INFORME EVALUACIÓN PRELIMINAR DEL PROCESO DE MÍNIMA CUANTÍA
No. ALSAT-MC 017- de 2026

OBJETO:
"SUMINISTRO Y PREPARACION DE REFRIGERIOS PARA LAS ACTIVIDADES DE LOS PROGRAMAS SOCIALES INCLUYENDO EL PROGRAMA CENTRO VIDA: ADULTO MAYOR (SEMILLAS DE AMOR) Y EL PROGRAMA DE DISCAPACIDAD QUE ASISTEN AL CENTRO DE VIDA SENSORIAL A MONTO AGOTABLE, EN EL MUNICIPIO DE SAN ANTONIO DEL TEQUENDAMA."

En San Antonio del Tequendama , el día 20 de abril de 2026, se reunieron los integrantes del comité evaluador con el fin de evaluar la oferta presentadas dentro del proceso de selección conforme lo indica la plataforma SECOP II.

Proponente: ASOCIACION PERENNE NIT 900.124.612-5
Representante Legal: LUIS CAMILO DIAZ CASTRO C.C. 1.085.293.639 de Pasto.

LISTA DE OFERTAS

Abrir Panel | Opciones

Referencia de oferta	Entidad	Evaluación	Presentada	Oferta
INVITACION DE MÍNIMA CUANTÍA No. ALSAT-MC-017 de 2026	FUNDACIÓN INTEGRA JESED	Oferta en evaluación	19/04/2026 6:33 PM	49.000.000 COP
VIVA COLOMBIA	ASOCIACION PERENNE	Oferta en evaluación	18/04/2026 10:16 PM	49.000.000 COP

1. REQUISITOS HABILITANTES

1.1.FACTOR JURÍDICO:

CARTA PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

EVALUACIÓN	FOLIOS	OBSERVACIONES
CUMPLE	02	**El proponente presenta carta de presentación de la propuesta de fecha 20 de abril de 2026**

AUTORIZACION PARA EL TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES

EVALUACIÓN	FOLIOS	OBSERVACIONES
CUMPLE	01	El proponente anexa documento con fecha 20 de abril de 2026

BOLETÍN DE RESPONSABLES FISCALES EXPEDIDO POR LA CONTRALORÍA GENERAL DE LA REPÚBLICA DONDE SE DEBERÁ VERIFICAR LA NO INCLUSIÓN DEL OFERENTE

EVALUACIÓN	FOLIOS	OBSERVACIONES
CUMPLE	02	El proponente anexa documento tanto de la empresa como del representante legal con fecha 17 de abril de 2026

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS EXPEDIDO POR LA PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN

EVALUACIÓN	FOLIOS	OBSERVACIONES
CUMPLE	02	El proponente anexa documento tanto de la empresa como del representante legal con fecha 17 de abril de 2026

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES EXPEDIDO POR LA POLICÍA NACIONAL DE COLOMBIA.

EVALUACIÓN	FOLIOS	OBSERVACIONES
CUMPLE	01	El proponente anexa documento con fecha 17 de abril de 2026

CONSULTA DE INHABILIDADES DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS.

EVALUACIÓN	FOLIOS	OBSERVACIONES
CUMPLE	01	El proponente no anexa el documento se verifica en la plataforma con fecha 17 de abril de 2026 que el proponente no presenta no presenta inhabilidades por delitos sexuales contra menores de 18 años.

R EDAM – REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS.

EVALUACIÓN	FOLIOS	OBSERVACIONES
CUMPLE	01	El proponente anexa documento con fecha 10 de abril de 2026

CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE APORTES PARAFISCALES.

EVALUACIÓN	FOLIOS	OBSERVACIONES
NO CUMPLE	01	El proponente presenta certificado de constancia de cumplimiento de aportes parafiscales suscrito por el señor JOSE ERASMO PERENGUEZ ALPALA identificado con c.c. 98.379.363 revisor fiscal. El proponente NO presenta copia de la tarjeta profesional de contador público ni certificado de antecedentes de la junta central de contadores del revisor fiscal. DEBE SUBSANAR

FOTOCOPIA DE LA CÉDULA DE CIUDADANÍA DEL OFERENTE O REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO SEGÚN CORRESPONDA.

