

ADENDA No. 4

El ICFES, se permite a través de este documento efectuar modificaciones al Pliego de Condiciones CP- 007 -2012 cuyo objeto es *“Seleccionar la propuesta más favorable para el ICFES, de acuerdo con el siguiente pliego de condiciones, con el fin de contratar el servicio de organización, administración y ejecución de actividades logísticas para la realización de los eventos requeridos por el Instituto Colombiano para la Evaluación de la Educación”*, así:

Se modifica el Anexo 2. Especificaciones técnicas para incluir las especificaciones y/o solicitar la descripción de algunos ítems requeridos; el numeral 3.2 Oferta Técnica para incluir lo referente al cumplimiento de lo establecido en el Anexo 2; el numeral 4.2.4 Oferta Económica en el sentido de modificar la manera cómo se otorgará la calificación a este criterio y el numeral 1.14 Cronograma para modificarla fecha de cierre del proceso y la de las etapas subsiguientes. Los numerales y el documento citado quedarán así:

1) ANEXO 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El Anexo 2. Especificaciones técnicas en su título **ASPECTOS DE CARÁCTER GENERAL** (página 5 en adelante), quedará así:

ASPECTOS DE CARÁCTER GENERAL.

A continuación se establecen **las características mínimas** de algunos ítems que se contemplan en varios tipos de eventos y que son fundamentales para el ICFES:

1. **Desayuno Tipo Americano:** El contenido mínimo de este tipo de desayuno debe ser: Jugo, huevo, panes, mantequilla, mermelada, café, té, o chocolate.
2. **Almuerzos y Cenas:** Deben incluir como mínimo entrada, ensalada, plato fuerte- acompañamiento, bebida (dos opciones) y postre. (Excepto para los Almuerzos Opción II Menú de trabajo, los cuales deben estar constituidos tal y como se describen en el Anexo 1.
3. **Bebidas:** Los jugos o gaseosas suministradas para los refrigerios, almuerzos y cenas deben ser de mínimo 12 onzas. [Los jugos a los cuales se hace referencia en este punto deben ser naturales.](#)
4. **Porción proteínas:** Para todos los casos en los cuales se soliciten Almuerzos y/o cenas, la porción de proteína deberá ser mínimo la siguiente: Pollo 250 gr., Carne roja 250 gr., Pescado 300 gr., Cerdo 250 gr., Pavo 250 gr.
5. **Transporte de personal:** Se requieren Van, camionetas o automóviles de acuerdo con el número de personas a transportar, modelo 2006 o más reciente, en

excelente condiciones técnico mecánicas. El operador tendrá la obligación de remplazar aquellos vehículos que no cumplan con lo establecido en un margen de tiempo no mayor a 30 minutos.

