

ADENDA No. 1

INVITACIÓN No. 1029.

OBJETO: *El Fideicomiso PROCOLOMBIA, está interesado en recibir propuestas para contratar la prestación del servicio de suministro de alimentos y bebidas, así como los servicios complementarios propios del servicio de catering necesarios para atender las diferentes actividades que organice o requiera PROCOLOMBIA en la ciudad de Bogotá D.C.*

FIDUCOLDEX, obrando como vocera del Fideicomiso de Promoción de Exportaciones PROCOLOMBIA, conforme lo establecido en el numeral 2.11., de los términos de referencia, se permite realizar Adendar en lo siguiente, todas las modificaciones se escriben en letra cursiva, subrayado y en color rojo y lo eliminado se escribe en letra cursiva, color rojo y tachado:

PRIMERA: Se modifican los siguientes numerales de los Términos de Referencia:

2.1. ALCANCE TÉCNICO DEL OBJETO

Para la ejecución del objeto contractual mencionado, el proponente seleccionado deberá ofrecer, dentro de su propuesta, los servicios de suministro de alimentos y bebidas, los cuales comprenden de manera enunciativa mas no limitativa estaciones de café, refrigerios, almuerzos, desayunos, actividades de networking, cenas, entre otros, así como los servicios complementarios propios del servicio de catering.

*Lo anterior incluye, según las necesidades de cada evento, el suministro y alquiler de menaje, la disposición de personal de cocina y de servicio, transporte, mobiliario, arreglos florales y demás servicios asociados. En todo caso, los proponentes deberán presentar sus tarifas conforme a lo establecido en el **Anexo N.º 17 – Tarifario A&B**, el cual hará parte integral del eventual contrato.*

Así mismo, el contratista seleccionado deberá manifestar expresamente en su propuesta técnica su capacidad y compromiso para desarrollar las siguientes actividades y obligaciones:

*2.2.1 Prestar los servicios a **PROCOLOMBIA** de acuerdo con el objeto contractual y con las necesidades específicas de cada evento o actividad de promoción, atendiendo sus particularidades y conforme a los ítems establecidos en el tarifario de servicios y a los demás servicios relacionados contemplados en la propuesta presentada, la cual hará parte integral del contrato que se suscriba.*

*2.2.2 Disponer a favor de PROCOLOMBIA los servicios de suministro de alimentos y bebidas, de acuerdo con los requerimientos, tiempos y condiciones de cada evento, manteniendo las tarifas ofertadas en la presente invitación y según el **Anexo N.º 17 – Tarifario A&B**.*

2.2.3 Garantizar que los alimentos y bebidas se entreguen en las mejores condiciones de presentación y calidad, así como una adecuada atención del servicio. Para tal efecto, previo al inicio de cada evento, el contratista deberá coordinar con el supervisor designado por PROCOLOMBIA los menús a suministrar, incluyendo almuerzos VIP, estándar o sencillos, refrigerios, pasabocas y bebidas no alcohólicas que serán suministrados a los asistentes de cada uno de los eventos, conforme se describen a continuación:

2.2.3.1 CATEGORÍA VIP (este tipo de servicio se requiere en actividades específicas y de manera excepcional)

2.2.3.1.1 ALMUERZO VIP: Comprende un servicio de alimentación ofrecido a invitados especiales, generalmente servido individualmente en mesa por personal de servicio. Incluye entrada, plato fuerte con proteína, acompañamientos y guarnición, bebida (no alcohólica) y postre. Se presta en vajilla (loza o similar), con cubiertos y cristalería, y contempla montaje, atención durante el servicio y retiro. El servicio es personalizado, con tiempos controlados y presentación cuidada.

