Bogotá D.C.,13 de marzo de 2024

ADENDA No. 001 PROCESO No. 020 DE 2024

MODALIDAD: LICITACION PUBLICA

OBJETO: "CONTRATAR EL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS VOLUNTARIOS, PERSONAL DE APOYO, PERSONAL DE FUNCIONARIOS EN CAPACITACIÓN, COMUNIDAD EN GENERAL Y ASISTENTES A LOS CURSOS QUE DESARROLLA LAS ESCUELAS DE CAPACITACIÓN DE BARRANCABERMEJA, CARLOS LLERAS RESTREPO Y JOSÉ CELESTINO MUTIS, ASÍ COMO LAS DEMÁS ACTIVIDADES PROTOCOLARIAS RELACIONADAS CON CADA ESCUELA DE LA DEFENSA CIVIL COLOMBIANA".

La presente adenda **MODIFICA, ACLARA Y ADICIONA** los aspectos expresamente señalados en la misma y aquellos que le sean contrarios para el proceso, de igual forma, se recomienda la lectura total de esta adenda, la cual hace parte integral del pliego de condiciones, así:

1. Se MODIFICA el apartado de **"Personal"**, del numeral 2.5 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS, del pliego de condiciones definitivo quedando así:

LOTE 1-ESCUELA DE BARRANCABERMEJA

NOMBRE	ESPECIFICACIÓN
Generalidades	Suministro de Alimentación
Personal	Con manejo de buenas prácticas de manufactura (bpm), personal interviene en el proceso: (1) Jefe de cocina, (1) almacenista o bodeguero, (3) auxiliares de cocina, (permanente de acuerdo a la cantidad de personal en la escuela). (1) personal de aseo para cocina, (1) personal de aseo para comedor, (1) persona para el lava platos, (1) Administrador del casino. En eventos especiales se requiere adicional como mínimo (2) meseros (centros de mesa y manteles blancos de acuerdo a la solicitud que realice la entidad. **Nota:** Con menos de 15 participantes por curso se podrá atender con una (1) sola persona previa coordinación con el supervisor del contrato. Es necesario indicar que las personas que intervienen en la manipulación, preparación y otras actividades en el servicio de suministro de alimentación deberán presentar exámenes y certificaciones de manipulación de alimentos. (Según RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 emitida por el Ministro De Salud y Protección Social. El contratista una vez inicie el contrato deberá presentar los nombres y las hojas de vida del equipo de trabajo con certificaciones y exámenes de

	manipulación de alimentos, si en la ejecución del servicio se cambia alguien del personal inicial, el personal nuevo deberá contar con los certificados y exámenes de manipulación de alimentos.

LOTE 2-ESCUELA CARLOS LLERAS RESTREPO (FUNZA-CUNDINAMARCA)

NOMBRE	ESPECIFICACIÓN
GENERALIDADES	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN
Personal	Con manejo de buenas prácticas de manufactura (bpm), personal interviene en el proceso: (1) Jefe de cocina, (1) almacenista o bodeguero, (3) auxiliares de cocina, (permanente de acuerdo a la cantidad de personal en la escuela). (1) personal de aseo para cocina, (1) personal de aseo para comedor, (1) persona para el lava platos, (1) Administrador del casino. En eventos especiales se requiere adicional como mínimo (2) meseros (centros de mesa y manteles blancos de acuerdo a la solicitud que realice la entidad.

LOTE 3- ESCUELA JOSÉ CELESTINO MUTIS (MARIQUITA-TOLIMA)

NOMBRE	ESPECIFICACIÓN
GENERALIDADES	SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN
Personal	Personal que interviene en el proceso con manejo de buenas prácticas de manufactura (bpm). a) dos (2) Auxiliar de cocina o Stewart. b) Un (1) Administrador

Con lo anterior se ADENDA EL FORMATO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS.

2. Se MODIFICA el apartado de **"EQUIPOS Y UTENSILIOS DE LA COCINA"**, del numeral 2.5 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MÍNIMAS, del pliego de condiciones definitivo quedando así:

LOTE 1: ESCUELA DE BARRANCABERMEJA

Se anexa inventario de los elementos de cocina de igual manera se encuentran al día con mantenimientos y limpieza, cabe aclarar que al proveedor se entregan los utensilios con su respectivo mantenimiento y el mismo será el encargado de mantener y darle buen huso a los elementos. El posible adjudicatario estará a cargo de los mantenimientos preventivos y correctivos cada tres meses solicitados por la entidad (preventivos) y a su vez los correctivos de acuerdo al manejo dado por el adjudicatario los tendrá que disponer en caso dado.

