

	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr131</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>
	<b>EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE INVITACIÓN CUANTÍA HASTA 100 SMLMV</b>	<b>VIGENCIA: 2022-01-28</b>
		<b>PAGINA: 1 de 12</b>

16.

FECHA: 2022/03/30

### EVALUACIÓN TÉCNICA FASE – HABILITANTE

<b>OBJETO</b>	Suministro de refrigerios y almuerzos para las actividades académico administrativas que tengan lugar en la Universidad de Cundinamarca Seccional Girardot durante la vigencia 2022
---------------	---

<b>PRESUPUESTO OFICIAL</b>	\$ 26.041.985
----------------------------	---------------

### PROPUESTAS RECEPCIONADAS

NO.	PROPONENTE	NIT	VALOR DE LA PROPUESTA ANTES DE IVA	VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA
1	Carmen Helena Medina Lozano	65.823.196-6	\$90.000	\$90.000
2	J.H. Soluciones Logísticas S.A.	901.288.156-5	\$64.500	\$76.755
3	Luisa Angelica Florez Torres	39.563.097-1	\$79.500	\$79.500

El valor a ofertar es unitario. La sumatoria de los valores unitarios es la que define el menor valor total ofertado, se evaluarán los precios unitarios, especificaciones técnicas. La contratación se realizará por tracto sucesivo (monto agotable), hasta el cumplimiento del plazo de ejecución o agotar el presupuesto asignado, lo que ocurra primero. El presupuesto asignado para esta necesidad corresponde a VEINTISEIS MILLONES CUARENTA Y UN MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y CINCO PESOS M/CTE (\$26.041.985) y se cancelará en mensualidades vencidas según el suministro realizado en el mes.


Las cantidades suministradas de cada ítem variará según las necesidades institucionales

#### 1. EXPERIENCIA HABILITANTE (EN CASO DE HABERSE REQUERIDO)

NO.	PROPONENTE	CERTIFICACIONES DE EXPERIENCIA	FOLIO	CONCEPTO
		N/S		

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

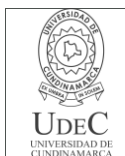
*Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad  
 Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el Portal Institucional*

	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr131</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>
	<b>EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE INVITACIÓN CUANTÍA HASTA 100 SMLMV</b>	<b>VIGENCIA: 2022-01-28</b>
		<b>PAGINA: 2 de 12</b>

## 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.	Precios del mercado				
SI	NO									
1	Carmen Helena Medina Lozano	<p><b>OFERTA ECONÓMICA CUANTÍA INFERIOR A 100 S.M.M.L.V</b>, 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 <b>consorcios y de las uniones temporales</b> deberá ser diligenciada por el Representante Legal del consorcio o unión temporal, cumpliendo con lo indicado en este numeral.</p> <p><b>NOTA ACLARATORIA N° 01:</b> Se debe cotizar <u>cada uno</u> 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><b>NOTA ACLARATORIA N° 02:</b> Sí 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</p>	1	Refrigerio con Hojaldre ó pastel de pollo mínimo de 400 gr. + bebida mínimo de 330 ml	1	X		\$90.000	Anexo 06	HABILITADO
2		Refrigerio con mantecada 250 gr. + bebida mínimo de 330 ml	1	X						
3		Refrigerio con Croissant mínimo de 400	1	X						

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



<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr131</b>
<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>
<b>EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE INVITACIÓN CUANTÍA HASTA 100 SMLMV</b>	<b>VIGENCIA: 2022-01-28</b>
	<b>PAGINA: 3 de 12</b>

		<p>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><b>NOTA ACLARATORIA N° 03:</b> Los bienes y/o servicios que se encuentren ofertados con tarifa diferencial a lo contemplado en estatuto Tributario y normas 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><b>NOTA ACLARATORIA N° 04:</b> 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. (ver anexo condiciones de selección)</p> <p><b>NOTA ACLARATORIA N° 05:</b> Los oferentes deben tener en cuenta que la validez de la oferta, debe ser mínimo de 30 días.</p>	<p>gr. + bebida de 330 ml</p> <p>Incluye empaque individual</p>							
			4	<p>Refrigerio con Flauta de jamón y queso mínimo de 250 gr. + bebida de 330 ml</p> <p>Incluye empaque individual</p>	1	X				
			5	<p>ALMUERZO EJECUTIVO</p> <p>Sopa o crema mínimo de 200 cc</p> <p>Bandeja: porción de proteína (mínimo de 125gr), hortalizas y verduras (mínimo de 60 gr.), Cereal (mínimo de 35 gr.) Raíz, tubérculo o plátano (60 gr.), Leguminosas (25 gr.)</p> <p>Bebida: jugo de fruta natural mínimo de 12 onzas</p> <p>Incluye</p>	1	X				

