

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr100
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 7
	CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO CONTRATACIÓN DIRECTA	VIGENCIA: 2022-09-02
		PAGINA: 1 de 11

25.

CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO

Fecha: 2023/02/01

Proceso: F-CD-006

Objeto: CONTRATAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE (ALMUERZO) UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA, SEDE FUSAGASUGÁ PARA EL PRIMERO PERIODO ACADÉMICO.

Presupuesto oficial: Treinta y seis millones novecientos ochenta y dos mil cuatrocientos dieciséis pesos (\$36.982.416,00) m/cte.

1. MÉTODO DE EVALUACIÓN

La verificación de las condiciones exigidas en la solicitud de cotización y/o ABSr097 (adquisición de bienes, servicios u obras contratación directa) y sus anexos (si aplican), se realizará sobre las ofertas presentadas siempre y cuando no incurran en alguna de las causales de rechazo del proceso.

Cuando no existe pluralidad de oferentes porque existe solamente una persona que puede proveer el bien o el servicio por ser titular de los derechos de propiedad industrial o de los derechos de autor, o por ser proveedor exclusivo en el territorio nacional, situación que deberá acreditar el contratista y aceptar el jefe de la Dependencia solicitante de la contratación, mediante documento escrito; la evaluación se realizará al proveedor exclusivo, el cual deberá cumplir con todas las condiciones exigidas en la solicitud de cotización y/o ABSr097 y sus anexos (si aplican).

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
Teléfono: (601) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
NIT: 890.680.062-2

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr100
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 7
	CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO CONTRATACIÓN DIRECTA	VIGENCIA: 2022-09-02
		PAGINA: 2 de 11

La Universidad evaluará los requisitos exigidos dentro del proceso de selección y respecto del estudio de estos se otorgará un resultado que podrá ser CUMPLE o NO CUMPLE.

Con respecto a este resultado, los proponentes podrán subsanar la propuesta para acreditar el cumplimiento de los requisitos exigidos en concordancia con el parágrafo del artículo 4° de la Resolución Rectoral No. 170 de 2017 "Por medio de la cual se modifica y ajusta la Resolución 206 del 27 de noviembre de 2012" durante el término otorgado para subsanar las ofertas conforme lo establecido en el Cronograma del proceso, por falta de documentos necesarios y/o en cualquier tiempo cuando la universidad así lo estime pertinente.

Para tales efectos los proponentes deberán revisar el Concepto Técnico y Económico y/o las evaluaciones emitidas y publicadas en la página web institucional, en donde se evidenciarán los requisitos que no se cumplieron para que sean subsanados. Los mencionados documentos deberán ser aportados de la misma forma que se estipula en los términos del proceso y en la fecha y hora establecidas para tal fin, so pena de ser rechazado.

La Universidad, en caso de decidir llevar a cabo la contratación, se reserva el derecho de seleccionar entre las diferentes propuestas u ofertas, aquella más favorable para la satisfacción de sus necesidades, la cual proporcione mayor beneficio para sus intereses y no esté incurso en ninguna de las causales de rechazo

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 consultores¹.

2. OFERTAS RECEPCIONADAS: 03

Fecha de recepción de las cotizaciones: 2023/01/30

¹ Artículo 4 de la Resolución 170 de 2017 "POR MEDIO DE LA CUAL SE MODIFICA Y AJUSTA LA RESOLUCIÓN 206 DEL 27 DE NOVIEMBRE DE 2012. "POR LA CUAL SE EXPIDE EL MANUAL DE CONTRATACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA".

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr100
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 7
	CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO CONTRATACIÓN DIRECTA	VIGENCIA: 2022-09-02
		PAGINA: 3 de 11

No.	Oferente	NIT/CC	Valor Económico de la Propuesta (Antes de impuestos)	Valor total de la propuesta
1	INDUHOTEL S.A.S	900.300.970-1	\$27.053.435,00	\$30.571.162,00
2	ALBERTO RINCÓN FRANCO	81.740.641	\$36.829.341,00	\$36.829.341,00
3	CLAUDIA MILENA GALVIS HOYOS	39.629.124	\$34.242.978,00	\$36.981.480,00

3. OFERTAS RECHAZADAS

La oferta recibida no incurre en las causales de rechazo contempladas en la solicitud de cotización.

4. PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS

4.1. VERIFICACIÓN DE PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS

De acuerdo con lo establecido en la “Guía para el manejo de ofertas artificialmente bajas en procesos de contratación”, puesta a disposición por Colombia Compra Eficiente se puede establecer que:

Los cotizantes **ALBERTO RINCÓN FRANCO**, **CLAUDIA MILENA GALVIS HOYOS** y **INDUHOTEL S.A.S** NO presentan precios artificialmente bajos.

4.2. ANÁLISIS JUSTIFICACIÓN PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS

No aplica

5. EVALUACIÓN DE REQUISITOS EXIGIDOS

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono: (601) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
 NIT: 890.680.062-2

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr100
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 7
	CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO CONTRATACIÓN DIRECTA	VIGENCIA: 2022-09-02
		PAGINA: 4 de 11

5.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y OFERTA ECONÓMICA

En esta sección se evalúa la descripción del ítem solicitado y ofertado por el proponente, la cantidad solicitada y ofertada y que el precio ofertado se ajuste razonablemente a los precios del mercado.

No.	Especificaciones Técnicas	INDUHOTEL S.A.S	ALBERTO RINCÓN FRANCO	CLAUDIA MILENA GALVIS HOYOS
1	CONTRATAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE (ALMUERZO) UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA, SEDE FUSAGASUGÁ PARA EL PRIMER PERIODO ACADÉMICO.	CUMPLE con la especificación técnica	CUMPLE con la especificación técnica	CUMPLE con la especificación técnica

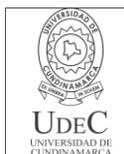
Concepto:

Las ofertas presentadas por los oferentes, **ALBERTO RINCÓN FRANCO**, **CLAUDIA MILENA GALVIS HOYOS** y **INDUHOTEL S.A.S** cumplen con las especificaciones técnicas solicitadas, se ajustan a los precios de mercado de acuerdo con la necesidad establecida por la Universidad y están dentro del presupuesto oficial.

5.2. REQUISITOS TÉCNICOS ADICIONALES

No.	REQUISITO	INDUHOTEL S.A.S	ALBERTO RINCÓN FRANCO	CLAUDIA MILENA GALVIS HOYOS
1	El oferente junto con la cotización deberá presentar carnet de manipulación de alimentos vigente, y deberá presentar un compromiso de cumplimiento respecto a la normatividad sanitaria a que haya lugar y demás normas vigentes para la prestación de los servicios contratados	NO CUMPLE Con el requisito No adjunta soporte	NO CUMPLE Con el requisito Presenta carnet de Manipulación de alimentos Sin embargo no adjunta compromiso de	CUMPLE Con el requisito Presenta carnet de Manipulación de alimentos

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
Teléfono: (601) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
NIT: 890.680.062-2



MACROPROCESO DE APOYO
PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS
CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO
CONTRATACIÓN DIRECTA

