

**ADENDA No. 1 A LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA DE LA INVITACIÓN ABIERTA
Nº 0004-2026 PARA EL SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE
MOBILIARIO EN ACERO, EQUIPOS Y SISTEMA DE EXTRACCIÓN OTROS
ELEMENTOS PARA LA COCINA Y ÁREAS DE SERVICIO DEL CENTRO DE
CONVENCIONES DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE TUNJA**

La Cámara de Comercio de Tunja, en uso de sus facultades legales y estatutarias, y en atención a la invitación abierta publicada en la página web <https://cctunja.org.co/proveedores/> con el objeto del suministro, instalación y puesta en marcha de mobiliario en acero, equipos, sistema de extracción y otros elementos para la cocina y áreas de servicio del Centro de Convenciones de la Cámara de Comercio de Tunja, se permite informar lo siguiente:

Que, como es de conocimiento público, se encuentra en curso la Invitación Abierta Nº 0004-2026, cuyo propósito es la selección del oferente que garantice el adecuado suministro, instalación y puesta en marcha del mobiliario, los equipos y el sistema de extracción de la cocina y áreas de servicio del Centro de Convenciones de la entidad.

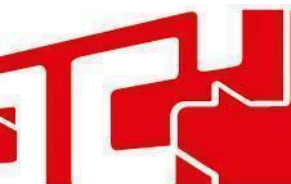
Que la Cámara de Comercio de Tunja es una persona jurídica de derecho privado, sin ánimo de lucro (artículo 1 de los Estatutos), cuya actividad contractual se rige por el derecho privado, los Estatutos y el Manual de Contratación (artículo 3 del Manual).

Que el artículo décimo segundo del Manual de Contratación faculta al Presidente Ejecutivo para ampliar o restringir los términos de la invitación según el caso concreto, y el numeral 1.4 de los Términos de Referencia permite modificarlos mediante adenda antes del cierre, entre otras razones, como producto de las observaciones al proceso.

Que, de conformidad con el cronograma establecido en los Términos de Referencia, dentro del plazo previsto para la recepción de observaciones se allegó solicitud de aclaración y modificación por parte del posible oferente ASHER ALIADO GASTRONÓMICO SAS, NIT 902043907-1, el 27 de octubre de 2026, la cual fue debidamente analizada por la entidad y resuelta de fondo en documento de respuesta de fecha 28 de octubre de 2026, que hace parte integral del proceso.

Que, en observancia de los principios de transparencia, igualdad, publicidad y selección objetiva, la Cámara de Comercio de Tunja considera pertinente realizar precisiones y ajustes a los Términos de Referencia, con el fin de garantizar claridad en las condiciones del proceso y la participación plural de oferentes.

En consecuencia, mediante la presente Adenda No. 1 se introducen las siguientes modificaciones a la Invitación Abierta No. 0004-2026, en los siguientes términos:



