



TIPO DE SERVICIO O COMPRA:
SUMINISTROS DE REFRIGERIOS, ALMUERZOS Y CENAS TEMPORADA 2024
Ref. Invitación 2023-036

1. GENERALIDADES

1.1. OBJETO

El presente documento está dirigido a todas aquellas personas, naturales o jurídicas, del ámbito local, que tienen interés en suministrar alimentos para el personal de Carnaval SAS y miembros de organismos de seguridad y otros que estén presente en el desarrollo de los eventos de Carnaval 2024

1.2. LEGISLACIÓN APLICABLE

Carnaval de Barranquilla SAS se rige por el derecho privado, por tanto esta invitación a participar no tiene el carácter de licitación, ni aplican condiciones de contratación pública.

1.3. PARTICIPANTES

En este procedimiento podrán participar personas naturales o jurídicas consideradas legalmente capaces. En este sentido:

- Las personas naturales deben demostrar experiencia relacionada con el objeto de la presente contratación.
- El Representante Legal de la Persona Jurídica, debe estar facultado cualitativa y cuantitativamente para presentar la propuesta y firmar el contrato, bien por los respectivos estatutos o por manifestación expresa y escrita del órgano societario competente, antes de la presentación de la oferta.
- La actividad comercial del proponente debe ser la elaboración y distribución de alimentos y bebidas.

2. PROCEDIMIENTO

2.1. APERTURA

La presente invitación se iniciará el día 11 de octubre y se cierra el 19 de octubre de 2023, a las 4:00 pm.

2.2. PLAZO Y LUGAR DE ENTREGA DE SOLICITUDES

La propuesta deberá entregarse en la recepción de La Casa del Carnaval, ubicada en la Cra. 54 No. 49B-39 de la ciudad de Barranquilla, antes de la fecha estipulada en el punto 2.1.

3. SOLICITUD

3.1. ALCANCE

- **Solicitud.** La solicitud debe presentarse, en sobre cerrado, identificado con el número de los presentes términos de referencia, el nombre y la dirección del solicitante.



3.1. CAUSALES PARA NO CONSIDERAR SU SOLICITUD

Las propuestas no se consideraran cuando:

- Se presenten extemporáneamente o en oficina o lugar diferente a la indicada en estos términos; salvo que, por falta de otras propuestas razonablemente aceptables, *Carnaval de Barranquilla SAS* decida negociar en fecha posterior.
- Si el proveedor no presenta la documentación requerida en esta invitación.
- La actividad comercial del proponente no es la elaboración y distribución de alimentos y bebidas.
- No demuestra trayectoria ni experiencia en eventos con público masivos.

3.3. EVALUACIÓN DE SOLICITUDES

La evaluación de solicitudes se realizara a partir del 20 de octubre de 2023. *Carnaval de Barranquilla SAS* informará por escrito a los oferentes elegidos.

4. INFORMACIÓN PARA EVALUACIÓN DE SOLICITUDES

4.1. DOCUMENTOS – Todos estos documentos deben estar adjuntos a la propuesta para esta cesión. Son de carácter obligatorio.

4.1.1. *Certificado de Existencia y Representación Legal*. El solicitante deberá presentar con su carta, el certificado sobre su existencia y representación legal cuando se trate de persona jurídica. La expedición de dicho certificado no podrá tener una anterioridad superior a tres (3) meses, contado a partir de la fecha de cierre de esta invitación. Debe constar en el objeto social que se dedica a la preparación y comercialización de alimentos.

4.1.3. *Trayectoria*. Acreditación por parte del solicitante de una experiencia mínima de dos [2] año(s) en el medio de alimentos y bebidas, mediante certificaciones expedidas por terceras personas, diferentes a *Carnaval de Barranquilla SAS*. El Proponente está en libertad de adjuntar todas las recomendaciones, certificaciones que consideren puedan demuestran la trayectoria en el medio.

4.1.4. *Experiencia*. Acreditar la participación en eventos de participación masiva de público: celebraciones en clubes sociales, estadios, coliseos, palcos, o cualquier otro de características similares, con referencias o certificaciones diferentes a *Carnaval de Barranquilla SAS*

5. ESPECIFICACIONES

5.1. ALCANCE DEL DERECHO QUE SE CONCEDE

OBJETO DEL CONTRATO. *Carnaval de Barranquilla SAS* requiere el suministro de refrigerios, cenas y/o almuerzos para los diferentes eventos de *Carnaval 2024*

ALCANCE DE LA CESIÓN. A continuación se detalla la cantidad de refrigerios, cenas y/o almuerzos de cada evento. Es de anotar que estas cantidades pueden variar y se informara con la debida anticipación a los proveedores seleccionados.



TEMPORADA CARNAVAL 2024					DETALLE			
MES	FECHA	DIA	NOMBRE DEL VENTO	LUGAR	REFRI 1	ALMUERZO	REFRI 2	CENA
Enero	20	Sabado	Lectura del Bando	Plaza de la Paz	/	150	1024	/
Enero	21	Domingo	Prueba Talento	por confirmar	/	/	244	244
Enero	26	Viernes	Festival Viva la Tradición Danzas de Relación y Especiales	Plaza de la Paz	/	/	302	288
Enero	27	Sabado	Festival Viva la Tradición Comparsas de Fantasía y Tradición Popular	Plaza de la Paz	/	90	317	317
Enero	28	Domingo	Festival Viva la Tradición Danzas y Cumbias	Plaza de la Paz	/	231	312	312
Febrero	2	Viernes	Guacherna Estercita Forero	Carrera 44 con calle 70, hasta la cuchilla del Barrio Abajo	/	250	906	/
Febrero	3	Sabado	Bando y Coronación Carnaval de Los Niños	Plaza de la Paz	/	90	716	/
			Coronación Reina Popular	Plaza de la Paz	/	/	342	290
Febrero	4	Domingo	Desfile Carnaval de los Niños	Carrera 53 con calle 74, hasta la cuchilla del Barrio Abajo	557	557	/	/
Febrero	9	Viernes	Baila la calle / Noche de Orquestas/	Par Vial Carrera 50	/	/	763	408



