

CORPORACIÓN CLUB SOCIAL Y DEPORTIVO ECOPETROL BOGOTÁ
INTELIGENCIA DE MERCADO PARA CONCESIÓN DEL RESTAURANTE PRINCIPAL
CEB-117-2024

El presente documento establece las generalidades, instrucciones, condiciones y requisitos para presentar oferta.

INFORMACIÓN SOBRE LA EMPRESA

La Corporación Club Social y Deportivo Ecopetrol Bogotá, es una organización privada de carácter social, cultural y Deportiva, sin ánimo de lucro, constituida por los trabajadores de ECOPETROL S.A., con domicilio en la ciudad de Bogotá, Distrito Capital, República de Colombia, de duración indefinida. El Ministerio de Justicia y del derecho otorgó al Club la personería jurídica número 3096 el 23 de Junio de 1.965. La Administración de Impuestos Nacionales distingue El Club con el NIT. 860.015.767-6.

En la actualidad cuenta con 2.430 asociados aproximadamente, los cuales tienen derecho a asistir con su grupo familiar (promedio de tres personas por socio) a disfrutar de los servicios que ofrece El Club, el promedio de utilización constante de los servicios diarios es de setenta (70) asociados aproximadamente. Adicionalmente tenemos convenios con Ecopetrol y otras compañías para la prestación de todos nuestros servicios en las áreas sociales, culturales, deportivas y de capacitación.

Para cumplir con el objeto social de fomentar y desarrollar actividades sociales, culturales, deportivas y recreativas entre sus asociados y familiares, tendientes a propiciar el compañerismo y el fortalecimiento de la unidad familiar y facilitar la prestación de todos los servicios complementarios y necesarios para el desarrollo y cumplimiento de su objeto social. El Club en la actualidad cuenta con la siguiente estructura locativa:

INSTALACIONES DEPORTIVAS:

Instalación	Cantidad
Canchas de tenis	5
Cancha de fútbol	1
Cancha de Softbol	1
Coliseo cubierto de Baloncesto-Voleibol-Microfútbol	1
Cancha de voleibol campo abierto	1
Campo múltiple para baloncesto, voleibol y microfútbol descubierto	1
Polideportivo en donde funciona: Tejo, Billares, juegos de salón y Bolos.	1
Gimnasio donde funciona: Zonas húmedas, sala de aeróbicos, sala de fuerza y SPA	1




INSTALACIONES SOCIALES:

Salón	Capacidad Personas
Comedor Principal	160
Salón Apiay	150
Salón Castilla	120
Salón Machín	50
Salón Gibraltar	80
Salón Cusiana	30
Salón La Cira	10
Bar Ingles	40
Quiosco	100

1. ALCANCE DE LOS SERVICIOS

SERVICIO EN EL RESTAURANTE PRINCIPAL

Es importante precisar que la sede social en donde se prestarán los servicios objeto de la presente INTELIGENCIA DE MERCADO, se realizan capacitaciones y eventos sociales lo que determina la posibilidad de realizar un plan de mercadeo que incremente las ventas en este punto de venta.

1.1. OBJETO DE LA PRESENTE INTELIGENCIA DE MERCADO

Concesión del restaurante principal del Club de Ecopetrol Bogotá para prestar el servicio de alimentos y bebidas incluyendo el servicio a la mesa y para los eventos sociales que contrate El Club.

Los servicios se prestarán a los asociados del Club, sus familiares e invitados, lo mismo que a otras entidades autorizadas por El Club, dentro de las instalaciones de la Corporación Club Social y Deportivo Ecopetrol Bogotá, ubicadas en la Transversal 60 (Avenida Suba) No. 100-90 de Bogotá y eventualmente a domicilio para eventos, previa comunicación de la administración del Club, a las tarifas establecidas, sobre una tabla de precios previamente aprobados.

1.2. QUIENES PUEDEN PARTICIPAR

Podrán participar de la presente INTELIGENCIA DE MERCADO todas las personas jurídicas nacionales que cumplan con los siguientes requisitos:

- Acreditar su existencia y representación legal mediante la presentación del certificado correspondiente.(cámara de comercio no mayor a 60 días)
- El objeto social del OFERTANTE debe permitir la actividad, gestión u operación que se solicita en esta INTELIGENCIA DE MERCADO y en el contrato que de él se derive.

1.3. DURACIÓN DEL CONTRATO



2

La duración de la concesión objeto de esta INTELIGENCIA DE MERCADO es de 12 meses, prorrogable por el mismo periodo a conveniencia de las partes teniendo en cuenta la reevaluación realizada por parte del Club al contratista.

La vigilancia y control durante la ejecución del contrato producto de la presente inteligencia de mercado será ejercida por un interventor que representará a la Corporación Club Social y Deportivo Ecopetrol Bogotá.

1.4. INCREMENTO DE PRECIOS

Los precios de los alimentos a los que se refieren el objeto del contrato y exceptuando las bebidas serán invariables durante el término de estudio y la duración del contrato. Se incrementarán para el año 2025 de acuerdo al índice precios al consumidor, para alimentos a nivel nacional arrojado al 31 de diciembre del año 2024.

1.5. IMPUESTOS

Los PROPONENTES deberán tener en cuenta que todos los impuestos que se causen por razón de la celebración y ejecución del contrato, son de cargo exclusivo del CONCESIONARIO Y PROVEEDOR. En materia de impuestos no se aceptarán salvedades de naturaleza alguna.

Los giros que efectúe El Club Ecopetrol a favor del CONCESIONARIO Y PROVEEDOR quedarán sujetos a las retenciones que en materia de impuestos establezca la ley.