EVALUACIÓN	FOLIOS	OBSERVACIONES
CUMPE	01	El proponente presenta copia de la cedula de ciudadanía

VERIFICACIÓN EN EL REGISTRO NACIONAL DE MEDIDAS CORRECTIVAS DEL MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL -POLICÍA NACIONAL.

EVALUACIÓN	FOLIOS	OBSERVACIONES
CUMPLE	02	El proponente anexa documento tanto de la empresa como de la representante legal de fecha 17 de abril de 2026

FOTOCOPIA DE LA INSCRIPCIÓN EN EL RUT REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO

EVALUACIÓN	FOLIOS	OBSERVACIONES
CUMPLE	03	El proponente anexa documento de fecha 12 de febrero de 2026

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTANCION LEGAL

EVALUACIÓN	FOLIOS	OBSERVACIONES
CUMPLE	10	El proponente presenta documento de existencia y representación legal de fecha 10 de abril de 2026.

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN, DECLARACIÓN DE NO ESTAR INCURSO EN INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y PROHIBICIONES PARA CONTRATAR

EVALUACIÓN	FOLIOS	OBSERVACIONES
CUMPLE	02	El proponente presenta documento de fecha 20 de abril de 2026

2. FACTOR TÉCNICO HABILITANTES:

2.1. EXPERIENCIA ACREDITADA DEL PROPONENTE

No	SOLICITADO	CONTENIDO PROPUESTA	EVALUACIÓN
1	**EXPERIENCIA GENERAL:** Se acreditará con la presentación por lo menos dos (02) certificaciones de experiencia en contratos cuyo objeto incluya suministro de alimentación para adultos mayores, ejecutados satisfactoriamente, expedidas por entidades oficiales y/o privadas con las que haya contratado y cuya sumatoria de los dos contratos el valor sea mínimo de dos (2) veces el valor del presupuesto oficial estimado para este proceso. Dicha experiencia podrá acreditarse mediante cualquiera de los siguientes documentos: 1. Objeto del contrato; 2. Valor total del contrato; 3. Lugar de ejecución; 4. Fecha de inicio del contrato. 5. Fecha de terminación y liquidación del contrato. Los documentos aportados deberán permitir evidenciar que el proponente ha desarrollado actividades de comercialización o suministro	El proponente no presenta ni acredita la experiencia solicitada en la invitación pública. Por lo tanto, NO CUMPLE y debe subsanar:	**NO CUMPLE**

	de productos similares, así como su capacidad para atender pedidos. La Entidad verificará que el proponente cuenta con la idoneidad mínima para cumplir con el objeto del contrato. **EXPERIENCIA CON ENTIDAD PRIVADA** En caso de que la experiencia sea acreditaba mediante entidad privada debe anexar: • • Factura y/o Certificación por parte de la empresa o proveedor. ACREDITACIÓN: La experiencia podrá acreditarse con lo siguiente: A. CERTIFICACIÓN DE EXPERIENCIA: Cuando para la acreditación de la experiencia se presente (n) certificación (es) escrita (s), la misma deberá indicar como mínimo lo siguiente: 1. Objeto del contrato; 2. Valor total del contrato; 3. Lugar de ejecución; 4. Fecha de inicio del contrato. 5. Fecha de terminación y liquidación del contrato; B). COPIA DE CONTRATOS: Cuando se presenten copias de contratos, éstos deben ir acompañados del acta de liquidación y/o acta de recibo final o cualquier otro documento que demuestre que el contrato se ejecutó. ACREDITACIÓN: En caso de que la experiencia sea acreditaba mediante entidad privada debe anexar: • Factura electrónica (DIAN)		

2.2 ESPECIFICACIONES TECNICAS

EVALUACIÓN	FOLIOS	OBSERVACIONES
CUMPLE	04	El proponente presenta formato de aceptación de especificaciones técnicas sin fecha.

2.3 REQUISITOS ADICIONALES

<table>
<tr><th>SOLICITADO</th><th>OBSERVACIONES</th><th>FOLIOS</th><th>EVALUACION</th></tr>
<tr>
<td>PERSONAL DISPONIBLE
El proponente deberá adjuntar con su propuesta las hojas de vida junto con los soportes que acrediten los perfiles que se relacionan a continuación:
<table>
<tr><th>DESCRIPCION</th><th>EXPERIENCIA</th></tr>
<tr><td>JEFE DE COCINA</td><td>deberá acreditar experiencia mínima de un (1) año en el desarrollo de actividades relacionadas con la dirección, organización y supervisión de procesos de preparación y elaboración de alimentos en establecimientos de preparación y suministro de alimentos.

