OBJETO	**FORTALECIMIENTO A LOS EXPENDEDORES DE PRODUCTOS CÁRNICOS EN LA ADQUISICIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA EL MUNICIPIO DE FLORENCIA**

Que el día 02 de Diciembre de 2022, se tiene como fecha estimada para la recepción OBSERVACIONES al proceso de **SELECCIÓN ABREVIADA MENOR CUANTÍA No. DC-AG-SAMC-034-2022.**

Que teniendo en cuenta la observación presentada se requiere ajustar y aclarar la FICHA TECNICA con relación a los ITEM No. 1 y 2.

Que en el contenido del Pliego de Condiciones se encuentra regulado principalmente en la Ley 80 de 1993 (Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, art. 24), la Ley 1150 de 2007 que introdujo "medidas para la eficiencia y la transparencia", y el Decreto1082 de 2015,"Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo de Planeación Nacional".

Específicamente este último Decreto, señala lo siguiente:

Que el artículo 2.2.1.1.2.2.1° del Decreto 1082 de 2015 determina que: *"*La Entidad Estatal puede modificar los pliegos de condiciones a través de Adendas expedidas antes del vencimiento del plazo para presentar ofertas.

La Entidad Estatal puede expedir Adendas para modificar el Cronograma una vez vencido el término para la presentación de las ofertas y antes de la adjudicación del contrato.

La Entidad Estatal debe publicar las Adendas en los días hábiles, entre las 7:00 a. m. y las 7:00 p. m., a más tardar el día hábil anterior al vencimiento del plazo para presentar ofertas a la hora fijada para tal presentación, salvo en la licitación pública pues de conformidad con la ley la publicación debe hacerse con tres (3) días de anticipación*".*

Por lo anterior queda de la siguiente manera:

PRIMERA: MODIFICAR Y ACLARAR LA FICHA TECNICA, con fundamento a lo anteriormente expuesto, el cual quedara de la siguiente manera:

ITEM	DESCRIPCION	CANT	UNIDAD DE MEDIDA
1	Congelador doble puerta - Volumen bruto horizontal 535 litros brutos – Volumen de almacenamiento 490 litros, puerta con su respectiva chapa y dos juegos de llaves para la misma, cuenta con opciones de congelador de 0º a -18º, Corriente nominal 0,983 A, potencia nominal 103,1 W, capacidad frigorífica del compresor 835- 839 BTU/h , dos manijas externas, dos canastas plásticas garantía de 1 año a partir de su entrega.	60	UNIDAD
2	Molino de carne eléctrico de uso industrial, modelo de mesa para uso intermitente, Estructura en acero inoxidable, Capacidad de producción mínimo de 150 Kg/h, Potencia mínimo 1 1/4 HP ó 850 W, Voltaje de 110 voltios, Cuchilla mínimo No. 22, Peso Bruto máximo 50 Kg, Incluye accesorios disco, cuchilla, empujador de alimentos	21	UNIDAD

