



32.

CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO – CONTRATACIÓN DIRECTA

OBJETO	PRESTACIÓN DE SERVICIO PARA REALIZACIÓN DE CURSOS DE COCINA PARA EL FOMENTO DE LA CREATIVIDAD Y USO ADECUADO DEL TIEMPO LIBRE DIRIGIDOS A DOCENTES Y ADMINISTRATIVOS DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA
---------------	--

PRESUPUESTO OFICIAL	\$ 20.114.190
----------------------------	---------------

PROPUESTAS RECEPCIONADAS:

Nota: Téngase en cuenta que la cotización no podrá superar el presupuesto oficial, en caso de superarlo será causal de **RECHAZO**.

No.	Cotizante	Valor Económico de la Propuesta (Antes de IVA)
1	CARMEN HELENA MEDINA LOZANO	\$ 20.020.000
2	LUIS MIGUEL ACOSTA CASTRO	\$ 19.869.000
3	MIGUEL ANGEL VALLEJO BURGOS	\$ 18.500.000

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

No.	Cotizante	Especificaciones Técnicas	Concepto
1	CARMEN HELENA MEDINA LOZANO	Un (1) Curso de Cocina para el fomento de la creatividad y uso adecuado del tiempo libre dirigido a 220 personas con una intensidad horaria por grupo de 16 horas, divididos en 2 jornadas de 8 horas cada una. El curso será distribuido así: Para Sede Fusagasugá curso para 70 personas. Dividido en dos grupos de 35 personas cada uno.	La cotizante CUMPLE



MACROPROCESO DE APOYO
PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS
CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO
CONTRATACIÓN DIRECTA

CÓDIGO: ABSr100
VERSIÓN: 2
VIGENCIA: 2019-08-30
PAGINA: 2 de 6

	<p>Para Seccional Girardot curso para 35 personas. Para Seccional Ubaté curso para 45 personas. Para Extensión Soacha curso para 35 personas. Para Extensión Facatativá curso para 35 personas.</p> <p>El servicio del curso de cocina debe incluir:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Docentes para uno de los grupos de trabajo, con formación y/o experiencia certificada en cursos relacionados.2. Kit de Ingredientes por persona para la preparación de los siguientes platos: pollo relleno, pavo relleno, costillitas o lomo de cerdo.3. Empaque al vacío de los platos terminados para su conservación y refrigeración. Incluye: Bolsas plásticas para empaque al vacío, Hilo de amarre, malla empaque. <p>El cronograma para los cursos es el siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">• Para grupos en Sede Fusagasugá, cuatro jornadas de 8 horas a realizarse entre el 1 y el 13 de diciembre de 2019.• Para grupo Seccional Girardot, dos jornadas de 8 horas entre el 1 y el 15 de noviembre de 2019.• Para grupo Seccional Ubaté, dos jornadas de 8 horas entre el 1 y el 15 de noviembre de 2019.• Para grupo Extensión Soacha, dos jornadas de 8 horas entre el 18 y el 30 de noviembre de 2019.• Para grupo Extensión Facatativá, dos jornadas de 8 horas entre el 18 y el 30 de noviembre de 2019.	
--	---	--



MACROPROCESO DE APOYO
PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS
CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO
CONTRATACIÓN DIRECTA