6. **Honorarios Conferencistas:** El ICFES solicita que el operador logístico cancele el valor de los honorarios de los conferencistas y/o talleristas requeridos para algunos eventos. Para ello, el ICFES indicará los datos de las personas seleccionadas y el valor de los honorarios, los cuales se han establecido con base en el perfil profesional de cada uno de ellos. El valor de dichos honorarios, así como la cantidad de conferencistas se indican en el Anexo 1. El Proponente deberá incluir en su oferta económica, el valor de la comisión que generará el suministro de conferencistas **(la cual debe incluir los costos administrativos y las retenciones del caso)**.
7. Los tiquetes solicitados deberán cotizarse en **CLASE ECONÓMICA, con tarifas SIN PENALIDADES**, tanto para los trayectos nacionales como los internacionales.
8. Para el caso de los eventos a realizar en el ICFES, el proponente deberá incluir dentro del valor de su oferta económica el costo de transporte de los alimentos, menaje y demás elementos necesarios para servir los alimentos solicitados en las instalaciones del Instituto.
9. **Características de los Salones:** El proponente dentro de su oferta Técnica **deberá describir las características generales de los salones ofrecido** (Indicar mínimo tipo de sillas, tipo de mesas; indicar si tiene tapete o el tipo de piso que posee, y demás características que el proponente considere relevantes).
10. **Refrigerios tipo I, II y para eventos en el ICFES (Eventos tipo IV):** El proponente **deberá indicar en su oferta técnica** mínimo 3 alternativas para **pasaboca de sal** (ej.: pasaboca de hojaldre, pasaboca frito, canapés, etc.). El proponente **debe describir** el producto ofrecido **indicando mínimo lo siguiente:** Gramaje del pasaboca, tipo de relleno, si la porción es uno o son varios pasabocas dependiendo del tamaño, si se sirve frío o caliente, y las demás características relevantes para la descripción del producto ofrecido.
11. **Refrigerios tipo I y II:** El proponente **deberá indicar en su oferta técnica** mínimo 3 alternativas para **pasaboca de dulce** (ej.: pastel tipo Gloria, canapés, milhojas etc.). El proponente **debe describir** el producto ofrecido **indicando mínimo lo siguiente:** Gramaje del pasaboca, tipo de relleno, si la porción es uno o son varios pasabocas dependiendo del tamaño, si se sirve frío o caliente, y las demás características relevantes para la descripción del producto ofrecido. .
12. **Refrigerio tipo III:** El proponente **deberá indicar en su oferta técnica** el gramaje de la porción de frutas ofrecida.
13. **Refrigerios Empacados para ser transportados- Opción 1:** Menú infantil: Fruta, jugo en caja, producto de panadería y dulce (preferiblemente chocolate). El proponente **deberá indicar en su oferta técnica** las características del empaque a utilizar e indicar que éste garantiza que el producto solicitado puede transportarse sin que sufra alteraciones (derrames, aplastamientos, etc.).
14. **Sonido profesional (Requerido para eventos tipo VI):** El proponente **deberá indicar en su oferta técnica** las características del sonido ofrecido, el cual debe ser suficiente para el auditorio del ICFES (con capacidad para 100 personas). Deberá especificarse la cantidad de amplificadores, sus características técnicas tales como marca, referencia, etc.

- 15. Pruebas requeridas para transmisiones a través de videoconferencias y videostreaming:** El proponente deberá indicar en su Oferta Técnica la realización de mínimo una prueba de la transmisión requerida el día anterior al evento y garantizar que el canal dedicado para la misma esté disponible durante el evento. El proponente **deberá indicar en su oferta técnica cómo, cuándo, dónde realizará las pruebas, los recursos tecnológicos que va a utilizar y lo que se requiere por parte del ICFES para la realización de dichas pruebas.**

NOTAS:

El contratista deberá garantizar que la presentación del personal de los miembros del equipo de trabajo y del personal de apoyo logístico suministrado, sea acorde con la formalidad de cada uno de los eventos. Este aspecto se definirá en acuerdo con el supervisor del contrato.

Los requerimientos solicitados son los proyectados por las áreas del ICFES. Por lo anterior, dichos requerimientos podrán ser variados previo aviso al contratista.

2) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

El numeral 3.1 quedará así:

3.1 OFERTA TÉCNICA.

El Oferente debe allegar con su propuesta, **LA OFERTA TECNICA**, en la cual deberá referirse y sujetarse a todas y cada uno de las especificaciones y condiciones mínimas técnicas contenidas en el Anexo 1. REQUERIMIENTOS Y FORMATO OFERTA ECONÓMICA y en el Anexo 2-ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

La oferta técnica deberá incluir los aspectos relevantes para demostrar que la persona natural o jurídica que presenta la propuesta, posee la capacidad administrativa y operacional para desarrollar el objeto del contrato y cumplir con las obligaciones prevista en este pliego de condiciones. Para ello, deberá incluir (como mínimo) lo siguiente:

