



Bogotá D. C., 1 de marzo de 2.018
CPNAA 1100 -

Señora

ANA YOLANDA ESPINEL BUITRAGO

C.C. Nro 51.604.485 de Bogotá D.C

Representante Legal

ATLAS GOURMET S.A.S.

Nit. 900.796.786-0

Calle 6 A Nro 79 B 32

Tel: 2929121

Celular: 3134192950

E-mail: ventasatlasgourmet@gmail.com / geratlasgourmet@gmail.com

Bogotá D.C.

Referencia: Carta de aceptación de la oferta / Invitación Pública Nro. CPNAA-4-MC-2018
(Contrato de Prestación de Servicios Nro. 15 de 2018)

Respetado Señor:

Amablemente me permito comunicarle que su oferta presentada el día 23 de febrero de 2018 y radicada con el Nro. R-1535, cumplió con la totalidad de los requisitos exigidos en los estudios y documentos previos y términos de la Invitación Pública Nro. CPNAA-4-MC-2018 que forman parte integral del presente documento, razón por la cual le ha sido adjudicado el contrato objeto de la invitación de la referencia, cuyas características principales son:

1. **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"*
2. **PLAZO:** El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución.
3. **VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO. DIEZ MILLONES NOVECIENTOS SESENTA Y TRES MIL SETECIENTOS DIEZ PESOS (\$ 10.963.710,00) MCTE** incluido la totalidad de los costos directos e indirectos en que se incurra para la ejecución del contrato.

El valor del contrato se cancelará, mediante transferencia electrónica, una vez prestado y aprobado el servicio requerido por el **CPNAA**, previa radicación de la factura o documento equivalente por parte del **CONTRATISTA** y certificación expedida por el supervisor del contrato sobre la correcta ejecución del mismo, para lo cual el **CONTRATISTA** deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales y cajas de compensación familiar cuando corresponda, aportes al sistema de seguridad social integral, en las fechas establecidas en el calendario de pagos del **CPNAA**.

Si la factura no ha sido correctamente elaborada o no se acompañan de los documentos requeridos para el pago, el término para éste solamente empezará a contarse desde la fecha en que se presenten en debida forma o se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del **CONTRATISTA** y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza. Los pagos se efectuarán a través de la consignación en la cuenta corriente o de ahorros que indique el proponente seleccionado, previos los descuentos de Ley.

El valor establecido en el presente numeral, contempla los gastos, descuentos e impuestos que se generan para la suscripción y legalización del contrato y en los pagos.

Su presentación deberá hacerse siempre en la sede del **CPNAA**.

4. CONDICIONES TÉCNICAS:

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:



“4.1. 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.

- 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** si 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**.

4.2. 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.

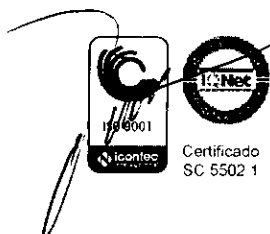


8. Los cubiertos se disponen así: Al lado derecho del plato el cuchillo con el filo hacia el plato, seguido de la cuchara; al lado izquierdo el tenedor, y en la parte superior la cuchara pequeña y el tenedor para el postre.
9. En cena formal no se sirve como primer plato jugo de frutas o vegetales.
10. 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.

4.3. Condiciones técnicas del servicio:

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, cubtería 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, fresca y/o registros sanitarios que le apliquen.
7	SITIO	La ejecución del contrato se llevará 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





4.4. Condiciones técnicas alimentos:

ÍTEM	ESPECIFICACIONES DESAYUNO
1	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) MERMELEDA/ MANTEQUILLA (10GRS)
2	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) MERMELEDA/ MANTEQUILLA(10GRS)
3	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) MERMELEDA/ MANTEQUILLA(10GRS)
ÍTEM	ESPECIFICACIONES ALMUERZOS
4	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)
5	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)
6	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)
7	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)

