

	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: 2022/02/18

EVALUACIÓN TÉCNICA FASE - HABILITANTE

OBJETO	CONTRATAR EL SERVICIO DE HOGAR UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA, SECCIONAL GIRARDOT PARA EL PRIMER PERIODO ACADÉMICO 2022.
---------------	--

PRESUPUESTO OFICIAL	\$58.584.167,00
----------------------------	-----------------

PROPUESTAS RECEPCIONADAS

NO.	PROPONENTE	NIT	VALOR DE LA PROPUESTA ANTES DE IVA	VALOR TOTAL DE LA PROPUESTA
1	Jaider Ospino Salazar	11222938-6	\$58.578.520	\$58.578.520

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.	Propone nte	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	Jaider Ospino Salazar	<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 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	Contratar el servicio de hogar universitario para los estudiantes de la universidad de Cundinamarca, seccional Girardot para el primer periodo académico 2022. (Se entiende por ración, un desayuno, un almuerzo, una cena y la noche de hospedaje de Domingo a Domingo).	2717	X			\$58.578.520	1.1. ANEXO 6 - OFERTA ECONOMIC A CUANTIA INFERIOR	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

		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.								
		NOTA ACLARATORIA N° 05: Los oferentes deben tener en cuenta que la validez de la oferta, debe ser mínimo de 30 días.								

Conforme a la propuesta presentada se evidencia que el valor por ración es de \$25.667, en ese sentido y conforme a la formula aplicada para determinar el 84% el valor que corresponde a la Universidad es de \$21.560, por lo cual se determina que el valor total de la propuesta es de \$58.578.520, 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.

	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

El cotizante **JAIDER OSPINO SALAZAR** 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	JAIDER OSPINO SALAZAR	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	VIGENCIA: 2022-01-28
	CUANTÍA HASTA 100 SMLMV	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

No.	Proponente	Documentación técnica	Folio	Concepto
1	Jaider Ospino Salazar	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	1.3. CARNET DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	El proponente CUMPLE conforme al soporte presentado
2	Jaider Ospino Salazar	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.	1.4. CUMPLIMIENTO NORMATIVIDAD SANITARIA	El proponente CUMPLE Cumple conforme al soporte presentado
3	Jaider Ospino Salazar	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 suministrara 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	1.5. COMPROMISO ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL	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 servicio 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.		
4	Jaider Ospino Salazar	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 designado

De acuerdo a lo anterior se establece que la propuesta presentada en la **Invitación N° 010 de 2022**, obtiene los siguientes resultados:

NO.	PROPONENTE	RESULTADO	
		HABILITADO	INHABILITADO
1	Jaider Ospino Salazar	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 párrafo de subsanabilidad:

“Párrafo: SUBSANABILIDAD ... (...) ... La subsanabilidad presentada debe ser conforme a lo establecido en la resolución 170 artículo 4 – modifíquese el artículo 12

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	VIGENCIA: 2022-01-28
	CUANTÍA HASTA 100 SMLMV	PAGINA: 7 de 7

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

RE: SOLICITUD DE CERTIFICADO SST JAIDER OSPINO SALAZAR

Salud Ocupacional <sst@ucundinamarca.edu.co>

Vie 18/02/2022 9:46 AM

Para: Gina Milena Garcia Moreno <gmilenagarcia@ucundinamarca.edu.co>

33.
Fusagasugá 18/02/2022

Respetada Gina,

Reciba un cordial saludo de la oficina de SST, deseándole que se encuentre bien de salud junto con su familia, dando respuesta a la solicitud de validez de certificado de la ARL me permito:

Para la señora **JAIDER OSPINO SALAZAR** identificada con la cedula de ciudadanía No. 11.222.938, si se presenta como persona Natural Cumplen con el requisito, de acuerdo al documento aportado.

Nota: Me permito hacer la aclaración que, si la señora se presenta como empresa o requiere subcontratar personas para la ejecución de la labor no cumpliría con el requisito, según lo establecido en el artículo 2 de la Resolución 0312 de 2019.

Agradezco la atención y colaboración.

