



INVITACIÓN PÚBLICA Nro. CPNAA-4-MC-2017
(17 de febrero de 2017)

EL CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE ARQUITECTURA Y SUS PROFESIONES AUXILIARES - CPNAA DE ACUERDO CON LO ESTIPULADO EN LA LEGISLACION COLOMBIANA EN MATERIA DE CONTRATACION PÚBLICA Y EN ESPECIAL A LO DISPUESTO LA LEY 80 DE 1993, LA LEY 1150 DE 2007 Y EL ARTÍCULO 2.2.1.1.2.1.3 DEL DECRETO 1082 DEL 26 DE MAYO DE 2015 SE ELABORA LA PRESENTE INVITACION PUBLICA, CON EL FIN DE ADELANTAR EL PROCESO DE SELECCIÓN COMO QUIERA QUE EL VALOR DEL CONTRATO NO EXCEDE EL 10% DE LA MINIMA CUANTIA, DE ACUERDO CON LAS SIGUIENTES CONSIDERACIONES:

1. CONVOCATORIA DE VEEDORES

La Directora Ejecutiva del Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares convoca a la ciudadanía para conformar los respectivos Comités de Veeduria Ciudadana, a efectos que desarrollen control social sobre la etapa pre-contractual, contractual y post-contractual del presente proceso de selección.

1.1 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".

IDENTIFICACIÓN DENTRO DEL CLASIFICADOR DE BIENES Y SERVICIOS:

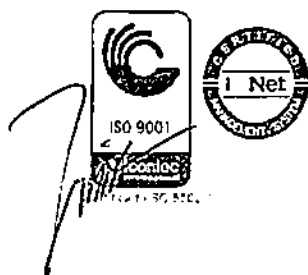
CLASIFICACION UNSPSC

| SEGMENTOS | FAMILIAS | CLASES | PRODUCTOS |
|---|---|----------------------------------|----------------------|
| 90000000 | 90100000 | 90101600 | 90101603 |
| Servicios de Viajes, alimentación, alojamiento, entretenimiento | Restaurantes y Catering (Servicio de comidas y bebidas) | Servicio de banquetes y Catering | Servicio de Catering |

De acuerdo con la Circular Externa Nro. 12 del 5 de mayo de 2014 emanada de la Directora General de Colombia Compra Eficiente *"La clasificación del proponente no es un requisito habilitante sino un mecanismo para establecer un lenguaje común entre los participantes del sistema de compras y contratación pública. En consecuencia, las entidades estatales no pueden excluir a un proponente que ha acreditado los requisitos habilitantes exigidos en un proceso de contratación por no estar inscrito en el RUP con el código de los bienes, obras o servicios del objeto de tal proceso de contratación.*

La experiencia es un requisito habilitante. Los proponentes deben inscribir en el RUP su experiencia usando los códigos del Clasificador de Bienes y Servicios. Por su parte, las Entidades estatales al establecer el requisito habilitante de experiencia deben incluir los códigos específicos del objeto a contratar o el de los bienes, obras o servicios afines al Proceso de Contratación respecto de los cuales los proponentes deben acreditar su experiencia..."

OFERENTES: Invitamos a los interesados para que, en el término establecido en el cronograma, el 23 de Febrero de 2017 presenten sus ofertas al Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares – CPNAA en la oficina de Atención al Usuario del Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares ubicada en la Carrera 6. No. 26 B-85 oficina 201 de la ciudad de Bogotá, D.C., en horario de 7:00 a.m. a 1:00 p.m. y de 2:00 p.m. a las 4:00 p.m.





1.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

Las condiciones técnicas que se describen a continuación corresponden a cada una de las especificaciones mínimas obligatorias que integra el requerimiento del CPNAA y que deben ser tenidas en cuenta por los interesados en el proceso, en aras de garantizar la efectiva 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.

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

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.

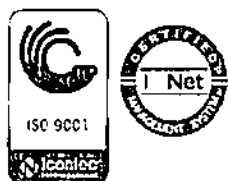
El CPNAA procederá a evaluar los documentos soporte del personal especializado requerido, y una vez éstos hayan sido aceptados, sólo podrán ser reemplazados por una persona con un perfil igual o mejor al exigido en el presente proceso contractual, previo visto bueno del SUPERVISOR designado para el contrato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

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.



Certificación ISO 9001



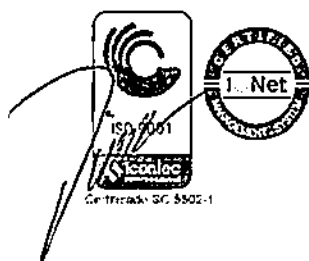
6. La cuchara y el tenedor se ponen sobre la bandeja, hacia abajo en dirección hacia los invitados.
7. La ensalada se sirve en un plato pequeño, a la izquierda del plato principal. Este plato se lleva a la mesa en el momento de servir la ensalada.
8. Los cubiertos se disponen así: Al lado derecho del 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:

| ÍTEM | DESCRIPCIÓN SERVICIO | MENÚ SERVICIO 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 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. |
| 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 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. TODAS LAS ACTIVIDADES REQUIEREN SER ATENDIDOS EN MESA DE TRABAJO

