

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr131
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 1
	EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE INVITACIÓN	VIGENCIA: 2022-01-28
	CUANTÍA HASTA 100 SMLMV	PAGINA: 1 de 7

25.

FECHA: 2022/02/24

EVALUACIÓN TÉCNICA FASE - HABILITANTE

OBJETO	CONTRATAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA, SEDE UBATÉ PARA EL PRIMER PERIODO ACADÉMICO 2022
---------------	---

PRESUPUESTO OFICIAL	\$15.125.600,00
----------------------------	-----------------

PROPUESTAS RECEPCIONADAS


NO.	PROPONENTE	NIT	VALOR DE LA PROPUESTA ANTES DE IVA	VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA
1	LUZ MARINA BELLO CASTILLO	39738911-5	\$15.124.200	\$15.124.200

Nota: Téngase en cuenta las causales de rechazo.

1. EXPERIENCIA HABILITANTE (EN CASO DE HABERSE REQUERIDO)

Nota: si no fue incorporada en los términos de invitación, colocar no aplica


NO.	PROPONENTE	CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA	FOLIO	CONCEPTO
1	N/A	N/A	N/A	N/A

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr131
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 1
	EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE INVITACIÓN CUANTÍA HASTA 100 SMLMV	VIGENCIA: 2022-01-28
		PAGINA: 2 de 7

2. ANEXO N° 6.- OFERTA ECONÓMICA CUANTÍA INFERIOR A 100 S.M.M.L.V

No.	Proponente	Requerimiento	Descripción de cada Ítem				Valor Económico de la propuesta (Antes de IVA)	Folio	Concepto	
			Ítem	Descripción	Cant. De raciones	Precios del mercado				
							SI	NO		
1	LUZ MARINA BELLO CASTILLO	<p>OFERTA ECONÓMICA CUANTÍA INFERIOR A 100 S.M.M.L.V, se debe presentar debidamente diligenciado y firmado por el Representante Legal. La Universidad permitirá el envío de los documentos con firmas digitales o escaneadas en PDF.</p> <p>En el caso consorcios y de las uniones temporales deberá ser diligenciada por el Representante Legal del consorcio o unión temporal, cumpliendo con lo indicado en este numeral.</p> <p>NOTA ACLARATORIA N° 01: Se debe cotizar cada uno de los ítems. Los precios establecidos que se encuentren en la propuesta harán parte integral del contrato y no podrán ser modificados por el Contratista.</p> <p>NOTA ACLARATORIA N° 02: Si el valor total de la cotización es inferior al 80% del presupuesto oficial destinado para la presente necesidad, el cotizante deberá adjuntar a la misma las razones y soportes que sustentan el valor ofrecido; teniendo en cuenta lo establecido en la "Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en Procesos de Contratación" de Colombia Compra Eficiente. Una vez analizadas las explicaciones, la Dirección de Bienes y Servicios o quien haga sus veces, recomendará rechazar la oferta o continuar con el análisis de la misma en la evaluación de las cotizaciones. Si el número de ofertas supera las 5 cotizaciones, el porcentaje será calculado durante la evaluación de la misma y solo se analizarán aquellas justificaciones de las ofertas que estén por debajo de dicho porcentaje.</p> <p>NOTA ACLARATORIA N° 03: Los bienes y/o servicios que se encuentren ofertados con tarifa diferencial a lo contemplado en estatuto Tributario y normas</p>	1	CONTRATAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA, SECCIONAL UBATÉ. PARA EL PRIMER PERIODO ACADÉMICO 2022. Nota: Para el programa de Restaurante Universitario en Ubaté y con base al estudio de mercados, la Universidad hace un aporte del 78% y el estudiante un aporte del 22% por día (Se entiende por ración, un almuerzo)	1939	X		\$15.124.200	1.OFERTA ECONOMICA	Proponente HABILITADO

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

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr131
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 1
	EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE INVITACIÓN CUANTÍA HASTA 100 SMLMV	VIGENCIA: 2022-01-28
		PAGINA: 3 de 7

