Tipo Documento	**ADENDA No. 01**	**Código SGC**	2023
		Versión	V2
Nombre Documento	**ADENDA No. 01**	**TRD**	140.14.06
		Página	Página **1** de **12**

ADENDA No. 01
PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA
SGG-MIC-008-2024

OBJETO: LOGÍSTICA PARA EL DESARROLLO DE LAS DIFERENTES ACTIVIDADES DESIGNADAS A LA SECRETARIA GENERAL Y DE GOBIERNO

EL ALCALDE MUNICIPAL DE LA VILLA DE SAN DIEGO DE UBATÉ, de acuerdo con lo establecido en el Artículo 314 de la Constitución Política de Colombia, y en ejercicio de lo preceptuado en la Ley 80 de 1993 y las demás normas que la modifiquen o adicionen en especial la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, y

CONSIDERANDO

1. Que el Art. 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015 prevé:

Modificación de los Pliegos de Condiciones. La entidad estatal puede modificar los pliegos de condiciones a través de Adendas expedidas antes del vencimiento del plazo para presentar oferta.

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.

2. Que revisada la invitación pública del proceso de mínima cuantía **SGG-MIC-008-2024,** la cual se encuentra publicada en la plataforma transaccional secop II, se verifico que no le fueron presentadas observaciones a la misma; sin embargo, revisada la ficha técnica insertada en la invitación pública, como en estudios previos, y formatos anexos se encuentra incompleta; que por tal motivo se hace necesario ajustar el proceso mediante adenda.

3. Que de acuerdo al calendario cronograma del proceso referido y lo estipulado en el Art. 2.2.1.1.2.2.1 del Decreto 1082 de 2015, se está dentro del término legal establecido para presentar adendas.

Conforme lo anterior se dispone:

ARTÍCULO PRIMERO: MODIFICAR el ítem **CONDICIONES TECNICAS EXIGIDAS** de la invitación pública SGG-MIC-008-2024**,** el cual quedara de la siguiente manera:

ITEM	CANTIDAD	DENOMINACIÓN DEL BIEN	DESCRIPCION TÉCNICA ELEMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	% IVA	IVA	VALOR TOTAL
1	1	REFRIGERIO	Refrigerio compuesto por: Sándwich de jamón, queso, lechuga, tomate, mayonesa y pan blanco para sándwich largo (150 gramos aprox), empacado de forma individual en bolsa plástica con servilleta, que incluya bebida jugo de caja por 200 ml, presentación personal.	UN				

2	1	ALMUERZO	Bandeja de Almuerzo compuesto por: 1 (Una) Porción 150 gr de Arroz Blanco. 1 (Una) Porción 150gr ensalada fría (zanahoria, arveja, salchicha y mayonesa) 1 (Una) Porción 150gr pure de papa (papa cocinada en puré con cilantro y mayonesa). 1 (Una) Porción pierna Pernil 250gr, en salsa de champiñones. 1 (bebida) gaseosa personal no retornable de 250 ml	UN				
3	1	ROLLO TELA QUIRURGICA	Rollo en tela quirúrgica para camilla, desechable 30 gramos, con medidas de 50 cms de ancho x 100 mts de largo, color verde.	UN				
4	1	ROLLO TELA QUIRURGICA	Rollo en tela quirúrgica para camilla, desechable 30 gramos, con medidas de 50 cms de ancho x 100 mts de largo, color blanco.	UN				
5	1	RECONOCIMIENTO	Placas De Conmemoración: Elaborado en lámina de acrílico 100% original, Color cristal, Calibre 10 mm. Medida: 15X15 CMS cuerpo y base de medida 17×6 CMS biselada en los lados Grabado láser en cuerpo (color blanco). Posibilidad de forma irregular o totalmente cuadrada (Según diseño) Con los logos y textos indicados por el supervisor del contrato.	UN				
6	1	MEDALLA DE RECONOCIMIENTO	Medalla de reconocimiento grabada Material: metálico color dorado, Cinta color blanco y verde (colores de la bandera Municipio de Ubaté) Tamaño: 40 mm de ancho, 88 mm de largo y 5 mm de grosor Tipo de marcación: grabada, con los logos y textos indicados por el supervisor de contrato Empaque: Estuche de lujo negro **Diseño de la medalla como se muestra en la imagen**	UN				