1.6. TIPO DE SERVICIOS QUE SE OFRECE

- Especialidad en comida nacional e internacional
- Platos veganos, vegetarianos, refrigerios simples y compuestos para eventos de capacitación, brunch, pasabocas y tabla de quesos.
- Servicios de desayunos, almuerzos y cenas en el siguiente horario, si es lunes festivo se toma horario como domingo.

DIA	HORARIO
Lunes	Servicio para eventos únicamente si hay programados
Martes	7: 00 am - 8:00 pm
Miercoles	7: 00 am - 8:00 pm
Jueves	7: 00 am - 9:00 pm
Viernes	7: 00 am - 10:00 pm
Sabado	7: 00 am - 10:00 pm
Domingo	7: 00 am - 5:00 pm

- Servicio de cafetería permanente.
- Venta de bebidas alcohólicas de acuerdo con lista de precios suministrada por El Club.



La capacidad instalada para el servicio de restaurante normal es de 160 puestos distribuidos entre el Comedor Principal y la Terraza.

El promedio de ventas de alimentos del comedor principal mensual es de \$52.000.000.

El promedio de venta para eventos sociales y de capacitación mensual que atiende el restaurante principal es de \$60.000.000.

1.7. EL CLUB FACILITARÁ:

- ✓ Equipos de Cocina.
- ✓ Oficina dotada con escritorio y 2 archivadores.
- ✓ Cuarto para almacenamiento de productos con estanterías.
- ✓ Mesas y sillas de dotación del comedor.
- ✓ Cuarto frío

Para la entrega de las instalaciones y el equipo, El Club suscribirá la respectiva acta de entrega del mismo, previo inventario. A la finalización del contrato, EL OFERTANTE deberá devolver al Club las instalaciones y el equipo en el mismo estado en que le fueron entregadas, excepto por el deterioro causado por su uso normal.

Por lo anterior, constituye requisito indispensable dentro de la documentación para suscribir el contrato resultante de esta inteligencia de mercado, la presentación de un cronograma de mantenimiento preventivo y correctivo a los equipos y las instalaciones entregadas.

1.8. OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO Y PROVEEDOR

- Pagar el 15% de participación sobre las ventas del servicio a la mesa y eventos.
- Pagar el servicio público de gas de acuerdo a facturación; el cual registra un histórico de dos millones doscientos mil (\$2.200.000) pesos MCTE, mensuales en promedio.
- Suministrar el servicio de venta de bebidas alcohólicas y refrescantes de acuerdo con precios de venta establecidos por El Club. La carta de bebidas hace parte integral del presente documento. El Club comprará las bebidas y las entregará al CONCESIONARIO Y PROVEEDOR para la venta, posteriormente se descontará el valor de las mismas de las cuentas que se paguen al CONCESIONARIO Y PROVEEDOR quincenalmente.
- Contratar y pagar el servicio de lavado de manteles, que se requiera para la prestación del servicio de eventos sociales que soliciten servicio de alimentos, El Club asumirá lo correspondiente a eventos de capacitación.
- Contratar y pagar el servicio de Cajero, maître y meseros que requiera para una excelente prestación de los servicios,
- Contratar y pagar el personal administrativo y operativo de cocina, se requiere contratar los servicios de un Chef, de este personal debe acreditar la formación continua y el carné de manipuladores de alimentos.
- Contratar y pagar el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos.



- Suministrar todo el material profesional tanto en la cocina como en el comedor tales como batería de cocina, menaje, cubertería, cristalería, entre otros.
- Realizar el aseo general de los equipos y áreas que utilice dentro de El Club, como son las áreas de cocina. Igualmente deberá recoger y transportar las basuras de su área hasta el sitio destinado para ello dentro del Club.
- Contar con un SG-SST remitiendo certificado de la ARL del estado de avance del mismo, mínimo del 85% acorde a la resolución del 03/12/2015
- Garantizar visita periódica de un profesional SST en pro de validar la gestión del riesgo y realizar de esta manera la intervención propia con la finalidad de minimizar la probabilidad de accidentes e incidentes de trabajo
- Diseñar, adoptar, aplicar, mantener y dar cumplimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manipulación, presentando a la Interventoría cronograma de aplicación y soportes de la misma.

Como parte del aseguramiento de calidad de los procesos se requiere: Contratación con laboratorio certificado para los siguientes monitoreos y mediciones; para lo cual deberán presentar del laboratorio.

Tipo de aseguramiento	Periodicidad	Cantidad
Monitoreo de ambientes	Trimestral	2
Medición de superficies	Trimestral	2
Monitoreo de calidad de alimentos	Trimestral	2 Sólidos y 2 líquidos

1.9. PERSONAL:

Es obligación del CONCESIONARIO Y PROVEEDOR proveer y mantener durante la ejecución de los servicios y hasta la terminación de los mismos a satisfacción del Club Ecopetrol, todo el personal idóneo y calificado, técnicos y administrativos que se requieran.

El personal mínimo con el cual se debe contar es el siguiente:

- Administrador
- Chef principal
- Auxiliares de cocina
- Cajero
- Capitán de meseros
- Dos Meseros

2. GENERALIDADES

FACTORES DE EVALUACIÓN:

FACTORES DE EVALUACIÓN	PUNTOS
OFERTA ECONOMICA CARTA RESTAURANTE.	50
EXPERIENCIA	30
INFORMACIÓN FINANCIERA	10



CERTIFICACIÓN ISO	10
TOTAL	100

Se efectuará una visita al sitio que será de carácter obligatorio.

