



**MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
COMANDO GENERAL DE LAS FUERZAS MILITARES
EJÉRCITO NACIONAL
AYUDANTIA GENERAL COMANDO EJÉRCITO
APOYO LOGÍSTICO**

ADENDA No 01

PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA N° 070-APOYO LOGISTICO-2022 CUYO OBJETO ES LA “PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALQUILER CENTRO DE CONVENCIONES Y CATERING CON EL FIN DE REALIZAR EL SEGUNDO SEMINARIO INTERNACIONAL DE COMUNICACIONES ESTRATÉGICAS, CREATIVIDAD Y PERIODISMO QUE SE ADELANTARÁ EN LA VIGENCIA 2022”.

Bogotá D.C. 9 de marzo de 2021

El suscrito oficial de la Oficina de Apoyo Logístico, en uso de las facultades legales, en especial las que le confiere la Resolución de Delegación del Ministerio de la Defensa Nacional N° 0068 del 11 de enero de 2022”, el Artículo 6 y 7 de la Resolución N°. 6302 del 31 de Julio de 2014 Manual de Contratación del Ministerio de Defensa Nacional, Directiva Permanente 012 de 2020 MDN “Políticas de Contratación Sector Defensa”, Resolución N°. 00009670 del 17 de diciembre de 2021 emitida por las Fuerzas Militares Ejército Nacional “por la cual se traslada a un personal de Oficiales Superiores de las Fuerzas Militares Ejército Nacional” y acta de posesión Militar N°. 000057 de fecha 17 de diciembre de 2021,

CONSIDERANDO

Que de conformidad con lo dispuesto en el numeral 12, artículo 25 de la Ley 80 de 1993 y el artículo 2.2.1.1.2.1.1 del Decreto 1082 de 2015, se elaboraron los estudios previos y la Invitación Pública, para que estuvieran a disposición de los interesados en participar en el presente proceso.

Que conforme a lo dispuesto en la Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 Artículo 2.2.1.2.1.5.2, el presente proceso de selección se llevó bajo la modalidad de MINIMA DE CUANTÍA.

Que el objeto del presente proceso es el siguiente: “PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALQUILER CENTRO DE CONVENCIONES Y CATERING CON EL FIN DE REALIZAR EL SEGUNDO SEMINARIO INTERNACIONAL DE COMUNICACIONES ESTRATÉGICAS, CREATIVIDAD Y PERIODISMO QUE SE ADELANTARÁ EN LA VIGENCIA 2022”.

El presupuesto oficial es hasta por la suma de **CINCUENTA MILLONES DE PESOS M/CTE (\$50.000.000,00) (incluido IVA y demás gravámenes)**, distribuidos de la siguiente manera: TREINTA Y TRES MILLONES DE PESOS M/CTE (\$33.000.000,00) amparados bajo el rubro presupuestal A-02-02-02-006-003 “ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS” y DIECISIETE MILLONES DE PESOS M/CTE (\$17.000.000,00) amparados bajo el rubro presupuestal A-02-02-02-007-003 “SERVICIOS DE ARRENDAMIENTO O ALQUILER SIN OPERARIO” el total del presupuesto corresponde a Recurso 10 CSF, respaldados por el CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No. 17022 del 7 de marzo de 2022, expedido por el jefe de Presupuesto MDN-EJÉRCITO NACIONAL-DIRECCIÓN CONTABLE Y TESORERÍA.

2022 AÑO DEL LIDERAZGO,
LA MORAL COMBATIVA Y LA
CONTUNDENCIA OPERACIONAL



Carrera 54 # 26-25 Edificio Temporal “Fortaleza” Of. 257 - Bogotá D.C.
Correspondencia: carrera 57 # 43-28 Bogotá D.C.
apoyologistico@ejercito.mil.co - www.ejercito.mil.co



SC8310-1

ADENDA N°1 PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA N° 070-APOYO LOGISTICO-2022 CUYO OBJETO ES LA "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALQUILER CENTRO DE CONVENCIONES Y CATERING CON EL FIN DE REALIZAR EL SEGUNDO SEMINARIO INTERNACIONAL DE COMUNICACIONES ESTRATÉGICAS, CREATIVIDAD Y PERIODISMO QUE SE ADELANTARÁ EN LA VIGENCIA 2022".

ARTICULO PRESUPUESTAL (SIIF NACIÓN)	RECURSO	DESCRIPCIÓN DEL RUBRO	UNIDAD BENEFICIADA	PORCENTAJE	VALOR DE LA NECESIDAD
A-02-02-02-006-003	10 CSF	ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS	DICOE	66,00%	\$ 33.000.000,00
A-02-02-02-007-003	10 CSF	SERVICIOS DE ARRENDAMIENTO O ALQUILER SIN OPERARIO	DICOE	34,00%	\$ 17.000.000,00
TOTAL PRESUPUESTO OFICIAL				100%	\$ 50.000.000,00

Que el día 7 de marzo de 2022, bajo los términos establecidos en la PLATAFORMA SECOP II <https://www.colombiacompra.gov.co/>, se efectuó la publicación del estudio previo y la Invitación Pública.

Que la fecha máxima para presentar observaciones a la invitación pública, era el día 8 de marzo de 2022, recibiendo la siguiente observación:

OBSERVACIÓN PRESENTADA POR EL SEÑOR JORGE MONTERROZA:

Detalles de mensaje

Referencia interna: 070-APOYOLOGISTICO-2022
 Descripción del proceso: PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALQUILER CENTRO DE CONVENCIONES Y CATERING CON EL FIN DE REALIZAR EL SEGUNDO SEMINARIO INTERNACIONAL
 De: JORGE MONTERROZA
 Usuario: Jorge Monterroza
 Fecha: 1 hora de tiempo transcurrido (03/2022 2:36:54 PM(UTC-05:00) Bogotá, Lima, Quito)
 Referencia del mensaje: CO1.MSG.3430230
 Tipo de mensaje: Observaciones
 Asunto: Observación

Texto de mensaje

Buenas tardes.

Solicito, amablemente, a la Entidad que para la presentación de las ofertas avalen, no sólo centro de convenciones, sino auditorios, salones, teatros que cumplan con las condiciones técnicas exigidas por el Ejército, toda vez que centros de convenciones en Bogotá son pocos y limitaría la posibilidad a otros oferentes de presentar la propuesta.

Gracias.

Bendiciones.

Que se procedió por parte de la entidad a dar respuesta a la observación presentada mediante formulario de preguntas y respuestas N° 1 debidamente publicado en la PLATAFORMA SECOP II <https://www.colombiacompra.gov.co/>.