CÓDIGO: ABSr100
VERSIÓN: 7
VIGENCIA: 2022-09-02
PAGINA: 5 de 11

No.	REQUISITO	INDUHOTEL S.A.S	ALBERTO RINCÓN FRANCO	CLAUDIA MILENA GALVIS HOYOS
			cumplimiento respecto a la normatividad sanitaria a que haya lugar y demás normas vigente	
2	El contratista deberá cumplir con las condiciones establecidas en el formato MBUr005_V8 VERIFICACION DE CONDICIONES. Para lo cual se realizará visita física a las instalaciones del oferente, conforme al procedimiento de permanencia de los estudiantes MBUP01_V18 que indica en la actividad N° 22 responsable y demás aspectos relevantes, el cual se encuentra debidamente avalado y contemplado por el modelo de operación digital. La visita se realizará una vez presentada la propuesta y sus resultados se verán reflejados en la evaluación técnica habilitante.	<p align="center">NO CUMPLE Con el requisito</p> <p>Respuesta mediante correo electrónico por parte del oferente:</p> <p><i>“La empresa INDUHOTEL SAS, no cuenta con establecimiento en la ciudad de Fusagasugá, el establecimiento más cercano es en la ciudad de Bogotá.”</i></p> <p align="center">Por lo tanto no fue posible adelantar la visita</p>	<p align="center">CUMPLE Con el requisito</p> <p>Conforme a la visita realizada mediante el formato MBUr005 e informe del personal evaluador.</p>	<p align="center">CUMPLE Con el requisito</p> <p>Conforme a la visita realizada mediante el formato MBUr005 e informe del personal evaluador.</p>
3	El oferente deberá contar con certificado de INSPECCIÓN SANITARIA ACTUALIZADA emitido por el ministerio de salud a través de las secretarías de salud de los municipios, con el fin garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios para prestar los servicios.	<p align="center">NO CUMPLE Con el requisito</p> <p>No adjunta soporte</p>	<p align="center">CUMPLE Con el requisito</p> <p>Presenta Acta de Inspección sanitaria vigente, emitido por el ministerio de salud a través de la secretaría de salud del municipio de Fusagasugá.</p>	<p align="center">CUMPLE Con el requisito</p> <p>Presenta Acta de Inspección sanitaria vigente, emitido por el ministerio de salud a través de la secretaría de salud del municipio de Fusagasugá.</p>
4	El lugar de prestación de servicio deberá ser de máximo 10 cuadras a la redonda de la Universidad de Cundinamarca sede Fusagasugá.	<p align="center">NO CUMPLE Con el requisito</p> <p>Respuesta mediante correo electrónico por parte del oferente:</p> <p><i>“La empresa INDUHOTEL SAS, no cuenta con establecimiento en la ciudad de Fusagasugá, el establecimiento más cercano es en la ciudad de Bogotá.”</i></p>	<p align="center">CUMPLE con el requisito</p> <p>Para la prestación del servicio.</p>	<p align="center">CUMPLE con el requisito</p> <p>Para la prestación del servicio.</p>

Concepto:

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono: (601) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
 NIT: 890.680.062-2

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr100
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 7
	CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO CONTRATACIÓN DIRECTA	VIGENCIA: 2022-09-02 PAGINA: 6 de 11

De acuerdo con lo anterior, se establece que La oferta presentada por el oferente **CLAUDIA MILENA GALVIS HOYOS** cumple con las condiciones técnicas adicionales solicitadas para la presentación de la oferta, conforme lo establecido en el ABSr097 y sus anexos.

Las ofertas presentadas por los oferentes **ALBERTO RINCÓN FRANCO** y **INDUHOTEL S.A.S** NO cumplen con los requisitos adicionales solicitados, conforme lo establecido en el ABSr097 y sus anexos.

5.3. DOCUMENTOS SOLICITADOS

N	REQUISITO	INDUHOTEL S.A.S	ALBERTO RINCÓN FRANCO	CLAUDIA MILENA GALVIS HOYOS
1	Cotización debidamente diligenciada: "Cotización procesos de Bienes y/o Servicios" o "Cotización procesos de Obra" (según aplique) con la totalidad de documentos solicitados y la documentación técnica requerida (si aplica).	<p>NO CUMPLE con el requisito</p> <p>"Cuando el cotizante presente su propuesta para la adquisición de bienes y/o servicios y uno o más de ellos se encuentren ofertados con una tarifa diferencial en el impuesto valor agregado- IVA, de acuerdo con lo establecido en el estatuto Tributario y normas concordantes, <u>deberá allegar justificación emitida por un Contador Público</u> en los términos Tributarios que lo sustente con el fin de que la Universidad realice la respectiva validación.</p> <p>Cuando los bienes y/o servicios a ofertar resulte como hecho generador del impuesto nacional al consumo- IMPOCONSUMO, este deberá ser contemplado dentro de la cotización, en caso contrario, <u>el cotizante deberá allegar justificación emitida por un Contador Público</u> en los términos Tributarios que lo sustente con el fin de que la Universidad realice la respectiva validación.</p> <p>En caso de NO APORTAR dicha justificación con su propuesta o dentro del término que la</p>	<p>NO CUMPLE con el requisito</p> <p>Cuando el cotizante presente su propuesta para la adquisición de bienes y/o servicios y uno o más de ellos se encuentren ofertados con una tarifa diferencial en el impuesto valor agregado- IVA, de acuerdo con lo establecido en el estatuto Tributario y normas concordantes, <u>deberá allegar justificación emitida por un Contador Público</u> en los términos Tributarios que lo sustente con el fin de que la Universidad realice la respectiva validación.</p> <p>Cuando los bienes y/o servicios a ofertar resulte como hecho generador del impuesto nacional al consumo- IMPOCONSUMO, este deberá ser contemplado dentro de la cotización, en caso contrario, <u>el cotizante deberá allegar justificación emitida por un Contador Público</u> en los términos Tributarios que lo sustente con el fin de que la Universidad realice la respectiva validación.</p> <p>En caso de NO APORTAR dicha justificación con su propuesta o dentro del término que la</p>	CUMPLE con el requisito