- Organigrama para la ejecución del objeto de este proceso de selección, el cual debe estar acorde con la propuesta presentada, en cuanto a todo el personal propuesto.
- **Metodología** para el desarrollo de las actividades requeridas para la ejecución del objeto a contratar, de manera que permita alcanzar los **objetivos previstos por el ICFES**. La metodología debe indicar claramente cómo el proponente cumplirá con cada tipo de servicio solicitado y con los requerimientos previstos (incluyendo cómo realizará las transmisiones vía streaming y videoconferencias-recursos a utilizar para este fin), **También se deberá indicar** la asignación de funciones y responsabilidades propuestas (para el equipo de trabajo mínimo requerido en los presentes pliegos y demás personas que consideren necesarias para la correcta ejecución del contrato). Los planes de contingencia necesarios para minimizar los riesgos que pudieran afectar los eventos. Estos planes se deben realizar con base en **aquellas circunstancias que pueden presentarse antes y durante** la ejecución de los eventos y que pueden ocasionar **que éstos no se realicen** como estaban previstos. El proponente deberá incluir como mínimo, los planes de contingencia específicos relativos a: Cancelación del sitio en el cual se planeó realizar el evento, incumplimiento por parte de un proveedor (por ejemplo hotel, fotógrafo, suministro de alimentos, etc.), falta de electricidad en el lugar del evento, fallas mecánicas del vehículo encargado de realizar los transportes solicitados, daño en los equipos utilizados para realizar

videoconferencia, daño en el canal dedicado para la transmisión vía streaming. No se aceptarán planes de contingencia genéricos basados en la matriz de riesgos publicada para este u otros procesos de selección.

- **Manifestación expresa** de que el proponente entiende y ha tenido en cuenta dentro de su Oferta Técnica y Económica, las características técnicas de los requerimientos solicitados en el documento **Anexo 1. Requerimientos y Formato Oferta Económica**. Además, el proponente **deberá incluir en su oferta técnica** las características de los productos y o ítems que se requieren de acuerdo con lo solicitado explícitamente en el **Anexo 2. Especificaciones Técnicas**. **La omisión de la descripción de las características técnicas para cada uno de los ítems o productos, dará lugar al rechazo de la misma.**

Para los eventos a realizar en Hoteles o Centro de Convenciones, los proponentes deberán indicar **por lo menos DOS (2) alternativas lugares** entre los cuales el instituto podrá elegir para el desarrollo de cada uno de dichos eventos, teniendo en cuenta que todos los lugares propuestos deberán **cumplir con la categoría o características solicitadas**. El precio ofrecido debe ser el mismo, es decir, no se admitirá cambio de tarifas de un lugar a otro. Los lugares ofrecidos deberán cumplir con las características solicitadas. **Esta información deberá incluirse en el Anexo 1. Requerimientos y Formato Oferta Económica.**

El proponente es libre de establecer el número de personas a utilizar en el desarrollo de los trabajos, de acuerdo con el enfoque de organización que le dé a los mismos, sin embargo deberá cumplir como mínimo con el personal planteado en el numeral **2.3.3 Equipo de Trabajo**.

El no cumplimiento de las especificaciones y condiciones técnicas mínimas requeridas, dará lugar al **RECHAZO** de la propuesta (**incluye la omisión o modificación de uno o varios de los aspectos solicitados**).

3) OFERTA ECONÓMICA.

El numeral 4.2.4 quedará así:

4.2.4 OFERTA ECONÓMICA: 350 PUNTOS

Realizada la corrección aritmética y verificada los requisitos previstos en el numeral 3.3, se asignará la calificación correspondiente, de acuerdo con el siguiente procedimiento:

Se calculará el promedio del valor totalizado de las ofertas económicas, de los proponentes habilitados.

Dicho promedio se determinará con la siguiente fórmula:

$$PP = \frac{N1 + N2 + N3 + N4 \dots\dots\dots + Nn}{n}$$

- PP = Precio Promedio
- N = Valor total de la propuesta
- n = Número de propuestas hábiles

Aquella oferta que sea igual o sea más próxima por debajo al Precio Promedio (PP) será el Mejor Precio (MP) y obtendrá el máximo puntaje, es decir 350 puntos.

Las demás ofertas económicas, obtendrán un puntaje así:

A. La primera oferta más próxima por debajo al MP, obtendrá trescientos treinta (330) puntos, la que sigue en lista, obtendrá trescientos diez (310) puntos, y así sucesivamente respetando el orden hasta llegar a la última de éstas, es decir, entre cada una de las ofertas calificadas de manera consecutiva, habrá veinte (20) puntos de diferencia en el puntaje asignado;

B. Las ofertas que se ubiquen por encima del PP, de forma ascendente, tendrá la siguiente asignación: La primera oferta más próxima por encima al MP obtendrá trescientos veinte (320) puntos, la que sigue en lista, obtendrá doscientos noventa (290) puntos, y así sucesivamente respetando el orden hasta llegar a la última de éstas, es decir, entre cada una de las ofertas calificadas de manera consecutiva, habrá treinta (30) puntos de diferencia en el puntaje asignado;

C. Las ofertas económicas que estén por debajo del 85% del precio promedio (PP) obtendrán **100 puntos.**

4) CRONOGRAMA.