EQUIPOS Y UTENSILIOS DE LA COCINA		
DESCRIPCION DEL BIEN	CANT.	ESTADO
MESA DE TRABAJO - TIPO MURAL MM-157 PARA SECCIÓN DE PREPARACIONES EN LA COCINA.	1	BUEN ESTADO
REPISA MURAL - EML-1530, PARA SECCIÓN DE PREPARACIONES EN LA COCINA.	1	BUEN ESTADO

REPISA MURAL - EML-1530, PARA SECCIÓN DE PREPARACIONES EN LA COCINA.	1	BUEN ESTADO
MESA DE TRABAJO - TIPO MURAL CON POCETA MCU-197 PARA SECCIÓN DE PREPARACIONES EN LA COCINA.	1	BUEN ESTADO
MESA DE TRABAJO - TIPO MURAL CON POCETA MCU-197 PARA SECCIÓN DE PREPARACIONES EN LA COCINA.	1	BUEN ESTADO
MUEBLE - BAJO MB-705 PARA SECCIÓN DE COCINA CALIENTE.	1	BUEN ESTADO
PLANCHA A GAS - FTG-710 PARA SECCIÓN DE COCINA CALIENTE.	1	BUEN ESTADO
MUEBLE - BAJO MB-710 PARA SECCIÓN DE COCINA CALIENTE.	1	BUEN ESTADO
ESTUFA - A GAS, DE SEIS FUEGOS O PUESTOS, CON HORNO CG-7-61, PARA SECCIÓN DE COCINA CALIENTE.	1	BUEN ESTADO
BARBACOA - A GAS, BG-7-05, PARA SECCIÓN DE COCINA CALIENTE.	1	BUEN ESTADO
FREIDORA - A GAS, FG-7-05, PARA SECCIÓN DE COCINA CALIENTE.	1	BUEN ESTADO
SARTEN - BASCULANTE A GAS, SBG-7-10, PARA SECCIÓN DE COCINA CALIENTE.	1	BUEN ESTADO
MARMITA - OLLA - A GAS, SBG-7-10, PARA SECCIÓN DE COCINA CALIENTE.	1	BUEN ESTADO
CAMPANA - EXTRACTORA DE HUMOS Y OLORES, TIPO 304 2B, PARA SECCIÓN DE COCINA CALIENTE.	1	BUEN ESTADO
HONGO EXTRACTOR - MARCA GREEN HECK, REF. CUBE 240-15, PARA SECCIÓN DE COCINA CALIENTE.	1	BUEN ESTADO
BAÑO DE MARIA - SBMR-311, PARA SECCIÓN DE EMPLATADO.	1	BUEN ESTADO
BAÑO DE MARIA - SBMR-311, PARA SECCIÓN DE EMPLATADO.	1	BUEN ESTADO
DESLIZADOR PARA BANDEJAS - O CORREBANDEJAS SCB-12, PARA SECCIÓN DE EMPLATADO.	1	BUEN ESTADO
DESLIZADOR PARA BANDEJAS - O CORREBANDEJAS SCB-12, PARA SECCIÓN DE EMPLATADO.	1	BUEN ESTADO
MUEBLE - CON CUBA REFRIGERADORA SUPERIOR SCRR-12, PARA SECCIÓN DE EMPLATADO.	1	BUEN ESTADO
DISPENSADOR DE PLATOS - MUEBLE DISPENSADOR DE PLATOS A NIVEL CONSTANTE SDPN-80, PARA SECCIÓN DE EMPLATADO.	1	BUEN ESTADO
REFRIGERADOR - ARMARIO DE REFRIGERACIÓN, REF. QR-1.	1	BUEN ESTADO
CONGELADOR - ARMARIO DE CONGELACIÓN, REF. QVF-1.	1	BUEN ESTADO

LOTE 2: ESCUELA CARLOS LLERAS RESTREPO-FUNZA

Se anexa inventario de los elementos de cocina de igual manera se encuentran al día con mantenimientos y limpieza, cabe aclarar que al proveedor se entregan los utensilios con su respectivo mantenimiento y ellos son los encargados de mantener y darle buen uso a los elementos. El posible adjudicatario estará a cargo de los mantenimientos preventivos y correctivos cada tres meses solicitados por la entidad (preventivos) y a su vez los correctivos de acuerdo al manejo dado por el adjudicatario los tendrá que disponer en cado dado.