	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr131</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>
	<b>EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE INVITACIÓN CUANTÍA HASTA 100 SMLMV</b>	<b>VIGENCIA: 2022-01-28</b>
		<b>PÁGINA: 4 de 12</b>

				empaque individual					
				ALMUERZO ESPECIAL					
				1 proteína de res, pollo ó cerdo x 300 gr (mínimo) ó mojarra (mínimo de 500gr), Carbohidrato x 110 gr. + 1 harina x 100 gr. + Ensalada x 80 gr. + Porción de fruta + Bebida de origen natural x 12 Oz.	1	X			
				Incluye empaque individual					
				7					

No.	Proponente	Requerimiento	Descripción de cada Ítem			Valor Económico de la propuesta (Antes de IVA)	Folio	Concepto	
1	J.H. Soluciones Logísticas S.A.	<b>OFERTA ECONÓMICA CUANTÍA INFERIOR A 100 S.M.M.L.V</b> , 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.	Ítem	Descripción	Cant.	Precios del mercado	\$64.500	Anexo 06	HABILITADO
						SI			

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca  
 Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414  
[www.ucundinamarca.edu.co](http://www.ucundinamarca.edu.co) E-mail: [info@ucundinamarca.edu.co](mailto: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*




<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr131</b>
<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>
<b>EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE INVITACIÓN CUANTÍA HASTA 100 SMLMV</b>	<b>VIGENCIA: 2022-01-28</b>
	<b>PAGINA: 5 de 12</b>

<p>En el caso <b>consorcios y de las uniones temporales</b> deberá ser diligenciada por el Representante Legal del consorcio o unión temporal, cumpliendo con lo indicado en este numeral.</p> <p><b>NOTA ACLARATORIA N° 01:</b> Se debe cotizar <u>cada uno</u> 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><b>NOTA ACLARATORIA N° 02:</b> 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><b>NOTA ACLARATORIA N° 03:</b> Los bienes y/o servicios que se encuentren ofertados con tarifa diferencial a lo contemplado en estatuto Tributario y normas 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>	1	Refrigerio con Hojaldré ó pastel de pollo mínimo de 400 gr. + bebida mínimo de 330 ml	1	X				
	2	Refrigerio con mantecada 250 gr. + bebida mínimo de 330 ml	1	X				
	3	Refrigerio con Croissant mínimo de 400 gr. + bebida de 330 ml	1	X				
	4	Refrigerio con Flauta de jamón y queso mínimo de 250 gr. + bebida de 330 ml	1	X				
	5	ALMUERZO EJECUTIVO  Sopa o crema mínimo de 200 cc Bandeja: porción de proteína (mínimo de 125gr),	1	X				

	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr131</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>
	<b>EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE INVITACIÓN CUANTÍA HASTA 100 SMLMV</b>	<b>VIGENCIA: 2022-01-28</b>
		<b>PAGINA: 6 de 12</b>

		<p><b>NOTA ACLARATORIA N° 04:</b> 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. (ver anexo condiciones de selección)</p> <p><b>NOTA ACLARATORIA N° 05:</b> Los oferentes deben tener en cuenta que la validez de la oferta, debe ser mínimo de 30 días.</p>	<p>hortalizas y verduras (mínimo de 60 gr.), Cereal (mínimo de 35 gr.) Raíz, tubérculo o plátano (60 gr.), Leguminosas (25 gr.) Bebida: jugo de fruta natural mínimo de 12 onzas</p> <p>Incluye empaque individual</p>					
			<p>6</p> <p>ALMUERZO ESPECIAL</p> <p>1 proteína de res, pollo ó cerdo x 300 gr (mínimo) ó mojarra (mínimo de 500gr), Carbohidrato x 110 gr. + 1 harina x 100 gr. + Ensalada x 80 gr. + Porción de fruta + Bebida de origen natural x 12 Oz.</p> <p>Incluye empaque individual</p>	1	X			
			7					

	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr131</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>
	<b>EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE INVITACIÓN CUANTÍA HASTA 100 SMLMV</b>	<b>VIGENCIA: 2022-01-28</b>
		<b>PAGINA: 7 de 12</b>

