



Bogotá D. C., 15 de mayo de 2.014  
CPNAA DE 2235 - 2014

Señor  
**JOSE GARCIA**  
Propietario del Establecimiento de Comercio **BANQUETES JOSE**  
Calle 137 Nro. 46-46  
Bogotá D. C.

**Referencia:** Carta de aceptación de la oferta / Invitación Pública Nro. CPNAA-08-MC-2014  
(Contrato de Prestación de Servicios Nro. 14 de 2014)

Respetado Señor:

Amablemente me permito comunicarle que su oferta presentada el día 8 de mayo de 2014 y radicada con el Nro. R-4049, cumplió con la totalidad de los requisitos exigidos en los estudios y documentos previos y términos de la Invitación Pública Nro. CPNAA-08-MC-2014 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:** Prestación de servicios de restaurante y apoyo logístico a las actividades y reuniones de trabajo desarrolladas por el Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares en general.
2. **PLAZO:** El plazo de ejecución del contrato será de diez (10) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de ejecución.
3. **VALOR: OCHO MILLONES CIEN MIL PESOS (\$ 8.100.000,00)** incluido la totalidad de los costos directos e indirectos en que se incurra para la ejecución del contrato respaldado en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Nro. 70 del veinticinco (25) de abril de dos mil catorce (2.014), expedido por la Profesional Universitario 02 de la Dirección Ejecutiva, del rubro Gastos de generales – Dirección Ejecutiva – Servicio de Restaurante expedido por la Dirección Ejecutiva del **CPNAA**
4. **FORMA DE PAGO:** El valor del contrato se cancelará de la siguiente manera:  
El valor del contrato se cancelará, mediante transferencia electrónica, una vez prestado y aprobado cada uno de los servicios requeridos por el **CPNAA** y a la radicación de la factura correspondiente 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**.

#### 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las especificaciones técnicas del proceso contractual Invitación Pública No. CPNAA-08-MC-2014 son:

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

*Las especificaciones son las siguientes: 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. La regla general es servir por la izquierda y retirar por la derecha. Si se sirve en bandeja se ofrece por la izquierda pero a una altura cómoda para el invitado.
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.



Certificado SC 5502-1



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

PBX 3502700 Fax: 3502700 Opción 1

[www.cpnaa.gov.co](http://www.cpnaa.gov.co)

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

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 un mesero debidamente uniformado, el cual debe encontrarse debidamente capacitado y acreditar curso en manipulación de alimentos o técnico en mesa y bar o que cuente con experiencia de mínimo 3 años en el servicio.
3	SERVICIO	Debe darse estricto cumplimiento al Decreto 3075 de 1997, 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.
4	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.
5	ALIMENTOS	Todos los alimentos que se utilicen para la preparación deben contar con condiciones de higiene, frescura y/o registros sanitarios que le apliquen.
6	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**

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



Certificado SC 5502-1



Carrera 6 No. 26B-85 Piso 2, Bogotá - Colombia  
 PBX 3502700 Fax: 3502700 Opción 1  
[www.cpnaa.gov.co](http://www.cpnaa.gov.co)



2	<b>OPCIÓN 2:</b>
	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)
3	<b>OPCIÓN 3:</b>
	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)

ÍTEM	ESPECIFICACIONES ALMUERZOS
4	<b>OPCIÓN 1:</b>
	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	<b>OPCIÓN 2:</b>
	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	<b>OPCIÓN 3:</b>
	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	<b>OPCIÓN 4:</b>
	JAIBA GRATINADA, PAN
	ESCALOPE DE TERNERA (200 - 250 GRS)
	PAPA GRATINADA
	ENSALADA 3 LECHUGAS PUNTAS ESPARRAGOS



Certificado SC 5502-1

Carrera 6 No. 26B-85 Piso 2, Bogotá - Colombia  
PBX 3502700 Fax: 3502700 Opción 1  
[www.cpnaa.gov.co](http://www.cpnaa.gov.co)

	POSTRE :MOUSE DE MARACUYA
	BEBIDAS: JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA
	AGUA (16 ONZAS)
8	<b>OPCIÓN 5:</b>
	CONSOMÉ NATURAL, PAN
	LASAÑA
	ENSALADA MIXTA
	POSTRE: HELADO DE LIMÓN
	BEBIDAS: JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA
	AGUA (16 ONZAS)
9	<b>OPCIÓN 6:</b>
	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	<b>OPCIÓN 7:</b>
	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	<b>OPCIÓN 8:</b>
	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	<b>OPCIÓN 9:</b>
	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	<b>OPCIÓN 1:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN SERRANO CON QUESO CAMPESINO EN PAN NORMAL



Certificado SC 5502-1



Carrera 6 No. 26B-85 Piso 2, Bogotá - Colombia  
 PBX 3502700 Fax: 3502700 Opción 1  
[www.cpnaa.gov.co](http://www.cpnaa.gov.co)



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

2.3.2 El proponente 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. Se entenderá que la suscripción de la propuesta, manifiesta el cumplimiento de las mismas.