1. MODIFICACIÓN DE ÍTEMS DEL NUMERAL 3.4 – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

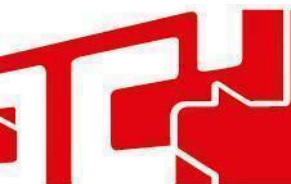
EXTRACCIÓN					
ESTACIÓN	PLANO	ITEM	NECESIDAD	ESPECIFICACIÓN	Cant
COCCIÓN 1 Y 2		1	CAMPANA EXTRACTORA DE HUMO	Campana extractora de humos grasas y olores construida en lamina de acero calibre 18 referencia 430 con filtros internos tipo laberinto para recolección de grasas, lámparas de iluminación tipo reflector Plenum incluido Dimensiones: 3.20x1.10x0.60 mtrs.	1
		2	HONGO EXTRACTOR CENTRIFUGO 24"	Extractor Centrífugo Hongo 24" con Transmisión de Poleas y correas Motor 2 HP	1
		3	COPA MOTOR EN ACERO EXTRACTOR TIPO HONGO	UNO PARA CAMPANA NUEVO UNO PARA CAMPANA EXISTENTE	2
		4	DUCTO EN GALVANIZADO	Ducto construido en lámina galvanizada calibre 18 enflanchado en pliegues con ángulo de 1X1/8 con empaque en caucho interno para evitar fugas de grasa 14 METROS DE DUCTO PARA LAS DOS CAMPANAS	14
		5	INSTALACIÓN SISTEMA DE EXTRACCIÓN	Mano de obra calificada para la instalación de la extracción, con curso de alturas, y BPMs al día. Se requieren dos personas para realizar la correcta instalación en el Centro de Convenciones de la ciudad de Tunja.	1
OTROS EQUIPOS					
EMPLATADO	25	6	MAQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA	Bebidas sugeridas al día (30 - 50 x día).- Recetas Disponibles (Ilimitadas).- Sistema de café en grano, Tolla para (750 gr), Molino Integrado.- Sistema de Leche líquida (Leche, Espuma).- Depósito de agua (1.3 litros).- Pantalla táctil.- Voltaje: (110 V).	1

COCCIÓN 1	21	7	ESTUFA INDUSTRIAL DE 6 PUESTOS	Seis puestos grandes. Parrillas en fundición de hierro. Quemadores indeformables en hierro, alto rendimiento. Mueble y entrepaño en acero inoxidable. Encendido electrónico. Patas y niveladores en acero inoxidable. Dimensiones: 150 x 88 x 87 cm.	1
		8	PARRILLA	Parrilla en acero inoxidable. Quemadores indeformables en hierro, de alto rendimiento. Mueble y entrepaño en acero inoxidable. Dimensiones: 50 x 88 x 87 cm. APROX	1
	22	9	ESTUFA ENANA DE UN PUESTO A GAS	Tres quemadores concéntricos con 2 válvulas de paso de gas. Parrilla en fundición de hierro. Quemadores indeformables en hierro, de alto rendimiento. Mueble en acero inoxidable. Encendido electrónico. Dimensiones: 60 x 69 x 49 cm. Potencia: 56.000 BTU/h. A gas.	1
FRIJO	23	10	CONGELADOR HORIZONTAL	Congelador Horizontal 700 Litros Alto 88 cm - 34 5/8" Frente 194.5 cm - 43 5/8" Fondo 75.7 cm - 29 3/4"	1
PREPARACIÓN	25	11	BATIDORA INDUSTRIAL	Batidora con capacidad de hasta 15 cuartos de galón. Fabricada en acero, recubrimiento con pintura electrostática. Tres velocidades de transmisión (480, 244 y 148 RPM).	1
LAVAVAJILLAS					
LAVADO	1	12	MESÓN / DOBLE POCETA / CHUT DE BASURA	Mesón con doble poceta sin entrepaño. Tapa en acero cal. 18 ref. 304. Doble poceta 50x50x30 cm. Patas en tubo redondo 1 1/2" acero cal. 18 ref. 304 con ajustes de nivel. Salpicadero 10 cm. Estructura modular con las siguientes dimensiones:	1

				Primer módulo: Un lavaplatos doble de 2,05 × 0,74 × 0,88 m, en acero inoxidable 304, con chut de basura (deberá disponer de la abertura correspondiente y del recipiente destinado para la recolección de residuos, garantizando su funcionalidad de acuerdo con el uso previsto). Segundo módulo: Una mesa de trabajo independiente de 1,00 × 0,74 × 0,88 m, en acero inoxidable 304. Esta se destinará para alistamiento de canastillas, por lo que deberá contar con una repisa inferior que facilite el almacenamiento y la organización de los elementos requeridos para esta actividad.	
2	13	GRIFO INSTITUCIONAL TIPO DUCHA CON UNA SALIDA	Cromado de alta densidad. Para zona de lavado.	1	
3	14	TRAMPA DE GRASA	Acero 304, tapa removible. Apta para tubería de 1.5 pulgadas. Dimensiones 50x40x35 cm.	1	
4	15	LAVAVAJILLAS CON TREN DE LAVADO	Lavavajillas industrial de alto rendimiento, diseñado para cocinas profesionales. Producción: 60 / 30 / 20 / 7 canastillas por hora Tamaño de canastilla: 500 x 500 mm Producción: 60 / 30 / 20 / 7 canastillas por hora Altura útil de lavado: 425 mm Potencia total instalada: 6.750 W Gestión: Electrónica Dosificador: Eléctrico de abrillantador Cuba de lavado: Preformada Filtración de agua: Triple sistema de filtrado Brazos de lavado y enjuague: Acero inoxidable Bomba: Vertical autolimpiante Uso: Profesional	1	

