

Adenda No 1

PROYECTO
CONSERVACIÓN DE BOSQUES Y SOSTENIBILIDAD EN EL CORAZÓN DE LA AMAZONIA
PRIMERA FINANCIACIÓN ADICIONAL (FA1)

PRACTICAS COMERCIALES GEF-CA-SCPC 003 DE 2023

OBJETO: Contratar los servicios para el desarrollo de eventos programados por la corporación para el desarrollo sostenible del norte y el oriente amazónico - CDA en el marco de los componentes del proyecto corazón de la Amazonía en el área urbana y periurbana del municipio de san José del Guaviare, departamento del Guaviare

1. Se modifican los ítems de la siguiente manera:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN / ESPECIFICACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	<p>Condiciones mínimas del salón. El salón deberá tener capacidad mínima de 50 personas, ser ventilado y luminoso. Tener ventanas y unidad sanitaria dotada con papel higiénico y toallas de manos. Contar con red eléctrica y tomacorrientes suficientes para conectar equipos de audio, pantallas, PC, amplificadores, etc. Disponer de una UPS de 120 V capacidad: 1000VA/500W. Debe estar ubicado muy cerca del área central del municipio de San José del Guaviare. Debe tener entre otros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Video Beam y telón. • Tablero en acrílico (mínimo de 1,5 m x 1 m). • Tablero de madera (mínimo de 1 m x 0,9 m) con trípode o base. • Micrófono inalámbrico. • Micrófono de solapa. • Amplificador de sonido, parlantes, excelente acústica. • Extensiones eléctricas para laptops en mesas. • Red Wifi -conexión a internet banda ancha. • Suficiente espacio para el desarrollo de actividades grupales dependiendo de las necesidades de cada evento. • Acomodación del salón tipo escuela o en U (con mesas y sillas). Espacio disponible para colocar carteles, pendones y otros - según la necesidad. 	Unidad	1
2	<p>Refrigerios Am/Pm: Menú especial: Jugo de fruta natural y un acompañante (Sándwich, emparedado, arepa, empanadas) y porción de fruta.</p>	Unidad	1

ÍTEM	DESCRIPCIÓN / ESPECIFICACIONES	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
	Menú refrescante: Ensalada de frutas, salpicón y un acompañante (galleta y helado). Menú sencillo: Jugo natural y amasijo.		
3	Almuerzos: <ul style="list-style-type: none"> • Los almuerzos deben contar con al menos una proteína y siempre estar acompañado de verduras, carbohidrato y jugo natural. Se debe disponer de una opción de menú tipo vegetariano de acuerdo a la confirmación de cantidad de platos con estas características. Hacer uso de productos y platos de la región y en lo posible evitar el consumo de productos importados. • Servirse a la mesa, en vajilla de loza, en el espacio dispuesto para ello y proporcionar servilletas. • Ofertar diferentes menús para que el responsable del evento pueda elegir. • servicio de meseros incluido. 	Unidad	1
4	Estación de café y agua. Disponibile todo el día. Disponer el café sin dulce y proporcionar de manera independiente diferentes tipos de endulzante natural. Disponer de crema no láctea en sobre presentación individual. Disponer agua para aromáticas. Disponer aromáticas de hierbas y frutas, varios sabores sin dulce. Disponibilidad de galletas.	dia	1
5	Servicio de hospedaje por persona Tipo de acomodación doble con desayuno incluido.	noche	1
6	Servicio de hospedaje por persona Tipo de acomodación sencilla con desayuno incluido.	noche	1

2. Se **amplía** el plazo de cierre de la presente convocatoria; hasta el día de **09 de junio 2023 a las 10:00 a.m.**

Los demás requisitos e información no modificados en este documento se mantienen igual.

Se emite a los dos (02) días de junio de dos mil veintitrés (2023).

Elaboró: Patrimonio Natural