El numeral 1.14 quedará así:

1.14 CRONOGRAMA

El presente proceso de selección tendrá el siguiente cronograma:

Actividad	Fecha y hora	Lugar
Publicación Requisición y Proyecto de Pliego de Condiciones	23/05/2012	Página web www.icfes.gov.co
Observaciones al Proyecto de Pliego de condiciones	Desde el 23/05/2012 hasta el 30/05/12	Al correo electrónico gherazo@icfes.gov.co o físicamente en las instalaciones del ICFES CII 17 No. 3-40, Oficina de correspondencia.
Audiencia de Análisis de Riegos	29/05/2012	Sala de Dirección- Instalaciones del ICFES CII 17 No. 3-40
Publicación Aviso Convocatoria Pública	04/06/2012	Página web www.icfes.gov.co
Publicación Pliego de Condiciones Definitivo	Desde el 01/06/2012 hasta el 15/06/2012	Página web www.icfes.gov.co
Publicación acto de Apertura	04/06/2012	Página web www.icfes.gov.co

Observaciones al Pliego de Condiciones definitivo	Desde el 04/06/2012 hasta el 12/06/2012	Al correo electrónico gherazo@icfes.gov.co o físicamente en las instalaciones del ICFES CII 17 No. 3-40 Piso 2, Oficina de correspondencia.
Respuestas a observaciones	Hasta el 13/06/2012	Página web www.icfes.gov.co
Cierre del proceso	20/06/2012 a las 03:00 p.m.	Radicación de Ofertas en la Oficina de Correspondencia del ICFES; Apertura de sobres en la Subdirección de Abastecimiento y servicios Generales. ICFES CII 17 No. 3-40 Piso 2
Verificación y Evaluación de propuestas, solicitud de aclaraciones a las ofertas por parte del ICFES.	Desde 21/06/2012 hasta 28/06/2012	<u>Comité Evaluador</u>
Publicación del informe de Verificación (condiciones de habilitación) y del informe de Evaluación.	29/07/2012	Página web www.icfes.gov.co
Revisión de ofertas por parte de los oferentes, recepción de observaciones al informe y a las propuestas.	Del 29/07/2012 hasta el 05/07/2012	Revisión de Ofertas: Instalaciones del ICFES, Piso 2, Subdirección de Abastecimiento y Servicios Generales. Observaciones Al correo electrónico gherazo@icfes.gov.co o físicamente en las instalaciones del ICFES CII 17 No. 3-40 Piso 2, Oficina de correspondencia.
Publicación de las observaciones a las propuestas realizadas por los oferentes.	06/07/2012	Página web www.icfes.gov.co
Plazo para responder observaciones por parte de los proponentes observados.	Desde el 09/07/2012 hasta el 11/07/2012	Al correo electrónico gherazo@icfes.gov.co contratación@icfes.gov.co o físicamente en las instalaciones del ICFES CII 17 No. 3-40 Piso 2, Oficina de correspondencia.
Publicación Informe Final de evaluación y respuesta a las Observaciones.	13/07/2012	Página web www.icfes.gov.co

Adjudicación.	16/07/2012	Proyección: Subdirección de Abastecimiento y Servicios Generales
Elaboración y perfeccionamiento del contrato.	Del 17/07/2012 al 19/07/2012	Proyección: Subdirección de Abastecimiento y Servicios Generales

Los demás aspectos no modificados mediante esta adenda continúan vigentes.

Bogotá D.C, 14 de Junio de 2012.

ORIGINAL FIRMADO
MARGARITA PEÑA BORRERO
Directora General

Proyectó: GHA
Revisó: Subdirectora de Abastecimiento y Servicios Generales
Vo Bo: Secretaria General