

ANEXO 3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS – INVITACIÓN PRIVADA No. 12283

Asunto: Invitación a conformar un banco de elegibles (lista corta) con vigencia de hasta seis (6) meses, destinado a la contratación de proveedores para el suministro de alimentos y bebidas, servicio de meseros, y menaje, para las diferentes actividades internas y externas (reuniones, capacitaciones, seminarios, conferencias, eventos, entre otras actividades) para la Cámara de Comercio de Bucaramanga y sus seccionales del AMB

El Oferente, mediante la presentación y firma de este anexo a la propuesta, acepta y garantiza a la Cámara de Comercio de Bucaramanga, que cumple y acata todas las características técnicas aquí descritas.

1. REQUISITO DEL SERVICIO Y/O ALCANCE

CLASIFICACIÓN	RANGO DE PRESUPUESTO OFICIAL PRECIOS UNITARIOS	COMPOSICIÓN	DESCRIPCIÓN	GRAMOS/ ONZAS
DESAYUNO SENCILLO (*)	Rango de precios entre \$16.200 - \$18,000	BEBIDA FRIA	Jugo natural (jugos, batidos, zumos y licuados, combinación de frutas y vegetales)	9 onz.
		BEBIDA CALIENTE	Café, leche, té o chocolate	7 onz.
		PLATO FUERTE	Variedad de huevos, omelettes con o sin toppings (jamón, queso, tocineta, tomate, maíz ..), crepes, caldo de huevo o de carne	S/M (***)
		FRUTA	Variedad de frutas en plato decorado.	8 onz.
		PANES ó AREPA	Variedad de panes (dulces, alemanes, integrales, saborizados e italianos) con aderezos tales como: mantequilla, mermeladas.	S/M
DESAYUNO COMPLETO (*)	Rango de precios entre \$25,000 - \$30.000	BEBIDA FRIA	Jugo natural (jugos, batidos, zumos y licuados, combinación de frutas y vegetales)	9 onz.
		BEBIDA CALIENTE	Café, leche, té o chocolate	7 onz.



CLASIFICACIÓN	RANGO DE PRESUPUESTO OFICIAL PRECIOS UNITARIOS	COMPOSICIÓN	DESCRIPCIÓN	GRAMOS/ ONZAS
		PLATO FUERTE	Variedad de huevos, omelettes con o sin toppings (jamón, queso, tocineta, tomate, maíz ..), crepes, sandwich, carnes frías, carne asada, caldos con huevo, caldo de costilla, tamal	S/M (***)
		FRUTA	Variedad de frutas en plato decorado.	8 onz.
		PANES ó AREPA	Variedad de panes (dulces, alemanes, integrales, saborizados e italianos) con aderezos tales como: mantequilla, mermeladas.	S/M
ALMUERZO EJECUTIVO (*)	Rango de precios entre \$16,200 - \$22.500	ENTRADA	Son aquellas que estimulan el apetito y se presentan al principio de un menú, pueden ser frías o calientes.	S/M
		PLATO FUERTE	Alimento proteico, alimento energético farináceo, ensalada, vegetales o verdura caliente.	S/M
		POSTRE	Postre	S/M
		BEBIDA	Jugos naturales (jugos, batidos, zumos y licuados, combinación de frutas y vegetales), té frío, gaseosa.	12 onz.
ALMUERZO ESPECIAL (*)	Rango de precios entre \$26.000 - \$30,000	ENTRADA	Son aquellas que estimulan el apetito y se presentan al principio de un menú, pueden ser frías o calientes.	S/M
		PLATO FUERTE	Alimento proteico, alimento energético farináceo, ensalada, vegetales o verdura caliente.	S/M
		POSTRE	Postre	S/M
		BEBIDA	Jugos naturales (jugos, batidos, zumos y licuados, combinación de frutas y vegetales), té frío, gaseosa.	12 onz.
OPCIONES LIGERAS SALADAS	Rango de precios entre \$12.000 - \$22.000	Salados	Productos como Wrap, Sándwich	S/M
REFRIGERIOS (*)	Rango de precios entre \$4.000 - \$7.000	Salados	Productos como palitos de queso, buñuelos, pandebono, pandeyuca, almojábana, arepas rellenas, empanadas, flautas, papas rellenas.	S/M
	Rango de precios entre \$6.000 - \$18.000	Dulces	Productos como salpicón, fresas con crema, Mixtura de frutas con yogurt y granola (12 ó 9 onz), Ensalada de frutas con o sin helado, Brownie con helado,	S/M