		16	ACCESORIOS LAVAVAJILLAS	Cestas (cestillos) para platos de 50x50 cm (con capacidad para 12/18 platos cada una).	2
				Cesta para vasos de 50x50 cm.	1
				Cestillos pequeños para cubiertos.	2
				Manguera de entrada de agua.	1
				Manguera de desagüe	1
	5	17	MESA DE SALIDA DE LOZA LIMPIA	Meson en acero inoxidable para la colocación de las canastillas salientes del lavavajillas - Dimensiones 0.66x0.74x0.88. con entrepaño en piso	1
MOBILIARIO ACERO					
LAVADO	6	18	ESTANTERÍA DE ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE LOZA	Estantería para la colocación de la loza para terminar el secado. Aprox (0,86x0,40x1,80 m) Acero inoxidable AISI 304. Entrepaños ajustables. Capacidad mínima 40 kg por entrepaño. Base con regatones roscados de nivelación, retranqueada para adosar a pared con media caña sanitaria.	1
LIMPIEZA	7	19	ARMARIO PARA ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO DE ASEO	Material: Lámina Cold Rolled de calibre 24. Acabados: Recubierto con pintura electrostática termofijada. Cuatro (4) entrepaños graduables. Sistema de apertura abatible con chapa Dimensiones: Alto:180 cm, Ancho: 92 cm, Fondo: 45 cm.	1
	8	20	DIVISIÓN DE ESPACIO	Se requiere de una puerta para o módulo o división para encerrar espacio de almacenamiento de no perecederos (Aprox 3 m)	1

ALACENA



	9	21	ESTANTERIA EN ACERO PARA ALMACENAMIENTO DE PERECEDEROS	Fabricada en acero inoxidable. Cuatro entrepaños. Perforaciones para graduación de entrepaños cada 10 cm. Dimensiones: 140 x 40 x 180 cm.	1
ESQUINA COCCIÓN 1	10	22	ESTANTERÍA RANURADA PARA ALMACENAMIENTO DE OLLAS	Estantería en acero para el almacenamiento de grandes utensilios como ollas, sartenes, azafates, tapas, bandejas, etc. Acero inoxidable cal. 18 tipo 304. 4 entrepaños acanalados. Dimensiones 1.40x0.60x1.80 mtrs.	1
CERCA A COCCIÓN 1	11	23	ARMARIO O MUEBLE PARA ALMACENAMIENTO DE LOZA	Un mueble con dos módulos para almacenamiento de loza (vajilla), no debe ser en acero inoxidable necesariamente pero si debe tener repisas internas y alta resistencia por el peso. Cda módulo tendrá una dimensión de: Ancho 1,50 mts Alto 1.45 m y Fondo 90 m. Para unas dimensiones totales de: ancho 3,00 m y 1,45 m.	1
ESTACIÓN DE COCCIÓN 1	13	24	MESA DE APOYO PARA ISLA DE COCCIÓN 1	Acero inoxidable AISI 304 calibre 18-20, tablero liso con reborde perimetral. Dimensiones 60x64x90 cm.	1
COCCIÓN 2	14	25	MESÓN BASE PARA HORNO COMBINADO	Base para horno combinado. Fabricada en acero inoxidable. Capacidad: 7 GN/entero x 6 cm. Dimensiones: 81.5 x 63.5 x 70 cm.	1
EMPLATADO	15	26	ARMARIO PARA CRISTALERIA Y CUBERTERIA	Armario para almacenamiento de cristalería aprox 600 piezas, aprovechamiento de altura y en parte inferior para almacenamiento de cubertería (tener en cuenta peso), con puertas para cerrar con seguro. 1, 60 m ancho	1
	16	27	MESA CERRADA CON PUERTAS	Cubierta fabricada en acero inoxidable 304 calibre Entrepaño y cerramiento de acero inoxidable con puerta inoxidable, salpicadero Dimensiones: 150 x 70 x 87 cm.	1

