

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr100
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 6
	CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO CONTRATACIÓN DIRECTA	VIGENCIA: 2022-01-28
		PAGINA: 1 de 6

16.

CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO – CONTRATACIÓN DIRECTA

Fecha: Julio 25 de 2022

OBJETO	Servicio de hogar universitario para los estudiantes de la Universidad de Cundinamarca Seccional Girardot para el segundo periodo académico 2022.
---------------	---

PRESUPUESTO OFICIAL	\$70.501.200
----------------------------	--------------

1. PROPUESTAS RECEPCIONADAS:

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

(Organizar las cotizaciones en orden ascendente (de menor a mayor), de acuerdo al valor

No.	Cotizante	Valor Económico de la Propuesta (Antes de IVA)	Valor total de la propuesta
1	Jaider Ospino Salazar	\$70.501.200	\$70.501.200

Nota: indicar si alguna oferta incurre en causal de rechazo, de tal manera que no sea sujeto de valoración documental, indicando el cotizante y la causal. **(ver ABSr097 – causal de rechazo)**

La **verificación de las condiciones exigidas en el ABSr097** (adquisición de bienes, servicios u obras contratación directa), se realizará exclusivamente a los **cotizantes con las dos (02) ofertas más favorables, siempre y cuando no presenten causal de rechazo.**

Si la primera oferta más favorable no cumple con las condiciones exigidas o incurre en causal de rechazo, se tomará en consideración la segunda y así sucesivamente.

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr100
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 6
	CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO	VIGENCIA: 2022-01-28
	CONTRATACIÓN DIRECTA	PAGINA: 2 de 6

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (COTIZANTE 1)

No.	Cotizante	Especificaciones Técnicas	Concepto
1	Jaider Ospino Salazar	Servicio de hospedaje para el programa Hogar Universitario El servicio será por mensualidad, prestado para 30 estudiantes de domingo a domingo, el cual incluye: desayuno, almuerzo, cena y alojamiento.	El cotizante CUMPLE /

NOTA TÉCNICA ABS

Requerimiento	CUMPLE	NO CUMPLE
El contratista deberá adjuntar a la propuesta el carnet de manipulación de alimentos vigente	X	
Compromiso de cumplimiento respecto a la normatividad sanitaria a que haya lugar y demás normas vigentes para la prestación de los servicios contratados.	X	
Ofrecer habitaciones amobladas, con servicios públicos incluido internet y con espacio suficiente para la comodidad de los estudiantes beneficiados con el programa Hogar Universitario.	X	
Garantizar que dentro de las raciones diarias en la prestación del servicio, estas deben contener todos los grupos de alimentos de la pirámide nutricional que permitan un patrón de consumo adecuado, de energía, nutrientes e hidratación, utilizando víveres y productos de primera calidad	X	
Evaluación sanitaria (Visita técnica)	X	

En caso de no haber realizado requerimiento, indicar N/A

OFERTA ECONÓMICA (COTIZANTE 1)

No.	Cotizante	Valor Económico de la propuesta (Antes de IVA)
1	Jaider Ospino Salazar	\$70.501.200

De acuerdo a lo anterior se establece que la cotización presentada por Jaider Ospino Salazar, CUMPLE con las especificaciones técnicas establecidas y condiciones de presentación de la cotización, de acuerdo a lo establecido en el ABSr097

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr100
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 6
	CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO	VIGENCIA: 2022-01-28
	CONTRATACIÓN DIRECTA	PAGINA: 3 de 6

3. DOCUMENTOS SOLICITADOS (COTIZANTE 1)

Solamente se realiza validación con el tipo de persona (Natural / Jurídica) de las dos (02) Ofertas más favorables. (Se relaciona solamente el tipo de persona a Evaluar) por cada evaluado, suprimiendo lo que no aplique

DOCUMENTACIÓN PARA PERSONA NATURAL		CUMPLE	
N°	DOCUMENTO	SI	NO
1	Cotización debidamente diligenciada en el formato ABSF125 o ABSF126, según corresponda	X	
2	Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía de la Persona Natural o documento de identificación legible.	X	
3	Copia de la libreta militar (Ley 1861 de 2017, art. 42), en caso de aplicar	X	
4	Consulta de antecedentes judiciales expedido por la Policía Nacional con fecha no superior a un (01) mes a la presentación de la cotización. En caso de no aportarlo la Universidad podrá generar la consulta y dejar constancia de ello.	X	
5	Consulta Certificado de antecedentes disciplinarios de la persona natural expedido por la Procuraduría General de la Nación. En caso de no aportarlo, la Universidad podrá generar la consulta y dejar constancia de ello	X	
6	Certificado de no tener a cargo responsabilidad fiscal a favor del Estado expedido por la Contraloría General de la República. En caso de no aportarlo la Universidad podrá generar la consulta y dejar constancia de ello.	X	
7	Consulta de antecedentes en el Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas expedido por la Policía Nacional con fecha no superior a un (01) mes a la presentación de la cotización. En caso de no aportarlo la Universidad podrá generar la consulta y dejar constancia de ello.	X	
8	Registro Único Tributario (RUT) VIGENTE. La actividad registrada (código CIU) debe estar relacionada con el objeto a cotizar	X	
9	Registro mercantil vigente y renovado con una expedición no superior a un mes a la fecha de presentación de la cotización. La actividad comercial debe ser acorde al objeto a contratar. La persona Natural no debe estar incurso en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para contratar. El certificado	X	