Así mismo, deberá contar con certificación vigente en curso de manipulación higiénica de alimentos, expedida por entidad competente, en cumplimiento de las disposiciones sanitarias aplicables.</td></tr>
<tr><td>ADMINISTRADOR</td><td>deberá acreditar experiencia mínima de dos (2) años en el desarrollo de actividades relacionadas con la coordinación y/o supervisión de contratos asociados a la ejecución de programas dirigidos a la población adulto mayor y/o al suministro de alimentos en el marco de programas sociales.

Dicha experiencia deberá incluir actividades de planificación, seguimiento y coordinación en la elaboración de menús y en la logística de entrega de raciones alimentarias, garantizando el cumplimiento de los lineamientos y parámetros nutricionales establecidos para este tipo de programas.

Así mismo, deberá acreditar certificación vigente en curso de manipulación higiénica de alimentos, expedida por entidad competente.</td></tr>
</table>
Con base en lo anterior el personal presentado por el proponente, deberá aportar las hojas de vida; cartas de intención y disponibilidad debidamente suscrita, en donde especifique el cargo a desempeñar, su dedicación y su</td>
<td>El proponente presenta la siguiente documentación referente al administrador y jefe de cocina solicitados en la invitación publica:
JEFE DE COCINA: presenta carta o formato de intención y disponibilidad sin nombre de la persona ni identificación, no presenta hoja de vida con soportes académicos, no presenta la acreditación de la experiencia, no presenta certificación vigente en curso de manipulación de alimentos. NO CUMPLE debe SUBSANAR.

ADMINISTRADOR: presenta carta o formato de intención y disponibilidad suscrita por GEISSON SAMUEL VALENCIA ORTEGA identificado con c.c. 1.126.446.507, no presenta hoja de vida con soportes académicos, no presenta la acreditación de la experiencia, no presenta certificación vigente en curso de manipulación de alimentos. NO CUMPLE, debe SUBSANAR</td>
<td>02</td>
<td>NO CUMPLE</td>
</tr>
</table>

disponibilidad exclusiva al proyecto, durante el plazo del mismo; Soportes académicos como técnico en cocina y administrador de empresas, o administrador financiero o licenciatura en cualquier área, técnico en promoción social o y soportes laborales; todos los documentos aportados deberán ser legibles en su totalidad.			
SOLICITADO	**OBSERVACIONES**	**FOLIOS**	**EVALUACION**
DISPONIBILIDAD DE ESTABLECIMIENTO El proponente deberá acreditar que cuenta con un establecimiento de comercio en el municipio de San Antonio del Tequendama o un municipio colindante a una distancia de aproximada no mayor de 20 kilómetros del casco urbano del municipio de San Antonio del Tequendama, el cual podrá ser propio y/o arrendado, destinado al suministro y preparación de alimentos, con el fin de que la preparación de los alimentos se genere de manera ágil y eficiente. Para lo cual deberá anexar: - Certificado de cámara de comercio vigente que demuestre la dirección dentro del municipio o un municipio colindante. - Recibo de servicio público (agua, luz o gas). - Registro fotográfico del establecimiento de comercio y del área de cocina del mismo. - Documentos que acrediten la propiedad del establecimiento (Certificado de libertad y tradición o copia del contrato del arrendamiento (suscrito con persona con capacidad legal, o en caso de subarriendo aportar la debida autorización).	El proponente no presenta documentos que acreditan la disponibilidad de establecimiento para la ejecución del contrato exigidos en la invitación publica. NO CUMPLE, debe SUBSANAR		**NO CUMPLE**
SOLICITADO	**OBSERVACIONES**	**FOLIOS**	**EVALUACION**
DISPONIBILIDAD DE VEHÍCULO DE TRANSPORTE El proponente deberá contar con un vehículo 4x4 de su propiedad o en arrendamiento, no inferior en su modelo a 2013 atendiendo a los lugares que tienen difícil acceso, para lo anterior deberá aportar tarjeta de propiedad del vehículo, con sus documentos de funcionamiento al día (SOAT Y TECNOMECANICA) y carta de compromiso de que el vehículo estará disponible para transportar los alimentos de manera ágil y eficiente.	El proponente presenta 01 escrito o carta de disponibilidad de vehículo, no anexa copia de tarjeta de propiedad del vehículo, no anexa SOAT vigente, no anexa copia de certificado de revisión tecnomecanica vigente, no anexa documentos del conductor.	01	**NO CUMPLE**