								
7	1	ALQUILER MESAS	mesas plegables blancas tipo maleta Resina Alto 76 cm, Ancho 74 cm Largo 150 cm. Color Blanco Material Estructura Acero	UN				
8	1	ALQUILER SILLAS	sillas plásticas lisas sin brazos lanco Alto 89 cm Material Polipropileno Uso Exterior Ancho 49.5 cm Tipo Sillas de plástico Características Sillas sin brazos – Apilable Fondo 46.5 cm Peso max. usuario (en kl) 120 kg	UN				
9	1	ALQUILER, SERVICIO LOGISTICO CARPA	Alquiler de carpa, y servicio de montaje y desmontaje, carpa 12mx6m tipo hangar circular con estructura metálica y laterales cubierta en lona color blanco, incluido transporte y operarios.	UN				
			TOTAL					

Aspectos a tener en cuenta para la preparación:

- La alimentación debe ser de excelente calidad, con una adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénico-sanitarias que garanticen su inocuidad.
- Los procedimientos mecánicos de manufactura tales como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, y otros se realizarán de manera que protejan los alimentos contra la contaminación.
- Durante el proceso de preparación del menú se deberán aplicar todos los requisitos higiénicos sanitarios necesarios con el fin de prevenir la contaminación cruzada.

Características organolépticas de los alimentos:

- El color, sabor, aroma y consistencia deben ser característicos en cada uno de los productos listos para servir.
- Las carnes y derivados deben ser de textura y consistencia blanda y su preparación debe permitir un consumo fácil y oportuno en los diferentes procesos como son masticación y deglución.
- Las hortalizas y verduras en sus diferentes presentaciones y preparaciones deben ser frescas y tiernas, agradables a la vista y paladar para que sean consumidas por los asistentes.

Aspectos a tener en cuenta para el servido

- Asegurar el empleo de los utensilios adecuados.
- Suministrar las porciones de alimentos establecidas, para lo cual el contratista deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos.
- Asegurar una presentación estéticamente adecuada y agradable.
- La distribución de alimentos la realizará exclusivamente el personal destinado para tal efecto y con los instrumentos y elementos destinados para este fin.

Temperaturas y tiempos de almacenamiento

- Para los productos y/o materias primas que requieran cadena de frío se debe asegurar el buen manejo de éstos en cuanto a su almacenamiento y distribución aplicando las buenas prácticas de manipulación, con el fin de preservar la calidad.
- El lugar destinado para almacenar productos y/o materias primas a temperatura ambiente deberá ser un lugar seco, con buena ventilación, estar libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza, y protegido de insectos y roedores.
- Para el caso de frutas y verduras que se puedan almacenar a temperatura ambiente, los tiempos estipulados de vida útil dependerán de las buenas prácticas de pre-alistamiento, es decir se debe realizar una selección y limpieza previa al almacenamiento.

Temperaturas de conservación de los alimentos preparados

- Los alimentos preparados listos para el consumo como: sopas, carnes, verduras calientes, arroz tubérculos y otros, deberán ser conservados a temperaturas igual o superiores a 65 ºC, con el propósito de disminuir el riesgo de contaminación del alimento conforme a las buenas prácticas de manufactura.
- Los alimentos listos para el consumo sin proceso térmico como jugos de frutas y las ensaladas frías deberán mantenerse a una temperatura de refrigeración igual ó inferior a 4ºC.
- Para la preparación de los jugos de frutas, se recomienda igualmente refrigerar previo a la preparación, la fruta pre lista, el agua y la leche.
- Mantener protegido con tapa, el jugo de frutas hasta el momento de servir.