Cordialmente,

Transcriptor: Soranlli Rincón Quintero



UCUNDINAMARCA
GENERACIÓN SIGLO 21

Olga Lucia Perilla S.
Coordinadora SG-SST
Seguridad y Salud en el Trabajo

sst@ucundinamarca.edu.co

Teléfono +57 (1) 828 14 83 Ext. 123

Diagonal 18 No. 20-29
Fusagasugá, Cundinamarca - CO

www.ucundinamarca.edu.co

Este mensaje no es considerado spam porque su destinatario es usuario registrado a través del portal de la Universidad de Cundinamarca. Si usted recibió este correo por error o no quiere recibir más nuestros mensajes, pida la desvinculación de las bases de datos. La información transmitida por este medio no representa el pensamiento de la institución, cada información emitida es responsabilidad de su autor. Para mayor información consulte el sitio web de la Universidad de Cundinamarca. Piense en el medio ambiente. No imprima este mensaje de no ser absolutamente necesario.

De: Gina Milena Garcia Moreno <gmilenagarcia@ucundinamarca.edu.co>

Enviado: viernes, 18 de febrero de 2022 9:28

Para: Salud Ocupacional <sst@ucundinamarca.edu.co>

Cc: Direccion Bienestar Universitario <DireccionBienestarUdec@ucundinamarca.edu.co>

Asunto: SOLICITUD DE CERTIFICADO SST JAIDER OSPINO SALAZAR

25.

Fusagasugá 18/02/2022

Buen Día
Cordial Saludo

Respetada Dra. **Olga Lucia Perilla**

Amablemente me permito pedir su gentil colaboración, para dar el Visto Bueno del certificado de **SST** del proveedor **JAIDER OSPINO SALAZAR**, al proceso que se adelanta cuyo objeto es **CONTRATAR EL SERVICIO DE HOGAR UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA, SECCIONAL GIRARDOT PARA EL PRIMER PERIODO ACADÉMICO 2022.**

Agradezco su colaboración.

Cordialmente,



UCUNDINAMARCA
GENERACIÓN SIGLO 21

MILENA GARCÍA MORENO
Profesional
Bienestar Universitario

gmilenagarcia@ucundinamarca.edu.co
bienestaruniversitario@ucundinamarca.edu.co

Teléfono +57 (1) 828 14 83 Ext. 138 - 249

Diagonal 18 No. 20-29
Fusagasugá, Cundinamarca - CO

www.ucundinamarca.edu.co

Este mensaje no es considerado spam porque su destinatario es usuario registrado a través del portal de la Universidad de Cundinamarca. Si usted recibió este correo por error o no quiere recibir más nuestros mensajes, pida la desvinculación de las bases de datos. La información transmitida por este medio no representa el pensamiento de la institución, cada información emitida es responsabilidad de su autor. Para mayor información consulte el sitio web de la Universidad de Cundinamarca. Piense en el medio ambiente. No imprima este mensaje de no ser absolutamente necesario.

	MACROPROCESO MISIONAL	CÓDIGO: MBU/005
	PROCESO GESTIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO	VERSIÓN: 7
	EVALUACIÓN SANITARIA	VIGENCIA: 2020-02-20 PAGINA: 1 de 3

Código de la dependencia.

Fecha: 18-02-2022 Programa: HOGAR
 Nombre del proveedor: JAIDER OSPINO SALAZAR
 Dirección: Cra 19 # 25-122 Teléfono: 3044021512

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.	2	
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	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.	1	ACTUALIZADO
7.2	Los empleados que manipulan alimentos utilizan uniforme adecuado, poseen gorros y los utilizan cubriendo la totalidad del cabello.	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: MBU005
	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	CALIFICACION 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:

98% DE EVALUACION

CONCEPTO FAVORABLE

Gloria Piñola Caceres
 Enfermera Especialista en
 Atención de los Casos
 de Accidentes Epidemiológicos
 R.O. 430819

PROFESIONAL QUE EVALUÓ: _____

SEGUNDA VISITA: _____ FECHA: _____
 OBSERVACIONES: _____

PROFESIONAL QUE EVALUÓ: _____

PERSONA QUE RECIBE LA VISTA



Bienestar
la vida

Código serie documental (Ver tabla de retención documental).

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