Que una vez analizada la observación presentada por el proveedor interesado, y analizados los aspectos técnicos, económicos y jurídicos y en aras de garantizar la igualdad de condiciones, pluralidad de oferentes, libre concurrencia, selección objetiva y la transparencia, como principios rectores de la contratación estatal, se hace necesario modificar ciertos aspectos de la invitación pública.

Que según lo dispuesto en el artículo 2.2.1.1.2.2.1., del Decreto 1082 de 2015, la entidad se encuentra dentro del término legal para expedir la presente adenda, para el proceso bajo la modalidad de Mínima Cuantía, en vista a que la fecha prevista para el cierre es el día 11 de marzo de 2022 a las 09:00 horas, cumpliendo con el día hábil reglamentario.

Que, dada la naturaleza del escrito y la necesidad de realizar una estructuración transparente, imparcial, en igualdad de condiciones, y con el fin de garantizar el acatamiento del marco normativo que rige este proceso en particular, es necesario acudir a la figura de la ADENDA, con el propósito

de efectuar todas las acciones pertinentes, en pro de la selección objetiva y el cumplimiento de los requisitos legales para tal fin.

En tal virtud, es necesario reajustar diferentes aspectos, con el fin de dar cumplimiento a lo contemplado en la ley 80 de 1993, Decreto 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015, para lo cual los siguientes requisitos quedarán de la forma que se expresa a continuación:

Que conforme a los anteriores considerandos, se hace necesario expedir la presente Adenda N°. 01.

Por lo anterior el ordenador del gasto,

RESUELVE

PRIMERO: Modifíquese parcialmente el numeral 7.2.1.1. **NORMAS O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ítem N°7** contenido en el estudio previo y el numeral 2.4.2.1. **NORMAS O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ítem N°7** contenido en la invitación pública, el cual quedará de la siguiente manera:

NORMAS O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

De acuerdo con el análisis y la evaluación realizada por el Comité Técnico Estructurador, se establecieron las especificaciones técnicas del presente proceso contractual. Es por ello que los servicios que se pretenden adquirir deben cumplir con las especificaciones técnicas que a continuación se relacionan, ya que estas condiciones son de obligatorio cumplimiento para la recepción de los mismos, así:

ÍTEM	CÓDIGO UNSPC	CÓDIGO DANE	NOMBRE DEL SERVICIO	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA
A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS					
A-02-02-02-006-003-03 SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS					
1	90101603	63391	SERVICIO DE CATERING TIPO BUFFET ALIMENTACIÓN DIA 22 DE MARZO 2022 ALMUERZO Y REFRIGERIO	<p>ALMUERZO: PROTEÍNA. (Carné de Res 250 grs), (pollo 300grs), (carné de cerdo 250grs). ENERGÉTICO: (Papa o Plátano o yuca 80 grs, (porción de arroz blanco 180 grs cocido) ENSALADA: ,verdura: porción guacamole 20 gr, POSTRE : porción por 30 grs BEBIDA: jugos fruta natural 300ml.</p> <p>REFRIGERIO : 10:10 AM - Sanduche (tocineta, lechuga, queso, tomate). X150grs, Jugo natural sabores surtidos x 200ml y/o gaseosa por 250ml.). 16:00 PM - Fresas con crema 150grs</p> <p>MENAJE: Vajilla de porcelana, vasos de cristal, cubiertos, servilletas, manteles y todo lo necesario para atender el evento</p>	PERSONA
2	90101603	63391	SERVICIO DE CATERING TIPO BUFFET ALIMENTACIÓN : DIA 23 DE MARZO 2022 ALMUERZO Y REFRIGERIO	<p>ALMUERZO: PROTEÍNA. (Carné de Res 250 grs), (pollo 300grs), (carné de cerdo 250grs). ENERGÉTICO: (Papa o Plátano o yuca 80 grs, (porción de arroz blanco 180 grs cocido) ENSALADA: ,verdura: porción guacamole 20 gr, POSTRE : porción por 30 grs BEBIDA: jugos fruta natural 300ml.</p> <p>REFRIGERIO : 09:30 AM - Tartaleta de manzana con miga de brownie X 65grs, Jugo natural sabores surtidos x 200ml y/o gaseosa</p>	PERSONA

ADENDA N°1 PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA N° 070-APOYO LOGISTICO-2022 CUYO OBJETO ES LA "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALQUILER CENTRO DE CONVENCIONES Y CATERING CON EL FIN DE REALIZAR EL SEGUNDO SEMINARIO INTERNACIONAL DE COMUNICACIONES ESTRATÉGICAS, CREATIVIDAD Y PERIODISMO QUE SE ADELANTARÁ EN LA VIGENCIA 2022".