Servido

- Las operaciones deben realizarse en forma secuencial de modo que se evite la proliferación de microorganismos o contaminación del producto. Los equipos deben ser ubicados de acuerdo con el proceso, partiendo del alistamiento de las materias primas hasta la elaboración y entrega de los alimentos.
- Se debe verificar que los alimentos queden plenamente cocidos.
- De ninguna manera se permite preparar ó mezclar alimentos frescos con sobrantes de comidas preparadas de días anteriores y/o adicionar cualquier tipo de aditivos o sustancias que ayuden a enmascarar las preparaciones frescas, ya que estas mezclas aumentan los factores de riesgos de contaminación de los alimentos.
- En ningún caso los alimentos preparados deben someterse a variaciones de temperaturas, que ponga en riesgo la inocuidad del alimento, para el caso de los alimentos calientes evitar la práctica de apagar el fogón y dejar en reposo los alimentos hasta que disminuya su temperatura por debajo de 60°C para luego volver a ser calentados nuevamente. La manera correcta de conservar los alimentos calientes es siempre asegurando temperaturas por encima de 65°C.

Nota 1. La ejecución del contrato es de tracto sucesivo por ello el proponente no podrá sobrepasar el valor unitario del tope máximo establecido en el sondeo de mercado adelantado por la Entidad, teniendo en cuenta las cotizaciones allegadas a la entidad se realiza promedio de los valores presentados; dado que no es posible establecer el número exacto de eventos el proponente deberá ofertar por unidad, pero la disponibilidad presupuestal será hasta agotar el monto dispuesto. Para efecto de evaluar la propuesta económica más baja, se tendrá en cuenta la sumatoria de los valores unitarios incluidos todos los impuestos y demás a que haya lugar.

Nota 2. El proponente deberá incluir y discriminar en el valor total de la propuesta, el impuesto a las ventas IVA, indicando porcentualmente si corresponde a IVA exento, excluido o pleno cuando a ello hubiere lugar, de igual forma, la propuesta económica deberá incluir la totalidad de impuestos, costos y demás gastos, lo cual en ningún caso podrá exceder el valor establecido como presupuesto oficial.

Nota 3. De conformidad con lo establecido en el **Artículo 2.2.1.1.2.2.4. Oferta con valor artificialmente bajo** del decreto 1082 de 2015: El Municipio rechazará las ofertas económicas que considere artificialmente bajas, ya que estas ponen en riesgo el cumplimiento del contrato, para lo cual el proponente podrá tener en cuenta el valor del tope máximo establecido en el

sondeo de mercado adelantado por la Entidad, lo cual encuentra sustento en el estudio del mercado realizado el cual forma parte integral de esta convocatoria.

Nota 4. Para el correcto desarrollo del objeto contractual, será el Contratista el que garantice el transporte y entrega real y efectiva de los bienes contratados, lo cual se deberá cumplir en el lugar de ejecución designado por el supervisor. El contratista asumirá los costos relacionados al transporte y entrega de los elementos.

Nota 5. En caso de presentarse productos defectuosos o dañados, el proponente Adjudicatario garantiza el cambio de dichos productos y elementos sin costo adicional en el tiempo que lo estipule el supervisor del contrato.

Nota 6. En razón a lo anterior, es de precisar que la ejecución del contrato se llevara a cabo mediante precios unitarios fijos no reajustables, a monto agotable; motivo por el cual el ítem cantidad en la ficha técnica se discriminó por unidad y la oferta deberá ser de igual manera, puesto que dependerá de la necesidad de la entidad que dicho monto se consuma y se efectuara a los precios unitarios ofertados.

Nota 7. El proponente no podrá bajo ninguna circunstancia modificar, suprimir, o adicionar las especificaciones técnicas acá consignadas. No obstante, en el Anexo correspondiente a la oferta económica, deberá ofertar junto con los servicios determinados, la marca que garantizará a la Entidad, en el evento de ser adjudicado el proceso contractual.

Nota 8: El proponente deberá acreditar por lo menos dos (02) personas idóneas para llevar a cabo la prestación del servicio, presentando su hoja de vida y antecedentes disciplinarios, antecedentes fiscales, antecedentes penales, medidas correctivas, registro de deudores alimentarios morosos REDAM y certificado de consulta de inhabilidades delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años, además las dos personas deberán acreditar el curso de manipulación de alimentos vigente.

Nota 9: El proponente deberá presentar de manera previa, el diseño de los reconocimientos y medallas, al supervisor del contrato; con el fin de ser aprobado.