CLASIFICACIÓN	RANGO DE PRESUPUESTO OFICIAL PRECIOS UNITARIOS	COMPOSICIÓN	DESCRIPCIÓN	GRAMOS/ ONZAS
COMBOS REFRIGERIOS	Rango de precios \$6.800 - \$8.500	Combo Salados de 100 o 150 gramos	Combos de empanadas, flautas, arepas rellenas, pasteles hojaldrados, sándwich con jugo natural, agua o jugo de caja	S/M
PASABOCAS	Rango de precios \$3.200 - \$4.200	Pasabocas dulces o salados	Productos como mini postre de limón, minibrocheta de frutas, colaciones de galletas, mini cuajada con melao, mini flautas de pollo, mini empanadas, mini arepas rellenas.	S/M
BEBIDAS(*)	Rango de precios \$3.800 - \$7.200	Bebidas frías o calientes	Productos como naranjadas, limonadas, jugos naturales de 12 onz, botella gaseosa 250 ml, jugos de caja, botellas de agua 300 ml, bebidas calientes 9 onz	S/M
MESEROS (**)	\$81.970.	MEDIO TURNO	Cuatro (4) horas de lunes a sábado	
	\$ 93.155	TIEMPO COMPLETO	Ocho (8) horas de lunes a sábado	
	\$ 90.941	MEDIO TIEMPO	Cuatro (4) horas dominical	
	\$ 135.242	TIEMPO COMPLETO	Ocho (8) horas dominical	

2. LUGARES DE EJECUCIÓN DE CONTRATO

El suministro de los alimentos y la prestación de los servicios que se requieran, objeto de la presente invitación, deberán ser prestados en las siguientes Sedes de la CCB:

LUGAR	DIRECCIÓN
SEDE BUCARAMANGA PRINCIPAL	Carrera 19 No. 36-20, Barrio Centro
SEDE BUCARAMANGA CABECERA	Carrera 34 No. 44-79, Barrio Cabecera
SEDE GIRÓN	Calle 28 A No. 27-36, Parque las Nieves
SEDE FLORIDABLANCA	Calle 4 No. 7-43, Piso 1, Casco Antiguo
SEDE PIEDECUESTA	Calle 10 No. 8-23, Piso 1, Barrio Centro

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS PRODUCTOS Y SERVICIOS

- a. **Frutas:** Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en porciones o enteras, no deben presentar magulladuras ni problemas de tipo fitosanitario, ni picaduras, no deberán estar dañadas por insectos, roedores u otras plagas. No deben tener parásitos, ni estar atacadas por hongos, ni presentar indicios de putrefacción o descomposición. Deberán contar con un nivel de



Cra. 19 No. 36 - 20 - Piso 2
Bucaramanga - Colombia
Teléfono: (57) 632 7000
E-mail: correspondencia@camaradirecta.com
NIT. 890.200.110-1
www.camaradirecta.com



CÁMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA

madurez apto para su consumo. Si se toman con piel hay que lavarlas cuidadosamente. Si se consumen en macedonia, se deben cortar inmediatamente antes de consumirlas y en trozos que no sean muy pequeños, para evitar la destrucción de vitaminas, su oxidación y ennegrecimiento.