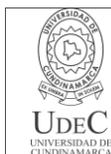
MACROPROCESO DE APOYO
PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS
CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO
CONTRATACIÓN DIRECTA

CÓDIGO: ABSr100
VERSIÓN: 7
VIGENCIA: 2022-09-02
PAGINA: 7 de 11

N	REQUISITO	INDUHOTEL S.A.S	ALBERTO RINCÓN FRANCO	CLAUDIA MILENA GALVIS HOYOS
		universidad establezca para ello, la propuesta será rechazada.	universidad establezca para ello, la propuesta será rechazada.	
2	Fotocopia de la Cédula de Ciudadanía de la Persona Natural o del Representante Legal de la Persona Jurídica o quién haga sus veces o documento de identificación legible.	CUMPLE con el requisito	CUMPLE con el requisito	CUMPLE con el requisito
3	Copia de la libreta militar del representante legal o quien haga sus veces o tener definida la situación militar (Ley 1861 de 2017, art. 42), en caso de aplicar.	CUMPLE con el requisito	CUMPLE con el requisito	N/A
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.	CUMPLE con el requisito	CUMPLE con el requisito	CUMPLE con el requisito
5	Consulta Certificado de antecedentes disciplinarios de la Persona Natural o de la Persona Jurídica y su Representante Legal expedido por la Procuraduría General de la Nación 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	CUMPLE con el requisito No se adjunta el certificado de la persona jurídica, se deja constancia de la consulta realizada por la Universidad se adjunta soporte	CUMPLE con el requisito	CUMPLE con el requisito
6	Certificado de no tener a cargo responsabilidad fiscal a favor del Estado expedido por la Contraloría General de la República con fecha no superior a un (01) mes a la presentación de la cotización. (Persona Natural o Persona Jurídica y su Representante Legal). En caso de no aportarlo, la Universidad podrá generar la consulta y dejar constancia de ello.	CUMPLE con el requisito	CUMPLE con el requisito	CUMPLE con el requisito
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.	CUMPLE con el requisito	CUMPLE con el requisito	CUMPLE con el requisito
8	Registro Único Tributario (RUT) VIGENTE. La actividad registrada (código CIU) debe ser afín a la naturaleza del objeto a cotizar.	CUMPLE con el requisito	CUMPLE con el requisito	CUMPLE con el requisito
9	PARA PERSONA NATURAL: Registro Mercantil vigente y renovado expedido por la Cámara de Comercio con fecha no superior a un (01) mes a la fecha de presentación de la cotización. La actividad comercial debe ser afín a la naturaleza del objeto a contratar. PARA PERSONA JURÍDICA: Certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o autoridad competente, en el que se verificará: a) El objeto social es afín a la presente solicitud de cotización.	CUMPLE con el requisito	CUMPLE con el requisito	CUMPLE con el requisito

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono: (601) 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
PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS
CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO
CONTRATACIÓN DIRECTA