2.1. OFERTA ECONOMICA CARTA RESTAURANTE: Se aclara que dentro del valor de la propuesta se exige el cumplimiento a cabalidad de lo contemplado en el numeral 1. ALCANCE DE LOS SERVICIOS. Para la calificación de las propuestas se utilizará la siguiente formula con base en el costo de los platos efectuado aproximación por exceso o defecto al número entero respectivo, Donde Yx es la propuesta de menor precio y Z: propuesta a evaluar.

$$\text{Puntaje} = 50 \times (Yx / Z)$$

2.2. EXPERIENCIA: Se entiende por experiencia, la que debe demostrar el proponente en contratos RELACIONADOS CON EL OBJETO A CONTRATAR. Deberá relacionar la información de la siguiente manera:

Nombre del cliente, fecha de firma del contrato, plazo del contrato, valor del contrato y observaciones, conforme Tabla. 1, debe relacionar los contratos ejecutados y en ejecución donde la calificación del servicio a la mesa y para los eventos sociales haya sido satisfactoria, cuya fecha sea a partir del 1 de ENERO del 2015, cuyo objeto sea prestación de servicios de alimentos a la mesa.

Tabla 1 Relación de contratos de servicios

No	CLIENTE	FECHA FIRMA DEL CONTRATO	DURACIÓN	VALOR CONTRATO	OBSERVACIONES
1					
2					
3					
4					

Nota: Así mismo, a nivel informativo anexar copia de las certificaciones y/o distinciones obtenidas por la empresa.

El máximo puntaje de 30 puntos se le asignará así: Al proponente que certifique mayor valor de los contratos suscritos o vigentes que tengan relación con el objeto a contratar a partir del 1 de ENERO del 2015, se otorgará 30 puntos y se descontará en forma proporcional de los valores certificados.

$$\text{Puntaje} = 30 (Yx / Z).$$

2.3. INFORMACIÓN FINANCIERA: Balances generales y estado de pérdidas, ganancias y declaración de renta a diciembre 31 de 2022 Y 2023, como requisitos mínimos de participación se aplicarán las fórmulas de los siguientes indicadores:



Información financiera: balances generales y estado de pérdidas y ganancias a diciembre 31 de 2023, como requisito de participación se aplicarán las fórmulas de los siguientes indicadores: Nivel de endeudamiento, apalancamiento total y de liquidez de efectivo, así:

- NIVEL DE ENDEUDAMIENTO			
Fórmula:	$\frac{\text{Total Pasivo con terceros}}{\text{Total Activo}} \times 100$	%	El Resultado no debe ser superior al 65%
- APALANCAMIENTO TOTAL			
Fórmula:	$\frac{\text{Pasivo}}{\text{Patrimonio}}$		Que se encuentre entre un rango de 1% al 1.5%.
- LIQUIDEZ DE EFECTIVO			
Fórmula:	$\frac{\text{Disponible}}{\text{Activo total}}$		El resultado no inferior al 10%

El máximo puntaje de 10 puntos se le asignará así: Al proponente que certifique los mejores indicadores y se descontarán en forma proporcional de los valores certificados.

$$\text{Puntaje} = 10 \times (Yx / Z).$$

2.4.CERTIFICACIÓN ISO: El máximo puntaje de 10 puntos se le asignará así: Al proponente que presente Certificación en NTC ISO 9001:2015 o NTC ISO 22000.

$$\text{Puntaje} = 10 \times (Yx / Z).$$

3. VISITA OBLIGATORIA INFORMATIVA

VISITA OBLIGATORIA INFORMATIVA AL SITIO DONDE SE PRESTARÁN LOS SERVICIOS SOLICITADOS: Con el fin de presentar al OFERTANTE las instalaciones, para que disponga de una apreciación directa acerca del alcance de los servicios, las condiciones, disponibilidad de equipos y características generales, se efectuará una visita obligatoria.

El análisis de los factores antes mencionados, habilitará al OFERTANTE para evaluar todos los costos a tener en cuenta en la ejecución de los trabajos y causará su renuncia a presentar reclamación por concepto de reajuste, compensaciones, indemnizaciones por estos factores, en el desarrollo del contrato.

La visita, requisito indispensable para la evaluación de la propuesta se llevará a cabo el lunes 4 de marzo de 2024 a las 08:00 a.m. A esta visita deberá asistir un representante de cada empresa interesada.



A continuación de la visita a las instalaciones donde se prestará los servicios, se llevará a cabo una reunión con el fin de aclarar dudas e inquietudes que puedan surgir.

La asistencia a la visita, de carácter obligatorio, se tendrá como requisito habilitante para la presentación de las ofertas.

4. PREPARACIÓN DE LAS PROPUESTAS, CONTENIDO, CARTA DE PRESENTACIÓN.

4.1 Presentación: La presentación de la propuesta constituye plena prueba de que el proponente ha examinado completamente el presente documento y que los mismos son adecuados, completos y suficientes para definir el objeto de esta contratación. Ésta deberá ser presentada de manera física en ORIGINAL en sobre cerrado dirigido a la CORPORACIÓN CLUB SOCIAL Y DEPORTIVO ECOPETROL BOGOTÁ en la Transversal 60 No 100 - 90. Indicando claramente el nombre del proponente remitente, dirección y teléfono, presentándola en la oficina de la Gerencia General del Club Ecopetrol Bogotá.

4.2 Carta de presentación: Cada oferta deberá llegar acompañada de una carta de presentación, de acuerdo con el modelo suministrado por la entidad, firmada por el representante legal, indicando su nombre, documento de identidad y demás datos requeridos en el formato suministrado con este documento. Como Anexo

4.3 Requisitos habilitantes:

SUBSANABLES

- ✓ Fotocopia del documento de identificación del representante legal.
- ✓ Fotocopia del RUT.
- ✓ Certificación en NTC ISO 9001:2015 o NTC ISO 22000.
- ✓ Carta de presentación de la oferta (anexo No. 1).
- ✓ Certificado de asistencia a visita a las instalaciones.

