



**ACTA COMITÉ ASESOR Y EVALUADOR DEL CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE
ARQUITECTURA Y SUS PROFESIONES AUXILIARES**

ACTA No. 10 DE 2.018

Tipo de reunión : Ordinaria
Lugar : Bogotá, D. C, Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares.
Fecha y hora : 26 de febrero de 2018.

Participantes:

Karen Holly Castro Castro Subdirectora Jurídica Código 01 Grado 02 del **CPNAA**
Nelson Enrique Ospino Torres Jefe Oficina Administrativa y Financiera Código 01 Grado 01 del **CPNAA**
Andrés Díaz Salinas Profesional Universitario Código 02 Grado 01 de la Subdirección Jurídica del **CPNAA**

Coordinó la Abogada Karen Holly Castro Castro, Subdirectora Jurídica y actuó como secretario de la misma el Profesional Universitario Código 02 Grado 01 Gestión Contractual de la Subdirección Jurídica. Se deja constancia que el comité inició con la aquiescencia de todos los integrantes.

ASUNTO A TRATAR

Informe de verificación de cumplimiento de los requisitos de la invitación de las ofertas presentadas en el proceso No. **CPNAA-4-MC-2018** de fecha 19 de febrero de 2018, Proceso de Mínima Cuantía del Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares, teniendo como objeto: *“La prestación de servicios de restaurante como apoyo logístico a las actividades y reuniones de trabajo desarrolladas por el Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares en general y en el marco de sus funciones misionales”.*

DESARROLLO:

1. Verificación del quórum

La Coordinadora del Comité Asesor y Evaluador dio inicio a la reunión con la presencia de todos sus integrantes.

De acuerdo con el cronograma establecido en la Invitación Pública No. **CPNAA-4-MC-2018** de fecha 19 de febrero de 2018 Proceso de Mínima Cuantía, se reunieron los integrantes de Comité Asesor y Evaluador del Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares, en las instalaciones de la Entidad, ubicada en la carrera 6 No. 26 B-85, oficina 201, Sala de Juntas, con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos de la citada invitación de las ofertas presentadas, para el proceso que tiene como objeto: *“La prestación de servicios de restaurante como apoyo logístico a las actividades y reuniones de trabajo desarrolladas por el Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares en general y en el marco de sus funciones misionales”.*

El 23 de febrero de 2.017 siendo las 3:01 p.m., se efectuó el Cierre y Apertura de las ofertas de la Invitación Pública No. **CPNAA-4-MC-2018** de fecha 19 de febrero de 2018 Proceso de Mínima Cuantía del Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares, para el cual se presentaron:

PROPONENTE	ATLAS GOURMET S.A.S	ORGANIZACIÓN MORE S.A.S
Día y Hora de entrega	23 de febrero de 2018 a las 2:06 p.m. R-1535	23 de febrero de 2018 a las 2:59 p.m. R-1539
NIT / CC	900796786-0	900957522-5
Valor Propuesta económica	\$580.720,00	\$620.585,00



Certificado SC 5502-1

Carrera 6 No. 26 B-85 Piso 2, Bogotá - Colombia
PBX 3502700 Ext. 101-124

www.cpnaa.gov.co



Certificado de Existencia y Representación Legal/Cédula	12 de febrero de 2018	1 de febrero de 2018
Folios	1 cuaderno original con 58 folios	2 cuaderno original y copia con 93 folios
Observaciones		Verificada la sumatoria total de la propuesta económica ítem por ítem, arroja un valor total equivalente a la suma de \$670.565,00

2. Informe de verificación del cumplimiento de los requisitos de las ofertas presentadas en la Invitación Pública No. CPNAA-4-MC-2018.

El Comité Asesor y Evaluador del Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares procede a realizar la verificación del cumplimiento de los requisitos de la invitación pública No. **CPNAA-4-MC-2018** de conformidad con lo señalado en el numeral 4) del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 y que a la letra reza: “La entidad estatal debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con las condiciones de la invitación, la entidad estatal debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.”