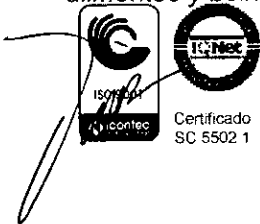


8	OPCIÓN 5: CONSOMÉ NATURAL, PAN LASAÑA ENSALADA MIXTA POSTRE: HELADO DE LIMÓN BEBIDAS: JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA AGUA (16 ONZAS)
9	OPCIÓN 6: PORCIÓN DE MELÓN BANDEJA PAISA: FRIJOLES, CARNE MOLIDA, HUEVO FRITO, CHICHARRÓN, AREPA, PATACÓN, CHORIZO Y AGUACATE ARROZ BLANCO POSTRE: BREVAS CON AREQUIPE BEBIDAS: JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA AGUA (16 ONZAS)
10	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)
11	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)
12	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)

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

4.5. 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

Carrera 6 No. 26 B-85 Oficina 201, Bogotá – Colombia
PBX 3502700 Ext. 101-124
www.cpnas.gov.co





de áreas destinadas a manipular alimentos y bebidas, y que realizan el servicio en la industria gastronómica.”

4.6. 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.”

5. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

5.1. **OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:** Para el desarrollo y ejecución del objeto aludido, corresponde al contratista:

- 1) Cumplir con el objeto del contrato en la forma y tiempo pactados.
- 2) El **CONTRATISTA** no podrá subcontratar ni ceder el contrato sin el consentimiento previo y escrito del **CPNAA**.
- 3) Cumplir con los pagos correspondientes 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.
- 4) Cumplir con las normas vigentes en materia del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el marco del Decreto 1443 del 31 de julio de 2014 que fuera compilado por el Decreto 1072 del 26 de mayo de 2015 y demás normas reglamentarias y complementarias con la materia.
- 5) Desarrollar las actividades y productos materia del contrato, bajo los principios, lineamientos y directrices trazadas en el Sistema de Gestión de Calidad del **CPNAA**.
- 6) Obrar con lealtad, responsabilidad, idoneidad y oportunidad con el **CPNAA** en desarrollo del objeto contractual
- 7) Pagar oportunamente los salarios, prestaciones e indemnizaciones de carácter laboral del personal que contrate para la ejecución del contrato, lo mismo que el pago de honorarios, los impuestos, gravámenes, aportes y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas y demás erogaciones necesarias para la ejecución del contrato. Es entendido que todos estos gastos han sido estimados por el oferente e incluido en el precio de su oferta.
- 8) Salvaguardar la información confidencial que obtenga y conozca en el desarrollo de sus actividades salvo requerimiento expreso de autoridad competente. Toda la información y/o documentos que se produzcan en desarrollo del presente contrato serán de uso exclusivo del **CPNAA**, obligándose desde ya **LA CONTRATISTA** a no utilizarlos para fines distintos a los previstos en este contrato, ni a divulgar la información que se le suministre ni los resultados de su trabajo conservando la confidencialidad de los mismos, de conformidad con la ley, so pena de las acciones civiles, administrativas o penales a que hayas lugar.
- 9) El **CONTRATISTA** debe garantizar la reserva y confidencialidad de la información teniendo en cuenta la naturaleza de la información que entregará el **CPNAA**.
- 10) Asistir y participar en todas las reuniones que sea convocado por el **CPNAA** en el marco del proceso contractual para su adecuada ejecución y desarrollo.
- 11) Atender las recomendaciones y sugerencias relacionadas con el objeto y obligaciones que realice la supervisión del contrato.
- 12) Presentar un informe mensual de actividades, al supervisor del contrato.
- 13) Permitir al **CPNAA** realizar visitas a las instalaciones del **CONTRATISTA** desde las cuales se prestará el servicio objeto del contrato, previo aviso por parte del Supervisor del Contrato.
- 14) Si por alguna circunstancia el **CONTRATISTA** solicita la terminación anticipada del contrato deberá hacerlo dentro de los 30 días anteriores a la misma, reservándose el **CPNAA** las razones que tenga para no autorizarla, evitando que se vea afectada la prestación del servicio.
- 15) Constituyen derechos y deberes para efectos del contrato a celebrar los contenidos en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.
- 16) Constituir la garantía única que avala el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato.
- 17) Ampliar o modificar la vigencia de las pólizas en los eventos en que conforme a la Ley se lo solicite el **CPNAA**.
- 18) Las demás que le indique el Supervisor del Contrato y que se relacionen con el objeto del contrato.