1.2.4. Condiciones técnicas alimentos:





| ITEM | ESPECIFICACIONES |
|------|--|
| 1 | DESAYUNO OPCIÓN 1: OMELET DE JAMÓN Y QUESO PORCIÓN DE FRUTA (100 GRs) QUESO CROISSANT/ PAN INTEGRAL/TOSTAOS CAFÉ EN LECHE , TE Y/O CHOCOLATE (OFRECER LECHE ENTERA Y DESLACTOSADA) |
| 2 | JUGO DE FRUTA NATURAL (16 ONZAS) MERMELADA/ MANTEQUILLA (10GRS) OPCIÓN 2: CREP GRATINADO DE POLLO Y CHAMPIÑÓN PORCIÓN DE FRUTA (100 GRs) CROISSANT/ PAN INTEGRAL/TOSTAOS CAFÉ EN LECHE , TE Y/O CHOCOLATE JUGO DE FRUTA NATURAL (16 ONZAS) MERMELADA/ MANTEQUILLA(10GRS) |
| 3 | OPCIÓN 3: TORTILLA ESPAÑOLA PORCIÓN DE FRUTA (100 GRs) CROISSANT/ PAN INTEGRAL/TOSTAOS CAFÉ EN LECHE , TE Y/O CHOCOLATE JUGO DE FRUTA NATURAL (16 ONZAS) MERMELADA/ MANTEQUILLA(10GRS) |
| ITEM | ESPECIFICACIONES |
| 4 | ALMUERZOS OPCIÓN 1: CREMA DE CEBOLLA, PAN TRUCHA A LA MARINERA (200 - 250 GRs) ARROZ A LAS FINAS HIERBAS PATACÓN ENSALADA TROPICAL POSTRE: PIE DE LIMÓN 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, CHDRIZO 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: CONSUMÉ 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) |
| ITEM | 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 |

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. Se entenderá que la suscripción de la oferta, manifiesta el cumplimiento de las mismas.

1.3. OBLIGACIONES:

1.3.1. OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:

Para el desarrollo y ejecución del objeto aludido, corresponde al contratista:

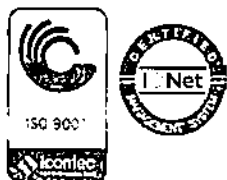




- 1) Cumplir con el objeto del contrato en la forma y tiempo pactados.
- 2) El CONTRATISTA no podrá subcontratar ni ceder el contrato sin el consentimiento previo y escrito del CPNAA.
- 3) Cumplir con los pagos correspondientes al Sistema General de Salud y de Seguridad Social Integral, de conformidad 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 y seguridad 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.

1.3.2. 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) 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.
- 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.



Colombia: CPNAA

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

www.cpnaa.gov.co



- 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.

1.3.3. OBLIGACIONES DEL CPNAA:

- 1) Ejercer la supervisión del contrato.
- 2) Facilitar la información 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.

2. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución del contrato será de doce (12) meses contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

3. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El lugar de ejecución será en las instalaciones del Consejo Profesional Nacional de la Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares ubicada en la Carrera 6 No.26 B – 85 oficinas 201, 301 y 401 edificio Sociedad Colombiana de Arquitectos de la ciudad de Bogotá D.C. y en las instalaciones de la sede del proveedor del servicio según corresponda.

4. VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO.

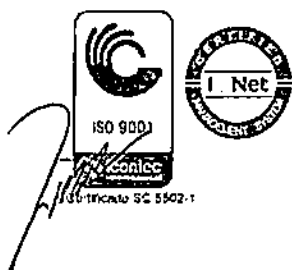
De acuerdo con el análisis y estudio de mercado así como las necesidades de la entidad el presupuesto oficial estimado para la contratación es hasta la suma de NUEVE MILLONES VEINTE MIL PESOS (\$ 9.020.000,00) MCTE incluido la totalidad de los costos directos e indirectos en que se incurra para la ejecución del contrato.

El valor del contrato se cancelará, mediante transferencia electrónica, una vez prestado y aprobado el servicio requerido por el CPNAA y a la radicación de la factura de venta o documento equivalente por parte del CONTRATISTA y certificación expedida por el supervisor del contrato sobre la correcta ejecución del mismo, en las fechas establecidas en el calendario de pagos del CPNAA.

Para efectos de los respectivos desembolsos, el CONTRATISTA deberá acreditar 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.

Si las facturas no ha sido correctamente elaboradas 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 oferente 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.

4.1. CERTIFICACION BANCARIA: El oferente deberá anexar la certificación bancaria con fecha de expedición no mayor a 30 días calendario anteriores a la fecha de cierre de la presente invitación, en la cual, de ser favorecido, le será cancelado mediante transferencia electrónica el valor de los servicios objeto del contrato.

5. REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN EL PROCESO CONTRACTUAL:

Podrán participar todas las personas naturales y jurídicas legalmente constituidas en el país las cuales deben aportar:

1. Carta de presentación de oferta debidamente firmada por el representante legal. (Anexo Nro. 1)
2. Diligenciar el formato de oferta económica.
3. Diligenciar el Formato Técnico.
4. Certificado de Existencia y Representación Legal para personas Jurídicas expedido por la Cámara de Comercio, el cual debe ser expedido dentro de los treinta días calendario anteriores a la fecha de presentación, si se trata de personas naturales deberán acreditar su inscripción al registro mercantil mediante certificado expedido por la cámara de Comercio, renovado para el año 2017, si el oferente es un consorcio o una unión temporal deberá presentar el certificado de existencia y representación legal de cada una de las personas que lo conforman y el documento de constitución.
5. El oferente allegará con la oferta 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 Resolución 580 de 19 de agosto de 1999, debidamente diligenciado y firmado por el representante legal de la empresa, en caso de ser persona jurídica.
6. El oferente deberá anexar como requisito técnico mínimo a su oferta, dos (2) certificaciones de experiencia y/o contratos ejecutados y con un objeto similar o igual al de la presente convocatoria.