NO SUBSANABLES - OBLIGATORIOS

- ✓ Propuesta Económica -Carta con precios de alimentos y bebidas, de acuerdo al listado suministrado. Anexo. 2
- ✓ Certificado de existencia y representación legal vigente no mayor a 30 días.
- ✓ Estados Financieros 2022 y 2023.
- ✓ Relacionar experiencia según Tabla 1 Relación de contratos de servicios
- ✓ Demostrar experiencia mínimo de siete (7) años en el mercado, adjuntar referencias comerciales.

5. REQUISITOS DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El contrato se entiende perfeccionado con las firmas de ambas partes. El CONCESIONARIO Y PROVEEDOR contará con un plazo máximo de 5 (cinco) días hábiles para entregar las garantías y seguros exigidos; documentos que deberán ser aprobados por El Club Ecopetrol.



6. REGULACIÓN CONTRACTUAL

Tipo de contratación y diligenciamiento del contrato de concesión: Que se llegare a suscribir contendrá las estipulaciones que acuerden las partes y las condiciones generales contempladas en este Documento; además, se regirá por la reglamentación del derecho privado. El Club deja claro que no se hace responsable por el personal de la empresa contratista ni por el que ésta llegare a contratar para realizar el trabajo.

- ✓ **Suscripción de contrato de concesión:** Proferida la adjudicación, surtida su notificación al proponente favorecido en primer lugar, se suscribe el correspondiente contrato de concesión.
- ✓ **Ejecución del contrato de concesión:** Para la ejecución se requerirá de la constitución y aprobación de las siguientes pólizas:
 - **UNA PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO:** en cuantía igual al veinte por ciento (20 %) del valor del contrato y por el término del contrato y 3 meses más.
 - **UNA PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL:** en cuantía igual al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, por el término del contrato y un (1) año más que se contarán a partir de la fecha de la firma del contrato.
 - **UNA PÓLIZA DE SALARIOS Y PRESTACIONES LEGALES,** en cuantía igual al diez por ciento (10%) del valor del contrato y por el término del contrato y tres años más.

7. RÉGIMEN JURÍDICO:

Inhabilidades e incompatibilidades: Como requisito legal de participación, se requiere no estar incurso en las inhabilidades e incompatibilidades de orden constitucional y legal. Por lo tanto, el proponente manifestará, en el contexto de la propuesta, bajo la gravedad del juramento, no encontrarse incurso en ninguna de aquellas.

Falsedad en la información: La comprobación de falsedad en la información suministrada y en los documentos que integran la propuesta, ocasionará el rechazo de ésta, sin perjuicio de las responsabilidades penales a que hubiere lugar.

8. ACLARACIONES:

Durante el proceso de evaluación de las OFERTAS, EL CLUB podrá por medio de comunicación escrita solicitar aclaraciones o precisiones a las mismas. EL CLUB podrá aceptar las respuestas correspondientes siempre y cuando las mismas no impliquen



modificaciones a la OFERTA ni a los elementos esenciales que se deban tomar para calificar la propuesta.

10. DECLARATORIA DESIERTA: El evaluador o el comité evaluador podrá declarar desierto el proceso en los siguientes casos:

- Serán descalificadas aquellas propuestas que por la ausencia o falta de requisitos o documentos hagan imposible su comparación objetiva. Adicionalmente se rechazará en los siguientes casos:
- Que el procedimiento se hubiere adelantado, con omisión de alguno de los requisitos que no sean subsanables.
- Cuando se evidencie que alguno de los sobres ha sido abierto o violentado antes de la fecha y hora señalados para la entrega de las propuestas.
- Cuando ninguna de las propuestas se ajuste a los requerimientos formales o técnicos estipulado en la invitación a cotizar o solicitud de cotización.
- Cuando las propuestas presentadas se consideren inconvenientes para el Club.
- Cuando a juicio del Club, la futura contratación no es procedente.
- En cualquier momento antes de la adjudicación, cuando se presenten con posterioridad a la apertura del proceso contractual, circunstancias sobrevinientes que hagan improcedente la futura contratación.

11. RESERVA DE DERECHO:

Teniendo en cuenta que LA CORPORACION CLUB SOCIAL Y DEPORTIVO ECOPETROL BOGOTÁ, es una entidad de carácter privado, se reserva el derecho de utilizar este documento para adjudicar la compra.

12. CRONOLOGÍA DEL PROCESO DE SELECCIÓN:

ACTIVIDAD	FECHA Y HORA	LUGAR
Invitaciones	29 de febrero de 2024	Envío por email y publicación en la página WEB.
Visita en Sitio	04 de marzo de 2024	Hora: 8:00am en la recepción de la sede social.
Recibo de propuestas	18 de marzo de 2024	La propuesta debe presentarse, en sobre cerrado y ser entregada el día <u>18 de marzo de 2024</u> , en la Transversal 60 No 100-90, en el horario de 8:00 a.m. a 12:00m. y de 2:00 p.m. a 4:30 p.m., en la oficina de la secretaria de gerencia, en la recepción de la sede principal con la señora Diana Castellanos.