5.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

- 1) Atender el servicio solicitado por el **CPNAA** al día hábil siguiente al requerimiento escrito del mismo, en las condiciones y cantidades que se establezcan por parte del Supervisor del Contrato.
- 2) Prestar el servicio en las instalaciones del **CPNAA** ubicado en la Carrera 6 No. 26 B-85, oficina 201, 301, 401 de la ciudad de Bogotá.
- 3) El lugar y los alimentos que se utilicen para la preparación deben contar con condiciones de higiene, frescura y/o registros sanitarios que le apliquen.



Certificado
SC 5502 1

Carrera 6 No. 26 B-85 Oficina 201, Bogotá – Colombia
PBX 3502700 Ext. 101-124
www.cpnna.gov.co

- 4) Asignar un encargado que cuente con la disposición para atender los requerimientos y coordinar la prestación del servicio con el supervisor del Contrato designado por el **CPNAA**
- 5) El personal encargado de la preparación de la comida, debe acreditar estudios en Chef, Técnico, Técnico Profesional o 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.
- 6) 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 (2) 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.
- 7) Llegar con una (1) hora de anticipación al sitio en donde se requiera la prestación del servicio.
- 8) Garantizar la óptima prestación del servicio contratado, acatando las especificaciones técnicas.
- 9) Asistir a las reuniones que sean convocadas por el supervisor del contrato, para revisar el estado de ejecución del mismo, el cumplimiento de las obligaciones a cargo de la **CONTRATISTA** o cualquier aspecto técnico referente al mismo.
- 10) Atender y corregir de manera inmediata cualquier deficiencia en la prestación del servicio objeto del contrato.
- 11) Asumir los gastos y los costos en que incurra para la prestación del servicio objeto del contrato.
- 12) Contar con los permisos y autorizaciones que exige la Ley para su funcionamiento. El **CPNAA** se reserva el derecho de requerir y verificar la información, así como hacer visitas en el domicilio del oferente.

5.3. OBLIGACIONES DEL CPNAA:

- 1) Ejercer la supervisión del contrato
- 2) Facilitar las condiciones e información que permitan al **CONTRATISTA** cumplir con el objeto del contrato.
- 3) Cancelar oportunamente la suma pactada en el contrato, mediante transferencia electrónica y de acuerdo al calendario de pagos establecido por el **CPNAA**.
- 4) Exigir a la **CONTRATISTA**, a través del supervisor, la idónea ejecución del objeto contractual.
- 5) Vigilar la debida y oportuna ejecución del contrato y el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

6. CLAUSULAS QUE REGIRAN LA FUTURA CONTRATACIÓN

A. EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL: Los servicios contratados se ejecutarán de manera autónoma y sin subordinación, razón por lo cual no genera relación laboral ni prestaciones sociales y ningún tipo de costos distintos al valor de la oferta económica que presente el proponente o por el personal que este designe para cumplir a cabalidad con el objeto del contrato, de conformidad con lo preceptuado en el numeral 3° del artículo 32 de la Ley 80 de 1993.

B. MODIFICACIONES DEL VALOR O DEL PLAZO.- Las partes contratantes declaran que en caso de ser necesario modificar el valor o el plazo del presente contrato, se debe celebrar una modificación contractual debidamente justificada en el marco de las disposiciones legales que rigen la materia. El valor de la adición no podrá exceder la mitad de la cuantía originalmente pactada expresada en salarios mínimos legales vigentes. Las adiciones relacionadas con el valor quedarán perfeccionadas una vez suscrita la modificación del contrato y efectuado el registro presupuestal que se requiere para tal fin. Las relacionadas con el plazo solo requerirán modificación suscrita por las partes.

C. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO: Las partes de común acuerdo podrán acordar la suspensión del contrato, por el término prudencial que fuere preciso, en aquellos casos en que circunstancias especiales de conveniencia, así lo ameriten previa justificación en el marco de las disposiciones legales que rigen la materia.

D. CADUCIDAD.- EL **CPNAA** podrá declarar la caducidad administrativa del presente contrato si el **CONTRATISTA** incurre en algunas de las causales contempladas en la Ley 80 de 1993 y demás normas reglamentarias y complementarias con la materia o se presenta alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones a su cargo, que afecten de manera grave y directa la ejecución del contrato, lo cual se hará por medio de acto debidamente motivado, dándolo por terminado y ordenando su liquidación en el estado en que se encuentra sin que haya lugar a indemnización alguna a favor del **CONTRATISTA**, evento por el cual se hará acreedor a la sanción e inhabilidades, previstas en la ley.

E. CESIÓN.- EL **CONTRATISTA** no podrá ceder en forma parcial o total el presente contrato, sin previa y expresa autorización escrita del **CPNAA**, de conformidad con el artículo 43, inciso 3 de la Ley 80 de 1993 y demás normas reglamentarias y complementarias con la materia.

F. TERMINACIÓN, MODIFICACIÓN E INTERPRETACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO.- El presente contrato se regirá por los principios de terminación, modificación e interpretación unilateral por



parte del **CPNAA** que están consagrados en los artículos 15 y siguientes de la Ley 80 de 1993 y demás normas reglamentarias y complementarias con la materia.

G. CLAUSULA PENAL PECUNIARIA.- En caso de incumplimiento total o parcial, doloso o culposo por parte del **CONTRATISTA**, este pagará al **CPNAA** a título de pena una suma equivalente al 5% del valor fiscal del contrato que se imputará con indemnización parcial, pero definitiva, por los perjuicios que reciba el **CPNAA**, a causa del incumplimiento y se hará efectiva por este directamente.

H. SUPERVISION. La supervisión de la ejecución y cumplimiento de las obligaciones contraídas por el contratista estará a cargo del Subdirector Jurídico o quien designe el Director Ejecutivo del **CPNAA**. El supervisor asume la responsabilidad por el seguimiento y el control del contrato, así como la correcta y cabal ejecución del mismo en el marco de lo previsto en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Ley 1474 de 2011, Decreto 1082 de 2016 y de conformidad con lo previsto en el manual de Contratación y Supervisión del **CPNAA** adoptado mediante Acuerdo 13 del 11 de Diciembre de 2015 emanado de los miembros del Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares y demás normas reglamentarias y complementarias con la materia.

El supervisor deberá verificar como requisito para el pago, que el contratista se encuentra al día en el pago de los aportes al Sistema general de Seguridad Social Integral y Parafiscales, si a ello hubiese lugar de conformidad con lo señalado en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Ley 1607 de 2012 y Decreto 1828 del 27 de Agosto de 2013.

I. CLAUSULA COMPROMISORIA.- Las partes acuerdan someter a decisión de árbitros las diferencias que puedan surgir por la razón de la celebración del contrato, de su ejecución o liquidación como se indica en el artículo 70 de la Ley 80 de 1993 y demás normas reglamentarias y complementarias con la materia.

