.76 onz. para líquidos calientes.

1.11. La instalación y puesta en funcionamiento de una (01) estación de café para 35 personas, en la cual se ofrezcan de manera constante bebidas calientes como tinto, aromática de frutas naturales, azúcar bolsa individual 5 grs., crema bolsa individual 4 grs. Vasos desechables biodegradables de 4 onz., Azúcar light bolsa individual 2 grs., mezcladores. Por 4 días.

1.12. Desayuno para 9 conferencistas durante cuatro (4) días.

Menú día 1: Huevos revueltos (3 und), café negro, café con leche o chocolate (6 onz), papaya (50gr) jugo de naranja (7 onz), tostadas (2und), mantequilla o mermelada personal (10 gr)
Menú día 2: Huevos revueltos con jamón (1 tajada), queso mozzarella (1 tajada) (3 und), café negro, café con leche o chocolate (6 onz), sandia (50gr) jugo de mango (7 onz), pan blanco (2und), mantequilla o mermelada personal (10 gr)
Menú día 3: Huevos revueltos con maíz (15 gr) (3 und), café negro, café con leche o chocolate (6 onz), piña (50gr) jugo de mora (7 onz), galletas de soda (2und), mantequilla o mermelada personal (10 gr)
Menú día 4: Huevos cocidos (3 und), café negro, café con leche o chocolate (6 onz), melón (50gr) jugo de fresa (7 onz), tostadas (2und), mantequilla o mermelada personal (10 gr)

1.13. Almuerzo para 9 conferencistas durante tres (3) días.

Menú día 1:
PLATO FUERTE: Filete de pechuga (200 gr), pasta en salsa carbonara (espagueti, penne, macarrón) (100 gr); ensalada fresca (tomate cherry, lechuga, aguacate) 80gr.
BEBIDA: Jugo de fruta natural, vaso por 7 onz

POSTRE: flan de chocolate, plato por 50gr

Menú día 2:
PLATO FUERTE: Filete de pescado apanado en salsa Teriyaki y ajonjolí (200gr), vegetales salteados (90 gr) y arroz (100gr).
BEBIDA: Jugo de fruta natural, vaso por 7 onz
POSTRE: leche asada, plato por 50gr

Menú día 3:
PLATO FUERTE; Solomo de Res (200gr), ensalada fresca (lechuga, cebolla, tomate, vinagreta) (80gr), puré de papa con queso. (90 gr)
BEBIDA: Jugo de fruta natural, vaso por 7 onz
POSTRE: Tiramisú, plato por 50gr.

1.14. Cena para 9 personas para cuatro (4) días.

Menú día 1: Arepa de maíz blanco (90gr), quesito (50gr), chorizo (1 und) Bebida, jugos naturales (7 onz)
Menú día 2: Sándwich (2und) Bebida, jugos naturales (7 onz)
Menú día 3: Arepa de maíz blanco (90gr), quesito (50gr), chorizo (1 und) Bebida, jugos naturales (7 onz)
Menú día 4: Sándwich de atún (2und) Bebida, jugos naturales (7 onz)

1.15. Un (01) Almuerzo de clausura del evento, el contratista deberá ofrecer un total de 35 bandejas paisa que incluya los siguientes gramajes por plato:

ÍTEM	CANTIDAD
Frijol cargamanto	150 gr
Carne Molida	100 gr.
Chicharrones	100 gr.
Chorizos	120 gr.
Huevos	Uno (1)
Arroz	120 gr.
Plátano maduro	70 gr.
Porción de aguacate	70 gr.
Limonada con panela	Vaso 220 cc

1.16. Para el servicio logístico de alimentación, el contratista deberá proveer puestos de cerámica que incluya plato normal, plato hondo, plato de entrada/tortero, plato de postre, plato y pocillo tintero, copa de vidrio para agua, vaso de vidrio para jugo. Servilletas de papel acolchadas, y cubertería standard, de acuerdo al menú del día que se pretenda servir, de acuerdo a las siguientes medidas:

Platos: mínimo de 18 cms.
Vasos: mínimo de 7 onz.
Cubiertos: en varios tamaños para todo tipo de comida
Copa frutera: mínimo 8 onz. Con tapa.

1.17. Para la prestación del servicio logístico de alimentación, el contratista deberá asegurar la atención de mínimo 5 meseros, para asistir el almuerzo de clausura del evento, teniendo en cuenta el número de personal (35 personas).

Para atender el desayuno, almuerzo y cena del personal de expositores, el contratista deberá asegurar la atención de mínimo 2 meseros.

1.18. El contratista deberá presentar con su propuesta, tres opciones de alojamiento en hoteles de la región, ubicados a no más de 10 minutos en vehículo del lugar donde se realizará el evento (Comando Aéreo de Combate No.5), para 9 conferencistas, por 4 noches, los cuales mínimo deben contar con habitaciones con acceso a WIFI y acomodación sencilla, con servicio de parqueadero cubierto, TV-LCD con señal satelital, cafetera eléctrica con servicio diario de café, plancha y tabla de planchar con closet, baño y transporte incluido aeropuerto-hotel-aeropuerto (las tres opciones de alojamiento deben estar incluidas en el valor ofertado, no se recibirán tres cotizaciones con valores diferentes).

Hotel	CANTIDAD
Movich Las Lomas Hotel	4 noches 5 días, 9 personas
Isak hotel aeropuerto	4 noches 5 días, 9 personas
Hotel Santiago de Arma-Rionegro-Aeropuerto	4 noches 5 días, 9 personas

Cordialmente,

Sociedad: BETHEL MARKETING Y PRODUCCION S.A.S
Nit: 900 800 715 - 5 Régimen tributario al cual pertenece (Común)
Representante Legal: JAIME ARTURO OBREGON NAVARRO
C.C. N° 1.020. 728.328 de Bogotá D.C
Dirección: Calle 145 No 7 F-76 Oficina 601
Correo Electrónico: bethelagencia@gmail.com
FAX: 3105568578
Ciudad: Bogotá D.C

JAIME ARTURO OBREGON NAVARRO
Representante Legal

Bethel Marketing y Producción
Jaime Obregón
Director General
T. 571 - 7711051
M. 3105568578 / 3202613351
D. Calle 145 # 7F - 76 ofc 601
C. bethelagencia@gmail.com