ÍTEM	CÓDIGO UNSPC	CÓDIGO DANE	NOMBRE DEL SERVICIO	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA
				por 250ml. 15:00 PM - Pie de manzana frito con bola de helado. 150grs MENAJE : Vajilla de porcelana, vasos de cristal, cubiertos, servilletas, mantelería y todo lo necesario para atender el evento	
3	90101603	63391	SERVICIO DE CATERING TIPO BUFFET ALIMENTACIÓN : DIA 24 DE MARZO 2022 ALMUERZO Y REFRIGERIO	ALMUERZO: PROTEÍNA. (Came de Res 250 grs), (pollo 300grs), (carné de cerdo 250grs). ENERGÉTICO: (Papa o Plátano o yuca 80 grs, (porción de arroz blanco 180 grs cocido) ENSALADA: ,verdura: porción guacamole 20 gr, POSTRE : porción por 30 grs BEBIDA: jugos fruta natural 300ml. REFRIGERIO: 09:00 AM - Mini Burger de res, lechuga, tomate y queso X 150grs, Jugo natural sabores surtidos x 200ml y/o gaseosa por 250ml. 16:00 PM - Parfait de yogurt, frutas MENAJE : Vajilla de porcelana, vasos de cristal, cubiertos, servilletas, mantelería y todo lo necesario para atender el evento	PERSONA
4	90101603	63391	SERVICIO DE CATERING SERVIDO A LA MESA ALIMENTACIÓN : DIA 24 DE MARZO 2022 CENA	CENA ENTRADA CALIENTE: Crema de patata. PROTEÍNA: Rollo de pechuga de pollo X 250grs, jamón, queso y melocotones. ENERGÉTICO: Porción de Arroz frito, arroz blanco, arroz salvaje, pimentón, cebollín X 100 grs. ENSALADA: Ensalada Italiana. (Lechuga, tomate, pasta rotini y queso) X 150grs POSTRE: porción por 30 grs BEBIDA: jugos fruta natural 300ml. MESEROS : Un mesero por cada 10 personas MENAJE : Vajilla de porcelana, vasos de cristal, cubiertos, servilletas, mantelería y todo lo necesario para atender el evento	PERSONA
5	90101603	63391	SERVICIO DE CATERING TIPO BUFFET ALIMENTACIÓN : DIA 25 DE MARZO 2022 ALMUERZO Y REFRIGERIO	ALMUERZO: PROTEÍNA. (Came de Res 250 grs), (pollo 300grs), (carné de cerdo 250grs). ENERGÉTICO: (Papa, Plátano, yuca 80 grs, (porción de arroz blanco 180 grs cocido) ENSALADA: ,verdura: porción guacamole 20 gr, POSTRE : porción por 30 grs BEBIDA: jugos fruta natural 300ml. REFRIGERIO : 10:00 AM - Chocolate con almójábana y/o pandebono y queso doble crema. 15:00 PM - Milhojas de arequipe X150grs, bebida late X 200ml MENAJE : Vajilla de porcelana, vasos de cristal, cubiertos, servilletas, mantelería y todo lo necesario para atender el evento	PERSONA
6	90101603	63391	ESTACIÓN DE CAFÉ PERMANENTE X DÍA	Estación de café permanente, con opciones de tinto, leche, aromática natural, té, disponible para la atención de 100 personas por día, (vasos biodegradables, azúcar normal o light, mezcladores y crema no láctea) durante la realización de conferencias en el salón de convenciones entre las 07:00 horas hasta las 17:00 horas.	DÍA
A-02-02-02-07-003 SERVICIOS DE ARRENDAMIENTO O ALQUILER SIN OPERARIO					
A-02-02-02-07-003-002 SERVICIOS DE ARRENDAMIENTO SIN OPCIÓN DE COMPRA DE OTROS BIENES					
7	90111600	73290	SERVICIO DE ALQUILER	Centro de convenciones y/o auditorio con capacidad de 100 personas que permita el distanciamiento	DÍA

2022 AÑO DEL LIDERAZGO,
LA MORAL COMBATIVA Y LA
CONTUNDENCIA OPERACIONAL



Carrera 54 # 26-25 Edificio Temporal "Fortaleza" Of. 257 - Bogotá D.C.
Correspondencia: carrera 57 # 43-28 Bogotá D.C.
apoyologistico@ejercito.mil.co - www.ejercito.mil.co



SC8310-1

ÍTEM	CÓDIGO UNSPC	CÓDIGO DANE	NOMBRE DEL SERVICIO	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA
			CENTRO DE CONVENCIONES Y/O AUDITORIO CON CAPACIDAD DE 100 PERSONAS	<p>social, el cual debe incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Espacio virtual a través de una plataforma una plataforma de videoconferencias, que garantice la conexión simultánea por tiempo ilimitado. * Conectividad mínima de usuarios hasta 200, ubicados en cualquier lugar del mundo. * Internet simétrico / 10 MB tima tecnología * Servicio de internet simétrico permanente con capacidad mínima de (10 MG de velocidad) para transmisiones disponibilidad para 4 días * La herramienta debe tener la capacidad de compartir archivos .PPT, PDF, cargar imágenes, compartir pantalla, usar punteros láser, transmitir videos. * Debe brindarse el soporte y entrenamiento en su uso. * Los datos están seguros y protegidos * Entrega de métricas y datos reales de navegación. * Se debe prever la conexión de internet para el evento * Sillas (para conversatorio) para asistentes * Mesas para conferencistas * Atril * Micrófonos (03) * Proyector (capacidad mínima de brillo de 5.200 lúmenes, hasta 280") * pantallas para proyección, todas las ayudas audiovisuales última tecnología * Personal disponible para el desarrollo del evento. 	

SEGUNDO: Modifíquese parcialmente el numeral 7.2.1.2. IDENTIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO numerales 11 y 17 contenido en el estudio previo, y el numeral 2.4.2.1. NORMAS O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - IDENTIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO numerales 11 y 17 contenido en la invitación pública, el cual quedará de la siguiente manera:

No.	ESPECIFICACION TÉCNICA
1	El oferente designará un funcionario responsable quien tendrá a su cargo, durante la ejecución del contrato, el cumplimiento de las actividades relativas a las interrelaciones, comunicaciones y gestión del contrato entre el contratista y la Dirección de Comunicaciones Estratégicas, debiendo atender y resolver las observaciones, solicitudes o sugerencias que formule el supervisor durante la ejecución del contrato; para lo cual el oferente debe suministrar junto con la oferta el nombre completo, número de celular y correo electrónico de la persona que asumirá estas funciones.
2	DOTACIÓN: El oferente deberá certificar mediante documento independiente junto con la oferta, que se compromete a que, en caso de resultar adjudicatario, todo el personal que asigne durante la ejecución del contrato debe estar uniformado e identificado y con los elementos de bioseguridad adecuadamente para la prestación del servicio, garantizando la implementación y aplicación de los protocolos de bioseguridad en la preparación, alistamiento y entrega de los productos, con el fin de mitigar los riesgos de contagio a causa del Covid-19. De igual forma certificará que el personal deberá contar con cursos de manipulación de alimentos, por lo que, en caso de que la entidad estime pertinente, se deberán allegar los carnés vigentes correspondientes en tales actividades de las personas que intervendrán en la preparación de los alimentos.
3	GESTION ADMINISTRATIVA DEL PROVEEDOR: El oferente deberá certificar mediante documento independiente junto con la oferta, que en caso tal de resultar adjudicatario responderá por los daños y perjuicios que se causaren a los participantes del Seminario Internacional de Comunicaciones Estratégicas, Creatividad y Periodismo, en caso de intoxicaciones por causa de alimentos o accidentes causados por hechos generados por la prestación de los servicios contratados.
4	INFORME DE EJECUCIÓN El oferente deberá certificar mediante documento independiente junto con la oferta, que en caso tal de resultar adjudicatario, entregará una vez concluido el seminario, un informe detallado de los servicios prestados junto con los soportes necesarios en cada requerimiento, este informe debe estar acompañado de registro fotográfico en donde se evidencien los montajes cuando se requieran, las actividades, los servicios de catering, el servicio de estación permanente de café y demás.