Las certificaciones que acreditan la experiencia exigida por el CPNAA deben ser expedidas por las entidades o empresas contratantes, que deberán contener como mínimo la siguiente información:

- ✓ Entidad o empresa contratante
- ✓ Objeto del contrato
- ✓ Número del contrato
- ✓ Valor del contrato que se pretende acreditar
- ✓ Valor ejecutado del contrato que se pretende acreditar
- ✓ Si el contrato se ejecutó en consorcio, unión temporal u otra forma conjunta, deberá integrar el nombre de sus integrantes y el porcentaje de participación de cada uno de ellos. Cuando en la certificación no se indique el porcentaje de participación, deberá adjuntarse certificación del proponente individual o del integrante del proponente plural que desea hacer valer experiencia, en las que se haga constar dicho porcentaje de participación. Tratándose de personas jurídicas, la referida certificación deberá suscribirse por la persona delegada para tal fin. Si se trata de personas naturales, la certificación deberá estar suscrita por ellas y por contador.
- ✓ Fecha de inicio del contrato.
- ✓ Fecha de terminación del contrato
- ✓ Fecha de expedición de la certificación.
- ✓ Observaciones si a ello hubiere lugar.

NOTA: En caso de no contar con la certificación, el oferente podrá presentar copia del contrato con constancia de recibo a satisfacción del informe final o del acta de recibo a satisfacción final o de terminación satisfactoria del contrato o del acta de liquidación del contrato, con indicación de la fecha correspondiente.

El Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares se reserva el derecho en cualquier estado en que se encuentre el proceso de selección de verificar la información presentada por el proponente para la acreditación de la experiencia específica.





La información relacionada, debe ser consignada en formato que para tal fin formule el CPNAA, diligenciando todas las columnas. La información suministrada por el oferente será responsabilidad del mismo y debe ser certificada por las entidades o empresas contratantes.

7. Fotocopia informal y legible de la cédula de ciudadanía del Representante Legal.
8. Fotocopia informal y legible del Nit o del Registro Único Tributario a fin de determinar el Régimen Tributario al que pertenece el oferente si es persona natural, si es persona Jurídica tanto del representante legal como de la persona Jurídica. Si se trata de consorcio o unión temporal deberá aportarlo dentro de los tres (3) días siguientes de la notificación de la carta de aceptación.
9. Los oferentes deben certificar que se encuentran al día en el pago de aportes de seguridad social en el marco de lo establecido por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, en concordancia con el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, Ley 1607 de 2012, Decreto 1828 del 27 de agosto de 2013 y demás normas reglamentarias y complementarias con la materia.
10. 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 oferta presentada y/o para suscribir el contrato en caso de ser adjudicado; esto, cuando la facultad del Representante Legal esté limitada.
11. Certificado de Antecedentes Disciplinarios, Procuraduría General de la Nación (Corroborado por parte del CPNAA).
12. Certificado de Antecedentes Fiscales, Contraloría General de la República (Corroborado por parte del CPNAA).
13. La ausencia de inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones de la persona jurídica para contratar con el Estado, este requisito lo verificará la entidad estatal con la presentación de una declaración de la persona jurídica en la cual esta certifique que ni la persona jurídica ni su representante legal están incurso en inhabilidades incompatibilidades o prohibiciones. La ausencia de limitaciones a la capacidad Jurídica de las personas naturales se verificará con la presentación de una declaración de la persona natural en la cual certifique que tiene plena capacidad y que no está incurso en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones.
14. Y los demás requisitos que sean necesarios atendiendo al objeto contractual y especificaciones técnicas del mismo.

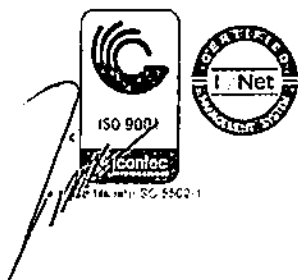
5.1. VALIDEZ MÍNIMA DE LA OFERTA

Las propuestas deberán tener una validez mínima de treinta (30) días calendario, contados a partir de la fecha de presentación de la oferta inicial de precio.

5.2 RECHAZO DE OFERTAS:

El CPNAA rechazará las propuestas, en los siguientes casos:

1. Cuando los ítems ofertados no correspondan exactamente a la descripción técnica exigida en la invitación.
2. Cuando el proponente no presente la totalidad de los requisitos mínimos exigidos para participar en el presente proceso.
3. Cuando se encuentre que el oferente esté incurso en alguna de las incompatibilidades o inhabilidades previstas en la Constitución o en la Ley.
4. Cuando se presente inexactitud en la información suministrada por el oferente o en la contenida en los documentos certificados anexos a la propuesta.
5. Cuando las condiciones ofrecidas por el oferente no cumplan con lo establecido en este proceso de contratación de mínima cuantía.
6. Cuando se verifique que una persona ha presentado oferta más de una vez, ya sea en forma individual o haciendo parte de cualquier forma asociativa como uniones temporales, consorcios, sociedades, cooperativas etc., en cuyo caso será causal de rechazo de la oferta para esta persona natural junto con la persona jurídica, si se presentara el caso, sin importar que con ella quede eliminada otra persona jurídica que sólo esté inscrita una vez.
7. Cuando la oferta sea superior al valor del presupuesto oficial de la entidad Contratante.
8. Cuando la oferta exceda el plazo de ejecución del contrato para la ejecución del mismo.
9. Cuando se presente confabulación entre los oferentes que alteren la aplicación del principio de Selección Objetiva.
10. Cuando el oferente no oferte la totalidad de los ítems y de acuerdo con las características requeridas.