2.1. Oferta Económica:

El Comité Asesor y Evaluador de Contratos del **CPNAA** deja constancia que los proponentes que oportunamente se presentaron al proceso contractual Invitación Pública No. **CPNAA-4-MC-2018** de menor a mayor precio son:

Oferente	Valor
ATLAS GOURMET S.A.S	\$580.720,00
ORGANIZACIÓN MORE S.A.S	\$620.585,00

Se deja constancia que verificada la sumatoria total de la propuesta económica ítem por ítem, presentada por **ORGANIZACIÓN MORE S.A.S.** identificado con el NIT 900957522-5, arroja un valor total equivalente a la suma de \$670.565,00

2.2. Verificación cumplimiento condiciones técnicas de la Invitación Pública:

Las especificaciones técnicas corresponden a cada una de las condiciones mínimas obligatorias que integra el requerimiento del **CPNAA** y que debían ser tenidas en cuenta por los interesados en el proceso, ya que las mismas son aspectos necesarios para garantizar una buena prestación del servicio requerido.

1.2.1. Las personas naturales o jurídicas que presten el servicio de restaurante como apoyo logístico deberán acreditar como mínimo:

a). Disponibilidad de instalaciones en sede propia o de un tercero, donde se lleve a cabo la preparación, cocción y alistamiento de alimentos.

Dicho sitio debe ser de propiedad del contratista, lo cual debe acreditarse con la copia del certificado de tradición y libertad del bien inmueble actualizado o garantizar una sede de un tercero siempre que se acredite la disponibilidad previa y las demás condiciones de pertinencia para el adecuado cumplimiento de objeto del contrato de acuerdo a las especificaciones técnicas, mediante contrato de arrendamiento, convenio empresarial o carta de compromiso suscrita directamente por el propietario del bien, debiéndose acreditar su titularidad con el certificado de tradición y libertad del bien inmueble actualizado.

En caso de tratarse de contrato de arrendamiento o convenio empresarial debe allegarse copia del mismo acompañada del certificado de tradición y libertad del bien inmueble actualizado de propiedad del tercero con quien se suscribe el convenio.



Certificado SC 5502-1



b). Acreditar que se cuenta con personal especializado, debidamente certificado o con formación en las áreas objeto del proceso contractual de conformidad con el siguiente requerimiento:

CARGO	FORMACION ACADEMICA	EXPERIENCIA
CHEF (1)	En Gastronomía o Tecnólogo o Técnico o Técnico Profesional en cocina	3 años a partir de la obtención del título académico y 1 año como jefe de cocina
MESEROS (2)	Curso en manipulación de alimentos o técnico en mesa y bar	1 año a partir de la obtención del título académico

El **OFERENTE** deberá presentar las hojas de vida y los soportes de experiencia y formación del personal requerido para brindar el servicio de acuerdo con las condiciones técnicas, en donde mínimo se constate:

1. Fotocopia del documento de identidad.
2. Fotocopia del título según el caso.
3. Constancia expedida por el establecimiento al cual estuvo vinculado, en la que se acredite la experiencia, según sea el caso.
4. Carta de intención debidamente firmada por el trabajador donde se demuestre la aquiescencia o consentimiento de participación en el proceso contractual.

El **CPNAA** procederá a evaluar los documentos soporte del personal especializado requerido, y una vez éstos hayan sido aceptados, sólo podrán ser reemplazados por una persona con un perfil igual o mejor al exigido en el presente proceso contractual, previo visto bueno del **SUPERVISOR** designado para el contrato a suscribir.

La condición técnica **CUMPLE** sí el equipo ofrecido cumple con los requerimientos mínimos establecidos en éste numeral y acredita el cumplimiento a través de los documentos exigidos.

La no presentación de las hojas de vida debidamente soportada del personal especializado mínimo requerido **GENERARÁ EL RECHAZO DE LA OFERTA**.

1.2.2. En cada uno de las reuniones de trabajo el personal de distribución o meseros debe tener en cuenta y manejar las normas generales para servicio en la mesa que se mencionan a continuación:

1. Una actitud profesional y el ánimo de prestar ayuda o servicio y el interés de satisfacer las necesidades y expectativas a cualquier persona.
2. El mesero debe transportar los alimentos emplatados servir por el lado derecho a una altura cómoda para el invitado y retirar igualmente por el lado derecho (Servicio Americano).
3. los platos se ponen sobre una base que se ubica a unos dos centímetros del borde de la mesa
4. El pan va en la parte superior izquierda del puesto
5. El mesero ofrece los platos con la mano izquierda. Si la bandeja es pesada la puede sostener con ambas manos y llevarla sobre una servilleta doblada.
6. La cuchara y el tenedor se ponen sobre la bandeja, hacia abajo en dirección hacia los invitados.
7. La ensalada se sirve en un plato pequeño, a la izquierda del plato principal. Este plato se lleva a la mesa en el momento de servir la ensalada.
8. Los cubiertos se disponen así: Al lado derecho del plato el cuchillo con el filo hacia el plato, seguido de la cuchara; al lado izquierdo el tenedor, y en la parte superior la cuchara pequeña y el tenedor para el postre.
9. En cena formal no se sirve como primer plato jugo de frutas o vegetales.
10. No deben tomarse utensilios o alimentos directamente de la mano del mesero. Cualquier alimento debe llevarse en bandeja.
11. El pan debe estar caliente y de consistencia suave para que el invitado pueda partirlo con una sola mano.
12. La mantequilla y las mermeladas se deben disponer en porciones individuales y en platos pequeños dispuestos para tal fin en cada puesto
13. En todos los casos se deberán disponer copas para el agua en cada puesto
14. Cada puesto deberá vestirse con individual de tela blanca preferiblemente.

1.2.3. Condiciones técnicas del servicio:



Certificado SC 5502-1

Carrera 6 No. 26 B-85 Piso 2, Bogotá - Colombia

PBX 3502700 Ext. 101-124

www.cpnaa.gov.co



ÍTEM	DESCRIPCIÓN SERVICIO	MENÚ SERVIDO A LA MESA
1	MENAJE	Incluye Mesa y mantelería donde ubicar el menaje y los alimentos a servir, loza, samovares; pocillos, platos grandes, medianos y pequeños en porcelana, cubertería en acero inoxidable o plata, vasos y cristalería, servilletas en tela y desechables. Los alimentos deben ser servidos en vajilla que cumpla con los requisitos de protocolo. Los elementos de distribución de alimentos deberán cumplir con las normas de higiene, condiciones de lavado y desinfección que garanticen la no contaminación de los alimentos y no afecte la salud de los consumidores.
2	SERVICIO	El personal del servicio para la preparación y distribución de alimentos debe estar capacitado en normas sanitarias. Para cada servicio requerido se debe disponer de dos meseros debidamente uniformados, uso de los elementos de protección personal para evitar la contaminación de los alimentos y de los comensales (gorro, tapabocas, guantes, delantal) los cuales deben encontrarse debidamente capacitados y acreditar aptitud para manipular alimentos según las disposiciones de la Secretaría de Salud de Cundinamarca, curso en manipulación de alimentos o técnico en mesa y bar y que cuente con experiencia de mínimo 1 año en el servicio.
3	SERVICIO	El personal encargado de la preparación de la comida, debe acreditar estudios en Chef, Técnico, Técnico Profesional ó Tecnólogo en Cocina o en Gastronomía con 3 años de experiencia a partir de la obtención del título académico y 1 año de experiencia como jefe de cocina.
4	SERVICIO	Debe darse estricto cumplimiento al Decreto 539 de 2014, por cuanto la salud es un bien de servicio público y sus disposiciones son de orden Público, ésta regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos. Garantizando el cumplimiento de las normas para el almacenamiento, transporte, preparación y distribución de alimentos con el fin de evitar contaminación deterioro y alteraciones nutricionales que puedan afectar al destinatario final.
5	SERVICIO	La materia prima deberá ser de primera calidad, garantizándose que los alimentos fríos y calientes cuenten con la temperatura adecuada. El transporte de los alimentos deberá realizarse garantizando disminución de los riesgos de proliferación de bacterias por exposición de los alimentos a temperaturas ambiente, por lo tanto deben transportarse en condiciones de higiene adecuada.
6	ALIMENTOS	Todos los alimentos que se utilicen para la preparación deben contar con condiciones de higiene, frescura y/o registros sanitarios que le apliquen.
7	SITIO	La ejecución del contrato se llevara a cabo en las instalaciones del Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares ubicada en la carrera 6 No.26B-85 Of.201,301 y 401 de la ciudad de Bogotá, D.C. Edificio Sociedad Colombiana de Arquitectos, la cual no cuenta con la infraestructura ni las condiciones para la preparación y cocción de alimentos.