ADENDA N°1 PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA N° 070-APOYO LOGISTICO-2022 CUYO OBJETO ES LA "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALQUILER CENTRO DE CONVENCIONES Y CATERING CON EL FIN DE REALIZAR EL SEGUNDO SEMINARIO INTERNACIONAL DE COMUNICACIONES ESTRATÉGICAS, CREATIVIDAD Y PERIODISMO QUE SE ADELANTARÁ EN LA VIGENCIA 2022".

No.	ESPECIFICACION TÉCNICA
5	<p>REPROGRAMACIONES</p> <p>La Dirección de Comunicaciones Estratégicas se reserva el derecho de ajustar las fechas de las actividades de los servicios requeridos, con doce horas de anticipación a la prestación del servicio la realización de las actividades nuevas o reprogramación de las canceladas, para lo cual el oferente certificará mediante documento independiente junto con la oferta, el compromiso de que en caso tal de resultar adjudicatario contará con la disponibilidad de aceptación de las modificaciones a las que haya lugar sin que el MDN-EJÉRCITO NACIONAL-OFICINA DE APOYO LOGÍSTICO incurra en costos adicionales.</p>
6	<p>El oferente certificará mediante documento independiente junto con la oferta, el compromiso de que en caso tal de resultar adjudicatario asumirá la totalidad de los gastos directos e indirectos, administrativos, de logística y operacionales en que incurra para el cumplimiento de las actividades y la prestación de los servicios contratados por la entidad.</p>
7	<p>El oferente certificará mediante documento independiente junto con la oferta, el compromiso de que en caso tal de resultar adjudicatario dispondrá y contratará de manera suficiente los recursos administrativos, técnicos y humanos para la ejecución del objeto contractual.</p>
8	<p>La entidad se reserva el derecho de pedir el cambio del personal cuando advierta que el desarrollo de sus labores no es satisfactorio, siempre y cuando cumpla con las mismas condiciones. Por lo que el oferente certificará mediante documento independiente junto con la oferta, el compromiso de que en caso tal de resultar adjudicatario realizará los cambios de personal cuando se le sea solicitado por el supervisor del contrato.</p>
9	<p>CONDICIONES DE LOS PRODUCTOS:</p> <p>El oferente certificará mediante documento independiente junto con la oferta, el compromiso de que en caso tal de resultar adjudicatario entregará todos los productos consumibles sin defectos de fabricación, elaboración, frescos y en óptimas condiciones de consumo. Adicional debe cumplir con los requerimientos establecidos por la administración relacionados con cantidades, tiempo y oportunidad.</p> <p>Por otro lado, para los productos perecederos que cuenten con fecha de vencimiento, esta no debe ser mayor a 3 días. Para los productos no perecederos, la fecha de fabricación será de máximo seis (06) meses anteriores a la fecha en que se preste el servicio.</p> <p>Los proponentes deben acreditar y allegar en relación con los alimentos, la certificación HACCP (certificado en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)</p>
10	<p>ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:</p> <p>El oferente debe certificar que garantiza la adecuada prestación de los servicios conforme a la Ley 09 del 24 de enero de 1979 "Código Sanitario Nacional", así como sus decretos reglamentarios relacionados con los establecimientos que preparan alimentos y demás normas vigentes aplicables a la prestación de este servicio.</p>
11	<p>ESTABLECIMIENTO DONDE SE PRESTARÁ EL SERVICIO (CENTRO DE CONVENCIONES Y/O AUDITORIO)</p> <p>Los proponentes deberán demostrar la disponibilidad del centro de convenciones o auditorio, lo cual podrá hacerlo de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Propietario de los establecimientos (restaurante, salón, instalaciones), deberá anexar escritura pública y certificado de libertad y tradición del mismo con domicilio en Bogotá D.C. - No propietarios (restaurante, salón, instalaciones...), debe anexar el contrato de arrendamiento, acuerdo comercial y/o alianza con una persona natural o jurídica que tenga establecimiento y cuente con la capacidad de prestar el servicio con domicilio Bogotá D.C.
12	<p>Visitas a los establecimientos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La entidad realizara visita a cada uno de los establecimientos para la verificación de los requisitos técnicos exigidos dentro del proceso de evaluación, los cuales deberán cumplir con las características exigidas, para lo cual se plasmará en acta respectiva en la que se señalara si cumple o no. Para ello, el oferente se compromete a contar con la disponibilidad de tiempo para la visita en la fecha y hora que determine el comité técnico evaluador.
13	<p>El proponente debe entregar con su propuesta prueba del cumplimiento de las disposiciones higiénico sanitarias. Para el caso del sitio donde se producirán los alimentos, el proponente deberá entregar con su propuesta la certificación o acta de visita de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas, otorgada por la secretaria de salud distrital autoridad competente para esta materia, con vigencia legal 1 año y/o renovado para la vigencia 2022.</p> <p>Los resultados de la certificación y o la visita deben ser favorables. En caso de que el permiso o concepto sanitario este condicionado, solo se acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales que los motivó el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos.</p>
14	<p>El oferente certificará mediante documento independiente junto con la oferta que cuenta con estudios de transmisión propios y plataforma de conexión ilimitada. También deberá certificar que cuenta con espacio virtual a través de una plataforma de videoconferencias que garantice la conexión simultánea por tiempo ilimitado.</p>
15	<p>ENVASES Y EMPAQUES: (cuando aplique)</p> <p>El oferente deberá certificar mediante documento independiente junto con la oferta, que en caso tal de resultar adjudicatario se compromete a suministrar los alimentos con su correspondiente empaque (cuando aplique) en el cual figuren caracteres fácilmente legibles que mencione:</p> <p>Nombre del producto</p>