11. Cuando, las ofertas sean presentadas en un lugar físico distinto al establecido en los términos del proceso contractual y/o con posterioridad a la hora de la fecha límite, conforme a los términos y el cronograma indicados en el presente proceso de selección del contratista. En este caso, serán rechazadas.
12. La no presentación de la oferta, junto con los requisitos establecidos para participar en el presente proceso contractual.
13. Se declara desierto el proceso cuando ninguna oferta sea hábil y no cumpla con las condiciones de la invitación.

5.3. RECEPCION DE OFERTAS

La oferta debe presentarse en medio físico debidamente firmada por el representante legal del oferente y/o quién se encuentre debidamente autorizado y de acuerdo con el orden y requisitos establecidos en el documento de estudio previo que forma parte integral del proceso y en los términos de la presente invitación, con sus formatos y anexos debidamente foliados en la parte frontal de cada hoja en estricto orden ascendente. El oferente debe anexar debidamente diligenciados y firmados por el representante legal los anexos incluidos en la presente invitación.

Las ofertas deben presentarse en original y una copia en sobres cerrados y rotulados que incluyan la oferta completa. Los sobres deberán ser identificados mediante una carátula de acuerdo con el siguiente modelo:

| |
|---|
| CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE ARQUITECTURA Y SUS PROFESIONES AUXILIARES. SUBDIRECCION JURIDICA Carrera 6 N° 26 B - 85 Oficina 201 PBX. 3502700 Bogotá, D.C. Referencia: Invitación Pública N° CPNAA-04-MC-2017 Nombre del oferente: Dirección del oferente: |
|---|

Si presenta alguna discrepancia entre las letras y números prevalecerá lo escrito en letras; serán de exclusiva responsabilidad del oferente los errores u omisiones en que incurra el oferente al momento de indicar el valor en la oferta económica debiendo asumir los mayores costos y/o pérdidas que se deriven de dichos errores u omisiones, sin que por esta razón haya lugar a alegar ruptura del equilibrio contractual.

6. FACTORES DE SELECCIÓN

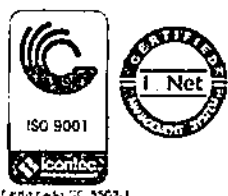
De conformidad con el numeral 6 del artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, la Entidad Estatal debe aceptar la oferta de menor precio, siempre que cumpla con las condiciones establecidas en la invitación a participar en procesos de mínima cuantía. En caso de empate, la Entidad Estatal aceptará la oferta que haya sido presentada primero en el tiempo.

Una vez recibidas las ofertas, la entidad debe revisar las ofertas económicas y verificar que la de menor precio cumple con todas las condiciones de la invitación. Si esta no cumple con todas las condiciones de la invitación, la Entidad debe verificar el cumplimiento de los requisitos de la invitación de la oferta con el segundo mejor precio, y así sucesivamente.

7. PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial de la presente contratación, está respaldado con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal Nro. 35 del treinta y uno (31) de enero de dos mil Diecisiete (2.017), expedido por el Jefe de Oficina Administrativa y Financiera del CPNAA, del rubro Gastos de Funcionamiento - Gastos generales – Servicio de Restaurante.

Todos los costos de implementación de la propuesta, daños a terceros y otras eventualidades correrán por cuenta del contratista, es decir, que todos los costos directos e indirectos del valor del contrato, serán tenidos en cuenta por el proponente al momento de presentar su propuesta.





8. CLAUSULAS QUE REGIRÁN 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. ADICIÓN Y PRORROGA: Antes de su vencimiento, el presente contrato podrá ser prorrogado por mutuo acuerdo entre las partes para lo cual deberán suscribir un documento en el que así lo expresen. Igualmente, podrán adicionar el valor del mismo para lo cual, se tendrán en cuenta las disposiciones que sobre el particular establece la contratación pública, previa expedición del respectivo certificado de disponibilidad presupuestal

E. 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

F. 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.

G. 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

H. 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.

I. SUPERVISIÓN. La supervisión de la ejecución y cumplimiento de las obligaciones contraídas por el contratista estará a cargo Subdirectora Jurídica Código 01 Grado 02 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 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

J. 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

K. 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.

L. 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 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.

M. 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.

N. 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.

9. MECANISMOS DE GARANTIA

De conformidad con lo establecido en el artículo 7 de la Ley 1150 de 2007 y los artículos 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 ampare 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.