12. INFORMACIÓN ADICIONAL O ACLARACIONES



Cualquier información adicional o aclaración que se estime conveniente deberá solicitarse por escrito a la Profesional de Compras & Contrataciones, Aracelly Toro a través del correo electrónico compras.contrataciones@clubecopetrol.com

Atentamente,



CORPORACION CLUB SOCIAL Y DEPORTIVO ECOPETROL BOGOTÁ
Representante legal
LYDA MILENA ZABALETA RAMIREZ
C.C. 52.413.733



Eduardo Roa
Vo.Bo. Compras:



Viviana Margarita Martínez
Vo.Bo. Área Comercial:

Elaborado: Aracelly Toro (12/02/2024)
Requerimiento: 8207



LISTADO DE PRECIOS - CARTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

ENTRADAS							
PRODUCTOS	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	ACOMPANAMIENTO	GRAMAJE	VALOR	ICO	VALOR TOTAL
Crema de champiñones	1	Plato					
Crema de tomate	1	Plato					
Crema de espárragos	1	Plato					
Crema de cebolla	1	Plato					
Crema de pollo	1	Plato					
Porción de fruta	1	Plato					
Ceviche de camarones	1	Plato					
Ceviche peruano	1	Plato					
Brochetas mixtas de queso	1	Plato					
Sopa del día	1	Plato					
Acompañamientos adicionales	1	Plato					
DESAYUNOS							
PRODUCTOS	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	ACOMPANAMIENTO	GRAMAJE	VALOR	ICO	VALOR TOTAL
Huevos al gusto (Revueltos, Pericos, Fritos)	1	Plato					
Acompañados de Arepa o Pan y bebida caliente							
Omelette De pollo con champiñones acompañado de Pan y bebida	1	Plato					
Omelette De Jamón, Tomates Cherry y queso acompañado de Pan y bebida caliente	1	Plato					
Caldo de costilla acompañado de arepa y bebida	1	Plato					
PLATOS FUERTES RES							
PRODUCTOS	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	ACOMPANAMIENTO	GRAMAJE	VALOR	ICO	VALOR TOTAL
Medallones de res en salsa burguiñon	1	Plato		250g			
Medallones de res en salsa napolitana	1	Plato		250g			
Turnedós de res a la charcutier	1	Plato		250g			
Churrasco a la plancha	1	Plato		250g			
Baby beef a la plancha	1	Plato		250g			
Steak formaggio	1	Plato		250g			
PLATOS FUERTES POLLO							
PRODUCTOS	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	ACOMPANAMIENTO	GRAMAJE	VALOR	ICO	VALOR TOTAL
Fricassee de pollo	1	Plato		250g			
Suprema de pollo en salsa de champiñón	1	Plato		250g			
Suprema de pollo a la reina	1	Plato		250g			
Rolatas de pollo rellenas	1	Plato		250g			
Pechuga a la plancha	1	Plato		250g			

Pechuga gratinada	1	Plato	250g						
PLATOS FUERTES PESCADOS									
PRODUCTOS	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	ACOMPANAMIENTO	GRAMAJE	VALOR	ICO	TOTAL	VALOR TOTAL	
Papillote de pescado	1	Plato		250g					
Salmon	1	Plato		250g					
Mojarra frita	1	Plato		500g					
Trucha a la marinera	1	Plato		250g					
Cazuela de mariscos	1	Plato		250g					
Bagre en Salsa o Frito	1	Plato		250g					
PLATOS FUERTES PASTA									
PRODUCTOS	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	ACOMPANAMIENTO	GRAMAJE	VALOR	ICO	TOTAL	VALOR TOTAL	
Espagueti a la boloñesa	1	Plato							
Espagueti Alfredo	1	Plato							
Espagueti carbonara	1	Plato							
Raviolis	1	Plato							
PLATOS FUERTES - ENSALADAS									
PRODUCTOS	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	ACOMPANAMIENTO	GRAMAJE	VALOR	ICO	TOTAL	VALOR TOTAL	
Ensalada florentina (variedad de lechugas, tomates secos, champiñones, aguacate, aceitunas negras, vinagre balsámico y aceite de oliva)	1								
Ensalada mediterránea (camarones, pesto, variedad de lechugas, apio, champiñones, aceitunas negras, vinagre balsámico y aceite de oliva)	1								
Ensalada cesar con salmón (salmón, tomates cherry, crotones de pan, variedad de lechugas)	1								
MENÚ INFANTIL									
PRODUCTOS	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	ACOMPANAMIENTO	GRAMAJE	VALOR	ICO	TOTAL	VALOR TOTAL	
Espagueti a la napolitana junior	1	Plato							
Hamburguesa	1	Plato							
Aliitas bbq	1	Plato							
Nuggets de pollo	1	Plato							
POSTRES									
PRODUCTOS	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	ACOMPANAMIENTO	GRAMAJE	VALOR	ICO	TOTAL	VALOR TOTAL	
Tiramisú	1	Plato							
Mousse de maracuyá	1	Plato							
Flan de caramelo	1	Plato							
Brownie con helado	1	Plato							
Ensalada de frutas	1	Plato							