No.	ESPECIFICACION TÉCNICA
	Nombre o razón social del fabricante o responsable de la comercialización del producto en Colombia. Instrucciones de uso, precauciones y advertencias que sean necesarias, de acuerdo con la categoría del producto. Número de registro sanitario, contenido nominal, número de lote y sustancias que impliquen riesgos sanitarios, fecha de expedición y fecha de vencimiento.
16	BIOSEGURIDAD Teniendo en cuenta la circular 0017 del 24 de febrero de 2020 en la cual se establecen los lineamientos mínimos a implementar de promoción y prevención para la preparación, respuesta y atención de casos de enfermedad por COVID-19, se requiere que el oferente adjunte certificación de capacitación realizada por su correspondiente Administradora de Riesgos Laborales respecto a las acciones para la prevención y contención del riesgo biológico COVID-19.
17	CONDICIONES GENERALES El oferente mediante documento independiente junto con la oferta, debe garantizar que en caso de resultar adjudicatario cuenta con personal suficiente para mantener las áreas a utilizar (salón de convenciones, salón de recepción, baños, entre otras) en excelentes condiciones de limpieza y salubridad Para el servicio de almuerzos y cenas se establece que el menú es organizado previa coordinación con el supervisor del contrato, así mismo se preverá que el contratista cuente con el tiempo necesario para la preparación de los alimentos sin afectar la hora del suministro de los mismos de conformidad con el cronograma de entrega dado por el supervisor del contrato. Se debe contar con disponibilidad del servicio de baños para hombres y mujeres por separado y en perfectas condiciones de aseo e higiene. Para lo cual el oferente debe proporcionar elementos como (jabón de manos, toallas de papel y/o secador de manos, papel higiénico, papeleras y demás) sin costo alguno para el MDN-EJÉRCITO NACIONAL-OFICINA DE APOYO LOGÍSTICO. El personal que disponga quien resulte adjudicatario para la prestación de los servicios contratados no tendrán ninguna vinculación laboral con el Ejército Nacional. El centro de convenciones y/o auditorio debe estar ubicado cerca al comedor o dentro de las mismas instalaciones con el fin de optimizar tiempos. Así mismo, garantiza la recolección de residuos de envases y empaque individual o colectiva con el fin de cumplir con el medio ambiente y desarrollo sostenible.
18	El oferente mediante documento independiente junto con la oferta debe garantizar que en caso de resultar adjudicatario, para los servicios de alimentación, catering y estación permanente de café dispondrá sin costo adicional para el MDN-EJÉRCITO NACIONAL-OFICINA DE APOYO LOGÍSTICO de todo lo necesario para prestar estos servicios (mesas, sillas, menaje, mantelería, meseros y demás necesarios para la ejecución del contrato).

TERCERO: Modifíquese parcialmente el Anexo N°2 de la invitación pública, el cual quedará de la siguiente manera:

ANEXO N°2 NORMAS O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

El proponente acreditará que los servicios a entregar cumplen con las normas o Especificaciones Técnicas según sea el caso, que son de obligatorio cumplimiento y que corresponden al ítem ofertado, para tal efecto diligenciará como CUMPLE O NO CUMPLE el siguiente formulario:

a) ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO.

ÍTEM	CÓDIGO UNSPC	CÓDIGO DANE	NOMBRE DEL SERVICIO	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
A-02-02-02-006-003 ALOJAMIENTO; SERVICIOS DE SUMINISTROS DE COMIDAS Y BEBIDAS							
A-02-02-02-006-003-03 SERVICIOS DE SUMINISTRO DE COMIDAS							
1	90101603	63391	SERVICIO DE CATERING TIPO BUFFET ALIMENTACIÓN DIA 22 DE MARZO 2022 ALMUERZO Y REFRIGERIO	ALMUERZO: PROTEÍNA. (Carne de Res 250 grs), (pollo 300grs), (carne de cerdo 250grs). ENERGÉTICO: (Papa o Plátano o yuca 80 grs, (porción de arroz blanco 180 grs cocido)	PERSONA		

ADENDA N°1 PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA N° 070-APOYO LOGISTICO-2022 CUYO OBJETO ES LA "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALQUILER CENTRO DE CONVENCIONES Y CATERING CON EL FIN DE REALIZAR EL SEGUNDO SEMINARIO INTERNACIONAL DE COMUNICACIONES ESTRATÉGICAS, CREATIVIDAD Y PERIODISMO QUE SE ADELANTARÁ EN LA VIGENCIA 2022".

ÍTEM	CÓDIGO UNSPC	CÓDIGO DANE	NOMBRE DEL SERVICIO	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
				<p>ENSALADA: ,verdura: porción guacamole 20 gr, POSTRE : porción por 30 grs BEBIDA: jugos fruta natural 300ml.</p> <p>REFRIGERIO : 10:10 AM - Sanduche (tocineta, lechuga, queso, tomate). X150grs, Jugo natural sabores surtidos x 200ml y/o gaseosa por 250ml.). 16:00 PM - Fresas con crema 150grs</p> <p>MENAJE: Vajilla de porcelana, vasos de cristal, cubiertos, servilletas, manteles y todo lo necesario para atender el evento</p>			
2	90101603	63391	<p>SERVICIO DE CATERING TIPO BUFFET ALIMENTACIÓN : DIA 23 DE MARZO 2022 ALMUERZO Y REFRIGERIO</p>	<p>ALMUERZO: PROTEÍNA. (Carné de Res 250 grs), (pollo 300grs), (carne de cerdo 250grs). ENERGÉTICO: (Papa o Plátano o yuca 80 grs, (porción de arroz blanco 180 grs cocido) ENSALADA: ,verdura: porción guacamole 20 gr, POSTRE : porción por 30 grs BEBIDA: jugos fruta natural 300ml.</p> <p>REFRIGERIO : 09:30 AM - Tartaleta de manzana con miga de brownie X 65grs, Jugo natural sabores surtidos x 200ml y/o gaseosa por 250ml. 15:00 PM - Pie de manzana frito con bola de helado. 150grs</p> <p>MENAJE : Vajilla de porcelana, vasos de cristal, cubiertos, servilletas, mantelería y todo lo necesario para atender el evento</p>	PERSONA		
3	90101603	63391	<p>SERVICIO DE CATERING TIPO BUFFET ALIMENTACIÓN : DIA 24 DE MARZO 2022 ALMUERZO Y REFRIGERIO</p>	<p>ALMUERZO: PROTEÍNA. (Carné de Res 250 grs), (pollo 300grs), (carne de cerdo 250grs). ENERGÉTICO: (Papa o Plátano o yuca 80 grs, (porción de arroz blanco 180 grs cocido) ENSALADA: ,verdura: porción guacamole 20 gr, POSTRE : porción por 30 grs BEBIDA: jugos fruta natural 300ml.</p> <p>REFRIGERIO: 09:00 AM - Mini Burger de res, lechuga, tomate y queso X 150grs, Jugo natural sabores surtidos x 200ml y/o gaseosa por 250ml. 16:00 PM - Parfait de yogurt, frutas</p> <p>MENAJE : Vajilla de porcelana, vasos de cristal, cubiertos, servilletas, mantelería y todo lo necesario para atender el evento</p>	PERSONA		
4	90101603	63391	SERVICIO DE CATERING	<p>CENA ENTRADA CALIENTE: Crema de</p>	PERSONA		