10. QUIENES PUEDEN PARTICIPAR EN LA PRESENTE INVITACIÓN y CRONOGRAMA DEL PROCESO.

Podrán participar en la presente invitación pública, las personas naturales o jurídicas nacionales y/o extranjeras, en forma individual o conjunta (consorcios o uniones temporales), que dentro de su actividad comercial u objeto social se halle comprendido el objeto de esta invitación.

| ETAPA O ACTIVIDAD | FECHA | LUGAR |
|---|-----------------------|--|
| Estudios Previos | 13 de febrero de 2017 | www.cpnaa.gov.co y www.colombiacompra.gov.co |
| Invitación a participar en el proceso contractual | 17 de febrero de 2017 | www.cpnaa.gov.co www.colombiacompra.gov.co |
| Término para que los interesados formulen observaciones o comentarios a la invitación | 20 de febrero de 2017 | contratos@cpnaa.gov.co ó personalmente en la oficina de Atención al Usuario del Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares ubicada en la Carrera 6. No. 26 B-85 oficina 201 de la ciudad de Bogotá. O.C. de 7:00 am. a 1:00 p.m. y de 2:00 p.m. a 5:00 p.m. |



CONSEJO PROFESIONAL
NACIONAL DE ARQUITECTURA
Y SUS PROFESIONES AUXILIARES



| ETAPA O ACTIVIDAD | FECHA | LUGAR |
|---|-----------------------|---|
| Estudios Previos | 13 de febrero de 2017 | www.cpnaa.gov.co y www.colombiacompra.gov.co |
| Respuesta a observaciones y comentarios a la invitación | 21 de febrero de 2017 | Se publica en www.cpraa.gov.co www.colombiacompra.gov.co |
| Plazo presentación ofertas | 22 de febrero de 2017 | Personalmente en la oficina de Atención al Usuario del Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares ubicada en la Carrera 6 No. 26 B 85 oficina 201 de la ciudad de Bogotá, D.C. de 7:00 am a 1:00 p.m. y de 2:00 p.m. a 4:00 p.m. |
| Revisión de ofertas y verificación cumplimiento condiciones de la invitación en los términos del numeral 4 artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 | 24 de febrero de 2017 | Oficina de la Subdirección Jurídica (Comité Asesor y Evaluador del CPNAA) |
| Publicación informe de evaluación | 24 de febrero de 2017 | www.cpnaa.gov.co www.colombiacompra.gov.co |
| Traslado informe de evaluación | 27 de febrero de 2017 | Las observaciones o comentarios que estimen pertinentes deberán ser remitidas a correo electrónico contratos@cpnaa.gov.co |
| Publicación de aceptación de la oferta de menor precio que cumple con las condiciones de la invitación | 28 de febrero de 2017 | www.cpnaa.gov.co www.colombiacompra.gov.co |
| Perfeccionamiento y legalización | 28 de febrero de 2017 | Oficina de la Subdirección Jurídica CPNAA |

DIANA FERNANDA ARRIOLA GÓMEZ
Directora Ejecutiva

| PROYECTO DE SERVICIO EN EL AMBITO DE SUS COMPETENCIAS | NOMBRE | CARGO |
|---|-------------------------------|--|
| Revisión de ofertas y verificación cumplimiento condiciones de la invitación en los términos del numeral 4 artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 | Karen Miriam Castro Jaccature | Profesora Especialista en Gestión de Proyectos |

| PROYECTO DE SERVICIO EN EL AMBITO DE SUS COMPETENCIAS | NOMBRE | CARGO |
|---|-------------------------------|---|
| Revisión de ofertas y verificación cumplimiento condiciones de la invitación en los términos del numeral 4 artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 | Karen Miriam Castro Jaccature | Subdirectora Jurídica (Comité Asesor y Evaluador) |
| Revisión de ofertas y verificación cumplimiento condiciones de la invitación en los términos del numeral 4 artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 | Nelson Enrique Ospina Torres | Jefe de Oficina Asesora Técnica y Ejecutiva (Comité Asesor y Evaluador) |
| Revisión de ofertas y verificación cumplimiento condiciones de la invitación en los términos del numeral 4 artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015 | Andrés Felipe Sánchez | Profesora Especialista en Gestión de Proyectos |

FIRMA

[Handwritten signatures]



Certificado N.º 1111

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



Invitación Pública N. CPNAA-4-MC-2017
ANEXO No. 1

Bogotá, D. C.

Señores

CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL ARQUITECTURA Y SUS PROFESIONES AUXILIARES

Bogotá

Ref. PROCESO DE CONTRATACIÓN Invitación Pública N. CPNAA-4-MC-2017 "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/Los suscrita(s) _____ de acuerdo con las condiciones que se estipulan en los documentos de la invitación Pública No. CPNAA-4-MC-2017, hacemos la siguiente OFERTA y en caso que el CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL DE ARQUITECTURA Y SUS PROFESIONES AUXILIARES acepte la misma en el marco de lo señalado por el numeral 4 artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 25 de mayo de 2015, nos comprometemos a cumplir cabalmente con las condiciones y requerimientos establecidos por la entidad en la misma.