• Carta de disponibilidad del vehículo en el momento que se requiera. • Documento de propiedad • Contrato de arrendamiento por la vigencia del contrato • SOAT vigente. • Certificado de revisión técnico-mecánica vigente • Documentos del conductor c.c., licencia de conducción tipo de vinculación con el oferente.	NO CUMPLE, debe SUBSANAR		
SOLICITADO	**OBSERVACIONES**	**FOLIOS**	**EVALUACION**
OFRECIMIENTO DE MANO DE OBRA LOCAL El proponente deberá acreditar que el personal mínimo disponible (jefe de cocina y Administrador) residan en el municipio de San Antonio del Tequendama o en un municipio colindante a una distancia no mayor de 20 kilómetros del casco urbano del municipio de San Antonio del Tequendama, y que cuenten con certificación en manipulación de alimentos vigente, para lo cual deberá allegar: - Carta de compromiso. - Certificado de residencia expedido por el presidente de la Junta de Acción Comunal, o Alcalde Municipal o SISBEN	El proponente no anexa certificado de residencia (expedido por presidente de junta de acción comunal o alcalde municipal o el SISBEN) del personal mínimo disponible exigido en la invitación publica. NO CUMPLE, debe SUBSANAR	02	**NO CUMPLE**

3. FACTOR ECONÓMICO

PROPUESTA ECONOMICA

MENU - REFRIGERIOS PARA LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA SOCIAL DE ADULTO MAYOR (SEMILLAS DE AMOR)

ITEM	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO PRESUPUESTO OFICIAL	VALOR UNITARIO OFERTADO	EVALUACION

1	Goulash, con papitas cocidas y jugo natural.	Carne en cubos, con un peso de cien (100) gramos por porción servida, en salsa tipo goulash con verduras finamente porcionadas, acompañada de papas cocidas; con jugo de fruta natural (mango, mora, guayaba u otras frutas) servido en vaso de nueve (9) onzas con tapa. El goulash será empacado en bandeja biodegradable y el menú se entregará en el lugar de la actividad con los implementos necesarios para su consumo.	01	UNIDAD	$13.600	$11.500	**CUMPLE**
2	Envuelto de Mazorca con bebida caliente y fruta picada.	Un envuelto de mazorca, con un peso de ciento veinte (120) gramos por unidad, acompañado de bebida caliente (café, chocolate o avena) servida en vaso de cartón de nueve (9) onzas y fruta fresca porcionada, incluyendo los implementos necesarios para su adecuado consumo. La entrega se realizará directamente en el sitio de la actividad, garantizando una distribución organizada y la correcta prestación del servicio.	01	UNIDAD	$13.600	$11.500	**CUMPLE**
3	Burrito de pollo con vegetales con jugo natural.	Burrito de pollo con vegetales, preparado en tortilla tipo mexicana de sesenta (60) gramos, relleno con pollo cocido en porción de cien (100) gramos servidos, acompañado de tomate y cebolla finamente porcionados y aderezos, para un peso total de ciento ochenta (180) gramos; bebida de fruta natural (mango, guayaba, mora u otras frutas) servido en vaso de nueve (9) onzas y una porción de fruta fresca, dispuesto para su consumo y entrega en el sitio de la actividad, incluyendo las respectivos implementos para el consumo del producto.	01	UNIDAD	$13.600	$11.500	**CUMPLE**