LISTADO DE PRECIOS - PROPUESTA MENÚS PARA EVENTOS						
PRODUCTOS	PRESENTACIÓN	CANTIDAD	VALOR	ICO	TOTAL	VALOR TOTAL
ESTACION DE BRUNCH OPCIÓN 1	Canasta de empanadas x 4 120 gramos					
ESTACION DE BRUNCH OPCIÓN 2	Chicharroncitos con criolla 100 gramos					
ESTACION DE BRUNCH OPCIÓN 3	Mini Hamburguesa 100 gramos					
ESTACION DE BRUNCH OPCIÓN 4	Mini Pizza 100 gramos					
ESTACION DE BRUNCH OPCIÓN 5	Mini Perro 100 gramos					
ESTACION DE BRUNCH OPCIÓN 6	Nachos con salsa Cheddar 80 gramos					
ESTACION DE BRUNCH OPCIÓN 7	Mini Burritos (Carne desmechada, pico de gallo y guacamole) 80 gramos					
ESTACION DE BRUNCH OPCIÓN 8	Quesadillas (Carne desmechada y queso) 80 gramos					
ESTACION DE BRUNCH OPCIÓN 9	Ravioles (Opciones de salsa: Boloñesa, al burro o criolla) 80 gramos					
ESTACION DE BRUNCH OPCIÓN 10	Medallones de Cordon Blue 80 gramos					
TARDES DE DRUNCH OPCIÓN 1	BROCHETA DE FRUTA (combinación entre papaya, piña, melón, fresa y uchuva) SÁNDWICH DE POLLO APANADO 120gr. PINCHO DE JAMÓN Y QUESO Jugo natural					
TARDES DE DRUNCH OPCIÓN 2	PAN PITA RELLENO DE LOMO DE CERDO AL CHAMPINÓN 150 gr COMBINACIÓN DE FRUTAS (papaya, banano, mango y fresas) Sangría (vino blanco y combinación de frutas)					
TARDES DE DRUNCH OPCIÓN 3	CREPE DE POLLO CON QUESO EN SALSA BLANCA 150 gr BROCHETA DE QUESO Y JAMÓN Fruit punch (combinación de diferentes frutos tropicales)					
DESAYUNO CONTINENTAL	JUGO NATURAL (naranja, mandarina o papaya) 12 onz O PORCIÓN DE FRUTA 100 gr, VARIEDAD DE PANES (3 und), QUESO CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE. Mantequilla y mermelada					
DESAYUNO AMERICANO	JUGO NATURAL (naranja, mandarina o papaya) 12 onz O PORCIÓN DE FRUTA 100 gr, HUEVOS REVUELTOS CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE. VARIEDAD DE PANES (3 und) Mantequilla y mermelada					
DESAYUNO TÍPICO	JUGO NATURAL (naranja, mandarina o papaya) 12 onz TAMAL O CALDO DE COSTILLA. MINI ALMOJÁBANA 30 gr, PAN, QUESO CAMPESINO, CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE Mermelada y mantequilla					

DESAYUNO LIVIANO	JUGO NATURAL (naranja, piña o papaya) 12 ONZ O PORCIÓN DE FRUTA 100 gr. CEREAL CON YOGURT O LECHE. Y PORCIÓN DE QUESO VARIEDAD DE PANES (3 und). Mantequilla y mermelada					
DESAYUNO PAISA	JUGO NATURAL (naranja, mandarina o papaya) 12 onz CALENTADO PAISA, HUEVO FRITO, MINI CHORIZO, AREPA BLANCA, PAN, CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE Mermelada y mantequilla					
DESAYUNO GOURMET	JUGO NATURAL (naranja, mandarina o papaya) 12 onz PORCIÓN DE FRUTA 100 gr. OMELETTE CON TRES INGREDIENTES VARIEDAD DE PANES. CAFÉ, TÉ O CHOCOLATE. Mermelada y mantequilla					
REFRIGERIO OPCIÓN 1	Crepe de pollo dos salsas 120 gramos y jugo de fruta natural					
REFRIGERIO OPCIÓN 2	Sándwich de jamón y queso pan de finas hierbas 180 gramos y jugo de fruta natural					
REFRIGERIO OPCIÓN 3	Voul Au Vent de pollo y champiñón 120 gramos y jugo de fruta natural					
REFRIGERIO OPCIÓN 4	2 Empanadas colombianas por pax (Pollo, papa carne) 80 gramos c/u y jugo de fruta natural					
REFRIGERIO OPCIÓN 5	Sándwich de milanese de pechuga, queso, vegetales y pan de la casa 180 gramos y jugo de fruta natural					
REFRIGERIO OPCIÓN 6	Pastel de pollo o carne 120 gramos y jugo de fruta natural					
REFRIGERIO OPCIÓN 7	Sándwich italiano con queso mozzarella, salami, salsa napolitana, tomate y pan baguette 180 gramos y jugo de fruta natural					
REFRIGERIO OPCIÓN 8	Wraps vegetariano, vegetales salteados, lechuga 120 gramos y jugo de fruta natural					
REFRIGERIO OPCIÓN 9	Wrap jamón, queso y vegetales 120 gramos y jugo de fruta natural					
REFRIGERIO OPCIÓN 10	Wrap pollo 120 gramos y jugo de fruta natural					
REFRIGERIO OPCIÓN 11	2 Palitos de queso por pax 60 gramos c/u y jugo de fruta natural					
REFRIGERIO OPCIÓN 12	Croissant jamón y queso 120 gramos y jugo de fruta natural					
REFRIGERIO OPCIÓN 13	Cinnamon roll 60 gramos c/u y jugo de fruta natural					
REFRIGERIO OPCIÓN 14	Waffle arequipe y helado 100 gramos y jugo de fruta natural					
REFRIGERIO OPCIÓN 15	Waffle de Nutella fresas y banano 120 gramos y jugo de fruta natural					
REFRIGERIO OPCIÓN 16	2 Canelones pollo y champiñón 60 gramos c/u y jugo de fruta natural					
REFRIGERIO OPCIÓN 17	Pastel hawaiano 120 gramos y jugo de fruta natural					
REFRIGERIO OPCIÓN 18	1 Burrito de pollo dividido en 2 120 gramos y jugo de fruta natural					
REFRIGERIO OPCIÓN 19	1 Burrito de res dividido en 2 120 gramos y jugo de fruta natural					
PASABOCAS OPCIÓN 1	Canapé de pollo 60 gramos					
PASABOCAS OPCIÓN 2	Canapé de camarón 60 gramos					
PASABOCAS OPCIÓN 3	Puré de atún en base de tostada y jamón serrano 60 gramos					
PASABOCAS OPCIÓN 4	Shot de ceviche 60 gramos					