Declaramos asimismo

- 1) Que esta OFERTA y LA ACEPTACIÓN DE LA MISMA por parte del CPNAA constituye el contrato y solo compromete a los aquí firmantes.
- 2) Que ninguna entidad o persona distinta de los firmantes tienen interés comercial en esta PROPUESTA ni en el contrato que de ella se derive de conformidad con lo señalado por el artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 25 de mayo de 2015.
- 3) Que conocemos la información general y especial y demás documentos del Estudio Previo e Invitación Pública CPNAA-4-MC-2017 y aceptamos los requisitos en ellos contenidos.
- 4) Que nos comprometemos a cumplir los servicios especificados y en los plazos establecidos en la invitación pública CPNAA-4-MC-2017 junto a las obligaciones específicas dadas en esta.
- 5) Que no nos hallamos incurso(s) en causal alguna de inhabilidad e incompatibilidad de las señaladas en la ley y la Constitución Política y no nos encontramos en ninguno de los eventos de prohibiciones especiales para contratar.
- 6) Que en todas las actuaciones derivadas de las estipulaciones de la presente invitación pública CPNAA-4-MC-2017, estudios previos y el contrato constituido por la oferta y su aceptación, obraremos con la transparencia y la moralidad que la Constitución Política y las Leyes consagran, en especial al Programa Gubernamental de Lucha contra la Corrupción.
- 7) Que nos comprometemos a garantizar que _____ en las ofertas o contratos suscritados, estrictamente con las especificaciones del servicio y las obligaciones de acuerdo a las referencias y condiciones descritas en la Invitación Pública CPNAA-4-MC-2017 y el Anexo Nro. 3.
- 8) Que el valor de nuestra OFERTA es el relacionado en el Anexo Nro. 2 de la misma y tendrá vigencia de treinta (30) días desde su presentación.
- 9) Que la siguiente OFERTA consta de _____ () folios debidamente numerados.

Atentamente,

Nombre o Razón Social del OFERENTE _____

Nombre del Representante _____

Nit o Cédula de Ciudadanía No. _____

Dirección _____

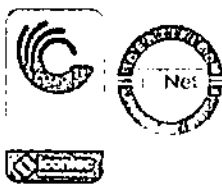
Ciudad _____

Teléfono _____

Fax _____

Correo electrónico _____

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL



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

PBX 505200 Ext. 302200 Opción 1

www.prologos.com



Invitación Pública N° CPNAA-4-MC-2017

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"

ANEXO Nro. 2 OFERTA ECONOMICA

| ITEM | ESPECIFICACIONES DESAYUNO | VALOR UNITARIO SIN IVA | VALOR TOTAL CON IVA |
|------|---|------------------------|---------------------|
| 1 | <p>OPCIÓN 1:</p> <p>OMELET DE JAMON Y QUESO</p> <p>PORCIÓN DE FRUTA (100 GRS)</p> <p>QUESO</p> <p>CROISSANT/ PAN INTEGRAL/ TOSTADAS</p> <p>CAFÉ EN LECHE, TÉ Y/O CHOCOLATE (OFRECER LECHE ENTERA Y DESACTOSADA)</p> <p>JUGO DE FRUTA NATURAL (16 ONZAS)</p> <p>MERMELADA/ MANTEQUILLA (10GRS)</p> | | |
| 2 | <p>OPCIÓN 2:</p> <p>CREP GRATINADO DE POLLO Y CHAMPIÑON</p> <p>PORCIÓN DE FRUTA (100 GRS)</p> <p>CROISSANT/ PAN INTEGRAL/ TOSTADA</p> <p>CAFÉ EN LECHE, TÉ Y/O CHOCOLATE</p> <p>JUGO DE FRUTA NATURAL (16 ONZAS)</p> <p>MERMELADA/ MANTEQUILLA (10GRS)</p> | | |
| 3 | <p>OPCIÓN 3</p> <p>TORTILLA ESPAÑOLA</p> <p>PORCIÓN DE FRUTA (100 GRS)</p> <p>CROISSANT/ PAN INTEGRAL/ TOSTADA</p> <p>CAFÉ EN LECHE, TÉ Y/O CHOCOLATE</p> <p>JUGO DE FRUTA NATURAL (16 ONZAS)</p> <p>MERMELADA/ MANTEQUILLA (10GRS)</p> | | |
| ITEM | ESPECIFICACIONES ALMUERZOS | | |





4

OPCIÓN 1:

CREMA DE CE BOLLA PAN

TRUCHA A LA MARINERA (200 - 250 GRS)

ARROZ A LAS FINAS HERBAS

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 CHIPLADO

ENSALADA REFRESCANTE

POSTRE MOUSE DE MORA

BEBIDAS JUGO DE FRUTA
NATURAL/GASEOSA

AGUA (16 ONZAS)

6

OPCIÓN 3:

CREMA DE ESPARRAGOS PAN

POLEO GRATINADO EN SALSA DE MAIZ
TIERNO (200 250 GRS)

ARROZ ALMENDRADO

PAPA A LA CREMA CON PEREJIL

ENSALADA DE VERDURAS GLASADAS

POSTRE NAPOLEON

BEBIDAS JUGO DE FRUTA
NATURAL/GASEOSA

AGUA (16 ONZAS)

7

OPCIÓN 4:

JABIA GRATINADA PAN

ESCALOPE DE TERNERA (200 - 250 GRS)

PAPA GRATINADA

ENSALADA 3 LECHUGAS PUNTAS
ESPARRAGOS





POSTRE: MDUSE DE MARACUYA

BE BIDAS JUGO DE FRUTA
NATURAL/GASEOSA

AGUA (16 ONZAS)

8

OPCIÓN 5:

CONSDME NATURAL PAN

LASAÑA

ENSALADA MIXTA

POSTRE: HELADO DE LIMÓN

BE BIDAS JUGO DE FRUTA
NATURAL/GASEOSA

AGUA (16 ONZAS)

OPCIÓN 6:

PORCION DE MELÓN

9

BANDEJA PAISA: FRIOLES, CARNÍ,
MEDIDA, HUEVO FRITO, CHICHARRÓN,
AREPA, PATACÓN, CHORIZO Y AGUACATI

ARROZ BLANCO

POSTRE: BREVAS CON AREQUIPE

BE BIDAS JUGO DE FRUTA
NATURAL/GASEOSA

AGUA (16 ONZAS)

OPCIÓN 7:

10

COCTEL DE FRUTAS PAN

AJIACO CON POLLO, CREMA DE LECHE,
ALCAPARRAS

ARRDZ BLANCO

AGUACATI

POSTRE: GUAJADA CON MIEL

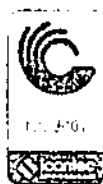
BE BIDAS JUGO DE FRUTA
NATURAL/GASEOSA

AGUA (16 ONZAS)





| | |
|------|--|
| | <p>OPCIÓN 8:</p> <p>11 CONSOME NATURAL PAN BARRILET</p> <p>PAPA AL HORNO RELENA DE QUESO CREMA</p> <p>ENSALADA MIXTA</p> <p>POSTRE MERENGÓN GUANABANA</p> <p>BEBIDAS JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA</p> <p>AGUA (16 ONZAS)</p> |
| | <p>OPCIÓN 9:</p> <p>12 CEVICHE CORVINA PAN</p> <p>FILET MIGNON CON SALSAS DE CHAMPIÑÓN</p> <p>PAPA CRUCUELA</p> <p>VERDURA CALIENTE</p> <p>POSTRE TIRAMISU</p> <p>BEBIDAS JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA</p> <p>AGUA (16 ONZAS)</p> |
| ITEM | <p>OPCIÓN 1:</p> <p>13 SANDWICH DE JAMON SERRANO CON QUESO CAMPESINO EN PAN NORMAL</p> <p>JUGO DE FRUTA NATURAL /GASEOSA/AGUA(16 ONZAS)</p> <p>OPCIÓN 2:</p> <p>14 AREPA GRATINADA O SOLOVÁN DE POLLO Y CHAMPIÑONES</p> <p>JUGO DE FRUTA NATURAL /GASEOSA/AGUA(16 ONZAS)</p> |
| | <p>OPCIÓN 3:</p> <p>15 BROCHETAS DE FRUTA CON QUESO TREMIE O AROMATICA(16 ONZAS)</p> |
| | <p>OPCIÓN 4:</p> <p>16 PASTILLITOS DE CARNE O POLLO TREMIE O AROMATICA(16 ONZAS)</p> |





| | | | |
|----|---------------------------------------|--|--|
| | OPCIÓN 5: | | |
| 17 | CAMARONES CRUJIENTES | | |
| | JUGO DE FRUTAS/GASEOSA/AGUA(16 ONZAS) | | |
| 18 | SERVICIO DE MESAERO | | |
| | VALOR TOTAL INCLUIDO IVA | | |

Nombre o Razón Social del OFERENTE _____
 Nombre del Representante _____
 Nit o Cédula de Ciudadanía No _____ de _____
 Dirección _____
 Ciudad _____
 Teléfono _____
 Fax _____
 Correo electrónico _____

FIRMA REPRESENTANTE LEGAL

PROYECTO Y REVISIÓN DEL PLAN DE DESARROLLO
 NOMBRE: _____
 Karen Margarita Cortés - Jarama
 Nelson Enrique Osorio Torres
 CARGO: _____
 Directora Ejecutiva de Gestión y Operación
 CPNAA
 Jefe de Oficina Administrativa y Financiera
 Código 01 Línea 01

FIRMA





Invitación Pública N. CPNAA-4-MC-2017

ANEXO Nro. 3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

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".

Las condiciones técnicas que se describen a continuación corresponden a cada una de las especificaciones mínimas obligatorias que integra el requerimiento del CPNAA y que deben ser tenidas en cuenta por los interesados en el proceso en aras de garantizar la efectiva prestación del servicio requerido.

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.

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.

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 Tecnico 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:

5. Fotocopia del documento de identidad.
6. Fotocopia del título según el caso.
7. Constancia expedida por el establecimiento al cual estuvo vinculado en la que se acredite la experiencia, según sea el caso.
8. 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, solo 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 **GENERARA EL RECHAZO DE LA OFERTA**.

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:

15. Una actitud profesional y el ánimo de prestar ayuda o servicio y el interés de satisfacer las necesidades y expectativas a cualquier persona.





16. 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)
17. los platos se ponen sobre una base que se ubica a unos dos centímetros del borde de la mesa
18. El pan va en la parte superior izquierda del puesto
19. 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.
20. La cuchara y el tenedor se ponen sobre la bandeja, hacia abajo en dirección hacia los invitados
21. 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
22. 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
23. En cena formal no se sirve como primer plato jugo de frutas o vegetales.
24. No deben tomarse utensilios o alimentos directamente de la mano del mesero. Cualquier alimento debe llevarse en bandeja
25. El pan debe estar caliente y de consistencia suave para que el invitado pueda partirlo con una sola mano
26. La mantequilla y las mermeladas se deben disponer en porciones individuales y en platos pequeños dispuestos para tal fin en cada puesto
27. En todos los casos se deberán disponer copas para el agua en cada puesto
28. Cada puesto deberá vestirse con individual de tela blanca preferiblemente