ESTUFA - ESTUFA A GASOLINA	BUEN ESTADO-MANTENIMIENTO AL DIA
ESTUFA - ESTUFA A GASOLINA	BUEN ESTADO-MANTENIMIENTO AL DIA
ESTUFA - ESTUFA A GASOLINA	BUEN ESTADO-MANTENIMIENTO AL DIA
ESTUFA - ESTUFA A GASOLINA	BUEN ESTADO-MANTENIMIENTO AL DIA
CUARTO FRIO - CUARTO FRIO PARA CONGELACION	BUEN ESTADO-MANTENIMIENTO AL DIA
ESTUFA - ESTUFA ENANA PARA GRANDES RECIPIENTES 0.70X0.70Z0.50	BUEN ESTADO-MANTENIMIENTO AL DIA
ESTUFA - ESTUFA CUATRO QUEMADORES CON HORNO	BUEN ESTADO-MANTENIMIENTO AL DIA
ESTUFA - ESTUFA ESTUFA ASADORA A GAS 0.85X0.85 CON HORNO	BUEN ESTADO-MANTENIMIENTO AL DIA
NEVERA - NEVERA DE CONGELACION 30"	BUEN ESTADO-MANTENIMIENTO AL DIA
NEVERA - NEVERA DE CONSERVACION 30"	BUEN ESTADO-MANTENIMIENTO AL DIA
DESLIZADOR PARA BANDEJAS - DESLIZADOR PARA BANDEJAS EN LAMINA CONFIGURADA DE ACERO INOXIDABLE, CALIBRE 18, DE 5,50 MTS DE LARGO POR 0,30 MTRS.	BUEN ESTADO-MANTENIMIENTO AL DIA
SECADORA - SECADORA ELECTRICA WHIRLPOOL REF WED-5790SQ, SERIE MU3316850	BUEN ESTADO-MANTENIMIENTO AL DIA
SECADORA - SECADORA ELECTRICA WHIRLPOOL REF WED-5790SQ, SERIE MU34021344	BUEN ESTADO-MANTENIMIENTO AL DIA
MOSTRADOR AUTOSERVICIO - MOSTRADOR AUTOSERVICIO 5,00 MTS. REINGRESO A INVENTARIO ANTERIOR PLACA FISCAL 2025, SEGÚN RESOLUCIÓN DE AJUSTE No. 1042 DEL 29-DIC-2017.	BUEN ESTADO-MANTENIMIENTO AL DIA

3. Se ACLARA Y MANTIENE el Numeral **3.1. CONDICIONES TÉCNICAS PONDERABLES,** del pliego de condiciones definitivo, por lo que la Entidad da claridad que los Factores ADICIONALES – Factores técnicos adicionales, están contenidos en los estudios previos y el Anexo FORMATO 3, los cuales hacen parte integral del pliego de condiciones definitivos, quedando así:

La Defensa Civil Colombiana, en cumplimiento de lo establecido el Estatuto General de Contratación de la Administración Pública y demás normas complementarias, para seleccionar la oferta más favorable para la entidad, ha determinado los siguientes factores de selección:

De conformidad con lo establecido en el numeral 2º del artículo 5 de la Ley 1150 de 2007 y el artículo 2.2.1.1.2.2.2 del Decreto 1082 de 2015, la oferta más favorable será aquella que, teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación precisa y detallada de los mismos contenida en los pliegos de condiciones, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos.