EMPLATADO	17	28	REPISAS SOBRE MESA CERRADA CON PUERTAS	Repisa en acero inoxidable. Dimensiones: 150 x 30 cm.	1
	18	29	MESAS DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE	Mesa de trabajo de 1.5 metros Mueble y entrepaño en acero inoxidable Con salpicadero de 12.5 cm. Patas en tubo de acero inoxidable con nivelador Dimensiones: 150 x 70 x 87 cm.	2
	19	30	REPISAS SOBRE MESAS DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE	Repisa en acero inoxidable. Dimensiones: 150 x 30 cm.	2
	20	31	MESAS DE TRABAJO EN ACERO INOXIDABLE	Fabricada en acero inoxidable 304. Un entrepaño. Sin salpicadero Patas niveladoras en acero inoxidable. Dimensiones: 200 x 70 x 87 cm.	1
EMPLATADO	24	32	ESCABILADERO	Fabricado en acero inoxidable. Ruedas giratorias. Apto para 30 azafates de 32 x 53 x 10 cm. Dimensiones: 75 x 55 x 183 cm..	1
TRANSPORTE Y SERVICIO		33	CARRO CALIENTE PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS	Estructura Acero inoxidable Voltaje 110v / 220v Potencia 1600 watos Corriente 15 / 7,5 amperios Control de temperatura Digital Control de humedad 10% - 80% Ruedas 4 ruedas de diámetro de 5 pulgadas; 2 con freno. Capacidad 12 bandejas 53x65cm Distancia entre bandejas 12cm Dimensiones 65 x 80 x 190 cm (frente, profundo, alto).	1
		34	CARRO DE SERVICIO CERRADO	Extrafuerte. ruedas giratorias. Tres entrepaños de 75 x 43 cm. Tres costados cerrados en acero inoxidable. Fabricado en acero inoxidable.	2
		35	CARRO DE SERVICIO	Extra fuerte. Ruedas giratorias con freno. Tres entrepaños de 75 x 43 cm. Fabricado en acero inoxidable. Dirección libre para fácil manejo. Para uso en superficies lisas. Dimensiones: 88 x 53 x 92 cm.	2

		36	CONTENEDORES RESIDUOS	Capacidad: 120 litros Largo: 55cm Ancho: 48cm Alto: 106cm Material: Polietileno. Con dos ruedas	2
		37	PUNTOS ECOLÓGICOS	Dimensiones papeleras Alto: 65cm Ancho: 28cm Largo: 38cm Capacidad Volumen: 35 Litros Cada punto ecológico deberá tener 3 papeleras, de conformidad con la Resolución No.2184 de 2019. Material: Polietileno (papeleras), Estructura metálica de Calibre 18 con pintura electrostatica negra, banner publicitario con información de depósitos.	2
		38	SEÑALIZACIÓN DE PISO MOJADO	Señalización plegable de piso mojado	5
LOCKERS	26	39	LOCKER PARA PERSONAL DE SERVICIO	Locker metálico 9 puestos 200 cm Material: Lámina Cold Rolled de calibre 24. Acabados: Pintura electrostática termofijada, puntos de ventilación, cierre metálico para candados. Color: Estructura negro, puertas negro Alto: 200 centímetros. Ancho: 106 centímetros. Fondo: 40 centímetros.	2
COMEDOR DE SERVICIO	27	40	BARRA EN ACERO PARA COMEDOR SERVICIO 1	Meson en acero inoxidable 304 calibre 18 Dimensiones: 190 cm x 40 cm	1
		41	BARRA EN ACERO PARA COMEDOR SERVICIO 2	Meson en acero inoxidable 304 calibre 18 Dimensiones: 170 cm x 40 cm	1
		42	SILLAS TIPO BAR PARA COMEDOR SERVICIO	Sillas tipo butaco sin espaldar	6