Nota 10: Los proponentes participantes no podrán superar el precio techo total, establecido mediante el estudio de mercado, ni el valor del presupuesto asignado, so pena de causal de rechazo.

Para efecto de la oferta económica, los proponentes deben diligenciar el formulario teniendo en cuenta el precio referencia del estudio del mercado que arrojó el valor de **DOS MILLONES OCHENTA Y SEIS MIL TRECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS ($2.086.355) M/CTE** valor promedio de las cotizaciones allegadas, dicho valor será tomado como referencia y la ejecución del mismo se realizará bajo la modalidad de precios unitarios fijos a monto agotable, quiere decir, que el valor indicado anteriormente resulta de la sumatoria de la totalidad de servicios que la Entidad pueda llegar a necesitar, no obstante el presupuesto oficial asignado al presente proceso contractual corresponde a la suma de **TREINTA Y SEIS MILLONES DE PESOS M/CTE ($ 36.000.000).**

ARTÍCULO SEGUNDO: MODIFICAR el **FORMULARIO No. 3,** documento que hace parte de los anexos de la invitación pública, el cual quedara de la siguiente manera:

FORMULARIO No. 3
PROPUESTA ECONOMICA

ITEM	CANTIDAD	DENOMINACIÓN DEL BIEN	DESCRIPCION TÉCNICA ELEMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	% IVA	IVA	VALOR TOTAL

1	1	REFRIGERIO	Refrigerio compuesto por: Sándwich de jamón, queso, lechuga, tomate, mayonesa y pan blanco para sándwich largo (150 gramos aprox), empacado de forma individual en bolsa plástica con servilleta, que incluya bebida jugo de caja por 200 ml, presentación personal.	UN				
2	1	ALMUERZO	Bandeja de Almuerzo compuesto por: 1 (Una) Porción 150 gr de Arroz Blanco. 1 (Una) Porción 150gr ensalada fría (zanahoria, arveja, salchicha y mayonesa) 1 (Una) Porción 150gr pure de papa (papa cocinada en puré con cilantro y mayonesa). 1 (Una) Porción pierna Pernil 250gr, en salsa de champiñones. 1 (bebida) gaseosa personal no retornable de 250 ml	UN				
3	1	ROLLO TELA QUIRURGICA	Rollo en tela quirúrgica para camilla, desechable 30 gramos, con medidas de 50 cms de ancho x 100 mts de largo, color verde.	UN				
4	1	ROLLO TELA QUIRURGICA	Rollo en tela quirúrgica para camilla, desechable 30 gramos, con medidas de 50 cms de ancho x 100 mts de largo, color blanco.	UN				
5	1	RECONOCIMIENTO	Placas De Conmemoración: Elaborado en lámina de acrílico 100% original, Color cristal, Calibre 10 mm. Medida: 15X15 CMS cuerpo y base de medida 17×6 CMS biselada en los lados Grabado láser en cuerpo (color blanco). Posibilidad de forma irregular o totalmente cuadrada (Según diseño) Con los logos y textos indicados por el supervisor del contrato.	UN				
6	1	MEDALLA DE RECONOCIMIENTO	Medalla de reconocimiento grabada Material: metálico color dorado, Cinta color blanco y verde (colores de la bandera Municipio de Ubaté) Tamaño: 40 mm de ancho, 88 mm de largo y 5 mm de grosor	UN				

			Tipo de marcación: grabada, con los logos y textos indicados por el supervisor de contrato Empaque: Estuche de lujo negro **Diseño de la medalla como se muestra en la imagen** 					
7	1	ALQUILER MESAS	mesas plegables blancas tipo maleta Resina Alto 76 cm, Ancho 74 cm Largo 150 cm. Color Blanco Material Estructura Acero	UN				
8	1	ALQUILER SILLAS	sillas plásticas lisas sin brazos lanco Alto 89 cm Material Polipropileno Uso Exterior Ancho 49.5 cm Tipo Sillas de plástico Características Sillas sin brazos – Apilable Fondo 46.5 cm Peso max. usuario (en kl) 120 kg	UN				
9	1	ALQUILER, SERVICIO LOGISTICO CARPA	Alquiler de carpa, y servicio de montaje y desmontaje, carpa 12mx6m tipo hangar circular con estructura metálica y laterales cubierta en lona color blanco, incluido transporte y operarios.	UN				
			TOTAL					

