

**Fecha de Emisión**  
2024-03-13 11:13:02

**RUC**

1760003090001

**RUC**

### Nombre Comercial

CPC	Descripción	Cant	V. Unitario	Descuento	Sub. Total	Impuesto(%)	V. Total
632300021	TRES BOCADITOS CON SERVICIO DE ESTACIÓN	1000	4,5000	0,0000	4500,0000	12	5040,0000

- Condiciones del Servicio: \*  
Previo a la prestación del servicio se debe limpiar e higienizar el menaje \* Después de culminar con el servicio se procederá a realizar limpieza y recolección de residuos. \* Todas las materias primas y demás insumos para el servicio y producción deberán ser de producción nacional. \* El proveedor deberá proveer de los recipientes adecuados para sal, mayonesa, salsas, ají entre otros que solicite la entidad contratante. \* Es responsabilidad del proveedor manejar todo el sistema logístico (tiempos de entrega del servicio, opción de transporte, almacenaje, distribución y movilización) que le permita entregar el producto en óptimas condiciones.
- Equipo mínimo e implementos (dependerá del número de participantes): \* Recipientes de porcelana o cristal para café y azúcar, dependiendo del número de participantes \* Bandejas para transportar alimentos, dependiendo el número de participantes \* Samovar (chafer o calentadores) para bocaditos que se sirvan calientes, dependiendo el número de participantes \* Cafetera para agua, dependiendo el número de participantes \* Mesa para montar la estación y el respectivo menaje (mantel y servilletas) \* Servilletas de papel \* Cucharillas plásticas o

## Detalle

sorbetes para café express \*  
Vasos de cartón o poliestireno  
espumado de 6 oz desechables,  
para bebidas calientes \* Platos  
plásticos #6 color blanco para  
bocaditos desechables \* Vasos  
de cristal transparente para  
bebidas frías o vaso plástico  
transparente de 10 oz.

- Espacio Físico para la  
preparación de alimentos y  
transporte: \* El Ofertante  
deberá contar con un espacio  
en el cual elabora los bocaditos  
que deberá reunir condiciones  
de salubridad e higiene, las  
mismas que serán  
determinadas por el mismo. \*  
Deberá tener los materiales  
mínimos para la preparación de  
los bocaditos como: horno,  
licuadora, batidora, cocina,  
refrigeradora, ollas para  
cocción, utensilios de cocina  
todos estos en perfecto estado  
y en buenas condiciones de  
salubridad. \* Los recipientes  
deben ser isotérmicos de acero  
inoxidable u otro material no  
tóxico (cooler) y que se hayan  
limpiado y desinfectado bien,  
cerrados oportunamente de  
manera hermética y protegidos  
de la contaminación por  
agentes extraños. \* Cuando el  
tiempo de transporte sea  
superior a una hora, los  
envases de alimentos deben  
disponerse en recipientes  
térmicos. \* Disponer en los  
recipientes térmicos los  
alimentos preparados calientes,  
separados de los alimentos  
preparados fríos. Utilizar  
recipientes diferentes para  
estos dos tipos de alimentos  
preparados. \* El costo de  
transporte está incluido en el  
precio. Además el vehículo en el  
que se transporte los alimentos  
deberá precautelar que los  
proteja contra el sol directo, el  
viento y el polvo, lluvia y otras  
contaminaciones que puedan  
degradar la calidad del  
producto.
- Menú por persona: \* 3  
bocaditos solidos pueden ser  
fríos o calientes, (2) de sal y (1)  
de dulce que sean nutritivos y  
saludables, o viceversa  
dependiendo la solicitud de la  
entidad contratante \* Los  
bocaditos tendrán un peso  
mínimo de 30 gr cada uno de  
ellos. \* Servicio de agua sin gas

## Detalle

y bebidas calientes (café o agua aromática) permanentes, servido en el puesto de cada participante \* (1) Bebida ligera fría: Agua con gas, gaseosa o jugo de pulpa (sea natural o procesado en envase de plástico, vidrio o tetrapack)

- Personal: \* El servicio incluirá dos personas que se encarguen de la distribución de los coffee breaks por cada 50 personas, a partir de ese número se dispondrá el personal adicional como correspondiera el caso. \* Los meseros deberán mantener la indumentaria y presentación impecable y estar atentos durante todo el evento para que los participantes sean atendidos satisfactoriamente.
- Tiempos de entrega y servicio.: \* Estar por lo menos 60 minutos antes de la hora de prestación del servicio, para ubicar su equipo de trabajo y accesorios, en el espacio designado por la entidad contratante. \* Duración del servicio.- 30 minutos - 90 minutos.
- Transporte: \* El costo de transporte está incluido en el precio. Además el vehículo en el que se transporte los alimentos deberá precautelar que los proteja contra el sol directo, el viento y el polvo, lluvia y otras contaminaciones que puedan degradar la calidad del producto.

Subtotal	
Impuesto al valor agregado (12%)	4500,0000
Total	540,0000
	5040,0000
Número de Items	
Total de la orden	1000
	5040,0000