PASABOCAS OPCIÓN 5	Tostada Capress 60 gramos						
PASABOCAS OPCIÓN 6	1 Cake Pops de vino 60 gramos						
PASABOCAS OPCIÓN 7	Canasta de parmesano con ricota 60 gramos						
PASABOCAS OPCIÓN 8	1 mini empanada de hojaldre 60 gramos						
PASABOCAS OPCIÓN 9	1 mini Vol Au Vent de pollo caliente 60 gramos						
PASABOCAS OPCIÓN 10	1 mini albóndiga endiablada 60 gramos						
PASABOCAS OPCIÓN 11	1 mini brocheta de lomo y vegetales 60 gramos						
MENÚ INFANTIL OPCIÓN 1	Crepes de pollo con queso 180 gr						
MENÚ INFANTIL OPCIÓN 2	Mini pechuga apanada + papa Smile 180 gr						
MENÚ INFANTIL OPCIÓN 3	Spaguetty Bolognesa 180 gr						
MENÚ INFANTIL OPCIÓN 4	Lasagna mixta 180 gr						
MENÚ INFANTIL OPCIÓN 5	Nuggets de pollo caseros y papa francesa 180 gr						
PARRILLADA OPCIÓN 1	PARRILLADA SENCILLA CARNE DE RES (100 GR), CARNE DE CERDO (100 GR), CHORIZO (100 GR), PAPA SALADA, PLÁTANO, GUACAMOLE, AJÍ						
PARRILLADA OPCIÓN 2	PARRILLADA ESPECIAL, CARNE DE RES (100 GR), POLLO (100 gr), COSTILLA DE CERDO O CARNE DE CERDO (100 gr), CHORIZO (100 gr), PAPA SALADA, PLÁTANO, GUACAMOLE, AJÍ						
SNACKS OPCIÓN 1	Hamburguesa Bartolucci (Carne especial, vegetales, champiñones, tocineta, jamón y queso) acompañada de papa francesa 160 gramos						
SNACKS OPCIÓN 2	Perro americano Bartolucci (Salchicha americana, vegetales, tocineta, jamón y queso) acompañada de papa francesa 140 gramos						
SNACKS OPCIÓN 3	Mini hamburguesa Bartolucci (Carne especial, vegetales, champiñones, tocineta, jamón y queso) acompañada de papa francesa o brocheta de fruta 100 gramos						
SNACKS OPCIÓN 4	Mini perro Bartolucci (Salchicha americana, vegetales, tocineta, jamón y queso) acompañada de papa francesa o brocheta de fruta 100 gramos						
PLATOS TIPICOS OPCIÓN 1 AJIACO SANTA FERÑO	ACOMPANAMIENTOS: Pierna pernil en salsa criolla (120 gr), arroz blanco, mazorca y aguacate POSTRE: Postre de la casa BEBIDA: Jugo de fruta natural						
PLATOS TIPICOS OPCIÓN 2	ENTRADA: Patacón con Hogao FUERTE: Sobrebarriga criolla (180 gr) ACOMPANAMIENTOS: Arroz con fideos, yuca y ensalada de campesina POSTRE: Mousse de frutas BEBIDA: Jugo de fruta natural						

PLATOS TÍPICOS OPCIÓN 3 SANCOCHO TRIFÁSICO	FUERTE: Pierna Pernil de pollo (120 gr), costilla de cerdo (100 gr) ACOMPANAMIENTOS: Arroz blanco y aguacate POSTRE DE LA CASA BEBIDA: Jugo de fruta natural Valor por						
MENÚ EJECUTIVO OPCIÓN 1	ENTRADA: Sopa campesina FUERTE: Lomo de cerdo con salsa BBQ (180 gr) ACOMPANAMIENTOS: Papa ranchera y ensalada florentina (Variedad de lechuga, fresa y papaya aderezada con vinagreta de la casa) POSTRE: Brownie con helado BEBIDA: Jugo de fruta natural						
MENÚ EJECUTIVO OPCIÓN 2	ENTRADA: Crema ranchera FUERTE: Carne en bistek (180 gr) ACOMPANAMIENTOS: Papa en pure, arroz blanco y ensalada primavera POSTRE: Brownie con helado BEBIDA: Jugo de fruta natural						
MENÚ EJECUTIVO OPCIÓN 3	ENTRADA: Sopa de platano FUERTE: Churrasquito (180 gr) ACOMPANAMIENTOS: Papa sour y ensalada de aguacate POSTRE: Milky way BEBIDA: Jugo de fruta natural						
MENÚ EJECUTIVO OPCIÓN 4	ENTRADA: Sopa de verduras FUERTE: Suprema de pollo rellena de espinaca y queso (180 gr) ACOMPANAMIENTOS: Croqueta de papa y verdura salteada POSTRE: Tarta de chocolate BEBIDA: Jugo de fruta natural						
MENÚ EJECUTIVO OPCIÓN 5	ENTRADA: Sopa de ajíaco FUERTE: Sobrebarrita criolla (180 gr) ACOMPANAMIENTOS: Arroz con fideos, yuca al vapor y ensalada campesina POSTRE DE LA CASA BEBIDA: Jugo de fruta natural						
MENÚ EJECUTIVO OPCIÓN 6	ENTRADA: Sopa de fideos FUERTE: Trucha al gusto (180 gr) ACOMPANAMIENTOS: Arroz blanco, patacón y ensalada de aguacate POSTRE: Leche asada BEBIDA: Jugo de fruta natural						