NOTA. TODOS LAS ACTIVIDADES REQUIEREN SER ATENDIDOS EN MESA DE TRABAJO

1.2.4. Condiciones técnicas alimentos:

ÍTEM	ESPECIFICACIONES DESAYUNO
1	<p>OPCIÓN 1: OMELET DE JAMÓN Y QUESO PORCIÓN DE FRUTA (100 GRS) QUESO CROISSANT/ PAN INTEGRAL/TOSTADAS CAFÉ EN LECHE , TE Y/O CHOCOLATE (OFRECER LECHE ENTERA Y DESLACTOSADA) JUGO DE FRUTA NATURAL (16 ONZAS) MERMELADA/ MANTEQUILLA (10GRS)</p>



Certificado SC 5502-1



Carrera 6 No. 26 B-85 Piso 2, Bogotá - Colombia

PBX 3502700 Ext. 101-124

www.cpnaa.gov.co



2	<p>OPCIÓN 2: CREP GRATINADO DE POLLO Y CHAMPIÑÓN PORCIÓN DE FRUTA (100 GRS) CROISSANT/ PAN INTEGRAL/TOSTADA CAFÉ EN LECHE , TE Y/O CHOCOLATE JUGO DE FRUTA NATURAL (16 ONZAS) MERMELADA/ MANTEQUILLA(10GRS)</p>
3	<p>OPCIÓN 3: TORTILLA ESPAÑOLA PORCIÓN DE FRUTA (100 GRS) CROISSANT/ PAN INTEGRAL/TOSTADA CAFÉ EN LECHE, TE Y/O CHOCOLATE JUGO DE FRUTA NATURAL (16 ONZAS) MERMELADA/ MANTEQUILLA(10GRS)</p>
ÍTEM	ESPECIFICACIONES ALMUERZOS
4	<p>OPCIÓN 1: CREMA DE CEBOLLA, PAN TRUCHA A LA MARINERA (200 - 250 GRS) ARROZ A LAS FINAS HIERBAS PATACON ENSALADA TROPICAL POSTRE: PIE DE LIMON BEBIDAS: JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA AGUA (16 ONZAS)</p>
5	<p>OPCIÓN 2: CREMA DE APIO, PAN LOMO DE CERDO EN SALSA TERIYAKI (200 - 250 GRS) ARROZ CHIPEADO ENSALADA REFRESCANTE POSTRE: MOUSE DE MORA BEBIDAS: JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA AGUA (16 ONZAS)</p>
6	<p>OPCIÓN 3: CREMA DE ESPÁRRAGOS, PAN POLLO GRATINADO EN SALSA DE MAÍZ TIERNO (200-250 GRS) ARROZ ALMENDRADO PAPA A LA CREMA CON PEREJIL ENSALADA DE VERDURAS GLASEADAS POSTRE NAPOLEÓN BEBIDAS: JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA AGUA (16 ONZAS)</p>
7	<p>OPCIÓN 4: JAIBA GRATINADA, PAN ESCALOPE DE TERNERA (200 - 250 GRS) PAPA GRATINADA ENSALADA 3 LECHUGAS PUNTAS ESPARRAGOS POSTRE :MOUSE DE MARACUYA BEBIDAS: JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA AGUA (16 ONZAS)</p>





8	<p>OPCIÓN 5: CONSOMÉ NATURAL, PAN LASAÑA ENSALADA MIXTA POSTRE: HELADO DE LIMÓN BEBIDAS: JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA AGUA (16 ONZAS)</p>
9	<p>OPCIÓN 6: PORCIÓN DE MELÓN BANDEJA PAISA: FRIJOLES, CARNE MOLIDA, HUEVO FRITO, CHICHARRÓN, AREPA, PATACÓN, CHORIZO Y AGUACATE ARROZ BLANCO POSTRE: BREVAS CON AREQUIPE BEBIDAS: JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA AGUA (16 ONZAS)</p>
10	<p>OPCIÓN 7: COCTEL DE FRUTAS, PAN AJIACO CON POLLO, CREMA DE LECHE, ALCAPARRAS ARROZ BLANCO AGUACATE POSTRE: CUAJADA CON MELADO BEBIDAS: JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA AGUA (16 ONZAS)</p>
11	<p>OPCIÓN 8: CONSOMÉ NATURAL, PAN BABY BEEF PAPA AL HORNO RELLENA DE QUESO CREMA ENSALADA MIXTA POSTRE: MERENGÓN GUANÁBANA BEBIDAS: JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA AGUA (16 ONZAS)</p>
12	<p>OPCIÓN 9: CEVICHE CORVINA, PAN FILET MIGNON CON SALSA DE CHAMPIÑÓN PAPA CROQUETA VERDURA CALIENTE POSTRE: TIRAMISÚ BEBIDAS: JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA AGUA (16 ONZAS)</p>