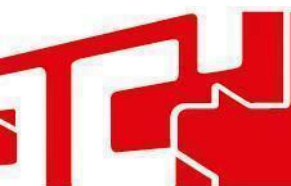
	30	43	BARRA EN ACERO PARA COLOCACIÓN DE MICROONDAS	Meson en acero inoxidable 304 calibre 20 Dimensiones: 180 x 50 cm	1
VESTIER	28	44	REPISAS PARA CASCOS DE MOTO EN VESTIER	Repisa en acero calibre 20 o en madera Dimensiones: 75 x 40 cm.	4
		45	BANCO PARA SENTARSE EN ACERO (VESTIER)	Base de 2 patas fabricadas en tubo rectangular de 20 mm x 40 mm, calibre 18. Acabado con pintura electrostática de alta resistencia. Superficie superior elaborada en triplex de 14 mm de espesor. Niveladores. Dimensiones : 50 cm ancho x 35 cm fondo x 45 cm alto	1
ALMACENAMIENTO PASILLO DE SERVICIO	29	46	ESTANTE EN ACERO INOXIDABLE PARA MANTELERÍA	Lámina de acero inoxidable Ref 304 quirúrgico calibre 20 Compuesto por 5 entrepaños completamente graduables Cada entrepaño resiste hasta 60 Kilogramos de carga uniformemente distribuida 4 parales perforados. Alto: 200 centímetros. Ancho: 92 centímetros. Fondo: 40 centímetros.	3

2. MODIFICACIÓN DEL NUMERAL 3.5 – CRONOGRAMA

Se amplía la fecha de cierre de la invitación, prevista inicialmente para el 29 de octubre de 2026, y la de apertura de propuestas, con el fin de que los oferentes puedan ajustar sus propuestas a las modificaciones introducidas mediante la presente adenda, procurando la pluralidad de oferentes sin desatender las necesidades e intereses de la Cámara de Comercio de Tunja.

En adelante, el numeral quedará así:

3.5 – CRONOGRAMA. Se deberá tener en cuenta el siguiente cronograma de obligatorio cumplimiento por los oferentes:



FECHA DE APERTURA DE LA INVITACIÓN: El día 22 de octubre del 2026 se realizará la publicación del proceso en la página web de la entidad.

FECHA VISITA TÉCNICA AL SITIO: Esta visita estará prevista para el día 26 de octubre del 2026, en el siguiente horario entre las 8:00 am y las 12:00 m y entre las 02:00 pm y hasta las 4:00 pm, en la Calle 35 No. 10-09 de la ciudad de Tunja-Boyacá, previo agendamiento de la cita. **Se aclara que la visita al Centro de Convenciones será de carácter obligatorio.**

FECHA LÍMITE PARA PRESENTAR DUDAS Y/O ACLARACIONES: Del 22 de octubre en horario de 8:00 a.m. a 6:00 pm. y hasta el 27 de octubre de 2026 hasta las 4:00 pm, los interesados podrán presentar dudas y/o aclaraciones a los términos de referencia, adendas y demás documentos que se expidan en virtud del presente proceso. Las mismas deberán presentarse de manera escrita y ser remitidas al correo electrónico: contratacion@cctunja.org.co cualquier duda presentada de manera extemporánea no será tenida en cuenta.

