EVALUACIÓN DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN
MC-105-2024

En Anapoima, Cundinamarca, a los dos (02) días del mes de diciembre de dos mil veinticuatro (2024), se procede a efectuar la evaluación jurídica, técnica y económica de la propuesta presentada, el cual tiene por objeto contratar los "**SERVICIO DE RESTAURANTE Y REFRIGERIOS PARA LA ATENCION A FUNCIONARIOS Y PERSONALIDADES DEL ORDEN LOCAL REGIONAL DEPARTAMENTAL Y NACIONAL EN DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES CONTEMPLADAS EN LOS PLANE, PROGRAMAS Y PROYECTOS PLASMADOS EN EL PLAN DE DESARROLLO DEL MUNICIPIO DE ANAPOIMA A PRECIO UNITARIO Y MONTO AGOTABLE**

PONDERACION ECONOMICA DE LA OFERTAS

Proponente	Fecha presentación
NATALY COSME CASTRILLON	025/12/2024 6:41 AM

En razón a lo anterior se procede a evaluar en su orden al proponente

PROPONENTE NATALY COSME CASTRILLON	
REQUISITOS JURIDICOS HABILITANTES	**Cumple / No cumple**
Carta de Presentación de la Oferta (Formato 1 debidamente suscrita)	SI
Certificado de existencia y representación legal o certificado de matrícula mercantil	SI
Fotocopia de la Cedula de Ciudadanía	No aporto
copia de la libreta militar o documento que acredite situación militar	N/A
Declaración de no estar incluido en las listas nacionales e internaciones de lavados de activos	SI
Consorcio y Uniones Temporales	N/A
Compromiso anticorrupción	SI
Certificado de acreditación de la condición de Mipyme	SI
Certificados de Antecedentes (disciplinario, fiscal, antecedentes judiciales y medidas correctivas)	SI
Certificado Redam (El cual deberá ser aportado por la proponente persona natural o por el representante legal de la persona jurídica proponente	SI
Certificación sobre pagos de aportes de sus empleados para el caso de personas jurídicas.	No aporto
Certificación Bancaria	SI
Formato de declaración de bienes y rentas	SI
Registro Único Tributario	SI
REQUISITOS TECNICO HABILITANTES	
Requisito SS-T (Formato 6): El proponente deberá allegar junto con su propuesta certificado ARL de implementación del SG-SST y/o certificación firmada por el representante legal del resultado y nivel de implementación del SG-SST de acuerdo a la aplicación de estándares mínimos aplicables- De. 1072/2015(2.2.4.6.1) y res 0312/2019 (autoevaluación y/o evaluación por parte de ARL). Nota 1. En caso de allegar el certificado ARL de implementación del SG-SST se deberá adjuntar la evaluación vigente. Nota 2. En caso de allegar resultado de auto evaluación igual o inferior al 85% debe allegarse plan de mejoramiento el SG-SST. Nota 3: En caso de allegarse certificación firmada por el representante legal, debe hacerse entrega de la licencia del implementador del SG-SST. Nota 4: Si el proponente es persona natural no está obligado a implementar el sistema de gestión y seguridad y salud en el trabajo, deberá allegar la afiliación y ultimo pago de ARL, EPS Y AFP	SI

Invitación Pública No. 105-2024

Experiencia Mínima (Formato 4) Experiencia Mínima (Cumple / No Cumple): Atendiendo lo dispuesto en el Decreto 1082 de 2015 El Proponente deberá acreditar la experiencia con los documentos que acrediten la ejecución de dos (02) contratos con su respectiva factura electrónica suscritos, ejecutados, terminados y liquidados con entidad pública o privada, cuyo valor sumado entre ellos corresponda al valor igual o superior al presupuesto oficial, expresado en salarios mínimos el 100%.	SI
Certificado del curso de Manejo Higiénico de Alimentos actualizado, para los manipuladores de alimentos El proponente debe disponer para la ejecución del contrato de un restaurante, abierto al público ubicados en la zona urbana del municipio de Anapoima y deberá contar con los implementos necesarios y personal idóneo, para lo cual debe adjuntar con la propuesta lo siguiente	SI

Observación: Conforme a la verificación de requisitos habilitantes de carácter jurídico y técnico se establece que la propuesta a nombre de, NATALY COSME CASTRILLON, se encuentra en condición pendiente, conforme a lo anteriormente estipulado.

PROPUESTA TECNICA Y ECONOMICA

Ítem	Descripción	Unidad de medida	Can	COFERTA ECONOMICA				
				Valor Unitario	(%) IVA	Valor IVA	Sub Total (Uni+IVA)	Valor Total
1	ALMUERZO CORRIENTE – MENU DEL DIA (SOPA,	UNIDAD	1	$ 13,900	0%	$ 0	$ 13,900	$ 13,900
2	ALMUERZO EJECUTIVO – SEGÚN MENU ELEGIDO	UNIDAD	1	$ 19,900	0%	$ 0	$ 19,900	$ 19,900
3	PLATO ESPECIAL SEGÚN MENU ELEGIDO (ENTRADA,	UNIDAD	1	$ 35,900	0%	$ 0	$ 35,900	$ 35,900
4	EMPAREDADO DE JAMON Y QUESO EN PAN FRANCES,	UNIDAD	1	$ 12,900	0%	$ 0	$ 12,900	$ 12,900
5	PASTEL DE POLLO EN HOJALDRE ACOMPAÑADO DE	UNIDAD	1	$ 12,900	0%	$ 0	$ 12,900	$ 12,900
							TOTAL	**$ 95,500**

Una vez verificada la oferta económica presentada, de acuerdo con lo establecido en el Anexo 6 PROPUESTA ECONÓMICA, se pudo establecer que la suma total de la oferta económica presentada corresponde con el valor verificado, donde el valor total unitarios consignado por el proponente corresponde a la suma de NOVENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS PESOS ($95.500.oo) M/te.

Original firmado

YANED GARZON CHAPARRO
Secretaría de Contratación

MARISOL RIOS GONZALEZ
secretaria General