



TIPO DE SERVICIO O COMPRA: SUMINISTROS DE REFRIGERIOS, ALMUERZOS Y CENAS TEMPORADA 2025

Ref. Invitación 2025-012

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 2025

1.2. LEGISLACIÓN APLICABLE

Carnaval de Barranquilla SAS BIC 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 25 de noviembre de 2024 y se cierra el 3 de diciembre de 2024 a las 3: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 4 de noviembre de 2024. *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 DE LA INVITACION: *Carnaval de Barranquilla SAS* requiere el suministro de refrigerios, cenas y/o almuerzos para los diferentes eventos de *Carnaval 2025*



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 PRECARNAVAL 2025

TOTAL POR EVENTO

DIA	FECHA	MES	HORA	NOMBRE DEL VENTO	LUGAR	REFRI 1	ALMUERZO	REFRI 2	CENA
Sabado	18	Enero	8:00 p. m.	Lectura del Bando	Estadio Romelio Martínez	0	377	916	0
Domingo	2	Febrero	4:00 p. m.	Bando y Coronación Carnaval de Los Niños	Centro de Convenciones Puerta de Oro	0	0	581	141
Viernes	7	Febrero	5:00 p. m.	Fin de semana de Tradición Relación y Especiales	Coliseo Sugar Baby Rojas	0	0	251	48
Sabado	8	Febrero	3:00 p. m.	Fin de semana de Tradición Comparsas de Fantasía y Tradición popular	Coliseo Sugar Baby Rojas	0	55	236	180
Domingo	9	Febrero	10:00 a. m.	Fin de semana de Tradición Danzas y Cumbias	Coliseo Sugar Baby Rojas	0	173	242	224
Jueves	13	Febrero	3:00 p. m.	Prueba de Talento Reinado popular	Teatro Jose Consiegra Higgins	0	0	98	75
Domingo	16	Febrero	11:00 a. m.	Desfile Carnaval de los Niños	Carrera 53 con calle 74, hasta la cuchilla del Barrio Abajo	535	535	0	0
Sabado	22	Febrero	6:00 p. m.	Guacherna Estercita Forero	Carrera 44 con calle 70, hasta la cuchilla del Barrio Abajo	0	255	851	0
Jueves	27	Febrero	5:00 p. m.	Baila la calle / Noche del Rio	Par Vial Carrera 50	0	0	1041	476



Viernes	28	Febrero	8:00 p. m.	Coronacion de los Reyes del Carnaval	Estadio Romelio Martínez	0	0	982	982
		Febrero	5:00 p. m.	Baila la calle Noche de Orquestas Coronación Reina popular	Par Vial Carrera 50	0	0	1041	476

TEMPORADA DE CARNAVAL 2025

Sabado	1	Marzo	11:00 a. m.	Batalla de Flores	Vía 40	0	1008	1051	0
			2:00 p. m.	Desfile del Rey Momo	Calle 17	0	214	221	0
			5:00 p. m.	Baila la calle Noche de Orquestas	Par Vial Carrera 50	0	0	733	378
Domingo	2	Marzo	12:00 p. m.	Gran parada de Tradición	Vía 40	0	990	1026	0
			5:00 p. m.	Baila la calle Festival de Orquestas	Par Vial Carrera 50	0	0	733	378
			6:00 p. m.	Festival de Letanias	Cuchilla del Barrio Abajo	0	0	634	0
Lunes	3	Marzo	1:00 p. m.	Gran Parada de Comparsas	Vía 40	0	980	989	0
Martes	4	Marzo	3:00 p. m.	Desfile de Joselito	Carrera 54 con calle 59, finaliza en Barrio Abajo	0	0	191	0

TOTAL GENERAL 535 4587 11817 3358

RESUMEN	
Refrigerios	12.352
Almuerzos	4.587
Cenas	3.358



- 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) se recomienda no 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 Secretaría de Salud del Distrito de Barranquilla efectuará visita de evaluación
- D. El proveedor debe presentar la licencia expedida por la Secretaría de Salud, y que lo acredita como distribuidor de alimentos.

Nota: no es necesario incluir bebidas en sus propuestas

OBSERVACIONES

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



ANEXO 1

Normatividad 004-CBSAS de Buenas prácticas sostenibles

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**