MENÚ EMPRESARIAL OPCIÓN 7	<p>ENTRADA: Shot de ceviche (Ceviche de camarón en salsa de tomate y cebolla picada 80gr)</p> <p>FUERTE: Lomo de cerdo al vino (Lomo de cerdo a la plancha bañado en reducción de vino tinto 250 gr)</p> <p>ACOMPAÑAMIENTOS: Arroz verde y ensalada mixta (Aceituna, cebolla roja, tomate cherry y queso parmesano 80 gr)</p> <p>POSTRE Y JUGO DEL DÍA</p>							
MENÚ EMPRESARIAL OPCIÓN 8	<p>ENTRADA: Crema de maíz (base de pollo y adición de puré de maíz 250 cc)</p> <p>FUERTE: Salmon en salsa blanca (filete de salmón sellado a la plancha, bañado en salsa blanca)</p> <p>ACOMPAÑAMIENTOS: Chips de plátano y ensalada de aguacate (Aguacate en brunoise y tomate cherry 80 gr)</p> <p>POSTRE Y JUGO DEL DÍA</p>							
MENÚ DE GALA OPCION 1	<p>ENTRADA: Champiñones al ajillo en canasta de parmesano 100 gr</p> <p>FUERTE: Medallón de lomo de cerdo al estragon y filete de pescado blanco en salsa carbonara 125 gr c/u</p> <p>ACOMPAÑAMIENTOS: Verduras saiteadas y papa en mantequilla 80 gr c/u</p> <p>POSTRE DE LA CASA</p>							
MENÚ DE GALA OPCION 2	<p>ENTRADA: Cóctel de camarones 100 gr</p> <p>FUERTE: Medallones de pechuga con jamón y queso a la miel mostaza y lomo de cerdo en salsa negra 125 gr c/u</p> <p>ACOMPAÑAMIENTOS: Arroz al pimentón y ensalada cesar</p> <p>POSTRE DE LA CASA</p>							
MENÚ DE GALA OPCION 3	<p>ENTRADA: Camarones apanados 100 gr</p> <p>FUERTE: Supremas de pollo teriyaki y lomo de cerdo en salsa de kiwi 125 gr c/u</p> <p>ACOMPAÑAMIENTOS: Soufflé de verduras y puré de papa al cebollín 80 gr c/u</p> <p>POSTRE DE LA CASA</p>							
MENÚ DE GALA OPCION 4	<p>ENTRADA: Palmitos al gratin 100 gr</p> <p>FUERTE: Lomo de cerdo en salsa de champiñones, filete de salmón a la plancha 125 gr c/u</p> <p>ACOMPAÑAMIENTOS: Arroz blanco y ensalada cesar</p> <p>POSTRE DE LA CASA</p>							
MENÚ DE GALA OPCION 5	<p>ENTRADA: Ceviche de camarón y mango 100 gr</p> <p>FUERTE: Lomo al stroganoff y cordon blue 125 gr c/u</p> <p>ACOMPAÑAMIENTOS: Arroz almendrado y ensalada de la casa</p> <p>POSTRE DE LA CASA</p>							

MENÚ EMPRESARIAL OPCIÓN 1	<p>ENTRADA: Crema de champiñones (Base de pollo bechamel y champiñones salteados 215 cc)</p> <p>FUERTE: Supremas de pollo en salsa de maracuyá (Filete de pechuga de pollo a la parrilla, bañada en salsa de maracuyá 250 gr)</p> <p>ACOMPANAMIENTOS: Papa duquesa, ensalada multicolor (Lechuga, tomate, pimentón y maíz tierno 8gr)</p> <p>POSTRE Y JUGO DEL DÍA</p>						
MENÚ EMPRESARIAL OPCIÓN 2	<p>ENTRADA: Volovanes de pollo con champiñón (Champiñon salteado con pollo desmechado en salsa de la casa) 100 gr</p> <p>FUERTE: Lomito a la pimienta (Medallones de lomo de res bañados en sala de pimienta 200 gr</p> <p>ACOMPANAMIENTOS: Puré de papa al cebollín y verduras salteadas calientes 80 gr</p> <p>POSTRE Y JUGO DEL DÍA</p>						
MENÚ EMPRESARIAL OPCIÓN 3	<p>ENTRADA: Vegetales salteados y encurtidos 100 gr</p> <p>FUERTE: Chuleta de cerdo apanada (Lomo de cerdo apanado en harina, huevo y miga de pan 250 gr)</p> <p>ACOMPANAMIENTOS: Papa al queso y ensalada florentina</p> <p>POSTRE Y JUGO DEL DÍA</p>						
MENÚ EMPRESARIAL OPCIÓN 4	<p>ENTRADA: Crema mexicana (Crema de tomate con adición de totopos y picante 250 cc)</p> <p>FUERTE: Cordón Blue (Filete de pechuga en rollo, queso, jamón 250 gr)</p> <p>ACOMPANAMIENTOS: Ensalada cesar y puré de papa criolla 80 gr</p> <p>POSTRE Y JUGO DEL DÍA</p>						
MENÚ EMPRESARIAL OPCIÓN 5	<p>ENTRADA: Sopa de verduras (base de pollo, adición de brunoise de verduras 250 cc)</p> <p>FUERTE: Pechuga a la grille (filete de pechuga de pollo a la parrilla bañada en salsa blanca y queso 250 gr)</p> <p>ACOMPANAMIENTOS: Arroz blanco y ensalada campesina</p> <p>POSTRE Y JUGO DEL DÍA</p>						
MENÚ EMPRESARIAL OPCIÓN 6	<p>ENTRADA: Sopa campesina (Base de carne, adición de granos y brunoise de verduras 250 cc)</p> <p>FUERTE: Lomo stroganoff (Medallones de lomo de res sellados a la plancha bañados en salsa de champiñones 250 gr)</p> <p>ACOMPANAMIENTOS: Arroz almendrado y ensalada tropical (frutas frescas y queso)</p> <p>POSTRE Y JUGO DEL DÍA</p>						

MENÚ DE GALA OPCION 6	ENTRADA: Canelones de pollo FUERTE: Filete de salmón en salsa marinera y medallones de cerdo en salsa de mango 125 gr c/u ACOMPAÑAMIENTOS: Puré de papa criolla y ensalada mixta POSTRE DE LA CASA									
	BEBIDAS	Jugo de fruta natural en agua								
	BEBIDAS	Jugo de fruta natural en leche								
	BEBIDAS	Malteada								
	BEBIDAS	Frut puch								
	BEBIDAS	Limonada natural								