2.2.3.1.2 REFRIGERIO VIP: Comprende un servicio de alimentación ligera de categoría superior que incluye dos opciones de alimentación y una bebida (no alcohólica), destinado a invitados especiales. Consiste en una selección de preparaciones de mayor calidad y presentación (dulces y/o saladas), acompañadas de bebida fría y/o caliente. Generalmente se sirve de manera individual o asistida, con emplatado o presentación diferenciada, menaje adecuado (platos, servilletas, cubiertos si aplica).

2.2.3.2 CATEGORÍA ESTÁNDAR

2.2.3.2.1 ALMUERZO ESTÁNDAR: Comprende entrada, plato fuerte único, servido en porción individual. Inclusión de una proteína, un acompañamiento, una guarnición y bebida (no alcohólica). Preparaciones de complejidad media, que pueden requerir cocción previa y recalentamiento controlado, esto es, recetas simples pero estructuradas (por ejemplo una proteína, un carbohidrato y un vegetal).

2.2.3.2.2 REFRIGERIO ESTÁNDAR: Comprende un Servicio de alimentación ligera para público general, compuesto por una opción de alimento sencillo (dulce y/o salado) y una bebida (no alcohólica). Se entrega de forma autoservicio o distribución directa, con presentación básica, sin atención personalizada ni montaje especial, y con insumos ecológicos o de uso sencillo o servido en vajilla.

2.2.3.3 CATEGORÍA SENCILLO

2.2.3.3.1 ALMUERZO SENCILLO: Una preparación principal que integra sus componentes. Inclusión de una proteína básica, un carbohidrato y vegetales, sin diferenciación de guarniciones. Preparaciones simples, sin cocción ni técnicas culinarias complejas (cocción básica, ensamblado o recalentamiento). Uso de ingredientes comunes, sin recetas elaboradas ni salsas complejas. Porción individual estandarizada.

2.2.3.3.2 REFRIGERIO SENCILLO: Preparaciones sencillas con mínima intervención culinaria. Un solo ítem alimentario por servicio, que integra sus componentes (por ejemplo una proteína básica y un carbohidrato). Uso de ingredientes comunes, listos para consumo. Porción individual definida, sin acompañamientos adicionales. Sin montaje ni presentación especial, y con insumos ecológicos o de uso sencillo.

2.2.3.4 GRAMAJES MÍNIMOS: *Con el propósito de especificar los gramajes mínimos de las proteínas y acompañamientos para las categorías "VIP", "Estándar" y "Sencillo" que se esperan solicitar durante la ejecución del contrato, se relacionan los gramajes mínimos para las tres categorías relacionadas en el tarifario:*

TIPO CATEGORÍA MENÚ	GRAMOS PROTEÍNA	GRAMOS ACOMPANAMIENTO
<i>VIP</i>	<i>210</i>	<i>125</i>
<i>ESTÁNDAR</i>	<i>200</i>	<i>100</i>
<i>SENCILLO</i>	<i>185</i>	<i>90</i>

Es importante tener en cuenta que los gramajes van directamente relacionados con la calidad y tipo de proteína ya que, en los menús VIP, se suelen integrar proteínas de alta calidad como lo son: lomo de res, filete de mero, pechuga de pavo, frutos del mar, entre otros.

2.2.4. Garantizar que los insumos utilizados sean de excelente calidad, cuenten con los respectivos registros sanitarios del INVIMA, fichas técnicas y cumplan con las normas de inocuidad alimentaria, buenas prácticas de manufactura, HACCP e ISO 22000, según aplique integrando sistemas de calidad HACCP. Además de los respectivos registros sanitarios expedidos por el INVIMA por producto. Los productos frescos preparados deberán cumplir con las normas sanitarias y de calidad contempladas en la Ley 9 de 1979, el Decreto 539 de marzo de 2014 y demás normas concordantes y complementarias.

2.2.5 Poner a disposición de PROCOLOMBIA el servicio de mobiliario y transporte, de acuerdo con las necesidades, tiempos y requerimientos de cada evento.

2.2.6 Garantizar que los vehículos empleados para la prestación del servicio se encuentran acondicionados de acuerdo al tipo de alimento a transportar.