- b. **Carnes:** Los alimentos pertenecientes a este grupo deben ser frescos y en preparaciones naturales, no se aceptan preparaciones deshidratadas ni pulverizadas. Las carnes admiten gran variedad de preparaciones culinarias: a la plancha, al horno, en guiso, etc. La presentación de las carnes debe ser magra, pueden ser carnes de res, cerdo, pescado o pollo (pechuga), para este grupo no se aceptan embutidos tales como salchichón, mortadela y preparaciones con carve. La carne no deberá quedar cruda en su interior, evitando así el riesgo de toxiinfecciones alimentarias.
- c. **Hortalizas, verduras y leguminosas verdes:** Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben incluir solos o como ingredientes en combinación con otras preparaciones como tortas o soufflé.
- d. Deben ser frescos y haber sido lavados para su apto consumo. Si se consumen crudos, los ingredientes deben ser lo más frescos posible, lavarlos minuciosamente. Si se van a consumir verduras cocidas, se tendrá en cuenta: si se preparan hervidas, al vapor o al horno, cocinar las hortalizas con su piel, cuando sea necesario cortarlas, se hará en grandes porciones, no recalentar.
- e. **Granos y cereales:** Los alimentos de este grupo se deben suministrar en variedad de preparaciones y presentaciones tales como: panes, arepas, galletas, mantecadas, torta, hojaldres, cereales de caja saludables. Todos los productos deben ser frescos y estar exentos de hongos.
- f. **Lácteos y derivados:** Los alimentos de este grupo se deben suministrar pasteurizados, con la opción de leche entera, descremada y deslactosada, de marcas reconocidas con altos estándares de calidad y apto para su consumo.
- g. **Grasas:** Los alimentos pertenecientes a este grupo se deben suministrar en preparaciones con aceites vegetales de semilla (maíz, soya, oliva, girasol, ajonjolí). Los menús no deben incluir dos preparaciones fritas. No se debe volver a calentar restos de partículas que desarrollan mal sabor y ennegrecen la fritura.
- h. **Bebidas:** Las bebidas embazadas deben ser suministradas en sus presentaciones comerciales personales, debidamente selladas y aptas para su consumo. Las bebidas naturales (jugos o zumos de fruta) deben ser preparadas con la debida anticipación para conservar su frescura y evitar sabores amargos y fermentados.

4. PERSONAL DE APOYO

- a. **Meseros:** La CCB para sus eventos requiere el servicio de meseros que atiendan al cliente para servir alimentos y/o bebidas de acuerdo a procedimientos establecidos y previa solicitud de la CCB, tomando en consideración las normas de higiene, seguridad y salud en el trabajo, debidamente uniformados, capacitados en protocolo, etiqueta y servicio al cliente.



Cra. 19 No. 36 - 20 - Piso 2
Conmutador. (607) 652 7000
E-mail: correspondencia@camaradirecta.com
NIT. 890.200.110-1
Bucaramanga - Colombia
www.camaradirecta.com

5. ACTIVIDADES MÍNIMAS QUE DEBE DESARROLLAR EL PROPONENTE QUE RESULTE SELECCIONADO:

- a) Se compromete a cumplir con todos los requisitos y servicios solicitados descritos en el literal 1.2 Alcance y 1.3. Resultados Esperados y Entregables de la invitación privada.
- b) Realizar el alistamiento, montaje y organización de los alimentos y servicio, que se realizará en las instalaciones de la CCB o en el lugar donde se vaya a desarrollar el evento. Vale la pena anotar que, en los espacios propios de cocinas de la CCB no es permitida la preparación de alimentos.
- c) Suministrar el menaje requerido por la CCB en los eventos y/o reuniones en que sea necesaria su utilización, así como los puestos en cerámica/porcelana, cerámica corriente y desechable biodegradable, lo cual será previamente acordado con el proveedor que resulte seleccionado para cada uno de los eventos.
- d) El/los proveedor(es) deberá(n) ofrecer variedad de menús balanceados y renovar las cartas del menú cada seis (6) meses durante la vigencia del contrato o cuando la CCB lo solicite, ajustándose a las especificaciones técnicas descritas en la presente invitación sin costo alguno adicional al contratado.
- e) Entregar y servir los alimentos y bebidas, dando cumplimiento a las especificaciones y cantidades solicitadas por la CCB para cada uno de los eventos, con el personal calificado para ello.

6. REUNIÓN DE SEGUIMIENTO DEL CONTRATO

En caso de adjudicarse, se programarán reuniones de seguimiento a la ejecución del contrato, dejando constancia del seguimiento con la firma del acta firmada por el contratista y persona encargada del seguimiento al contrato por parte de la CCB.

ACEPTA Y GARANTIZA

SI ☐

NO ☐

Atentamente, _____
Nombre y firma del Representante Legal
C.C. No. Expedida en