CÓDIGO: ABSr100
VERSIÓN: 7
VIGENCIA: 2022-09-02
PAGINA: 8 de 11

N	REQUISITO	INDUHOTEL S.A.S	ALBERTO RINCÓN FRANCO	CLAUDIA MILENA GALVIS HOYOS
	<p>b) La Perona jurídica está registrada y tiene sucursal en Colombia, demostrar un término de vigencia de la sociedad del plazo del contrato y un año más</p> <p>c) El Representante Legal posee Facultades para comprometer la sociedad, y en caso tal que lo requiera, deberá adjuntar el acta del Órgano Directivo que le da dicha Facultad.</p> <p>b) La Persona Jurídica no debe estar incurso en inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones para contratar.</p> <p>e) El certificado deberá ser expedido con fecha no mayor a un (01) mes de antelación a la presentación de la cotización.</p>			
10	<p>Paz y salvo de aportes parafiscales y al sistema integral de seguridad social, así:</p> <p>PARA PERSONA NATURAL: En el evento de tratarse de persona natural deberá certificar que se ha realizado el pago de los aportes correspondientes a los últimos seis (6) meses anteriores a la fecha cierre del Proceso de Selección y adjuntar copia del pago del mes inmediatamente anterior a la fecha del cierre junto con la planilla correspondiente.</p> <p>La certificación deberá tener fecha de expedición no mayor a un (01) mes a la fecha de presentación de la cotización.</p> <p>La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad.</p> <p>La Universidad podrá hacer verificación de la veracidad de la documentación aportada.</p> <p>PARA PERSONA JURÍDICA:</p> <p>Certificado de pago y cumplimiento de los aportes al Sistema Integral de Seguridad Social en salud, pensiones, riesgos laborales y parafiscales (artículo 50 de la Ley 789 de 2002, modificado por el artículo 1º de la Ley 828 de 2003) con fecha de expedición no mayor a un (01) mes a la fecha de presentación de la cotización. En la mentada certificación deberá constar que se encuentra a paz y salvo por un periodo no inferior a los SEIS (6) MESES anteriores a la presentación de la cotización.</p> <p>En el evento en que la sociedad no tenga más de seis (6) meses de constituida, deberá acreditar los pagos a partir de la fecha de su constitución.</p> <p>La información presentada en desarrollo del presente numeral se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad.</p> <p>Dicha certificación puede ser firmada por:</p> <p>a. El representante legal.</p>	<p>CUMPLE con el requisito</p>	<p>CUMPLE con el requisito</p>	<p>CUMPLE con el requisito</p>

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr100
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 7
	CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO CONTRATACIÓN DIRECTA	VIGENCIA: 2022-09-02
		PAGINA: 9 de 11

N	REQUISITO	INDUHOTEL S.A.S	ALBERTO RINCÓN FRANCO	CLAUDIA MILENA GALVIS HOYOS
	b. Revisor Fiscal si está obligado a tenerlo, para lo cual deberá adjuntarse el certificado de antecedentes disciplinarios de la Junta Central de Contadores (vigente) y tarjeta profesional.			
11	<p>PARA PERSONA NATURAL: Certificado expedido por la ARL respecto al cumplimiento de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-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. De lo contrario deberá dar cumplimiento a lo establecido por la Resolución 0312 de 2019.</p> <p>PARA PERSONA JURÍDICA: Certificado expedido por la ARL respecto al cumplimiento de los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST establecidos por la Resolución 0312 del 13 de febrero de 2019, con un puntaje mínimo de 86% (aceptable). En caso de consorcios y de las uniones temporales cada uno de sus integrantes deberá cumplir con lo indicado en este numeral.</p>	<p>CUMPLE con el requisito</p> <p>Conforme al correo emitido por la oficina SST</p>	<p>CUMPLE con el requisito</p> <p>Conforme al correo emitido por la oficina SST</p>	<p>NO CUMPLE con el requisito</p> <p>Conforme al correo emitido por la oficina SST “... de acuerdo al documento aportado en la certificación debe decir que durante la ejecución del contrato no realizará Subcontratación y debe ir firmada por el oferente”</p>
12	Anexo 1 - Carta de presentación de la cotización	<p>CUMPLE con el requisito</p>	<p>CUMPLE con el requisito</p>	<p>CUMPLE con el requisito</p>
13	Anexo 2. Certificado de inhabilidades e incompatibilidades.	<p>CUMPLE con el requisito</p>	<p>CUMPLE con el requisito</p>	<p>CUMPLE con el requisito</p>
14	Anexo 3. Formato protección de datos personales Persona Natural suscrito por la Persona Natural o el Representante legal de la Persona Jurídica o quien haga sus veces	<p>CUMPLE con el requisito</p>	<p>CUMPLE con el requisito</p>	<p>CUMPLE con el requisito</p>
15	Anexo 4. Formato carta de compromiso para contratistas	<p>CUMPLE con el requisito</p>	<p>CUMPLE con el requisito</p>	<p>CUMPLE con el requisito</p>