CRITERIO DE EVALUACIÓN PARA LOS LOTES I, II, y III	PUNTAJE	INDICAR APLICABLES AL PROCESO
FACTORES JURIDICOS	DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO – SE CALIFICARÁ **HABIL O NO HABIL**	APLICA
FACTORES FINANCIEROS	DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO – SE CALIFICARÁ **HABIL O NO HABIL**	APLICA
FACTOR TECNICO HABILITANTE	DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO – SE CALIFICARÁ **HABIL O NO HABIL**	APLICA

Lote 1: ESCUELA BARRANCABERMEJA

FACTOR	PUNTAJE INDIVIDUAL MAXIMO	INDICAR APLICABLE AL PROCESO
Económico (TRM)	40	APLICA
ADICIONALES – Factores técnicos adicionales	90	APLICA
Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas -Decreto 1860 de 2021- (Acorde a la Nota 1)	0,4	APLICA
Criterios diferenciales para Mipyme -Decreto 1860 de 2021-(acorde a la Nota 2)	0,4	APLICA
Proponente Nacional: Acreditación del puntaje por servicios nacionales o con trato nacional (acorde a la Nota 3)	15	APLICA
ART. ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.6 DECRETO 1082-2015-DECRETO 392 DE 2018-PERSONAL CON DISCAPACIDAD (acorde a la Nota 4)	1	APLICA
TOTAL	146.8	

Lote 2: ESCUELA CARLOS LLERAS

FACTOR	PUNTAJE INDIVIDUAL MAXIMO	INDICAR APLICABLE AL PROCESO
Económico (TRM)	40	APLICA
ADICIONALES – Factores técnicos adicionales	100	APLICA
Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas -Decreto 1860 de 2021- (Acorde a la Nota 1)	0,4	APLICA
Criterios diferenciales para Mipyme -Decreto 1860 de 2021-(acorde a la Nota 2)	0,4	APLICA
Proponente Nacional: Acreditación del puntaje por servicios nacionales o con trato nacional (acorde a la Nota 3)	16	APLICA
ART. ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.6 DECRETO 1082-2015-DECRETO 392 DE 2018-PERSONAL CON DISCAPACIDAD (acorde a la Nota 4)	2	APLICA
TOTAL	158.8	

Lote 3: ESCUELA CELESTINO MUTIS

FACTOR	PUNTAJE INDIVIDUAL MAXIMO	INDICAR APLICABLE AL PROCESO
Económico (TRM)	40	APLICA
ADICIONALES – Factores técnicos adicionales	100	APLICA
Criterios diferenciales para emprendimientos y empresas de mujeres en el sistema de compras públicas -Decreto 1860 de 2021- (Acorde a la Nota 1)	0,4	APLICA
Criterios diferenciales para Mipyme -Decreto 1860 de 2021-(acorde a la Nota 2)	0,4	APLICA
Proponente Nacional: Acreditación del puntaje por servicios nacionales o con trato nacional (acorde a la Nota 3)	16	APLICA
ART. ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.6 DECRETO 1082-2015-DECRETO 392 DE 2018-PERSONAL CON DISCAPACIDAD (acorde a la Nota 4)	2	APLICA
TOTAL	158.8	

Nota 1. Se tendrá en cuenta el factor legal de apoyo a la industria Nacional, emprendimientos de mujeres, el criterio diferencia MiPyme la incorporación de personal en condiciones de discapacidad.

Nota 2: Los proponentes podrán presentar oferta para cualquiera de los LOTES, para algunos LOTES o para los 3 LOTES.

Nota 3: La propuesta presentada para cada LOTE, deberá comprender todas y cada una de especificaciones técnicas requeridas que corresponden a cada LOTE, objeto del presente proceso, no se aceptarán propuestas que no incluyan la totalidad de las especificaciones técnicas requeridas por lote.

FACTORES TECNICOS ADICIONALES

LOTE 1: PARA LA ESCUELA DE BARRANCABERMEJA GUILLERO LEÓN VALENCIA

PONDERACION ADICIONAL	PUNTOS
Suministro de un horno microondas para conservar cadena de calor.	10
Suministro de Nevera para conservar cadena de frio.	20
El contratista se hará cargo del servicio tres (3) lavados del tanque de almacenamiento de agua potable, esto se realizará de la siguiente manera: ✓ El primer servicio de lavado máximo a los 15 días del inicio del contrato. ✓ El segundo lavado a los seis (6) meses siguientes. ✓ El tercer lavado quince (15) días antes de terminar el contrato **Nota:** Se debe realizar con la normatividad vigente para el tipo de tanque de almacenamiento de agua potable.	30
Fumigación y control de plagas en las instalaciones de la Escuela (1) vez cada 6 meses	30
Total	90

Nota 1: Los factores técnicos adicionales deberán ser allegados en documento independiente suscrito por la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o representante principal del proponente plural, indicando el o lo(s) factor(es) técnico(s) adicional(es) ofertado(s), las cantidades ofrecidas y las marcas de cada ofrecimiento (según sea el caso).