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr100
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 6
	CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO	VIGENCIA: 2022-01-28
	CONTRATACIÓN DIRECTA	PAGINA: 4 de 6

	deberá ser expedido con fecha no mayor a un mes de antelación a la presentación de la cotización		
10	Paz y salvo de aportes parafiscales y al sistema integral de seguridad social, así: para persona Natural Certificado de afiliación al Sistema General de Seguridad social, salud y pensión, con fecha de expedición no mayor a un mes a la fecha de presentación de la cotización o copia del recibo de pago del periodo de cotización del mes anterior a la fecha de presentación de la oferta junto con la planilla correspondiente. La Universidad podrá hacer verificación de la veracidad de la documentación aportada	X	
11	Certificado expedido por la ARL respecto al cumplimiento del SG-SST y los Estándares mínimos en SST establecidos por la Resolución 0312 del 13 de febrero de 2019, con un puntaje mínimo de 86% (Aceptable). Aclaración: Dicha exigencia no aplica para personas naturales, siempre y cuando en el desarrollo de la actividad o servicio contratado no se genere subcontratación . El cotizante que esté en esta condición deberá adjuntar certificación en la cual manifiesta que es persona natural y para la ejecución del contrato (en caso de ser adjudicatario) no realizará subcontratación. De lo contrario deberá dar cumplimiento a lo establecido por la Resolución 0312de 2019. Se debe referenciar el correo de verificación de SST	X	
12	Anexo 1 - Carta de presentación de la cotización	X	
13	Anexo 2- Certificado de inhabilidades e incompatibilidades	X	
14	Anexo 3- Formato protección de datos personales Persona Natural	X	
15	Anexo 4- Formato carta de compromiso para contratistas	X	

4. PROPUESTAS CON PRECIOS APARENTEMENTE BAJOS

De acuerdo a lo establecido en la “Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en procesos de contratación”, se recibieron las siguientes ofertas con precios aparentemente bajos (solamente se relacionan las dos ofertas más favorables, en caso de tener precios aparentemente bajos)

No.	Cotizante	Valor Económico de la Propuesta (Antes de IVA)	Valor total de la propuesta
1		\$	\$

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr100
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 6
	CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO CONTRATACIÓN DIRECTA	VIGENCIA: 2022-01-28
		PAGINA: 5 de 6

En caso de no presentar esta condición, indicar que los cotizantes XXXXX y XXXX (dos ofertas más favorables) no presentan precios aparentemente bajos.

5. ANÁLISIS JUSTIFICACIÓN PRECIOS APARENTEMENTE BAJOS

Una vez realizado el análisis a la justificación aportada en la cotización por los cotizantes con precios aparentemente bajos, se establece que:

(solamente se analiza las dos ofertas más favorables a la institución), **siempre y cuando cumplan con las condiciones técnicas exigidas**

No.	Cotizante	Justificación
		(indicar si la justificación presentada por el cotizante fue debidamente soportada y desvirtúa los precios aparentemente bajos)


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, los cotizantes evaluados (02 más favorables) deberán presentar subsanación en el término (fecha y hora) establecido en el cronograma del proceso.

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 párrafo de subsanabilidad:

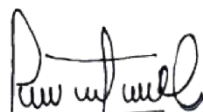
“Parágrafo: SUBSANABILIDAD ... (...) ... La subsanabilidad presentada debe ser conforme a lo establecido en la resolución 170 artículo 4 – modifíquese el artículo 12 de la Resolución 206 – Selección objetiva, párrafo Subsanaabilidad: **“En ningún caso la Universidad podrá permitir que se subsane la falta 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”**”

7. CONCLUSIÓN

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr100
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 6
	CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO CONTRATACIÓN DIRECTA	VIGENCIA: 2022-01-28
		PAGINA: 6 de 6

De acuerdo a la verificación realizada del precio de la oferta, los requisitos documentales, el área solicitante se permite recomendar al Ordenador del Gasto o su delegado continuar el proceso de contratación con Jaider Ospino Salazar.

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



LINA MARIA CELIS MEJIA

Secretaria Auxiliar

Bienestar Universitario Seccional Girardot

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA

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

32.1-41.3.

	MACROPROCESO MISIONAL	CÓDIGO: MBUr005
	PROCESO GESTIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO	VERSIÓN: 7
	EVALUACIÓN SANITARIA	VIGENCIA: 2020-02-20
		PAGINA: 1 de 3

16.

