

**ANEXO No.1**  
**CARTA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA**

Bogotá, D.C, 23 de Febrero de 2017

Señores

**CONSEJO PROFESIONAL NACIONAL ARQUITECTURA Y SUS PROFESIONES AUXILIARES**  
Bogotá

**Ref.** PROCESO DE CONTRATACIÓN Invitación Pública No. **CPNAA-4-MC-2017** "La presentación 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 suscrito(s) **ATLAS GOURMET S.A.S** Identificado con **NIT. 900.796.786-0** 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 en el numeral 4 artículo 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 del 26 de mayo de 2015, nos comprometemos a cumplir a cabalidad con las condiciones y requerimientos establecidos por la entidad en la misma.

Declaramos así mismo:

- 1) Que esta OFERTA y LA ACEPTACION 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 26 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**, junta a las obligaciones específicas dadas en ésta,
- 5) Que no nos hallamos incurso 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 atención al Programa Gubernamental de Lucha Contra la Corrupción.
- 7) Que nos comprometemos a garantizar que los servicios objeto a contratar cumplan 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 PROPUESTA 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 PROPUESTA consta de \_\_\_\_\_ ( ) folios debidamente numerados.

Atentamente,

Nombre o Razón Social del OFERENTE: ATLAS GOURMET S.A.S  
Nombre del Representante Legal: Christian Fernando Rodríguez Espinel  
Nit o Cedula de Ciudadanía No: 900-796-786-0  
Dirección: Calle 6A N° 79 B- 32  
Ciudad: Bogotá D.C  
Teléfono: 292 91 21 – 313 419 2950  
Correo electrónico: geratlasgourmet@gmail.com

  
\_\_\_\_\_  
**CHRISTIAN FERNANDO RODRIGUEZ ESPINEL**  
**REPRESENTANTE LEGAL**  
**CC. 1.030.614.563 de Bogotá**

ANEXO Nro.3  
 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO A CONTRATAR

OBJETO	<i>"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 Profesionales Auxiliares en general y en el marco de sus funciones misionales"</i>
--------	--

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 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 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:

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

### 3. Condiciones técnicas del servicio:

ITEM	DESCRIPCION SERVICIO	MENU 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 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 mínimo 1 año en el servicio.
3	SERVICIO	El personal encargado de la preparación de la comida, debe acreditar estudios en Chef, 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, esta 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 Profesionales Auxiliares ubicada en la CARRERA 6 No. 268-85 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.

ITEM	ESPECIFICACIONES DESAYUNO
1	<p>OPCIÓN 1:</p> <p>OMELET DE JAMON Y QUESO PORCION DE FRUTA (100 GRS) QUESO CROISSANT /PAN INTEGRAL/TOSTADAS CAFÉ EN LECHE, TE Y/O CHOCOLATE (OFRECER LECHE ENTERA Y DESLACTOSADA) JUGO DE FRUTA NATURAL (16 ONZAS) MERMELADA/MANTEQUILLA (10 GR)</p>
2	<p>OPCIÓN 2:</p> <p>CHAMPIÑON CREP GRATINADO DE POLLO Y PORCION DE FRUTA (100 GRS) CROISSANT /PAN INTEGRAL/TOSTADAS CAFÉ EN LECHE, TE Y/O CHOCOLATE JUGO DE FRUTA NATURAL (16 ONZAS) MERMELADA/MANTEQUILLA (10 GR)</p>
3	<p>OPCIÓN 3:</p> <p>TORTILLA ESPAÑOLA PORCION DE FRUTA (100 GRS) CROISSANT /PAN INTEGRAL/TOSTADAS CAFÉ EN LECHE, TE Y/O CHOCOLATE JUGO DE FRUTA NATURAL (16 ONZAS) MERMELADA/MANTEQUILLA (10 GR)</p>