LOTE 2: PARA LA ESCUELA DE CARLOS LLERAS RESTREPO

PONDERACION ADICIONAL	PUNTOS
El contratista se hará cargo de un (1) suministro del servicio de gas durante la ejecución del contrato en el año 2024. El servicio de gas suministrado será hasta por un valor de tres millones de pesos ($3.000.000).	30
El contratista se hará cargo del servicio tres (3) lavados del tanque de almacenamiento de agua potable que tiene una dimensión aproximada de 8 metros por 12 metros por 1.5 metros de profundidad esto se realizará de la siguiente manera: • El primer servicio de lavado máximo a los 15 días del inicio del contrato. • El segundo lavado a los seis (6) meses siguientes. • El tercer lavado quince (15) días antes de terminar el contrato **Nota:** Se debe realizar con la normatividad vigente para el tipo de tanque de almacenamiento de agua potable	50
Un (1) auxiliar de cocina adicional a la cantidad mínima establecida. Que el personal de cocina, tenga vigente el certificado de manipulación de alimentos.	20
Total	100

Nota 1: Los factores técnicos adicionales deberán ser allegados en documento independiente suscrito por la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o representante principal del proponente plural, indicando el o lo(s) factor(es) técnico(s) adicional(es) ofertado(s), las cantidades ofrecidas y las marcas de cada ofrecimiento (según sea el caso).

LOTE 3. PARA LA ESCUELA DE JOSÉ CELESTINO MUTIS

PONDERACION ADICIONAL	PUNTOS
• Suministro de un horno microondas para conservar cadena de calor. • Suministro de Nevera para conservar cadena de frio. Suministro de una torta mensual de 500 gramos, con cobertura en crema (Chocolate, arequipe, vainilla, etc.), con el fin de adelantar actividades de Bienestar con el personal de Alumnos	50
• Suministro de manteles, cubiertos y menaje para ocasiones o eventos especiales. • Disponibilidad de preparación de alimentación especial (Tipo Bufé), para actos protocolarios en la Escuela (Sancochos trifásicos, parrillada, etc.). Disponibilidad de preparar alimentación para personas con contraindicaciones médicas (azúcar, colesterol, hipertensión, etc.) y que no puedan consumir carnes Blancas y Rojas o solo consumir verduras.	40
Capacitación en "Manipulación y manejo de alimentación" a los funcionarios y contratistas de la ESGAR	10
Total	100

Nota 1: Los factores técnicos adicionales deberán ser allegados en documento independiente suscrito por la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o representante principal del proponente plural, indicando el o

lo(s) factor(es) técnico(s) adicional(es) ofertado(s), las cantidades ofrecidas y las marcas de cada ofrecimiento (según sea el caso).
***Nota*:** Las condiciones técnicas complementarias no son de obligatorio ofrecimiento por los proponentes, pero que serán objeto de asignación de puntos a los proponentes que las otorguen.

La entidad confirma que para el caso de los Aspectos de ponderación comunes de los LOTES 1,2, y 3, están contenidos en el numeral 3.1.3. del pliego de condiciones.

LOS DEMÁS TÉRMINOS, APARTES, OBLIGACIONES Y CONDICIONES QUE NO HAYAN SIDO MODIFICADOS EN LA PRESENTE ADENDA, SE MANTIENEN VIGENTES EN EL PROCESO.

Coronel (r) FERNANDO ALARCÓN BÁQUIRO
Subdirector Administrativo y Financiero
DEFENSA CIVIL COLOMBIANA

Elaboró: Nestor Fabián Ortiz//Gestor del proceso
Revisó: Abg. Richard Andrés Montenegro//Asesor Externo en Contratación Estatal
Aprobó: Ing. Luis Ernesto López Torres//Jefe Grupo Administrativo (E)