Fecha: Julio 25 de 2022 Programa: Hogar Universitario

Nombre del proveedor: Jaider Ospino Salazar

Dirección: Carrera 10 No 34-41 Miraflores Teléfono: 312 3566231

La calificación correspondiente a **DOS (2)** se dará cuando se cumpla totalmente con el aspecto descrito; **UNO (1)** cuando este sea cumplido parcialmente; y **CERO (0)** cuando no la cumpla; **NA** cuando el aspecto no sea aplicable en el establecimiento y **NO** cuando el aspecto no sea observable.

ASPECTOS A VERIFICAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.	INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	0-1-2	
1.1	El establecimiento está ubicado en un lugar libre de humedad.	2	
1.2	El establecimiento está alejado del lugar de recolección de basura del municipio.	2	
1.3	La construcción está diseñada en condiciones aptas de higiene.	2	
1.4	Dispone de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento y para uso público, separado por género y debidamente dotados (toallas, jabón, papel de baño) en perfecto estado de funcionamiento y separados del área de preparación de alimentos).	2	
1.5	Existen sifones o rejillas de drenaje adecuadas. Las aguas de lavado y servido no ocasionan molestias a la comunidad o contaminación al entorno.	1	
1.6	El establecimiento es independiente de la vivienda.	2	
1.7	Las instalaciones eléctricas están debidamente aisladas y protegidas	2	
2.	CONDICIONES DE SANEAMIENTO	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
		0-1-2	
2.1	El agua que utiliza es potable y apta para el consumo humano.	2	
2.2	El tanque de almacenamiento de agua está protegido, se limpia y desinfecta periódicamente.	2	
2.3	Existen suficientes, adecuados, bien ubicados e identificados los recipientes para la recolección de basuras, dotados de bolsa plástica interior y tapa. Se les hace mantenimiento diario y correcto manejo.	2	

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 MISIONAL	CÓDIGO: MBUr005
	PROCESO GESTIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO	VERSIÓN: 7
	EVALUACIÓN SANITARIA	VIGENCIA: 2020-02-20
		PAGINA: 2 de 3

3.	CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
3.1	Las paredes y techos son lisos, de fácil limpieza, y no presentan acumulación de suciedad.	2	
3.2	No existe presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos.	2	
3.3	El establecimiento cuenta con adecuada iluminación en calidad e intensidad (natural o artificial).	2	
3.4	Los productos químicos utilizados (desinfectante, detergentes, plaguicidas) se encuentran en el lugar adecuado debidamente identificado.	2	
4.	EQUIPOS Y UTENSILIOS	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
4.1	La indumentaria y las superficies que tienen contacto con los alimentos se encuentran en condiciones adecuadas. (Fabricados con materiales inertes, no tóxicos y no presentan deterioro y/o roturas).	2	
4.2	Cuando se requiere, el establecimiento dispone de utensilios desechables (cubiertos, platos, vasos).	2	
5.	CONDICIONES DE MANEJO PREPARACIÓN Y SERVIDO	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
5.1	El lugar de almacenamiento de los alimentos es adecuado.	2	
5.2	El lavado de los alimentos (carne, verduras, hortalizas y productos) se realiza con agua potable, antes de la preparación.	2	
5.3	Se realiza la adecuada limpieza de los recipientes usados para el almacenamiento de los alimentos.	2	
6.	ASPECTOS A VERIFICAR	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
6.1	Las superficies para el picado son de material sanitario (plástico, nylon, polietileno o teflón).	2	
6.2	Los alimentos preparados para consumo inmediato que no se consumen durante las 24 horas siguientes, son desechados.	2	
7.	PERSONAL MANIPULADOR	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
7.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos.	2	
7.2	Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniforme adecuado, poseen gorros y los utilizan cubriendo la totalidad del cabello.	2	

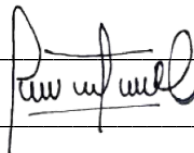
	MACROPROCESO MISIONAL	CÓDIGO: MBUr005
	PROCESO GESTIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO	VERSIÓN: 7
	EVALUACIÓN SANITARIA	VIGENCIA: 2020-02-20
		PAGINA: 3 de 3

7.3	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortadas y sin esmalte.	2	
7.4	No se observa ningún manipulador con signos evidentes de enfermedad y sus manos no presentan laceraciones ni vendajes.	2	
7.5	El establecimiento dispone de una persona exclusivamente dedicada a recibir el dinero.	2	
7.6	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos hasta el codo, cada vez que sea necesario o cuando cambian de actividad.	2	
8.	SALUD OCUPACIONAL	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
8.1	Existen extintores de incendios cargados debidamente, debidamente señalizados y con fecha vigente de carga.	2	
8.2	Existe botiquín de primeros auxilios con los implementos necesarios para su uso en caso de ser necesario.	2	

SUGERENCIAS Y/O OBSERVACIONES DEL EVALUADOR

CONCEPTO:

Concepto favorable



PROFESIONAL QUE EVALUÓ: _____

SEGUNDA VISITA: _____ FECHA: _____

OBSERVACIONES:

PROFESIONAL QUE EVALUÓ: _____



Código serie documental (Ver tabla de retención documental).