Nota 1. La ejecución del contrato es de tracto sucesivo por ello el proponente no podrá sobrepasar el valor unitario del tope máximo establecido en el sondeo de mercado adelantado por la Entidad, teniendo en cuenta las cotizaciones allegadas a la entidad se realiza promedio de los valores presentados; dado que no es posible establecer el número exacto de eventos el proponente deberá ofertar por unidad, pero la disponibilidad presupuestal será hasta agotar el monto dispuesto. Para efecto de evaluar la propuesta económica más baja, se tendrá en cuenta la sumatoria de los valores unitarios incluidos todos los impuestos y demás a que haya lugar.

Nota 2. El proponente deberá incluir y discriminar en el valor total de la propuesta, el impuesto a las ventas IVA, indicando porcentualmente si corresponde a IVA exento, excluido o pleno cuando a ello hubiere lugar, de igual forma, la propuesta económica deberá incluir la totalidad de impuestos, costos y demás gastos, lo cual en ningún caso podrá exceder el valor establecido como presupuesto oficial.

Nota 3. De conformidad con lo establecido en el **Artículo 2.2.1.1.2.2.4. Oferta con valor artificialmente bajo** del decreto 1082 de 2015: El Municipio rechazará las ofertas económicas que considere artificialmente bajas, ya que estas ponen en riesgo el cumplimiento del contrato, para lo cual el proponente podrá tener en cuenta el valor del tope máximo establecido en el sondeo de mercado adelantado por la Entidad, lo cual encuentra sustento en el estudio del mercado realizado el cual forma parte integral de esta convocatoria.

Nota 4. Para el correcto desarrollo del objeto contractual, será el Contratista el que garantice el transporte y entrega real y efectiva de los bienes contratados, lo cual se deberá cumplir en el lugar de ejecución designado por el supervisor. El contratista asumirá los costos relacionados al transporte y entrega de los elementos.

Nota 5. En caso de presentarse productos defectuosos o dañados, el proponente Adjudicatario garantiza el cambio de dichos productos y elementos sin costo adicional en el tiempo que lo estipule el supervisor del contrato.

Nota 6. En razón a lo anterior, es de precisar que la ejecución del contrato se llevara a cabo mediante precios unitarios fijos no reajustables, a monto agotable; motivo por el cual el ítem cantidad en la ficha técnica se discriminó por unidad y la oferta deberá ser de igual manera, puesto que dependerá de la necesidad de la entidad que dicho monto se consuma y se efectuara a los precios unitarios ofertados.

Nota 7. El proponente no podrá bajo ninguna circunstancia modificar, suprimir, o adicionar las especificaciones técnicas acá consignadas. No obstante, en el Anexo correspondiente a la oferta económica, deberá ofertar junto con los servicios determinados, la marca que garantizará a la Entidad, en el evento de ser adjudicado el proceso contractual.

Nota 8: el proponente deberá acreditar por lo menos dos (02) personas idóneas para llevar a cabo la prestación del servicio, presentando su hoja de vida y antecedentes disciplinarios, antecedentes fiscales, antecedentes penales, medidas correctivas, registro de deudores alimentarios morosos REDAM y certificado de consulta de inhabilidades delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años, además las dos personas deberán acreditar el curso de manipulación de alimentos vigente.

Nota 9: El proponente deberá presentar de manera previa, el diseño de los reconocimientos y medallas, al supervisor del contrato; con el fin de ser aprobado.

Nota 10: Los proponentes participantes no podrán superar el precio techo total, establecido mediante el estudio de mercado, ni el valor del presupuesto asignado, so pena de causal de rechazo.