ÍTEM	ESPECIFICACIONES REFRIGERIOS
13	<p>OPCIÓN 1: SÁNDWICH DE JAMÓN SERRANO CON QUESO CAMPESINO EN PAN NORMAL JUGO DE FRUTA NATURAL /GASEOSA/AGUA(16 ONZAS)</p>



Certificado SC 5502-1



Carrera 6 No. 26 B-85 Piso 2, Bogotá - Colombia
PBX 3502700 Ext. 101-124

www.cpnaa.gov.co



14	OPCIÓN 2: AREPA GRATINADA O VOLOVAN DE POLLO Y CHAMPIÑONES JUGO DE FRUTA NATURAL /GASEOSA/AGUA(16 ONZAS)
15	OPCIÓN 3: BROCHETAS DE FRUTA CON QUESO TE/ MILO/AROMÁTICA(16 ONZAS)
16	OPCION 4: PASTELITOS DE CARNE O POLLO TE/ MILO/AROMÁTICA(16 ONZAS)
17	OPCIÓN 5: CAMARONES CRUJIENTES JUGO DE FRUTAS/GASEOSA/AGUA(16 ONZAS)
18	SERVICIO DE MESERO

1.2.5. El oferente deberá tener en cuenta la aplicación de la NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 001 "(...) requisitos para elaborar preparaciones calientes y frías con la calidad, la cantidad, procedimiento técnico en el tiempo señalados en la receta estándar." y NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 002 "Esta norma establece los estándares técnicos para servir alimentos y bebidas (...) Esta norma es aplicable para las personas que realizan funciones de montaje de áreas destinadas a manipular alimentos y bebidas, y que realizan el servicio en la industria gastronómica."

1.2.6. El oferente deberá organizar y administrar los eventos y/o actividades cumpliendo con las especificaciones definidas para cada uno y gestionando según sea el caso todas las precisiones sobre la logística necesaria y demás datos que considere relevantes para una debida organización"

2.2.1. Atendiendo a que **ATLAS GOURMET S.A.S.** con Nit Nro. 900796786-0, representada legalmente por la señora **ANA YOLANDA ESPINEL BUITRAGO** portadora de la C.C. Nro. 51.604.485 de Bogotá D.C., es el oferente que oportunamente se presentara al proceso contractual Invitación Pública No. **CPNAA-4-MC-2018** cuyo menor precio ofertado no supera el presupuesto establecido por la entidad, pues el valor asciende a la suma de **QUINIENTOS OCHENTA MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS M/C** (\$580.720,00); se procede a verificar las condiciones técnicas requeridas por el **CPNAA**.

Revisada la propuesta técnica presentada por **ATLAS GOURMET S.A.S.** con Nit Nro. 900796786-0, representada legalmente por la señora **ANA YOLANDA ESPINEL BUITRAGO** portadora de la C.C. Nro. 51.604.485 de Bogotá D.C, se tiene que **CUMPLE A CABALIDAD LAS CONDICIONES DE LA INVITACIÓN** tal como consta a folios 25 al 30 de la misma.

2.3. Verificación Capacidad Jurídica y la Experiencia Mínima

El Comité Asesor y Evaluador de Contratos del **CPNAA** continúa con la verificación del cumplimiento de los demás requisitos exigidos en la Invitación Pública No. **CPNAA-4-MC-2018** respecto del oferente **ATLAS GOURMET S.A.S.** con Nit Nro. 900796786-0, representada legalmente por la señora **ANA YOLANDA ESPINEL BUITRAGO** portadora de la C.C. Nro. 51.604.485 de Bogotá D.C, de lo cual se determina:



Certificado SC 5502-1

Carrera 6 No. 26 B-85 Piso 2, Bogotá - Colombia
PBX 3502700 Ext. 101-124

www.cpnaa.gov.co

CONSEJO PROFESIONAL
NACIONAL DE ARQUITECTURA
Y SUS PROFESIONES AUXILIARES



REQUISITOS	ATLAS GOURMET S.A.S con Nit Nro. 900.796.786-0, representada legalmente por la señora ANA YOLANDA ESPINEL BUITRAGO portadora de la C.C. Nro. 51.604.485 de Bogotá D.C			
	CUMPLE		FOLIOS	OBSERVACIONES
	SI	NO		
Carta de presentación de propuesta debidamente firmada por el representante legal (Anexo 1)	X		4	
Diligenciar el formato de oferta económica (Anexo 2)	X		56-58	
Certificado de Existencia y Representación Legal, expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente, con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días, antes del cierre del presente proceso.	X		5-11	
El objeto social debe comprender la ejecución de actividades relacionadas con el objeto de este proceso contractual y tener una duración no inferior a la del plazo del contrato y un (1) año más.	X		7	
El oferente deberá anexar como requisito técnico mínimo a su oferta, dos (2) certificaciones de experiencia y/o contratos ejecutados con un objeto similar o igual al de la presente convocatoria.	X		22-24	<p>1. Contrato Nro. 29 de 2015, suscrito entre el CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE ARQUITECTURA Y SUS PROFESIONES AUXILIARES con Nit. 830.059.954-7 y ATLAS GOURMET SAS con Nit. 900.796.786-0, siendo su objeto "Prestar el servicio de restaurante como apoyo logístico a las actividades y reuniones de trabajo desarrolladas por el Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares en general", plazo 9 meses y 9 días valor \$ 5.000.000,00, fecha de inicio 26 de junio de 2015 .</p> <p>2. Contrato Nro. 17 de 2016, suscrito entre el CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE ARQUITECTURA Y SUS PROFESIONES AUXILIARES con Nit. 830.059.954-7 y ATLAS GOURMET SAS con Nit. 900.796.786-0, siendo su objeto "Prestar el servicio de restaurante como apoyo logístico a las actividades y reuniones de trabajo desarrolladas por el Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares en general", plazo 10, valor \$ 5.500.000,00, fecha de inicio 4 de abril de 2016 y fecha de terminación 3 de febrero de 2017.</p>
Disponibilidad de instalaciones en sede propia o de un tercero, donde se lleve a cabo la preparación, cocción y alistamiento de alimentos. Para la acreditación de las sedes propias se debe aportar certificados de tradición y libertad y para acreditar que la sede donde se prestara el servicio es de un tercero se puede allegar copia del contrato de arrendamiento	X		51-52	Se aporta copia de Contrato de Arrendamiento de Local Comercial del bien inmueble ubicado en la Calle 6ª Nro. 79 B – 32 acompañado del folio de matrícula inmobiliaria Nro. 50S-40048630 a folios 18 a 19



Certificado SC 5502-1

Carrera 6 No. 26 B-85 Piso 2, Bogotá - Colombia
PBX 3502700 Ext. 101-124
www.cpnaa.gov.co