2022 AÑO DEL LIDERAZGO,
LA MORAL COMBATIVA Y LA
CONTUNDENCIA OPERACIONAL



Carrera 54 # 26-25 Edificio Temporal "Fortaleza" Of. 257 - Bogotá D.C.
Correspondencia: carrera 57 # 43-28 Bogotá D.C.
apoyologistico@ejercito.mil.co - www.ejercito.mil.co



SC8310-1

ADENDA N°1 PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA N° 070-APOYO LOGISTICO-2022 CUYO OBJETO ES LA "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALQUILER CENTRO DE CONVENCIONES Y CATERING CON EL FIN DE REALIZAR EL SEGUNDO SEMINARIO INTERNACIONAL DE COMUNICACIONES ESTRATÉGICAS, CREATIVIDAD Y PERIODISMO QUE SE ADELANTARÁ EN LA VIGENCIA 2022".

ÍTEM	CÓDIGO UNSPC	CÓDIGO DANE	NOMBRE DEL SERVICIO	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
			SERVICIO A LA MESA ALIMENTACIÓN : DIA 24 DE MARZO 2022 CENA	patata. PROTEÍNA: Rollo de pechuga de pollo X 250grs, jamón, queso y melocotones. ENERGÉTICO: Porción de Arroz frito, arroz blanco, arroz salvaje, pimentón, cebollín X 100 grs. ENSALADA: Ensalada Italiana. (Lechuga, tomate, pasta rotini y queso) X 150grs POSTRE: porción por 30 grs BEBIDA: jugos fruta natural 300ml. MESEROS : Un mesero por cada 10 personas MENAJE : Vajilla de porcelana, vasos de cristal, cubiertos, servilletas, mantelería y todo lo necesario para atender el evento			
5	90101603	63391	SERVICIO DE CATERING TIPO BUFFET ALIMENTACIÓN : DIA 25 DE MARZO 2022 ALMUERZO Y REFRIGERIO	ALMUERZO: PROTEÍNA. (Carnes de Res 250 grs), (pollo 300grs), (carne de cerdo 250grs). ENERGÉTICO: (Papa, Plátano, yuca 80 grs, (porción de arroz blanco 180 grs cocido) ENSALADA: ,verdura: porción guacamole 20 gr, POSTRE : porción por 30 grs BEBIDA: jugos fruta natural 300ml. REFRIGERIO : 10:00 AM - Chocolate con almojábana y/o pandebono y queso doble crema. 15:00 PM - Milhojas de arequipe X150grs, bebida late X 200ml MENAJE : Vajilla de porcelana, vasos de cristal, cubiertos, servilletas, mantelería y todo lo necesario para atender el evento	PERSONA		
6	90101603	63391	ESTACIÓN DE CAFÉ PERMANENTE X DÍA	Estación de café permanente, con opciones de tinto, leche, aromática natural, té, disponible para la atención de 100 personas por día, (vasos biodegradables, azúcar normal o light, mezcladores y crema no láctea) durante la realización de conferencias en el salón de convenciones entre las 07:00 horas hasta las 17:00 horas.	DIA		
A-02-02-02-07-003 SERVICIOS DE ARRENDAMIENTO O ALQUILER SIN OPERARIO							
A-02-02-02-07-003-002 SERVICIOS DE ARRENDAMIENTO SIN OPCIÓN DE COMPRA DE OTROS BIENES							
7	90111600	73290	SERVICIO DE ALQUILER CENTRO DE CONVENCIONES Y/O AUDITORIO CON CAPACIDAD DE 100 PERSONAS	Centro de convenciones y/o auditorio con capacidad de 100 personas que permita el distanciamiento social, el cual debe incluir: * Espacio virtual a través de una plataforma una plataforma de videoconferencias, que garantice la conexión simultánea por tiempo ilimitado. * Conectividad mínima de usuarios hasta 200, ubicados en cualquier lugar del mundo. * Internet simétrico / 10 MB tima tecnología	DIA		

2022 AÑO DEL LIDERAZGO,
LA MORAL COMBATIVA Y LA
CONTUNDENCIA OPERACIONAL



Carrera 54 # 26-25 Edificio Temporal "Fortaleza" Of. 257 - Bogotá D.C.
Correspondencia: carrera 57 # 43-28 Bogotá D.C.
apoyologistico@ejercito.mil.co - www.ejercito.mil.co



SC8310-1

ADENDA N°1 PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA N° 070-APOYO LOGISTICO-2022 CUYO OBJETO ES LA "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALQUILER CENTRO DE CONVENCIONES Y CATERING CON EL FIN DE REALIZAR EL SEGUNDO SEMINARIO INTERNACIONAL DE COMUNICACIONES ESTRATÉGICAS, CREATIVIDAD Y PERIODISMO QUE SE ADELANTARÁ EN LA VIGENCIA 2022".

ÍTEM	CÓDIGO UNSPC	CÓDIGO DANE	NOMBRE DEL SERVICIO	DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO	UNIDAD DE MEDIDA	CUMPLE	NO CUMPLE
				<ul style="list-style-type: none"> * Servicio de internet simétrico permanente con capacidad mínima de (10 MG de velocidad) para transmisiones disponibilidad para 4 días * La herramienta debe tener la capacidad de compartir archivos .PPT, PDF, cargar imágenes, compartir pantalla, usar punteros láser, transmitir videos. * Debe brindarse el soporte y entrenamiento en su uso. * Los datos están seguros y protegidos * Entrega de métricas y datos reales de navegación. * Se debe prever la conexión de internet para el evento * Sillas (para conversatorio) para asistentes * Mesas para conferencistas * Atril * Micrófonos (03) * Proyector (capacidad mínima de brillo de 5.200 lúmenes, hasta 280") * * pantallas para proyección, todas las ayudas audiovisuales última tecnología * Personal disponible para el desarrollo del evento. 			