VALOR TOTAL PROPUESTA: ……. (…)

Nombre
Cédula
Dirección
Teléfono
E-mail

_____

FIRMA

ARTÍCULO TERCERO: MODIFICAR el **FORMULARIO No. 5 ESPECIFICACIONES TECNICAS,** documento que hace parte de los anexos de la invitación pública, el cual quedara de la siguiente manera:

FORMULARIO No. 5
ESPECIFICACIONES TECNICAS

ITEM	CANTIDAD	DENOMINACIÓN DEL BIEN	DESCRIPCION TÉCNICA ELEMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	% IVA	IVA	VALOR TOTAL

1	1	REFRIGERIO	Refrigerio compuesto por: Sándwich de jamón, queso, lechuga, tomate, mayonesa y pan blanco para sándwich largo (150 gramos aprox), empacado de forma individual en bolsa plástica con servilleta, que incluya bebida jugo de caja por 200 ml, presentación personal.	UN				
2	1	ALMUERZO	Bandeja de Almuerzo compuesto por: 1 (Una) Porción 150 gr de Arroz Blanco. 1 (Una) Porción 150gr ensalada fría (zanahoria, arveja, salchicha y mayonesa) 1 (Una) Porción 150gr pure de papa (papa cocinada en puré con cilantro y mayonesa). 1 (Una) Porción pierna Pernil 250gr, en salsa de champiñones. 1 (bebida) gaseosa personal no retornable de 250 ml	UN				
3	1	ROLLO TELA QUIRURGICA	Rollo en tela quirúrgica para camilla, desechable 30 gramos, con medidas de 50 cms de ancho x 100 mts de largo, color verde.	UN				
4	1	ROLLO TELA QUIRURGICA	Rollo en tela quirúrgica para camilla, desechable 30 gramos, con medidas de 50 cms de ancho x 100 mts de largo, color blanco.	UN				
5	1	RECONOCIMIENTO	Placas De Conmemoración: Elaborado en lámina de acrílico 100% original, Color cristal, Calibre 10 mm. Medida: 15X15 CMS cuerpo y base de medida 17×6 CMS biselada en los lados Grabado láser en cuerpo (color blanco). Posibilidad de forma irregular o totalmente cuadrada (Según diseño) Con los logos y textos indicados por el supervisor del contrato.	UN				
6	1	MEDALLA DE RECONOCIMIENTO	Medalla de reconocimiento grabada Material: metálico color dorado, Cinta color blanco y verde (colores de la bandera Municipio de Ubaté)	UN				

			Tamaño: 40 mm de ancho, 88 mm de largo y 5 mm de grosor Tipo de marcación: grabada, con los logos y textos indicados por el supervisor de contrato Empaque: Estuche de lujo negro **Diseño de la medalla como se muestra en la imagen** 					
7	1	ALQUILER MESAS	mesas plegables blancas tipo maleta Resina Alto 76 cm, Ancho 74 cm Largo 150 cm. Color Blanco Material Estructura Acero	UN				
8	1	ALQUILER SILLAS	sillas plásticas lisas sin brazos lanco Alto 89 cm Material Polipropileno Uso Exterior Ancho 49.5 cm Tipo Sillas de plástico Características Sillas sin brazos – Apilable Fondo 46.5 cm Peso max. usuario (en kl) 120 kg	UN				
9	1	ALQUILER, SERVICIO LOGISTICO CARPA	Alquiler de carpa, y servicio de montaje y desmontaje, carpa 12mx6m tipo hangar circular con estructura metálica y laterales cubierta en lona color blanco, incluido transporte y operarios.	UN				
			TOTAL					

Nota 1. La ejecución del contrato es de tracto sucesivo por ello el proponente no podrá sobrepasar el valor unitario del tope máximo establecido en el sondeo de mercado adelantado por la Entidad, teniendo en cuenta las cotizaciones allegadas a la entidad se realiza promedio de los valores presentados; dado que no es posible establecer el número exacto de eventos el proponente deberá ofertar por unidad, pero la disponibilidad presupuestal será hasta agotar el monto dispuesto. Para efecto de evaluar la propuesta económica más baja, se tendrá en cuenta la sumatoria de los valores unitarios incluidos todos los impuestos y demás a que haya lugar.

Nota 2. El proponente deberá incluir y discriminar en el valor total de la propuesta, el impuesto a las ventas IVA, indicando porcentualmente si corresponde a IVA exento, excluido o pleno cuando a ello hubiere lugar, de igual forma, la propuesta económica deberá incluir la totalidad de impuestos, costos y demás gastos, lo cual en ningún caso podrá exceder el valor establecido como presupuesto oficial.