4	Sándwich Gourmet, jugo natural y fruta de mano	Sándwich elaborado en pan tipo baguette o pan integral, relleno de pollo o carne cocida en porción de cien (100) gramos, acompañado de queso, lechuga, tomate y aderezos, con un peso mínimo total de ciento cincuenta (150) gramos por unidad; con jugo de fruta natural (mango, fresa, mora, guayaba u otras frutas) servido en vaso de nueve (9) onzas y fruta de mano, cuya entrega se realizará en el sitio de la actividad, incluyendo la entrega de los implementos necesarios para su consumo.	01	UNIDAD	$13.600	$11.500	**CUMPL**E
5	Tortillas de pollo de jamón y queso, con jugo natural.	Tortilla de aproximadamente ochenta (80) gramos, rellena, según corresponda, de pollo desmechado o de jamón y queso, en porción de ciento veinte (120) gramos, para un peso total estimado de doscientos (200) gramos servidos por unidad; con bebida de fruta natural servido en vaso de nueve (9) onzas con tapa. La tortilla será envuelta en papel aluminio, cuya entrega será en el lugar de la actividad, incluyendo la entrega de los implementos necesarios para su consumo.	01	UNIDAD	$13.600	$11.500	**CUMPL**E
6	Arepa rellena con jugo natural y fruta.	Arepa de maíz blanco o amarillo, rellena de pollo o carne cocidos, con un peso de 160 gramos (80 gramos relleno de pollo o carne y 80 gramos de arepa) servidos por unidad, con bebida de fruta natural servido en vaso desechable de 9 onzas con tapa y una fruta de mano (manzana, banano, naranja o mandarina), empacados en bandeja biodegradable, cuya entrega se realizará en el lugar de la actividad, incluyendo los elementos necesarios para su consumo.	01	UNIDAD	$13.600	$11.500	**CUMPL**E
7	Burrito de huevo y vegetales, jugo natural de fruta, con fruta de mano	Burrito de huevos con vegetales compuesto por espinaca, cebolla, tomate y aderezos en tortilla mexicana con dos huevos con un peso de 100 gramos, acompañado de galleta artesanal y jugo natural de fruta servido en vaso de nueve (9) onzas con tapa y fruta de mano (banano, naranja, manzana u otras frutas de temporada); el menú se entregara en	01	UNIDAD	$13.600	$11.500	**CUMPL**E

		el lugar de la actividad con los implemento necesarios para su consumo.					
8	Minihamburguesa de carne molida y tomate, jugo de fruta natural.	Minihamburguesa elaborada en pan integral de ochenta (80) gramos, con carne molida artesanal previamente cocida en porción de ochenta (80) gramos con tomate, cebolla y queso, para un peso total de doscientos (200)gramos servidos por unidad; empacada en bolsa de aluminio, con jugo de fruta natural bajo en azúcar servido en vaso de nueve (9) onzas con tapa. La entrega se realizará en el lugar de la actividad, incluyendo los implementos necesarios para su consumo.	01	UNIDAD	$13.600	$11.500	**CUMPLE**

MENU - REFRIGERIOS PARA LAS ACTIVIDADES DEL PROGRAMA SOCIAL DE DISCAPACIDAD QUE ASISTEN AL CENTRO DE VIDA SENSORIAL

ITEM	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO PRESUPUESTO OFICIAL	VALOR UNITARIO OFERTADO	EVALUACION
1	Salpicón con galletas	El menú consiste en salpicón compuesto de frutas tropicales, que incluye piña porcionada, banano porcionado, sandía, melón, entre otras frutas de temporada, mezcladas con jugo natural de naranja, piña o mezcla de frutas, sin adición de colorantes artificiales, con un peso aproximado de 110 gramos, empacado en vaso desechable con tapa. Se acompaña de galleta de avena artesanal, una unidad con un peso mínimo de 70 gramos. La entrega se realizará en el sitio del evento, incluyendo cubiertos y servilletas, garantizando su adecuada distribución y consumo.	01	UNIDAD	$11.150	$10.500	**CUMPLE**