6. SUBSANABILIDAD

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono: (601) 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: ABSr100
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 7
	CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO CONTRATACIÓN DIRECTA	VIGENCIA: 2022-09-02
		PAGINA: 10 de 11

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 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 parágrafo de subsanabilidad:

“PARÁGRAFO: SUBSANABILIDAD: [...] 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” (Subrayado y negrilla fuera del texto)

7. RESUMEN DE LA EVALUACIÓN

No.	OFERENTE	Nit/CC	CUMPLE	NO CUMPLE	RECHAZADO
1	INDUHOTEL S.A.S	900.300.970-1		X	
2	ALBERTO RINCÓN FRANCO	81.740.641		X	
3	CLAUDIA MILENA GALVIS HOYOS	39.629.124		X	

8. CONCLUSIÓN

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca
 Teléfono: (601) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414
www.ucundinamarca.edu.co E-mail: info@ucundinamarca.edu.co
 NIT: 890.680.062-2

	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr100
	PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 7
	CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO CONTRATACIÓN DIRECTA	VIGENCIA: 2022-09-02
		PAGINA: 11 de 11

De acuerdo con la verificación realizada del precio de la oferta, los requisitos técnicos; los requisitos técnicos adicionales y los requisitos documentales, el área solicitante, con el fin de garantizar la igualdad de condiciones para la selección de la oferta más favorable, recomienda la subsanación de las ofertas que no cumplen con los requisitos exigidos, conforme a los términos establecidos por la entidad.

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

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

MARÍA MARGARITA MOYA GONZÁLEZ
Directora Bienestar universitario

Proyectó: Milena García
32.1-41.3

	MACROPROCESO MISIONAL	CÓDIGO: MBUr005
	PROCESO GESTIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO	VERSIÓN: 8
	VERIFICACIÓN DE CONDICIONES	VIGENCIA: 2022-07-25
		PAGINA: 1 de 3

25.

Fecha: 01/02/2023 Programa: RESTAURANTE
Nombre del proveedor: ALBERTO RINCON FRANCO
Dirección: CALLE 20 # 11 a 05 Teléfono: 3114429473

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 0-1-2	OBSERVACIONES
1.	INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
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	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
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.	1	falta certificado Tanque de reserva.
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	
3.	CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES

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: 8
	VERIFICACIÓN DE CONDICIONES	VIGENCIA: 2022-07-25
		PAGINA: 2 de 3

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	
7.3	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortadas y sin esmalte.	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
... cuando sea necesario a la última versión consultada al Portal Institucional

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

se evidencia lugar adaptado para la adecuada atención
 esta con buena ventilación e iluminación para prestar el
 servicio.

CONCEPTO:

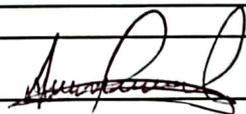
se realiza visita el día 01/febrero/2023 donde se
 evidencia se cuenta con los requisitos para prestar
 la atención según lo establecido en el formato de
 Verificación de condiciones MBUr005

PROFESIONAL QUE EVALUÓ: _____

SEGUNDA VISITA: _____ FECHA: _____

OBSERVACIONES:

PROFESIONAL QUE EVALUÓ: _____



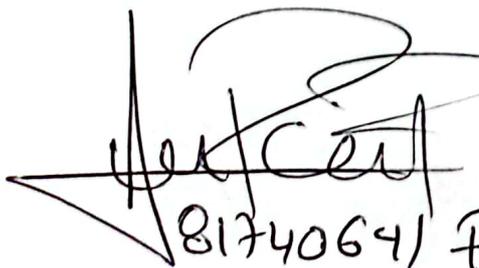
Angela P. Gomez Jaramila



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


 81740641 Fusagasugá

25.