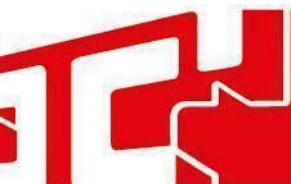
La Cámara de Comercio de Tunja procurará publicar las respuestas correspondientes el 28 de octubre de 2026, garantizando que su contenido sea conocido por todos los interesados. Cuando una respuesta implique modificar los términos de referencia, se expedirá la respectiva adenda y se evaluará la necesidad de ampliar el plazo de cierre.

FECHA CIERRE DE LA INVITACIÓN: Las propuestas deberán ser radicadas en sobre sellado en la recepción principal de la Cámara de Comercio de Tunja Sede Centro, ubicada en el primer piso de la calle 21 No. 10-52 de la ciudad de Tunja Departamento de Boyacá, a más tardar el día 03 de noviembre de 2026, hasta las 09:00 a.m.

FECHA APERTURA DE PROPUESTAS: El día 03 de noviembre de 2026, a las 09:30 a.m., en la Sala de Juntas de la Sede Centro de la Entidad ubicada en la Calle 21 No. 10-52 de la ciudad de Tunja, se adelantará la correspondiente apertura de sobres.

ÁREA RESPONSABLE DEL CONTROL: La Gerencia General del Centro de Convenciones de la Cámara de Comercio de Tunja, será, quien ejercerá la Supervisión del respectivo contrato.

CON QUIEN PUEDE ESTABLECERSE CONTACTO: Coordinador Administrativo y de Contratación: Alvaro Julian Barrios Buitrago, teléfono: 608 7474660 ext. 164, correo electrónico: contratacion@cctunja.org.co - Apoyo Coordinación Administrativa y de



Contratación: Leidy Paola Villamil Nova, teléfono: 608 7474660 ext. 164, correo electrónico: apojuridicontratacion@cctunja.org.co - Gerente General del Centro de Convenciones: Paola Camila Sierra Gutierrez, correo electrónico gerentegeneralccv@cctunja.org.co.

3. MODIFICACIÓN DEL NUMERAL 4.3 – GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA

Se precisa el objeto que debe incluirse en la póliza y el NIT del asegurado y beneficiario.

En adelante, el numeral quedará así:

4.3. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA OFERTA: Por el solo hecho de presentar propuesta y de vencerse el plazo del cierre sin que haya sido retirada, se entenderá que la propuesta es irrevocable y que el oferente mantiene vigentes todas las condiciones iniciales durante el tiempo que dure la invitación a presentar, incluidas las prórrogas en los plazos que llegaren a presentarse.

El oferente deberá constituir garantía de seriedad de la oferta con el fin de amparar la seriedad y validez de la propuesta presentada, en los siguientes términos:

Objeto: INVITACIÓN ABIERTA N° 0004-2026 PARA EL SUMINISTRO, INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE MOBILIARIO EN ACERO, EQUIPOS Y SISTEMA DE EXTRACCIÓN OTROS ELEMENTOS PARA LA COCINA Y ÁREAS DE SERVICIO DEL CENTRO DE CONVENCIONES DE LA CÁMARA DE COMERCIO DE TUNJA.

Asegurado y beneficiario: Cámara de Comercio de Tunja, NIT 891.800.238-1.

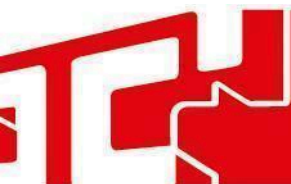
Tomador: Oferente.

Valor asegurado: La cuantía asegurada será equivalente al diez por ciento (10 %) del valor total de la propuesta.

Vigencia de la garantía: Por el término de un (1) mes, contado a partir del cierre de la presente invitación. En todo caso, la garantía de seriedad de la oferta deberá estar vigente hasta el perfeccionamiento y legalización del contrato resultante de la presente invitación.

PARÁGRAFO PRIMERO: El oferente deberá adjuntar copia del recibo de pago de la póliza respectiva junto con su propuesta.

PARÁGRAFO SEGUNDO: La garantía de seriedad de la oferta deberá ser expedida por una compañía de seguros legalmente constituida en Colombia y vigilada por la Superintendencia Financiera.