<p>Documentación personal especializado debidamente certificado o con formación en las áreas objeto del proceso contractual, de los cuales se debe presentar las hojas de vida y los soportes de experiencia y formación del personal requerido para brindar el servicio de acuerdo con las condiciones técnicas, en donde mínimo se constate:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fotocopia del documento de identidad. 2. Fotocopia del título según el caso. 3. Constancia expedida por el establecimiento al cual estuvo vinculado, en la que se acredite la experiencia, según sea el caso. 4. Carta de intención debidamente firmada por el trabajador donde se demuestre la aquiescencia o consentimiento de participación en el proceso contractual. 	X		31-50	<p>Chef: César Augusto Bernal Parra, con C.C.Nro. 79.597.730 de Bogotá D.C., título Cocinero otorgado por el Sena acredita una experiencia de más de 3 años y como Chef. Acredita curso de manipulación de alimento vence el 18 de enero de 2019.</p> <p>Meseros: Juan Bernardo Torres Sanabria con C.C Nro. 1.022.402.471 de Bogotá, D.C., título Técnico Profesional en Mesa y Bar otorgado por el Sena, acredita 3 años de experiencia. Acredita curso de manipulación de alimentos vence el 18 de enero de 2019</p> <p>Dora Estela Vargas Carranza con C.C.Nro. 51.900.208 de Bogotá, D.C. Título Básico de Mesa y Bar otorgado por el Servicio Nacional de Aprendizaje, acredita 3 años de experiencia. Acredita curso de manipulación de alimentos vence el 18 de enero de 2019.</p>
El proponente allegara con la propuesta el formato debidamente diligenciado de Persona Natural Leyes 190 de 1995, 489 y 443 de 1998 y/o formato de persona jurídica Leyes 190 de 1995 y 443 página 27 de 64 de 1998, Resolución 580 del 19 de agosto de 1999, debidamente diligenciado y firmado por el representante legal de la empresa, en caso de ser persona jurídica.	X		15	
Fotocopia informal y legible de la cédula de ciudadanía.	X		12	
Fotocopia informal y legible del RUT.	X		55	
Los proponentes deben certificar que se encuentran al día en el pago correspondiente al Sistema General de Salud y de Seguridad Social integral, de conformidad con lo establecido por la normatividad vigente Ley 1607 de 2012 y Decreto 1828 de 2013.	X		14	
Certificado de Antecedentes Disciplinarios, Procuraduría General de la Nación.	X			Verificados por el CPNAA
Certificado de Antecedentes Fiscales, Contraloría General de la República.	X			Verificados por el CPNAA
Aportar la autorización al representante legal, expedida por la junta directiva o el órgano social competente, para comprometer a la sociedad como mínimo hasta por el valor de la propuesta y/o para suscribir el contrato en caso de serle adjudicado; esto, cuando la facultad del Representante Legal esté limitada.	X			N/A

En consecuencia el oferente **ATLAS GOURMET S.A.S.** con Nit Nro. 900796786-0, representada legalmente por la señora **ANA YOLANDA ESPINEL BUITRAGO** portadora de la C.C. Nro. 51.604.485 de Bogotá D.C, **CUMPLE** con los requisitos y condiciones técnicas contemplados en la Invitación Pública No. **CPNAA-4-MC-2018** no sin antes poner de presente al proponente lo señalado en el artículo 26 de la Ley 80 de 1993, que establece que los contratistas responderán cuando formulen propuestas en las que se fijen condiciones económicas y de contratación.

Atendiendo lo señalado en el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 en concordancia con el cronograma establecido en la Invitación Pública Nro. **CPNAA-4-MC-2018**, una vez verificados el cumplimiento de los requisitos y condiciones técnicas de quien fue el oferente con



Certificado SC 5502-1

Carrera 6 No. 26 B-85 Piso 2, Bogotá - Colombia
PBX 3502700 Ext. 101-124

www.cpnaa.gov.co

el menor precio ofrecido en la presente invitación pública, el Comité Asesor y Evaluador del Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares, en cumplimiento a lo establecido en el numeral 5) del citado artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, procede a publicar el informe de evaluación por el término de un (1) día, de conformidad con el cronograma establecido en la mencionada Invitación Pública y para los fines legales pertinentes.

La presente acta se firma por los que en ella intervinieron a los veintiséis (26) días del mes de febrero de dos mil dieciocho (2018).



KAREN HOLLY CASTRO CASTRO
Subdirectora Jurídica Código 01 Grado 02 del CPNAA



NELSON ENRIQUE OSPINO TORRES
Jefe Oficina Administrativa y Financiera Código 01 Grado 01 del CPNAA



ANDRÉS DÍAZ SALINAS
Profesional Universitario Código 02 Grado 01 Gestión Contractual de la Subdirección Jurídica del CPNAA



Certificado SC 5502-1





Prestación de servicios de restaurante como apoyo logístico a las actividades y reuniones de trabajo desarrolladas por el Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares en general y en el marco de sus funciones misionales.

EVALUACION ECONOMICA DE LAS OFERTAS		
PROponentes	VALOR PROPUESTA ECONOMICA INCLUIDO IVA/IMPOCONSUMO	OFERTA DE MENOR PRECIO
ATLAS GOURMET SAS	\$ 580,720.00	\$ 580,720.00
ORGANIZACIÓN MORE SAS	\$ 620,585.00	

OBSERVACIONES: El total de la oferta economica presentada por Organización More SAS presenta diferencia con los valores parciales ofertados.

NELSON ENRIQUE OSPINO TORRES

Jefe de Oficina Administrativa y Financiera