ITEM	ESPECIFICACIONES ALMUERZO
4	<p>OPCIÓN 1:</p> <p>CREMA DE CEBOLLA, PAN TRUCHA A LA MARINERA(200-250 GRS) ARROZ A LA FINAS HIERBAS PATACON ENSALADA TROPICAL POSTRE:PIE DE LIMON BEBIDAS:JUGO NATURAL /GASEOSA AGUA(16 ONZAS)</p>
5	<p>OPCIÓN 2:</p> <p>CREMA DE APIO, PAN LOMO DE CERDO EN SALSA TERIYAKI (200-250 GRS) ARROZ CHIPEADO ENSALADA REFRESCANTE POSTRE:MOUSE DE MORA BEBIDAS:JUGO NATURAL/GASEOSA AGUA (16 ONZAS)</p>
6	<p>OPCIÓN 3:</p> <p>CREMA DE ESPÁRRAGOS, PAN POLLO GRATINADO EN SALSA DE MAIZ TIERNO (200-250 GRS) ARROZ ALMENDRADO PAPA A LA CREMA CON PEREJIL ENSALADA DE VERDURAS GLASEADAS POSTRE NAPOLEÓN BEBIDAS:JUGO NATURAL/GASEOSA AGUA (16 ONZAS)</p>
7	<p>OPCIÓN 4:</p> <p>JAIBA GRATINADA, PAN ESCALOPE DE TERNERA/200-250 GRS) PAPA GRATINADA ENSALADA 3 LECHUGAS PUNTAS ESPARRAGDS MOUSE DE MARACUYA BEBIDAS JUGO NATURAL/GASEOSA AGUA (16 ONZAS)</p>
8	<p>OPCIÓN 5:</p> <p>CONSOME NATURAL, PAN LASAGNA ENSALADA MIXTA HELADO DE LIMON BEBIDAS JUGO NATURAL/ GASEOSA AGUA (16 ONZAS)</p>

9	<p>OPCION 6:          PORCION DE MELON          BANDEJA PAISA:FRIJOLES,          CARNE MOLIDA,HUEVO FRITO,CHICHARRDN,          AREPA,PATACDN,CHORIZO Y AGUACATE          ARROZ BLANCO          BREVAS CON AREQUIPE          BEBIDAS:JUGO NATURAL/GASEOSA          AGUA (16 ONZAS)</p>
10	<p>OPCION 7:          COCTEL DE FRUTAS, PAN          AJIACO CON POLLO, CREMA DE LECHE,          ALCAPARRAS          ARROZ BLANCO          AGUACATE          CUAJADA CON MELADO          BEBIDAS:JUGO NATURAL /GASEOSA          AGUA (16 ONZAS)</p>
11	<p>OPCION 8:          CONSOME NATURAL, PAN          BABY BEEF          PAPA AL HORNO RELLENA DE QUESO CREMA          ENSALADA MIXTA          MERENGON GUANABANA          BEBIDAS:JUGO NATURAL/GASEOSA          AGUA (16 ONZAS)</p>
12	<p>OPCION 9:          CEVICHE CORVINA, PAN          FILET MIGNON CON SALSA DE CHAMPIÑÓN          PAPA CROQUETA          VERDURA CALIENTE          TIRAMISU          BEBIDAS:JUGO NATURAL /GASEOSA          AGUA (16 ONZAS)</p>

ITEM	ESPECIFICACIONES REFRIGERIOS
13	<p>OPCION 1:          SANDWICH DE JAMON SERRANO CON QUESO CAMPESINO          EN PAN NORMAL          JUGO DE FRUTA NATURAL / GASEOSA / AGUA (16 ONZAS)</p>
14	<p>OPCION 2:          AREPA GRATINADA O          VOLOVAN DE POLLO Y CHAMPIÑONES          JUGO DE FRUTA NATURAL / GASEOSA / AGUA (16 ONZAS)</p>
15	<p>OPCION 3:          BROCHETAS DE FRUTA CON QUESO          TE / MILO / AROMATICA (16 ONZAS)</p>
16	<p>OPCION 4:          PASTELITOS DE CARNE O POLLO          TE / MILO / AROMATICA (16 ONZAS)</p>
17	<p>OPCION 5:          CAMARONES CRUJIENTES          JUGO DE FRUTAS / GASEOSA / AGUA (16 ONZAS)</p>
18	SERVICIO DE MESERO

5. El oferente deberá tener en cuenta la aplicación de la NORMA TECNICA 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 TECNICA 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 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. 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 1826 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 60 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 8-85, 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 Secretaria 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

Firma: 

Nombre: Christian Fernando Rodríguez Espinel

CC: 1.030.614.563 de Bogotá D.C.