	<p>concordantes, deberán allegar aclaración como anexo por el oferente en los términos Tributarios que lo sustente. En caso de NO APORTAR dicha información se establece como causal de rechazo de la cotización proceso gestión bienes y/o servicios</p> <p>NOTA ACLARATORIA N° 04: En los procesos para la selección de consultores se hará uso de factores de calificación destinados a valorar los aspectos técnicos de la oferta o proyecto. De conformidad con las condiciones que señale la invitación, se podrán utilizar criterios de experiencia específica del oferente y del equipo de trabajo en el campo de que se trate. En ningún caso se podrá incluir el precio, como factor de escogencia para la selección de consultores. Resolución 170 artículo 12 numeral 4.</p> <p>NOTA ACLARATORIA N° 05: Los oferentes deben tener en cuenta que la validez de la oferta, debe ser mínimo de 30 días.</p>								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--


Conforme a la propuesta presentada se evidencia que el valor por ración es de \$10.000, en ese sentido y conforme a la formula aplicada para determinar el 78% el valor que corresponde a la Universidad es de \$7.800, por lo cual se determina que el valor total de la propuesta es de \$15.124.200, que sería el recurso a aportar por parte de la Universidad.

Nota: *Tenga en cuenta que se debe verificar lo solicitado versus lo ofertado en cada uno de los ítems que componen las especificaciones técnicas; así como validar el presupuesto disponible, los valores unitarios presentados en la oferta y su confrontación con los valores unitarios del cuadro de precios de mercado, de tal manera que se verifique que los precios se encuentren dentro de los precios del mercado.*

Se recuerda que la propuesta económica no es subsanable.

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	CÓDIGO: ABSr131
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 1
	EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE INVITACIÓN CUANTÍA HASTA 100 SMLMV	VIGENCIA: 2022-01-28
		PAGINA: 4 de 7

PROPUESTAS CON PRECIOS APARENTEMENTE BAJOS

De acuerdo a lo establecido en la “Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en procesos de contratación”, No se recibieron ofertas con precios aparentemente bajos.

No.	Cotizante	Valor Económico de la Propuesta (Antes de IVA)	Valor total de la propuesta
1	N/A	N/A	N/A

La cotizante **LUZ MARINA BELLO CASTILLO** no presenta precios aparentemente bajos.

2.1 ANÁLISIS JUSTIFICACIÓN PRECIOS APARENTEMENTE BAJOS

Una vez realizado el análisis a la justificación aportada en la oferta, se establece que:


No.	Cotizante	Justificación	Concepto
1	N/A	N/A	N/A

Se recuerda que la justificación de precios aparentemente bajos no es subsanable

3. DOCUMENTOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

De acuerdo a validación del área de Seguridad y salud en el trabajo se establecen los siguientes resultados

No.	Cotizante	Resultado (Habilitado/ Inhabilitado)
1	LUZ MARINA BELLO CASTILLO	El proponente se encuentra HABILITADO , Conforme al correo emitido por la oficina de seguridad y salud en el trabajo, el cual se adjunta.

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr131
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 1
	EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE INVITACIÓN CUANTÍA HASTA 100 SMLMV	VIGENCIA: 2022-01-28
		PAGINA: 5 de 7

4. PERSONAL REQUERIDO (EN CASO DE HABERSE REQUERIDO)


Nota: En caso de requerirse diligenciar la siguiente tabla. En caso de no haber solicitado este aspecto a evaluar, indicar no aplica

No.	Proponente	Personal Requerido	Perfil evaluado (cargo)	Folio	Concepto
1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

5. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA (EN CASO DE HABERSE REQUERIDO)

En caso de haber solicitado documentación de tipo técnico adicional en los términos de invitación, evaluar; en caso contrario, indicar no aplica