J. MULTAS: En virtud del principio de autonomía de la voluntad y conforme a lo expresado en el Parágrafo del artículo 17 de la Ley 1150 de 2007 y demás normas reglamentarias y complementarias con la materia, el **CPNAA** podrá imponer multas a la **CONTRATISTA** en caso de incumplimiento de cualquiera de las obligaciones que asume, o de su cumplimiento imperfecto o inoportuno. Dichas multas serán equivalentes al 1X1.000 diario del valor del contrato, y hasta un diez por ciento (10%) del valor del mismo, por cada situación o hecho constitutivo de incumplimiento, este valor se descontará del comprobante de egreso correspondiente al mes siguiente a aquel en que la misma se impuso por acto administrativo debidamente motivado y ejecutoriado. **LA CONTRATISTA** autoriza expresamente al **CPNAA** imponer y descontar de los saldos a su favor, las multas a que hace referencia esta cláusula. Para imposición de las multas bastará el informe del supervisor del contrato; con el pago de las multas no se entenderán extinguidas las obligaciones emanadas de este contrato, ni se eximirá a la **CONTRATISTA** de la indemnización de los perjuicios correspondientes. Si no existen saldos a favor de **LA CONTRATISTA** para descontar las sumas que resulten de la aplicación de esta cláusula, el **CPNAA** las cobrará por la vía ejecutiva, para lo cual el contrato en los términos de lo establecido por el numeral 8 del artículo 2.2.1.2.1.5.2. del Decreto 1082 del 26 de Mayo de 2015, junto con el acto de imposición de la multa prestará mérito de título ejecutivo. Para la imposición de las multas se surtirá el procedimiento establecido en el artículo 86 de la Ley 1474 del 12 de julio de 2011 y demás normas que la modifiquen, adicionen o deroguen. De las multas tasadas, impuestas y cobradas, se informará a la Cámara de Comercio.

K. PERFECCIONAMIENTO Y LEGALIZACIÓN.- De conformidad con el literal d) del artículo 94 de la Ley 1474 de 2011 en concordancia con el numeral 8) del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 y demás normas reglamentarias y complementarias con la materia, la comunicación de aceptación junto con la oferta presentada, constituyen para todos los efectos el contrato celebrado, con base en lo cual se efectuará el respectivo registro presupuestal.

L. CLAUSULA DE INDEMNIDAD. En virtud de los fines de la entidad será obligación del contratista mantener indemne al **CPNAA** de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del contratista. Igualmente es obligación del contratista mantener libre al **CPNAA** de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes.

M. LIQUIDACION DEL CONTRATO: Para la liquidación del contrato se dará aplicación a lo señalado en el artículo 11 de la ley 1150 de 2007 y demás normas reglamentarias y complementarias con la materia.

7. MECANISMOS DE GARANTIA

De conformidad con lo establecido en el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y 2.2.1.2.3.1.1 y ss. del Decreto 1082 de 2015 **LA CONTRATISTA** deberá constituir a favor del **CPNAA**, una garantía que cubra los siguientes amparos, así:

*De cumplimiento:	En cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato y con una vigencia igual al término de la duración del mismo y cuatro (4) meses más
*De calidad del servicio:	En cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato y con una vigencia igual al término de duración del mismo y cuatro (4) meses más.



Certificado
SC 5502 1

CONSEJO PROFESIONAL
NACIONAL DE ARQUITECTURA
Y SUS PROFESIONES AUXILIARES



***De salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones:** En cuantía equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del contrato y con una vigencia igual al término de duración del mismo y tres (3) años más.

Atentamente,

DIANA FERNANDA ARRIOLA GOMEZ
Directora Ejecutiva

PROYECTO		REVISÓ EN EL MARCO DE SUS COMPETENCIAS		FIRMA
NOMBRE	CARGO	NOMBRE	CARGO	
		Karen Holly Castro Castro	Subdirector Jurídico Código 01 Grado 02	
		Nelson Enrique Ospino Torres	Jefe de Oficina Administrativa y Financiera Código 01 Grado 01	
Andrés Díaz Salinas	Profesional Universitario Código 02 Grado 01 SJ			



Certificado
SC 5502 1

Carrera 6 No. 26 B-85 Oficina 201, Bogotá – Colombia
PBX 3502700 Ext. 101-124
www.cpnaa.gov.co