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO

El proponente deberá cumplir con las siguientes especificaciones técnicas adicionales enumeradas a continuación y anexar el documento y/o documentación cuando aplique, de acuerdo a lo siguiente:

No.	ESPECIFICACION TECNICA	CUMPLE / NO CUMPLE
1	El oferente designará un funcionario responsable quien tendrá a su cargo, durante la ejecución del contrato, el cumplimiento de las actividades relativas a las interrelaciones, comunicaciones y gestión del contrato entre el contratista y la Dirección de Comunicaciones Estratégicas, debiendo atender y resolver las observaciones, solicitudes o sugerencias que formule el supervisor durante la ejecución del contrato; para lo cual el oferente debe suministrar junto con la oferta el nombre completo, número de celular y correo electrónico de la persona que asumirá estas funciones.	
2	DOTACIÓN: El oferente deberá certificar mediante documento independiente junto con la oferta, que se compromete a que, en caso de resultar adjudicatario, todo el personal que asigne durante la ejecución del contrato debe estar uniformado e identificado y con los elementos de bioseguridad adecuadamente para la prestación del servicio, garantizando la implementación y aplicación de los protocolos de bioseguridad en la preparación, alistamiento y entrega de los productos, con el fin de mitigar los riesgos de contagio a causa del Covid-19. De igual forma certificará que el personal deberá contar con cursos de manipulación de alimentos, por lo que, en caso de que la entidad estime pertinente, se deberán allegar los carnés vigentes correspondientes en tales actividades de las personas que intervendrán en la preparación de los alimentos.	
3	GESTION ADMINISTRATIVA DEL PROVEEDOR: El oferente deberá certificar mediante documento independiente junto con la oferta, que en caso tal de resultar adjudicatario responderá por los daños y perjuicios que se causaren a los participantes del Seminario Internacional de Comunicaciones Estratégicas, Creatividad y Periodismo, en caso de intoxicaciones por causa de alimentos o accidentes causados por hechos generados por la prestación de los servicios contratados.	
4	INFORME DE EJECUCIÓN El oferente deberá certificar mediante documento independiente junto con la oferta, que en caso tal de resultar adjudicatario, entregará una vez concluido el seminario, un informe detallado de los servicios prestados junto con los soportes necesarios en cada requerimiento, este informe debe estar acompañado de registro fotográfico en donde se	

2022 AÑO DEL LIDERAZGO,
LA MORAL COMBATIVA Y LA
CONTUNDENCIA OPERACIONAL



Carrera 54 # 26-25 Edificio Temporal "Fortaleza" Of. 257 - Bogotá D.C.
Correspondencia: carrera 57 # 43-28 Bogotá D.C.
apoyologistico@ejercito.mil.co - www.ejercito.mil.co



SC8310-1

ADENDA N°1 PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA N° 070-APOYO LOGISTICO-2022 CUYO OBJETO ES LA "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALQUILER CENTRO DE CONVENCIONES Y CATERING CON EL FIN DE REALIZAR EL SEGUNDO SEMINARIO INTERNACIONAL DE COMUNICACIONES ESTRATÉGICAS, CREATIVIDAD Y PERIODISMO QUE SE ADELANTARÁ EN LA VIGENCIA 2022".

No.	ESPECIFICACION TECNICA	CUMPLE / NO CUMPLE
	evidencien los montajes cuando se requieran, las actividades, los servicios de catering, el servicio de estación permanente de café y demás.	
5	<p>REPROGRAMACIONES</p> <p>La Dirección de Comunicaciones Estratégicas se reserva el derecho de ajustar las fechas de las actividades de los servicios requeridos, con doce horas de anticipación a la prestación del servicio la realización de las actividades nuevas o reprogramación de las canceladas, para lo cual el oferente certificará mediante documento independiente junto con la oferta, el compromiso de que en caso tal de resultar adjudicatario contará con la disponibilidad de aceptación de las modificaciones a las que haya lugar sin que el MDN-EJÉRCITO NACIONAL-OFICINA DE APOYO LOGÍSTICO incurra en costos adicionales.</p>	
6	El oferente certificará mediante documento independiente junto con la oferta, el compromiso de que en caso tal de resultar adjudicatario asumirá la totalidad de los gastos directos e indirectos, administrativos, de logística y operacionales en que incurra para el cumplimiento de las actividades y la prestación de los servicios contratados por la entidad.	
7	El oferente certificará mediante documento independiente junto con la oferta, el compromiso de que en caso tal de resultar adjudicatario dispondrá y contratará de manera suficiente los recursos administrativos, técnicos y humanos para la ejecución del objeto contractual.	
8	La entidad se reserva el derecho de pedir el cambio del personal cuando advierta que el desarrollo de sus labores no es satisfactorio, siempre y cuando cumpla con las mismas condiciones. Por lo que el oferente certificará mediante documento independiente junto con la oferta, el compromiso de que en caso tal de resultar adjudicatario realizará los cambios de personal cuando se le sea solicitado por el supervisor del contrato.	
9	<p>CONDICIONES DE LOS PRODUCTOS:</p> <p>El oferente certificará mediante documento independiente junto con la oferta, el compromiso de que en caso tal de resultar adjudicatario entregará todos los productos consumibles sin defectos de fabricación, elaboración, frescos y en óptimas condiciones de consumo. Adicional debe cumplir con los requerimientos establecidos por la administración relacionados con cantidades, tiempo y oportunidad.</p> <p>Por otro lado, para los productos perecederos que cuenten con fecha de vencimiento, esta no debe ser mayor a 3 días. Para los productos no perecederos, la fecha de fabricación será de máximo seis (06) meses anteriores a la fecha en que se preste el servicio.</p> <p>Los proponentes deben acreditar y allegar en relación con los alimentos, la certificación HACCP (certificado en Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)</p>	
10	<p>ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA DISTRIBUCIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:</p> <p>El oferente debe certificar que garantiza la adecuada prestación de los servicios conforme a la Ley 09 del 24 de enero de 1979 "Código Sanitario Nacional", así como sus decretos reglamentarios relacionados con los establecimientos que preparan alimentos y demás normas vigentes aplicables a la prestación de este servicio.</p>	
11	<p>ESTABLECIMIENTO DONDE SE PRESTARÁ EL SERVICIO (CENTRO DE CONVENCIONES y/o AUDITORIO)</p> <p>Los proponentes deberán demostrar la disponibilidad del centro de convenciones o auditorio, lo cual podrá hacerlo de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Propietario de los establecimientos (restaurante, salón, instalaciones), deberá anexar escritura pública y certificado de libertad y tradición del mismo con domicilio en Bogotá D.C. - No propietarios (restaurante, salón, instalaciones...), debe anexar el contrato de arrendamiento, acuerdo comercial y/o alianza con una persona natural o jurídica que tenga establecimiento y cuenta con la capacidad de prestar el servicio con domicilio Bogotá D.C. 	
12	<p>Visitas a los establecimientos:</p> <p>- La entidad realizara visita a cada uno de los establecimientos para la verificación de los requisitos técnicos exigidos dentro del proceso de evaluación, los cuales deberán cumplir con las características exigidas, para lo cual se plasmará en acta respectiva en la que se señalara si cumple o no. Para ello, el oferente se compromete a contar con la disponibilidad de tiempo para la visita en la fecha y hora que determine el comité técnico evaluador.</p>	
13	<p>El proponente debe entregar con su propuesta prueba del cumplimiento de las disposiciones higiénico sanitarias. Para el caso del sitio donde se producirán los alimentos, el proponente deberá entregar con su propuesta la certificación o acta de visita de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas, otorgada por la secretaria de salud distrital autoridad competente para esta materia, con vigencia legal 1 año y/o renovado para la vigencia 2022.</p> <p>Los resultados de la certificación y o la visita deben ser favorables. En caso de que el permiso o concepto sanitario este condicionado, solo se acepta, siempre y cuando el concepto exprese que las causales que los motivó el condicionamiento no afecten la calidad, inocuidad y seguridad de los alimentos.</p>	