2	Almojábana, bebida caliente y fruta.	Almojábana, con un peso aproximado de 90 gramos por unidad, acompañada de bebida caliente (café, avena o chocolate)servida en vaso de cartón de 9 onzas, y una fruta de mano (banano, manzana o mandarina). Todos los alimentos serán entregados en el sitio del evento, garantizando su adecuada distribución y consumo	01	UNIDAD	$11.150	$10.500	**CUMPLE**
3	Arepa rellena con jugo natural y fruta.	Arepa de maíz blanco o amarillo, rellena de pollo o carne, con un peso aproximado de 120 gramos servidos por unidad, acompañada de jugo de fruta natural servido en vaso desechable de 9 onzas con tapa y una fruta de mano (manzana, banano, naranja o mandarina). Todos los alimentos serán empacados con servilletas y entregados en el lugar del evento, garantizando su adecuada distribución y consumo.	01	UNIDAD	$11.150	$10.500	**CUMPLE**
4	Croissant con bebida caliente y fruta.	Croissant de masa tipo hojaldrada, elaborado con harina de trigo y relleno de jamón y queso, con un peso mínimo de 70 gramos por unidad, acompañado de bebida caliente de maicena o avena servida en vaso de cartón de 9 onzas y una fruta de mano (banano, naranja, mandarina o manzana). La entrega se realizará en el punto del evento, incluyendo servilletas, garantizando su adecuada distribución y consumo.	01	UNIDAD	$11.150	$10.500	**CUMPLE**
5	Papas en salsa con alitas y jugo natural	El menú consiste en alitas de pollo horneadas, acompañadas de papas guisadas con cebolla y tomate. Se incluye jugo natural (mango, naranja, fresa, tomate de árbol u otras frutas de temporada), servido en vaso desechable de 9 onzas con tapa. Todos los alimentos serán empacados en recipientes desechables y entregados en el lugar del evento, junto con sus respectivos documentos, garantizando su adecuada distribución y consumo.	01	UNIDAD	$11.150	$10.500	**CUMPLE**

6	Sándwich de pollo y jugo natural.	El menú consiste en sándwich elaborado en pan tajado integral, con un peso aproximado de ochenta (80) gramos, relleno de pollo desmechado previamente cocido y mezclado con aderezo, en porción mínima de cien (100) gramos por unidad; se acompaña de jugo natural (mango, fresa, mora, naranja u otras frutas de temporada) servido en vaso de nueve (9) onzas. La entrega se realizará en el lugar del evento, incluyendo las respectivas servilletas y garantizando su adecuada distribución y consumo.	01	UNIDAD	$11.150	$10.500	CUMPLE

CONCLUSION:

De conformidad con la oferta presentada por el proponente ASOCIACIÓN PERENNE, identificada con NIT 900.124.612-5, representante legal LUIS CAMILO DÍAZ CASTRO, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.085.293.639 de Pasto, se realiza la verificación de los requisitos habilitantes, evidenciándose lo siguiente:

En cuanto a los factores habilitantes de carácter jurídico, específicamente en la constancia de cumplimiento de aportes parafiscales, el proponente no allega copia de tarjeta profesional como contador ni el certificado de antecedentes expedido por la Junta Central de Contadores correspondiente al revisor fiscal. DEBE SUBSANAR

Respecto a los requisitos técnicos habilitantes, en el componente de experiencia exigida, no se aporta documentación que permita acreditar el cumplimiento de la experiencia solicitada en la invitación pública. DEBE SUBSANAR.

En lo relacionado con el personal mínimo requerido, no se anexan las hojas de vida junto con los respectivos soportes de formación y experiencia en manipulación de alimentos, tanto del jefe de cocina como del administrador. DEBE SUBSANAR.

Frente a la disponibilidad del establecimiento, el proponente no presenta los documentos que acrediten la disponibilidad del lugar destinado para la ejecución del contrato, conforme a lo exigido en la invitación pública. DEBE SUBSANAR.

En cuanto a la disponibilidad de vehículo de transporte, el proponente únicamente allega una carta de disponibilidad, sin adjuntar la copia de la tarjeta de propiedad del vehículo, el SOAT vigente, el certificado de revisión técnico-mecánica vigente, ni los documentos del conductor. DEBE SUBSANAR.

Finalmente, en el ofrecimiento de mano de obra local, no se anexan los certificados de residencia del personal mínimo requerido, los cuales deben ser expedidos por el presidente de la Junta de Acción Comunal, la autoridad municipal competente o el SISBÉN, conforme a lo establecido en la invitación pública. DEBE SUBSANAR.

En consecuencia, el proponente NO CUMPLE con los requisitos establecidos en la invitación pública en lo referente a los factores habilitantes jurídicos y técnicos. Por lo anterior, deberá subsanar cada uno de los aspectos señalados para continuar dentro del proceso de evaluación y eventual adjudicación.

SUPERVISOR

MARINSE TORRES LEGUIZAMON
Secretaria de Salud y Desarrollo Social