CÓDIGO: ABSr100
VERSIÓN: 2
VIGENCIA: 2019-08-30
PAGINA: 3 de 6

2	LUIS MIGUEL ACOSTA CASTRO	<p>Un (1) Curso de Cocina para el fomento de la creatividad y uso adecuado del tiempo libre dirigido a 220 personas con una intensidad horaria por grupo de 16 horas, divididos en 2 jornadas de 8 horas cada una.</p> <p>El curso será distribuido así:</p> <p>Para Sede Fusagasugá curso para 70 personas. Dividido en dos grupos de 35 personas cada uno.</p> <p>Para Seccional Girardot curso para 35 personas.</p> <p>Para Seccional Ubaté curso para 45 personas.</p> <p>Para Extensión Soacha curso para 35 personas.</p> <p>Para Extensión Facatativá curso para 35 personas.</p> <p>El servicio del curso de cocina debe incluir:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Docentes para uno de los grupos de trabajo, con formación y/o experiencia certificada en cursos relacionados.2. Kit de Ingredientes por persona para la preparación de los siguientes platos: pollo relleno, pavo relleno, costillitas o lomo de cerdo.3. Empaque al vacío de los platos terminados para su conservación y refrigeración. Incluye: Bolsas plásticas para empaque al vacío, Hilo de amarre, malla empaque. <p>El cronograma para los cursos es el siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">• Para grupos en Sede Fusagasugá, cuatro jornadas de 8 horas a realizarse entre el 1 y el 13 de diciembre de 2019.• Para grupo Seccional Girardot, dos jornadas de 8 horas entre el 1 y el 15 de noviembre de 2019.	El cotizante CUMPLE.
---	------------------------------------	--	-------------------------



**MACROPROCESO DE APOYO
PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS
CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO
CONTRATACIÓN DIRECTA**

**CÓDIGO: ABSr100
VERSIÓN: 2
VIGENCIA: 2019-08-30
PAGINA: 4 de 6**

		<ul style="list-style-type: none">• Para grupo Seccional Ubaté, dos jornadas de 8 horas entre el 1 y el 15 de noviembre de 2019.• Para grupo Extensión Soacha, dos jornadas de 8 horas entre el 18 y el 30 de noviembre de 2019.• Para grupo Extensión Facatativá, dos jornadas de 8 horas entre el 18 y el 30 de noviembre de 2019.	
3	MIGUEL ANGEL VALLEJO BURGOS	<p>Un (1) Curso de Cocina para el fomento de la creatividad y uso adecuado del tiempo libre dirigido a 220 personas con una intensidad horaria por grupo de 16 horas, divididos en 2 jornadas de 8 horas cada una.</p> <p>El curso será distribuido así:</p> <p>Para Sede Fusagasugá curso para 70 personas. Dividido en dos grupos de 35 personas cada uno.</p> <p>Para Seccional Girardot curso para 35 personas.</p> <p>Para Seccional Ubaté curso para 45 personas.</p> <p>Para Extensión Soacha curso para 35 personas.</p> <p>Para Extensión Facatativá curso para 35 personas.</p> <p>El servicio del curso de cocina debe incluir:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Docentes para uno de los grupos de trabajo, con formación y/o experiencia certificada en cursos relacionados.2. Kit de Ingredientes por persona para la preparación de los siguientes platos: pollo relleno, pavo relleno, costillitas o lomo de cerdo.3. Empaque al vacío de los platos terminados para su conservación y refrigeración. Incluye: Bolsas plásticas para empaque al vacío, Hilo de amarre, malla empaque.	El cotizante CUMPLE.

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
Teléfono (091) 8281483 Línea Gratuita 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad
Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*



MACROPROCESO DE APOYO
PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS
CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO
CONTRATACIÓN DIRECTA

CÓDIGO: ABSr100
VERSIÓN: 2
VIGENCIA: 2019-08-30
PAGINA: 5 de 6

		<p>El cronograma para los cursos es el siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">• Para grupos en Sede Fusagasugá, cuatro jornadas de 8 horas a realizarse entre el 1 y el 13 de diciembre de 2019.• Para grupo Seccional Girardot, dos jornadas de 8 horas entre el 1 y el 15 de noviembre de 2019.• Para grupo Seccional Ubaté, dos jornadas de 8 horas entre el 1 y el 15 de noviembre de 2019.• Para grupo Extensión Soacha, dos jornadas de 8 horas entre el 18 y el 30 de noviembre de 2019.• Para grupo Extensión Facatativá, dos jornadas de 8 horas entre el 18 y el 30 de noviembre de 2019.	
--	--	---	--