No.	Proponente	Requerimiento	Descripción de cada Ítem				Valor Económico de la propuesta (Antes de IVA)	Folio	Concepto	
			Ítem	Descripción	Cant.	Precios del mercado				
						SI	NO			
1	Luisa Angelica Florez Torres	<p><b>OFERTA ECONÓMICA CUANTÍA INFERIOR A 100 S.M.M.L.V.</b>, 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 <b>consorcios y de las uniones temporales</b> deberá ser diligenciada por el Representante Legal del consorcio o unión temporal, cumpliendo con lo indicado en este numeral.</p> <p><b>NOTA ACLARATORIA N° 01:</b> Se debe cotizar <u>cada uno</u> 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><b>NOTA ACLARATORIA N° 02:</b> 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</p>	1	Refrigerio con Hojaldre ó pastel de pollo mínimo de 400 gr. + bebida mínimo de 330 ml  Incluye empaque por refrigerio	1	X		\$79.500	Anexo 06	HABILITADO
			2	Refrigerio con mantecada 250 gr. + bebida mínimo de 330 ml  Incluye empaque individual	1	X				
			3	Refrigerio con Croissant mínimo de 400 gr. + bebida de 330 ml  Incluye	1	X				

	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr131</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>
	<b>EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE INVITACIÓN CUANTÍA HASTA 100 SMLMV</b>	<b>VIGENCIA: 2022-01-28</b>
		<b>PAGINA: 8 de 12</b>

<p>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><b>NOTA ACLARATORIA N° 03:</b> Los bienes y/o servicios que se encuentren ofertados con tarifa diferencial a lo contemplado en estatuto Tributario y normas 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><b>NOTA ACLARATORIA N° 04:</b> 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. (ver anexo condiciones de selección)</p> <p><b>NOTA ACLARATORIA N° 05:</b> Los oferentes deben tener en cuenta que la validez de la oferta, debe ser mínimo de 30 días.</p>		empaques individual					
	4	Refrigerio con Flauta de jamón y queso mínimo de 250 gr. + bebida de 330 ml	1	X			
	5	<p><b>ALMUERZO EJECUTIVO</b></p> <p>Sopa o crema mínimo de 200 cc</p> <p>Bandeja: porción de proteína (mínimo de 125gr), hortalizas y verduras (mínimo de 60 gr.), Cereal (mínimo de 35 gr.) Raíz, tubérculo o plátano (60 gr.), Leguminosas (25 gr.)</p> <p>Bebida: jugo de fruta natural mínimo de 12 onzas</p> <p>Incluye empaque individual</p>	1	X			
6	<b>ALMUERZO ESPECIAL</b>	1	X				

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



	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr131</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>
	<b>EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE INVITACIÓN CUANTÍA HASTA 100 SMLMV</b>	<b>VIGENCIA: 2022-01-28</b>
		<b>PAGINA: 9 de 12</b>

			1 proteína de res, pollo ó cerdo x 300 gr (mínimo) ó mojarra (mínimo de 500gr), Carbohidrato x 110 gr. + 1 harina x 100 gr. + Ensalada x 80 gr. + Porción de fruta + Bebida de origen natural x 12 Oz.  Incluye empaque individual						
			7						

**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.**

	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr131</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>
	<b>EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE INVITACIÓN</b>	<b>VIGENCIA: 2022-01-28</b>
	<b>CUANTÍA HASTA 100 SMLMV</b>	<b>PAGINA: 10 de 12</b>

## 2.1 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, en caso de tener precios aparentemente bajos)

No.	Cotizante	Valor Económico de la Propuesta (Antes de IVA)	Valor total de la propuesta
1			
2		\$	\$

En caso de no presentar esta condición, indicar que los cotizantes Carmen Helena Medina Lozano, J.H. Soluciones Logísticas S.A, Luisa Angélica Flórez Torres no presentan precios aparentemente bajos.

## 2.2 ANÁLISIS JUSTIFICACIÓN PRECIOS APARENTEMENTE BAJOS

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

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

***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	Carmen Helena Medina Lozano	Habilitado
2	J.H. Soluciones Logísticas S.A.	Habilitado
3	Luisa Angelica Florez Torres	Habilitado

 <b>UDECA</b> UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr131</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 1</b>
	<b>EVALUACIÓN TÉCNICA HABILITANTE INVITACIÓN</b>	<b>VIGENCIA: 2022-01-28</b>
	<b>CUANTÍA HASTA 100 SMLMV</b>	<b>PAGINA: 11 de 12</b>

#### 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
		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

No.	Proponente	Documentación técnica	Folio	Concepto
		N/A	N/A	N/A

De acuerdo a lo anterior se establece que las propuestas presentadas en la Invitación Pública G-006, obtienen los siguientes resultados:


NO.	PROPONENTE	RESULTADO	
		HABILITADO	INHABILITADO
1	Carmen Helena Medina Lozano	X	
2	J.H. Soluciones Logísticas S.A.	X	
3	Luisa Angelica Florez Torres	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, 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:

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca  
 Teléfono: (091) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414  
[www.ucundinamarca.edu.co](http://www.ucundinamarca.edu.co) E-mail: [info@ucundinamarca.edu.co](mailto: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: 12 de 12

“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.



RUBEN DARIO BONILLA BARBOSA  
Gestor Talento Humano 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.