4. MODIFICACIÓN DEL NUMERAL 5.4 – PROPUESTA ECONÓMICA

Se corrige la referencia al formato de la propuesta económica, que corresponde al Anexo No. 4, y se precisa la presentación de valores sin decimales.

En adelante, el primer párrafo del numeral quedará así:

5.4. PROPUESTA ECONÓMICA: La propuesta económica deberá presentarse en el formato **Anexo N.º 4**. Deberá indicar el valor unitario y total de cada uno de los ítems descritos en el numeral 3.4 y el valor total de la oferta, en pesos colombianos y sin decimales. Aun cuando el formato del Anexo No. 4 incluya decimales, prevalecerá lo dispuesto en el presente numeral. El Anexo No. 4 se presentará impreso y firmado dentro del sobre sellado.

(...)

5. MODIFICACIÓN DEL NUMERAL 6.2 – PLAZO DE EJECUCIÓN

Se amplía el plazo máximo de ejecución, en atención a los tiempos de fabricación del mobiliario especial, el suministro de equipos de distintos proveedores, la instalación y la puesta en marcha.

En adelante, el numeral quedará así:

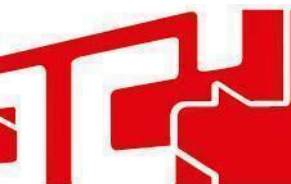
6.2. PLAZO DE EJECUCIÓN: El plazo máximo para el suministro, fabricación, instalación y puesta en marcha de los bienes será de cuarenta (40) días calendario, contados a partir del día siguiente al desembolso del anticipo, previa suscripción del contrato y aprobación de las garantías exigidas, sin necesidad de suscribir acta de inicio. Las obligaciones de garantía, mantenimiento preventivo y soporte postventa subsistirán durante los períodos establecidos contractualmente.

6. MODIFICACIÓN DEL NUMERAL 8.5 – PLAZO DE EJECUCIÓN

Como consecuencia de la ampliación del plazo máximo de ejecución, se ajustan los rangos de puntuación.

En adelante, el numeral quedará así:

8.5. PLAZO DE EJECUCIÓN – Máximo 7 puntos: Se calificará el plazo ofrecido, el cual se contabilizará a partir de la fecha de inicio de ejecución determinada conforme al numeral 6.2, hasta la entrega e instalación total de los bienes y su recibo a satisfacción:



Plazo ofrecido	Puntaje
Hasta 20 días calendario	7
De 21 a 35 días calendario	4
De 36 a 40 días calendario	0

Si el oferente no indica el plazo, obtendrá cero (0) puntos. Si ofrece un plazo superior a cuarenta (40) días calendario, la propuesta será rechazada.

INTEGRACIÓN Y VIGENCIA

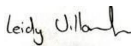
La presente adenda y el documento de respuesta a las observaciones de ASHER ALIADO GASTRONOMICO SAS, de fecha 28 de octubre de 2026, hacen parte integral de los Términos de Referencia de la Invitación Abierta N° 0004-2026. Conforme al numeral 1.5, con la presentación de la propuesta el oferente declara conocer y aceptar su contenido. La presente adenda rige a partir de su publicación en la página web de la entidad.

Los demás puntos que no fueron modificados o aclarados con la presente adenda continúan como fueron inicialmente establecidos y publicados en la página web de la entidad.

Dado en Tunja a los veintiocho (28) días del mes de octubre de 2026.



SERGIO ARMANDO TOLOSA ACEVEDO
Presidente Ejecutivo
Cámara de Comercio de Tunja

Proyectó: Leidy Paola Villamil Nova / Apoyo Jurídico de Contratación 
Proyectó: Paola Camila Sierra Gutierrez / Gerente General CCV 
Revisó: Álvaro Julián Barrios Buitrago / Coordinador Administrativo y de Contratación 
Revisó: Andrea Lizeth Carreño Hueso / Directora Administrativa y Financiera 
Revisó: Yeny Alejandra López Rivera / Secretaria General 