2.2.7 Garantizar que el transporte de los alimentos se realice conforme a lo establecido en el Decreto 539 de 2014, modificado por el Decreto 590 de 2014 y demás normas concordantes, contando con concepto higiénico favorable expedido por la autoridad sanitaria competente, y con personal que cumpla los requisitos exigidos para manipuladores de alimentos.

2.2.8 Garantizar que se dará cumplimiento con lo establecido en el Decreto 539 de 2014, modificado por el Decreto 590 de 2014 y demás normas concordantes, el cual incluye controles en el embalaje, transporte, distribución y saneamiento básico para garantizar la calidad, inocuidad y las características organolépticas de los alimentos.

2.2.9 Garantizar que el transporte de los alimentos se realice en condiciones que excluyan cualquier tipo de contaminación y/o proliferación de microorganismos y que protejan los productos contra su alteración.

2.2.10 Garantizar la limpieza e higienización periódica de los compartimientos de carga de los vehículos mediante un plan interno de limpieza y desinfección

2.2.11 Evitar los daños de los alimentos durante el transporte, asegurando la carga para prevenir el desplazamiento en el interior de los camiones, usando correas o trabas para sujetar la carga y asegurar la estabilidad de las canastillas.

2.2.12 Garantizar que los conductores y ayudantes cumplan con todas las normas higiénico-sanitarias aplicables al personal manipulador de alimentos.

2.2.13 Poner a disposición de PROCOLOMBIA el servicio de menaje de alimentos, de acuerdo con los requerimientos de cada evento.

2.2.14 Disponer de personal idóneo para la prestación del servicio, garantizando que cuente con la experiencia exigida en el numeral correspondiente (3.3.2. EQUIPO DE TRABAJO) del presente documento. Cualquier cambio de personal deberá ser informado previamente a PROCOLOMBIA, adjuntando la documentación soporte.

2.2.15 Garantizar que el personal asignado cuente con adecuada presentación, vestuario unificado e implementos necesarios para el desarrollo de sus funciones, así como formación en atención al cliente.

2.2.16. Garantizar que las personas que prestarán sus servicios en los eventos cuenten con capacitación en manipulación de alimentos.

2.2.17. Cumplir con las normas y disposiciones de las autoridades administrativas competentes en los lugares donde se desarrollen los eventos.

2.2.18. Para garantizar la calidad del producto, el proponente debe garantizar que:

- a) Que cada producto debe contar con especificaciones técnicas y su respectiva ficha.*
- b) Que el almacenamiento debe ser en condiciones sanitarias adecuadas, teniendo en cuenta el tipo de producto o insumo a almacenar. Las instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas.*
- c) En los sitios de almacenamiento de materias primas e insumos, envases o productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.*
- d) Los refrigerios, desayunos y almuerzos y demás opciones, deben ser de excelente calidad (adecuada selección de materias primas y apropiadas prácticas en los procesos de preparación y cocción de los alimentos, teniendo en cuenta condiciones higiénicas sanitarias que garanticen la inocuidad de los alimentos).*

2.2.19. Prestar los servicios complementarios requeridos por PROCOLOMBIA según el Anexo 18, que sean requeridos por PROCOLOMBIA para la ejecución de las actividades.

2.2.20. Atender de manera oportuna y eficiente los requerimientos formulados por PROCOLOMBIA.

2.2.21. Contar con la capacidad operativa para atender solicitudes simultáneas en caso de eventos paralelos, de acuerdo con su complejidad.

2.2.22. Presentar, previo a la prestación de cada servicio, el presupuesto correspondiente para aprobación de PROCOLOMBIA, el cual deberá sujetarse a los valores unitarios del Anexo N.º 18.

2.2.23. Entregar un presupuesto ejecutado de cada actividad para aprobación de PROCOLOMBIA, como requisito previo a la facturación de cada servicio prestado.