**ANEXO Nro. 2 PROPUESTA ECONOMICA**

**OBJETO**

*"Prestar el servicio de restaurante como apoyo logístico a las actividades y reuniones de trabajo desarrolladas por el Consejo Profesional Nacional de Arquitectura y sus Profesiones Auxiliares en general."*

ÍTEM	ESPECIFICACIONES DESAYUNO	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR TOTAL CON IVA
1	<p align="center"><b>OPCIÓN 1:</b></p> OMELET DE JAMÓN Y QUESO PORCIÓN DE FRUTA (100 GRS) QUESO CROISSANT/ PAN INTEGRAL/TOSTADAS CAFÉ EN LECHE , TE Y/O CHOCOLATE (OFRECER LECHE ENTERA Y DESLACTOSADA) JUGO DE FRUTA NATURAL (16 ONZAS) MERMELADA/ MANTEQUILLA (10GRS)	\$ 15.000	\$ 17.850
2	<p align="center"><b>OPCIÓN 2:</b></p> 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)	\$ 15.000	\$ 17.850
3	<p align="center"><b>OPCIÓN 3:</b></p> 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)	\$ 15.000	\$ 17.850

ÍTEM	ESPECIFICACIONES ALMUERZOS	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR TOTAL CON IVA
4	<p align="center"><b>OPCIÓN 1:</b></p> 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)	34000	40.460

5	<p><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)</p>	34000	40.460
6	<p><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)</p>	34000	40.460
7	<p><b>OPCIÓN 4:</b>            JAIBA GRATINADA, PAN            ESCALOPE DE TERNERA (200 - 250 GRS)            PAPA GRATINADA            ENSALADA 3 LECHUGAS PUNTAS ESPARRAGOS            POSTRE :MOUSE DE MARACUYA            BEBIDAS: JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA            AGUA (16 ONZAS)</p>	34000	40.460
8	<p><b>OPCIÓN 5:</b>            CONSOMÉ NATURAL, PAN            LASAÑA            ENSALADA MIXTA            POSTRE: HELADO DE LIMÓN            BEBIDAS: JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA            AGUA (16 ONZAS)</p>	34000	40.460
9	<p><b>OPCIÓN 6:</b>            PORCIÓN DE MELÓN            BANDEJA PAISA: FRIJOLAS, CARNE MOLIDA, HUEVO FRITO, CHICHARRÓN,            AREPA, PATACÓN, CHORIZO Y AGUACATE            ARROZ BLANCO            POSTRE: BREVAS CON AREQUIPE            BEBIDAS: JUGO DE FRUTA NATURAL/GASEOSA            AGUA (16 ONZAS)</p>	34000	40.460
10	<p><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</p>	34000	40.460

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)	34000	40.460,00
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)	34000	40.460,00

ÍTEM	ESPECIFICACIONES REFRIGERIO	VALOR UNITARIO SIN IVA	VALOR TOTAL CON IVA
13	<b>OPCIÓN 1:</b> SÁNDWICH DE JAMÓN SERRANO CON QUESO CAMPESINO EN PAN NORMAL JUGO DE FRUTA NATURAL /GASEOSA/AGUA(16 ONZAS)	12000	14.280,00
14	<b>OPCIÓN 2:</b> AREPA GRATINADA O VOLOVAN DE POLLO Y CHAMPIÑONES JUGO DE FRUTA NATURAL /GASEOSA/AGUA(16 ONZAS)	12000	14.280,00
15	<b>OPCIÓN 3:</b> BROCHETAS DE FRUTA CON QUESO TE/ MILO/AROMÁTICA(16 ONZAS)	8000	9.520,00
16	<b>OPCIÓN 4:</b> PASTELITOS DE CARNE O POLLO TE/ MILO/AROMÁTICA(16 ONZAS)	8000	9.520,00
17	<b>OPCIÓN 5:</b> CAMARONES CRUJIENTES JUGO DE FRUTAS/GASEOSA/AGUA(16 ONZAS)	15000	17.850,00
18	SERVICIO DE MESERO	70000	83.300,00
<b>VALOR TOTAL INCLUIDO IVA</b>		476.000,00	566.440,00

Atentamente.

Razón social del proponente: ATLAS GOURMET S.A.S  
 Dirección comercial: calle 6 A. no. 79 b -32  
 Teléfonos: 292 91 21 cel. 313 419 29 50  
 Email: [geratlasgourmet@gmail.com](mailto:geratlasgourmet@gmail.com)  
 NIT: 900.796.786-0

CHRISTIAN FERNANDO RODRIGUEZ ESPINEL  
 Representante legal  
 CC 1.030.614.563 de Bogotá