ADENDA N°1 PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA N° 070-APOYO LOGISTICO-2022 CUYO OBJETO ES LA "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALQUILER CENTRO DE CONVENCIONES Y CATERING CON EL FIN DE REALIZAR EL SEGUNDO SEMINARIO INTERNACIONAL DE COMUNICACIONES ESTRATÉGICAS, CREATIVIDAD Y PERIODISMO QUE SE ADELANTARÁ EN LA VIGENCIA 2022".

No.	ESPECIFICACION TECNICA	CUMPLE / NO CUMPLE
14	El oferente certificará mediante documento independiente junto con la oferta que cuenta con estudios de transmisión propios y plataforma de conexión ilimitada. También deberá certificar que cuenta con espacio virtual a través de una plataforma de videoconferencias que garantice la conexión simultánea por tiempo ilimitado.	
15	<p>ENVASES Y EMPAQUES: (cuando aplique)</p> <p>El oferente deberá certificar mediante documento independiente junto con la oferta, que en caso tal de resultar adjudicatario se compromete a suministrar los alimentos con su correspondiente empaque (cuando aplique) en el cual figuren caracteres fácilmente legibles que mencione:</p> <p>Nombre del producto Nombre o razón social del fabricante o responsable de la comercialización del producto en Colombia. Instrucciones de uso, precauciones y advertencias que sean necesarias, de acuerdo con la categoría del producto. Número de registro sanitario, contenido nominal, número de lote y sustancias que impliquen riesgos sanitarios, fecha de expedición y fecha de vencimiento</p>	
16	<p>BIOSEGURIDAD</p> <p>Teniendo en cuenta la circular 0017 del 24 de febrero de 2020 en la cual se establecen los lineamientos mínimos a implementar de promoción y prevención para la preparación, respuesta y atención de casos de enfermedad por COVID-19, se requiere que el oferente adjunte certificación de capacitación realizada por su correspondiente Administradora de Riesgos Laborales respecto a las acciones para la prevención y contención del riesgo biológico COVID-19</p>	
17	<p>CONDICIONES GENERALES</p> <p>El oferente mediante documento independiente junto con la oferta, debe garantizar que en caso de resultar adjudicatario cuenta con personal suficiente para mantener las áreas a utilizar (salón de convenciones, salón de recepción, baños, entre otras) en excelentes condiciones de limpieza y salubridad</p> <p>Para el servicio de almuerzos y cenas se establece que el menú es organizado previa coordinación con el supervisor del contrato, así mismo se preverá que el contratista cuente con el tiempo necesario para la preparación de los alimentos sin afectar la hora del suministro de los mismos de conformidad con el cronograma de entrega dado por el supervisor del contrato.</p> <p>Se debe contar con disponibilidad del servicio de baños para hombres y mujeres por separado y en perfectas condiciones de aseo e higiene. Para lo cual el oferente debe proporcionar elementos como (jabón de manos, toallas de papel y/o secador de manos, papel higiénico, papeleras y demás) sin costo alguno para el MDN-EJÉRCITO NACIONAL-OFICINA DE APOYO LOGÍSTICO.</p> <p>El personal que disponga quien resulte adjudicatario para la prestación de los servicios contratados no tendrán ninguna vinculación laboral con el Ejército Nacional.</p> <p>El centro de convenciones y/o auditorio debe estar ubicado cerca al comedor o dentro de las mismas instalaciones con el fin de optimizar tiempos.</p> <p>Así mismo, garantiza la recolección de residuos de envases y empaque individual o colectiva con el fin de cumplir con el medio ambiente y desarrollo sostenible.</p>	
18	El oferente mediante documento independiente junto con la oferta debe garantizar que en caso de resultar adjudicatario, para los servicios de alimentación, catering y estación permanente de café dispondrá sin costo adicional para el MDN-EJÉRCITO NACIONAL-OFICINA DE APOYO LOGÍSTICO de todo lo necesario para prestar estos servicios (mesas, sillas, menaje, mantelería, meseros y demás necesarios para la ejecución del contrato)	

FIRMA _____

Nombre, número del documento de identificación y Firma del PROPONENTE o su representante

CUARTO: Para los efectos del desarrollo de este proceso contractual, siempre que en los documentos del proceso se trate de centro de convenciones, se entenderá que hace referencia a centro de convenciones y/o auditorios.

ADENDA Nº1 PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA Nº 070-APOYO LOGISTICO-2022 CUYO OBJETO ES LA "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE ALQUILER CENTRO DE CONVENCIONES Y CATERING CON EL FIN DE REALIZAR EL SEGUNDO SEMINARIO INTERNACIONAL DE COMUNICACIONES ESTRATÉGICAS, CREATIVIDAD Y PERIODISMO QUE SE ADELANTARÁ EN LA VIGENCIA 2022".

QUINTO: Los demás aspectos que no fueron objeto de pronunciamiento en este escrito, continúan vigentes y son de obligatorio cumplimiento para los intervinientes dentro del proceso de contratación estatal y para la comunidad en general.

ORIGINAL DEBIDAMENTE FIRMADO

2022 AÑO DEL LIDERAZGO,
LA MORAL COMBATIVA Y LA
CONTUNDENCIA OPERACIONAL



Carrera 54 # 26-25 Edificio Temporal "Fortaleza" Of. 257 - Bogotá D.C.
Correspondencia: carrera 57 # 43-28 Bogotá D.C.
apoyologistico@ejercito.mil.co - www.ejercito.mil.co



SC8310-1