2.2.24. Radicar la factura, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ejecución de cada actividad previo visto bueno del supervisor de PROCOLOMBIA, conforme a la periodicidad, plazos y formatos señalados por PROCOLOMBIA.

2.2.25. Cumplir con todas las obligaciones legales que tenga frente al personal empleado para el cumplimiento del presente contrato, especialmente las de carácter laboral, lo cual incluye el pago de salarios, compensaciones, prestaciones sociales, seguridad social integral, indemnizaciones y aportes fiscales y parafiscales, pudiendo ser requerido en cualquier tiempo por **PROCOLOMBIA** para que aporte las planillas que certifiquen los pagos.

2.2.26 **SANEAMIENTO:** El proponente seleccionado deberá cumplir en su planta de producción con las normas sanitarias establecidas en el Art. 21 Decreto 539 de 2014, Modificado por el Decreto 590 de 2014 y demás normas que modifiquen y actualicen, para la elaboración e implementación a través de listas de chequeo de un plan de saneamiento básico con objetivos claramente definidos y que cuente con programas periódicos básicos de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos y abastecimiento de agua.

NOTA UNO: No se permitirá el suministro de bebidas alcohólicas en ninguna circunstancia en ningunos de los eventos en los que el proponente seleccionado preste sus servicios.

NOTA DOS Los Proponentes son responsables de advertir si la información presentada en la Oferta contiene información confidencial, privada o que configure secreto industrial, de acuerdo con la ley colombiana, debiendo indicar tal calidad y expresar las normas legales que le sirven de fundamento.

NOTA TRES: El servicio se debe prestar sin importar el número de comensales por actividad y PROCOLOMBIA, no garantiza un número mínimo o máximo de servicios a contratar ya que esto dependerá de la necesidad que surja durante la vigencia del contrato, lo cual es aceptado por los proponentes participantes en esta convocatoria.

NOTA CUATRO: PROCOLOMBIA informa que el objeto de la presente invitación es el desarrollo de los servicios a contratar dentro del marco misional, y se reserva el derecho de realizar nuevas invitaciones para seleccionar otros proveedores y/o suscribir contratos para la prestación de los servicios aquí contratados para el desarrollo de proyectos de PROCOLOMBIA que estén o no por fuera del alcance del contrato resultante de esta invitación. La contratación del PROPONENTE seleccionado en la presente invitación no tendrá ningún derecho de exclusividad para la asignación de proyectos, así como tampoco quedará inhabilitado para participar en las invitaciones futuras.

NOTA CINCO: EL PROPONENTE seleccionado debe atender visitas periódicas de controles internos por parte de PROCOLOMBIA.

PARÁGRAFO: *En los términos del ARTÍCULO 2.2.1.2.4.2.16. del Decreto 1860 de 2021 se realiza el análisis de oportunidad y conveniencia para determinar la factibilidad de incorporar obligaciones para que el contratista destine al cumplimiento del objeto contractual la provisión de bienes o servicios por parte población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional, advirtiéndose que para la presente invitación, no es viable incluir esta provisión dado que, por la naturaleza del servicio a prestar, se entiende que parte de los servicios suministrados son prestados a demanda, por personal capacitado con habilidades en servicio al cliente, itinerante y temporal por horas según las necesidades de cada una de las actividades y no son personas de nómina de las empresas.*

En este sentido y en los términos anotados no habrá provisión de actividades que deberá ejecutar población en pobreza extrema, desplazados por la violencia, personas en proceso de reintegración o reincorporación y sujetos de especial protección constitucional.

La presente se publica el TRES (3) DE FEBRERO DE 2026 en la página web <https://fiducoldex.com.co/seccion/contratacion-en-linea/invitaciones/1029> y en el SECOP II, lo anterior en cumplimiento de las condiciones indicadas en los Términos de Referencia y el Manual de Contratación de PROCOLOMBIA.

FIDUCOLDEX- PROCOLOMBIA