Nota 3. De conformidad con lo establecido en el **Artículo 2.2.1.1.2.2.4. Oferta con valor artificialmente bajo** del decreto 1082 de 2015: El Municipio rechazará las ofertas económicas que considere artificialmente bajas, ya que estas ponen en riesgo el cumplimiento del contrato, para lo cual el proponente podrá tener en cuenta el valor del tope máximo establecido en el sondeo de mercado adelantado por la Entidad, lo cual encuentra sustento en el estudio del mercado realizado el cual forma parte integral de esta convocatoria.

Nota 4. Para el correcto desarrollo del objeto contractual, será el Contratista el que garantice el transporte y entrega real y efectiva de los bienes contratados, lo cual se deberá cumplir en el lugar de ejecución designado por el supervisor. El contratista asumirá los costos relacionados al transporte y entrega de los elementos.

Nota 5. En caso de presentarse productos defectuosos o dañados, el proponente Adjudicatario garantiza el cambio de dichos productos y elementos sin costo adicional en el tiempo que lo estipule el supervisor del contrato.

Nota 6. En razón a lo anterior, es de precisar que la ejecución del contrato se llevara a cabo mediante precios unitarios fijos no reajustables, a monto agotable; motivo por el cual el ítem cantidad en la ficha técnica se discriminó por unidad y la oferta deberá ser de igual manera, puesto que dependerá de la necesidad de la entidad que dicho monto se consuma y se efectuara a los precios unitarios ofertados.

Nota 7. El proponente no podrá bajo ninguna circunstancia modificar, suprimir, o adicionar las especificaciones técnicas acá consignadas. No obstante, en el Anexo correspondiente a la oferta económica, deberá ofertar junto con los servicios determinados, la marca que garantizará a la Entidad, en el evento de ser adjudicado el proceso contractual.

Nota 8: el proponente deberá acreditar por lo menos dos (02) personas idóneas para llevar a cabo la prestación del servicio, presentando su hoja de vida y antecedentes disciplinarios, antecedentes fiscales, antecedentes penales, medidas correctivas, registro de deudores alimentarios morosos REDAM y certificado de consulta de inhabilidades delitos sexuales cometidos contra menores de 18 años, además las dos personas deberán acreditar el curso de manipulación de alimentos vigente.

Nota 9: El proponente deberá presentar de manera previa, el diseño de los reconocimientos y medallas, al supervisor del contrato; con el fin de ser aprobado.

Nota 10: Los proponentes participantes no podrán superar el precio techo total, establecido mediante el estudio de mercado, ni el valor del presupuesto asignado, so pena de causal de rechazo.

VALOR TOTAL PROPUESTA: ……. (…)

Nombre
Cédula
Dirección
Teléfono
E-mail

_____

FIRMA

ARTÍCULO CUARTO: Que la modificación realizada a la ficha técnica, formulario No. 3 y formulario No. 5, no alteran el contenido de la invitación pública, como tampoco el

presupuesto asignado; pues como se puede observar en el ítem "*justificación del valor del contrato"*, se realizó un estudio de precios y en dicho análisis se contemplaron los ítems *"alquiler mesas, alquiler sillas y alquiler servicio logístico carpa";* pero al momento de insertar la ficha técnica, no se observó la ausencia de dichas casillas.

ARTÍCULO QUINTO: Los demás apartes del pliego de condiciones definitivo y de sus documentos anexos que no fueron objeto por parte de esta adenda, continúan vigentes en su integridad.

ORIGINAL FIRMADO

RICHARD ALEXANDER BERNAL
Alcalde Municipal de Ubaté

SERVIDOR PÚBLICO	ELABORADO	REVISADO	APROBADO
Nombres	**LILIANA CATERIN MURCIA**	**LUATANI MARTINEZ SERRANO**	**RICHARD ALEXANDER BERNAL**
Cargo	Contratista	Asesor Jurídico CPS	Alcalde Municipal
Fecha	04/04/2024	04/04/2024	04/04/2024
Firma			