Para todos los eventos y previo a su realización, el operador deberá presentar dentro del plazo definido por el supervisor, 2 cotizaciones de cada uno de los ítems requeridos para cada evento con un cuadro comparativo de precios y especificaciones, que será aprobado por el supervisor. Las cotizaciones podrán hacerse a partir de la iniciación del contrato de conformidad con la programación de eventos y/o actividades e instrucciones que imparta el supervisor.

El valor total de cada cotización con la totalidad de ítems requeridos por evento, deberá incluir todos los impuestos a que haya lugar.

## 6. OBLIGACIONES:

### 6.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

#### 6.1.1. 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) Obrar con lealtad, responsabilidad, idoneidad en desarrollo del objeto contractual.
- 5) Realizar por su cuenta y riesgo todas las diligencias que se requieran para cumplir el objeto del contrato a celebrar, las cuales quedarán bajo su responsabilidad.
- 6) 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 proponente e incluido en el precio de su oferta.
- 7) Presentar al supervisor del contrato los informes y los soportes que sean requeridos sobre la ejecución del objeto y las obligaciones contractuales cuando sea solicitado por el mismo.
- 8) Mantener confidencialidad en el manejo de la información con ocasión del objeto contratado.



- 9) Abstenerse de hacer uso de la información a la que accede con ocasión al objeto contractual para cualquier objetivo diferente al mismo.
- 10) Hacer buen uso de los recursos suministrados por el **CPNAA** para el cumplimiento del objeto contractual.
- 11) Responder civil y penalmente tanto por el cumplimiento de las obligaciones derivadas del contrato, como por hechos u omisiones que le fueren imputables y que causen daño o perjuicio a la entidad de conformidad con lo establecido en el artículo 52 de la Ley 80 de 1993 y sus normas complementarias.
- 12) Será obligación exclusiva del **CONTRATISTA** mantener al **CPNAA** indemne de cualquier reclamación proveniente de terceros que tenga como causa las actuaciones del **CONTRATISTA**.
- 13) Constituyen derechos y deberes para efectos del contrato a celebrar los contenidos en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.
- 14) Mantener los precios ofrecidos durante la ejecución del contrato.
- 15) Constituir la garantía única que avala el cumplimiento de las obligaciones surgidas del contrato.
- 16) Ampliar o modificar la vigencia de las pólizas en los eventos en que conforme a la Ley se lo solicite el **CPNAA**
- 17) Las demás que le indique el Supervisor del Contrato y que se relacionen con el objeto del contrato.

### 6.1.3. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

- 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) Garantizar la óptima prestación del servicio contratado, acatando las especificaciones técnicas.
- 4) 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.
- 5) Atender y corregir de manera inmediata cualquier deficiencia en la prestación del servicio objeto del contrato.
- 6) Asumir los gastos y los costos en que incurra para la prestación del servicio objeto del contrato.

### 6.2. OBLIGACIONES DEL CPNAA:

- 1) Ejercer la supervisión del contrato.
- 2) Facilitar la información y elementos que permitan al **CONTRATISTA** cumplir con las actividades contratadas.
- 3) Realizar el pago en la forma y condiciones pactadas en el contrato.
- 4) Exigir al **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.

### 7. SUPERVISIÓN:

La supervisión de la ejecución y cumplimiento de las obligaciones contraídas por el contratista estará a cargo de la Subdirectora Jurídica del **CPNAA** 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 de conformidad con lo previsto en el manual de Contratación y Supervisión del **CPNAA** adoptado mediante acuerdo 04 del 6 de diciembre de 2012 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.



Certificado SC 5502-1

Carrera 6 No. 26B-85 Piso 2, Bogotá - Colombia  
PBX 3502700 Fax: 3502700 Opción 1  
[www.cpnaa.gov.co](http://www.cpnaa.gov.co)



## 8. MECANISMOS DE GARANTIA.

De conformidad con lo establecido en el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y el Decreto 1510 de 2013 **LA CONTRATISTA** deberá constituir a favor del **CPNAA**, una garantía única expedida por una Compañía de Seguros legalmente establecida en Colombia, fiducia mercantil en garantía, garantía bancaria a primer requerimiento, endoso en garantía de títulos valores o depósito de dinero en garantía la cual contemplara 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.

**\*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

Revisó desde el ámbito de sus competencias:

Karen Holly Castro Castro/Subdirector Jurídico CPNAA

Betty Yolanda Calvo Robles/Profesional Universitario 00 DE

Proyectó: Karen Margarita Cantillo Lacouture/ Profesional Especializado 01 SJ



Certificado SC 5502-1



Carrera 6 No. 26B-85 Piso 2, Bogotá - Colombia  
PBX 3502700 Fax: 3502700 Opción 1

[www.cpnaa.gov.co](http://www.cpnaa.gov.co)