Ítem	Proponente	Documentación técnica	Folio	Concepto
3	LUZ MARINA BELLO CASTILLO	Carnet de manipulación de alimentos: junto con la propuesta económica el proponente deberá aportar carnet de manipulación de alimentos vigente para el personal que realice las labores necesarias para la prestación del servicio.	19. CERTF ALIMENTOS	El proponente CUMPLE conforme al soporte presentado
4	LUZ MARINA BELLO CASTILLO	Carta de compromiso: junto con la propuesta económica el proponente deberá presentar carta de compromiso de cumplimiento respecto a la normatividad sanitaria a que haya lugar y demás normas vigentes para la prestación de los servicios contratados.	20. NORMATIVIDAD SANITARIA	El proponente CUMPLE Cumple conforme al soporte presentado
5	LUZ MARINA BELLO CASTILLO	Carta de compromiso: junto con la propuesta económica el proponente deberá aportar comunicación en la cual se compromete, en caso de ser adjudicatario, a que suministrará al personal que realice las labores necesarias para la prestación del servicio los elementos de protección personal requeridos para el tipo de labor a desarrollar: Protección cara y ojos: gorro o cofia Protección respiratoria: tapabocas	21. CARTA ELEMENTOS PROTECCIÓN	El proponente CUMPLE Cumple conforme al soporte presentado

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr131
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 1
	EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE INVITACIÓN CUANTÍA HASTA 100 SMLMV	VIGENCIA: 2022-01-28
		PAGINA: 6 de 7

		Protección miembros superiores: Guantes de látex para el servido de alimentos, guantes de malla para trabajo de corte de alimentos (carne), guantes de caucho para limpieza y desinfección de áreas. Protección miembros inferiores: calzado suela antideslizante Cuerpo entero: delantal impermeable contra fluidos; sustancias químicas y/o sustancias calientes.		
6	LUZ MARINA BELLO CASTILLO	Evaluación sanitaria (Visita técnica) El proponente deberá cumplir con las condiciones de higiene y salubridad de acuerdo al formato MBUr005_V7 evaluación sanitaria. La dirección de bienestar universitario realizará visita una vez presentada la propuesta y sus resultados se verán reflejados en la evaluación técnica habilitante.	-	El proponente CUMPLE Conforme a la visita realizada mediante el formato MBUr005 Evaluación sanitaria e informe del personal evaluador


De acuerdo a lo anterior se establece que la propuesta presentada en la **Invitación N° 014 de 2022**, obtiene los siguientes resultados:

NO.	PROPONENTE	RESULTADO	
		HABILITADO	INHABILITADO
1	LUZ MARINA BELLO CASTILLO	X	-

6. SUBSANABILIDAD


De acuerdo a la revisión de los documentos aportados por los cotizantes y teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 170 “por medio de la cual se modifica y ajusta la Resolución 206 del 27 de noviembre de 2012”, Artículo 4 modifíquese el artículo 12 de la Resolución 206 y Acta del Comité de Contratación No. 003 de fecha 03 de febrero de 2021, el cotizante evaluado no deberá presentar subsanación.

Los cotizantes a subsanar deberán tener en cuenta lo establecido en la Resolución 170 “por medio de la cual se modifica y ajusta la Resolución 206 del 27 de noviembre de 2012”, Artículo 4 modifíquese el artículo 12 de la Resolución 206, su parágrafo de subsanabilidad:

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr131
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 1
	EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE INVITACIÓN CUANTÍA HASTA 100 SMLMV	VIGENCIA: 2022-01-28
		PÁGINA: 7 de 7

“Parágrafo: SUBSANABILIDAD ... (...) ... La subsanabilidad presentada debe ser conforme a lo establecido en la resolución 170 artículo 4 – modifíquese el artículo 12 de la Resolución 206 – Selección objetiva, parágrafo Subsanción: **“En ningún caso la Universidad podrá permitir que se subsane la falta de capacidad para comprometer la sociedad, ni que se acrediten circunstancias ocurridas con posterioridad al cierre del proceso de invitación, ni las pruebas del cumplimiento de los requisitos recolectadas con fecha posterior al cierre de la misma”**”

El presente documento reposará en la carpeta del proceso y hace parte integral del mismo.


MARIA MARGARITA MOYA GONZALEZ
 DIRECTORA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
 UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA

El aquí firmante declara que el documento contiene información fidedigna, el cual fue analizado, revisado y aprobado con la debida diligencia

12.1-14.1