			Coronación Reina del Carnaval	Estadio Romelio Martínez	/	/	1019	1019
Febrero	10	Sábado	Batalla de Flores	Vía 40	1051	1051	1051	/
			Desfile del Rey Momo	Calle 17	221	214	/	/
			Baila la calle / Noche de Orquestas	Par Vial Carrera 50	/	/	763	408
Febrero	11	Domingo	Gran parada de Tradición y Folclor	Vía 40	1026	1026	1026	/
			Baila la calle / Festival de Orquestas	Par Vial Carrera 50	/	/	763	408
			Festival de Letanías	Cuchilla del Barrio Abajo	/	/	634	/
Febrero	12	Lunes	Gran parada de Comparsas	Vía 40	1017	1017	1017	/
Febrero	13	Martes	Joselito se va con las cenizas	Carrera 54 con calle 59, finaliza en Barrio Abajo	/	30	191	/
				TOTAL GENERAL	3872	4706	11390	3694

RESUMEN	
Refrigerios	15.262
Almuerzos	4.706
Cenas	3.694

A para los refrigerios se solicitan opciones como pasteles de hojaldre, sandwiches sencillos, pastelitos horneados. El interesado puede sugerir otras opciones

B Para las cenas y almuerzos las opciones debe ser proteína, carbohidrato (sin tomate, cebolla o salsas) no se recomienda incluir pollo, ni pescado. El interesado puede sugerir otros menús.

C El proveedor debe cumplir con la normatividad del DAMAB (manejo desechos), así como con los reglamentos vigentes de manejo de alimentos de las entidades que así lo dispongan. La Secretaria de Salud del Distrito de Barranquilla efectuará visita de evaluación

D El proveedor debe presentar la licencia expedida por la Secretaria de Salud, y que lo acredita como distribuidor de alimentos.



OBSERVACIONES

Carnaval de Barranquilla SAS mediante un comité evaluador revisara las propuestas y escogerá la o las mejores opciones de acuerdo al presupuesto aprobado.



ANEXO 1

Normatividad 004-CBSAS de Buenas prácticas sostenibles para palcos.

La búsqueda constante de la excelencia y la innovación, nos ha centrado en la implementación de normativas ambientales dirigidas a todos los públicos que forman parte de la fiesta lo que los incluye a ustedes como proveedores de alimentos en los espacios del carnaval ya que desempeñan un papel fundamental en esta icónica festividad.

La incorporación de estas normativas representa una responsabilidad con la empresa, con el medio ambiente y un mensaje de buena voluntad al gran proyecto que adelanta la empresa que beneficia tanto al entorno natural como a la comunidad, de tal manera que la atención y apoyo de estas normativas es fundamental para caminar juntos a la sostenibilidad de la fiesta.

A continuación, relacionamos los temas en que deben apoyar la gestión por un carnaval sostenible.

Icopor

- Sustituir envases de icopor por opciones más sostenibles, como platos y contenedores de cartón.

Empaque

- Optar por envases reciclables o reutilizables en lugar de plásticos de un solo uso.
- Promover el uso de envases biodegradables.

Papel Aluminio

- Limitar el uso de papel aluminio y, cuando sea necesario, utilizar papel aluminio reciclable.

Servilletas

- Ofrecer servilletas de papel reciclado o utilizar servilletas de tela lavables y reutilizables.

Vasos de Plástico

- Evitar el uso de vasos de plástico desechables y en su lugar, utilizar vasos reutilizables o biodegradables.

Pitillos

- Eliminar el uso de pitillos de plástico y optar por alternativas de papel o bambú.

Reciclaje

- Capacitar al personal para identificar y separar adecuadamente los materiales reciclables.

Bolsa de Papel

- Ofrecer bolsas de papel reciclado en lugar de bolsas de plástico para llevar comida.

Cubiertos Desechables



- Utilizar cubiertos de materiales biodegradables.

Botellas Plásticas

- Promover la venta de agua en botellas de plástico biodegradable.

Ahorro de Energía

- Utilizar equipos de cocina energéticamente eficientes.

Educación Ambiental

- Educar al personal sobre la importancia de las prácticas ambientales y el impacto positivo que pueden tener.

Monitoreo y Cumplimiento

- Establecer un sistema de seguimiento y cumplimiento de estas prácticas para asegurarse de que se implementen adecuadamente.

Eliminación Responsable de Productos Químicos

- Asegurarse de que los productos químicos utilizados en la limpieza sean biodegradables y no dañen el medio ambiente.

Comunicación Ambiental

- Promover las acciones sostenibles del restaurante a través de redes sociales, sitio web y otros canales de comunicación para inspirar a otros.
- Poner avisos en el establecimiento anunciando que forman parte del proyecto de sostenibilidad de Carnaval de Barranquilla. S.A.S.

Al seguir estas normativas, los restaurantes pueden contribuir de manera significativa a la protección del medio ambiente durante los eventos del carnaval, cumplen las buenas prácticas colombianas ambientales y promueven la sostenibilidad.

Carnaval de Barranquilla
Camino a la **S.O.S. tenibilidad**