3. Condiciones técnicas del servicio:

| ITEM | DESCRIPCIÓN SERVICIO | MENÚ SERVICIO A LA MESA |
|------|----------------------|---|
| 1 | MENAJE | Incluye Mesa y mantelería donde ubicar el menaje y los alimentos a servir, toza, 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 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. |
| 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 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 Cofombiana 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



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

PBX: 302700 Fax: 302700 Opción 1

www.cpa.gov.co



4. Condiciones técnicas alimentos:

| ÍTEM | ESPECIFICACIONES DESAYUNO |
|------|--|
| 1 | <p>OPCIÓN 1 OMELETTE DE JAMÓN Y QUESO PORCIÓN DE FRUTA (100 GRS) QUESO CROISSANT PAN INTEGRAL/TOSTADAS CAFÉ EN LECHE TE Y/O CHOCOLATE (OFRECER LE CHE ENTE RA Y DE SI AC LOSADA) JUGO DE FRUTA NATURAL (16 ONZAS) MERMELADA/ MANTEQUILLA (10GRS)</p> |
| 2 | <p>OPCIÓN 2: CREPES 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 HERBAS PATACÓN ENSALADA TROPICAL POSTRE PIE DE LIMÓN BEBIDAS JUGO DE FRUTA NATURAL GASEOSA AGUA (16 ONZAS)</p> |
| 5 | <p>OPCIÓN 2: CREMA DE AJO PAN LOMO DE CERDO EN SALSA TERIYAKI (200 - 250 GRS) ARROZ CHIFFADO ENSALADA REFRESCANTE POSTRE MOUSE DE MORA BEBIDAS JUGO DE FRUTA NATURAL GASEOSA AGUA (16 ONZAS)</p> |
| 6 | <p>OPCIÓN 3: CREMA DE ESPARRAGOS PAN POLLO GRATINADO EN SALSA DE MAÍZ TIENRNO (200-250 GRS) ARROZ ALMENDRADO PAPA A LA CREMA CON PEREJIL ENSALADA DE VERDURAS GLASEADAS POSTRE NAPOLEON BEBIDAS JUGO DE FRUTA NATURAL GASEOSA AGUA (16 ONZAS)</p> |





7
8
9
10
11
12
ITEM
13

OPCIÓN 4:
PAPA GRATINADA PAN
ESCALOPPE DE TERNEIRA (200 - 250 GRS)
PAPA GRATINADA
ENSALADA DE CHUGAS PUNTAS ESPARRAGOS
POSTRE MOUSE DE MARACUYA
BEBIDAS JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA
AGUA (16 ONZAS)

OPCIÓN 5:
CONSOME NATURAL PAN
TASAÑA
ENSALADA MIXTA
POSTRE HELADO DE LIMÓN
BEBIDAS JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA
AGUA (16 ONZAS)

OPCIÓN 6:
PORCIÓN DE MELÓN
BANDAJA PAISA FRIJOLES CARNE MOIDA HUEVO FRITO CHICHARRÓN AREPA
PALACON CHORIZO Y AGUACATE
ARROZ BLANCO
POSTRE BREVAS CON AREQUIPE
BEBIDAS JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA
AGUA (16 ONZAS)

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)

OPCIÓN 8:
CONSOME NATURAL PAN
BABY BEEF
PAPA AL HORNO RELENA DE QUESO CREMA
ENSALADA MIXTA
POSTRE MERENGON GUANÁBANA
BEBIDAS JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA
AGUA (16 ONZAS)

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)

ESPECIFICACIONES
REFRIGERIOS

OPCIÓN 1:
SANDWICH DE JAMON 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 TEJADO AROMATIZADO/15 ONZAS |
| 16 | OPCIÓN 4: PASTELITOS DE CARNE O POLLO TEJADO AROMATIZADO/16 ONZAS |
| 17 | OPCIÓN 5: CAMARONES CRUJIENTES JUGO DE FRUTAS/GASEOSA/AGUA/16 ONZAS |
| 18 | SERVICIO DE MESERO |

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 "

6. El oferente deberá organizar y administrar los eventos y/o actividades cumpliendo con las especificaciones delimitadas 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 descripción de la oferta manifiesta el cumplimiento de las mismas.

1. OBLIGACIONES:

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 y seguridad 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.

1.2. 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) 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.
- 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.

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

Nombre _____

Firma _____



CPNAA-SC-5462

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



Invitación Pública N°. CPNAA-4-MC-2017
ANEXO Nro. 4. RELACIÓN DE EXPERIENCIA GENERAL

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".

EXPERIENCIA ESPECIFICA DEL OFERENTE

| No | Entidad Contratante | Objeto del Contrato | Contrato No | Valor Contrato | Valor Ejecutado | %de Participación | Fecha de Iniciación | Fecha de Terminación | Observaciones Nombre y Teléfono |
|---------|---------------------|---------------------|-------------|---------------------|-----------------|-------------------|--|----------------------|------------------------------------|
| 1 | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | |
| TOTALES | | | | | | | | | |
| NOTAS: | | | | NOMBRE DEL OFERENTE | | | FIRMA Y NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL | | |

Se adjuntan los documentos que acreditan la experiencia relacionada de acuerdo con lo establecido en la Invitación Pública N°. CPNAA-4-MC-2017

(Nombre del Oferente o Representante Legal)
(Cédula de Ciudadanía o NIT)