OFERTA ECONÓMICA

No.	Cotizante	Valor Económico de la propuesta (Antes de IVA)
1	CARMEN HELENA MEDINA LOZANO	\$ 20.020.000
2	LUIS MIGUEL ACOSTA CASTRO	\$ 19.869.000
3	MIGUEL ANGEL VALLEJO BURGOS	\$ 18.500.000

De acuerdo a lo anterior se establece que la cotización presentada por MIGUEL ANGEL VALLEJO BURGOS, CUMPLE con las especificaciones técnicas establecidas, es la más favorable económicamente, se ajusta a los precios del mercado y está dentro del Presupuesto Oficial.

DOCUMENTOS SOLICITADOS

N°	DOCUMENTACIÓN PARA PERSONA NATURAL DOCUMENTO	CUMPLE	
		SI	NO
1	Anexo 01 debidamente diligenciado y suscrito	X	
2	Anexo 02 debidamente diligenciado y suscrito	X	
3	Anexo 03 debidamente diligenciado y suscrito	X	
4	Anexo 04 debidamente diligenciado y suscrito	X	

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
Teléfono (091) 8281483 Línea Gratuita 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad
Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*



**MACROPROCESO DE APOYO
PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS
CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO
CONTRATACIÓN DIRECTA**

**CÓDIGO: ABSr100
VERSIÓN: 2
VIGENCIA: 2019-08-30
PAGINA: 6 de 6**

5	Carta de compromiso para contratistas, subcontratistas y proveedores: Debidamente diligenciada y suscrita.	X	
6	Formato Autorización de datos Personales: Debidamente diligenciados y suscritos.	X	
7	Certificado de existencia y representación legal vigente y renovada, expedido por la Cámara de Comercio respectiva, con fecha de expedición no anterior a treinta (30) días a la presentación de la propuesta. La actividad comercial debe ser acorde con el objeto del contrato a suscribir y/o aceptación de la oferta.	X	
8	Certificado de Antecedentes Disciplinarios: El proponente no deberá tener antecedentes Disciplinarios_ante la Procuraduría General de la Nación.	X	
9	Certificado de Antecedentes Fiscales: El proponente no deberá tener antecedentes Fiscales_ante la Contraloría General de la República. La Universidad de Cundinamarca realizará la correspondiente verificación y dejará constancia de la misma.	X	
10	Certificado de Antecedentes Judiciales: El proponente no deberá tener antecedentes Judiciales ante la Policía Nacional. (Incluye la inhabilidad que establece el artículo 183 del Código Nacional de Policía y Convivencia)	X	
11	Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía del Proponente.	X	
12	Fotocopia del Registro Único Tributario RUT DEL PROPONENTE. (La actividad Comercial debe estar actualizada y corresponder al Objeto a contratar).	X	
13	Certificación de aportes parafiscales: Certificaciones que acrediten la vinculación al Sistema de Seguridad Social, en Salud y Pensiones. Dichas certificaciones expedidas por las entidades competentes no deben ser superiores a un mes a la fecha de la presentación de las cotizaciones. Conforme la resolución N° 206 de 2012, de la Universidad de Cundinamarca.	X	

Una vez evaluados los documentos solicitados, validadas las especificaciones técnicas y el valor económico de la cotización, el área solicitante recomienda al Ordenador del Gasto o su delegado continuar el proceso de contratación con MIGUEL ANGEL VALLEJO BURGOS.

NOMBRE: LUZ ETELVINA LOZANO SOTO
FIRMA 
CARGO: DIRECTORA DE TALENTO HUMANO

12.1-14.1

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA
Vicerectoría Financiera y Administrativa
Dirección de Bienes y Contratos
Oficina de Compras
RECIBIDO
Fecha 27 SEP 2019
Hora 3:28
No. 412-3

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
Teléfono (091) 8281483 Línea Gratuita 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
NIT: 890.680.062-2

*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad
Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*