3	Almuerzo tipo buffet (con todo el menaje requerido); el Menú debe presentar indispensablemente dos proteínas, bebidas y postre, su definición y demás acompañamiento se establecerá de acuerdo a las instrucciones del Supervisor del contrato y en las fechas que éste indique.	60	ALMUERZO
4	Servicio de meseros para atender a participantes e invitados a la actividad, persona con excelente presentación personal, vistiendo pantalón negro, camisa manga larga de color blanco y zapatos de color negro.	5	MESEROS
5	Un auditorio el cual cuenta para un aforo para 100 asistentes, con aire acondicionado donde se contará con una dotación de: · 100 sillas sin descansa brazos vestidas o decoradas con el color y motivo que indique el contratista). · 25 mesas con mantel, centro de mesa en flores naturales, camino y faldón (colores y diseños indicados por el contratista), · 1 mesa Central para los dignatarios o quienes presidan el acto, (con su respectivo centro de mesa en flores naturales, mantel camino y faldón · 1 sistema eléctrico y electrónico para soportar el sonido (con un Amplificación de sonido tipo Line Array Aero 12 con 12 cajas activas 25.000 wtts. 06 bajos dobles de 18 pulgadas, un master control para mezclas y 3 micrófonos inalámbricos). · 1 video beam, señaladores, elementos didácticos. · 1. MAESTRO DE CEREMONIA, encargado de la solemnidad del evento, como dar la bienvenida y respetar los símbolos patrios, autoridades político-administrativas, animación durante todo el evento, persona con excelente presentación personal, fluidez verbal y carisma para la comunicación, seguirá las instrucciones del contratante y del supervisor en cuanto al orden y protocolo inherente al evento. Este profesional certificara ser comunicador social, periodista o locutor profesional · 1 cocineta o salón donde se almacene todos los suministros alimenticios), Se exigirá el uso de permanente del tapabocas, carne de vacunación, la desinfección o uso obligatorio del punto de desinfección, tomara la lectura de temperatura, ubicándose en los lugares señalados por el supervisor, exigiendo la invitación a la actividad, entrega de recomendaciones en materia planes de contingencia y de rutas de evacuación, donde es la ubicación de los baños, hall, parqueaderos y donde entregar los objetos perdidos. Facilitadores en la entrega de detalles y kit anti covid19 al ingreso de los asistentes, a la actividad.	1	GLOBAL
6	*Caja de Tapabocas desechables en empaque individual, los cuales se entregaran en las doce (12) sesiones de las capacitaciones y el día del evento den entrega de maquinaria, equipos y certificación	6	CAJA
7	*Botella plástica, con sistema de aplicación spray de 30 ml de alcohol al 70°	60	UNIDAD
8	*Botella de 30 ml, con sistema de aplicación spray de gel antibacterial.	60	UNIDAD
9	Se realizará capacitaciones a los 60 beneficiarios en temas relacionados en; · Servicio al cliente. · Manejo y manipulación de alimentos. · Seguridad y Salud en el trabajo Se contará con tres profesionales ingeniero en alimentos y/o ingeniería y afines con pregrado en calidad, inocuidad o a fines, estas capacitaciones tendrá una intensidad de 16 horas por tema; con un máximo de aforo de 20 personas por sesión, para un total de 4 sesiones de 4 horas por tema con un total de 12 sesiones	3	CAPACITACIONES
10	Refrigerios para el personal capacitado, 36 sesiones de 20 personas	720	REFRIGERIOS

11	Kit didáctico (Agenda, lapicero, lápiz, memorias con la información de la capacitación, carnet de identificación y bolsa ecológica)	60	KIT´S
12	Pendón alusivo a ASESCAR (Asociación de expendedores de cárnicos de Florencia y el Caquetá) en banner tela mesh, impreso en alta resolución, con dimensiones 1,5X2 metros, 4 argollas y/o araña para su ensamble incluye: Donde especifique las partes de del bovino, porcino y avícola con sus respectivos tipos de cortes.	60	UNIDAD
13	Arriendo del área de capacitaciones, con aire acondicionado, video beam, tablero con capacidad para 20 personas, por 15 das además de zonas de baños, área para la instalación de u punto de hidratación con servicios incluidos.	1	GLOBAL
14	Suministro de un punto de hidratación para agua y café para las capacitaciones, está incluido vasos, azúcar, café, revolvedores entro otros elementos.	1	GLOBAL

CONDICIONES MINIMAS:

La actividad de logística a desarrollar consiste en generar espacios que ayuden a la comercialización de los productos de los sectores agropecuarios, apoyar la reactivación económica de los municipios beneficiados, al activar los movimientos económicos de ganaderos, productores y comerciantes.

Esta alternativa permitirá a los municipios y el departamento poder llevar eventos que reactivan la economía y además el Fortalecimiento gremial, productivo y comercial de la cadena de valor de las organizaciones productivas, como lo son la asociación de cárnicos.

El Contratista deberá prestar sus servicios de logística en el lugar indicado por la Gobernación del Caquetá.

SEGUNDA: Los demás ítems, condiciones, numerales y demás del PLIEGO DE CONDICIONES del presente proceso que no fueron modificadas mediante la presente adenda, continuarán vigentes.

Dado en la ciudad de Florencia el 05 de Diciembre de 2022.

APROBÓ EN SECOP 2.
LEIDY JOHAN CRUZ PALENCIA
Directora Técnica De Contratación.
Delegada Como Ordenadora Del Gasto.
Según Decreto 411 del 27 De Mayo de 2020.

PROYECTO:
Marlon Alain Mosquera Tejada
Abogado contratista - Dirección Técnica De Contratación