Fecha: 01/02/2023 Programa: RESTAURANTE -
 Nombre del proveedor: CLAUDIA MILENA GALVIS HOYOS -
 Dirección: CALLE 17a #9-40 Teléfono: 3204184758

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 0-1-2	OBSERVACIONES
1.	INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
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	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES
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.	1	Falta certificado limpieza al Tanque
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	
3.	CONDICIONES DEL ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	CALIFICACIÓN 0-1-2	OBSERVACIONES

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: 8
	VERIFICACIÓN DE CONDICIONES	VIGENCIA: 2022-07-25
		PAGINA: 2 de 3

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	
7.3	Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortadas y sin esmalte.	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: 8
VERIFICACIÓN DE CONDICIONES	VIGENCIA: 2022-07-25
	PAGINA: 3 de 3

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

Se quiere que el mueble donde se almacena la bolsa sea en otro tipo de material (Acero inoxidable o cerámica). Se puede observar que cuenta con adecuada iluminación y ventilación y espacios suficientes para evitar el daño.

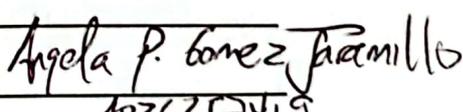
CONCEPTO:

Se realiza visita el día 01 febrero 2023 donde se evidencia que cuenta con los requisitos de la lista del formato de verificación de condiciones MBUR005 para ventilación e iluminación de las zonas de Almacenamiento.

PROFESIONAL QUE EVALUÓ: _____

SEGUNDA VISITA: _____ FECHA: _____

OBSERVACIONES:

PROFESIONAL QUE EVALUÓ:  
1026257419
Bienestar
la vida

Código Serie Documental (Ver Tabla de Retención Documental).


31629.124

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

RE: SOLICITUD DE CONCEPTO SST INDUHOTEL SAS

Salud Ocupacional <sst@ucundinamarca.edu.co>

Mar 31/01/2023 10:57

Para: GESTOR PRESUPUESTAL BU <gestorpresupuestalbu@ucundinamarca.edu.co>

33.

Fusagasugá 31/01/2023

MILENA GARCÍA MORENO

Profesional

Bienestar Universitario

Respetada Milena ,

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 empresa **Induhotel Sas** con NIT **900300970**, la certificación emitida por la ARL POSITIVA en el cual manifiesta una implementación del 95.50%. Cumplen con el requisito.

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 - COwww.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, puede responder a este correo solicitando su 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 nuestra Política de Protección de Datos Personales.

Piense en el medio ambiente. No imprima este mensaje de no ser absolutamente necesario.

De: GESTOR PRESUPUESTAL BU <gestorpresupuestalbu@ucundinamarca.edu.co>
Enviado: martes, 31 de enero de 2023 10:22
Para: Salud Ocupacional <sst@ucundinamarca.edu.co>
Cc: Direccion Bienestar Universitario <DireccionBienestarUdec@ucundinamarca.edu.co>
Asunto: SOLICITUD DE CONCEPTO SST INDUHOTEL SAS

25.
Fusagasugá 31/01/2022

Buen Día
Cordial Saludo

Respetada Dra. **Olga Lucia Perilla**

A Solicitud de la Dra. Margarita Moya, amablemente me permito pedir su gentil colaboración, para dar concepto de SST del proveedor **INDUHOTEL SAS**, al proceso de contratación que se adelanta cuyo objeto es **CONTRATAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE (ALMUERZO) UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA, SEDE FUSAGASUGÁ PARA EL PRIMERO PERIODO ACADÉMICO.**

Me permito adjuntar archivo Comprimido.

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, puede responder a este correo solicitando su 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 nuestra Política de Protección de Datos Personales.
Piense en el medio ambiente. No imprima este mensaje de no ser absolutamente necesario.

RE: SOLICITUD DE CONCEPTO SST ALBERTO RINCON FRANCO

Salud Ocupacional <sst@ucundinamarca.edu.co>

Mar 31/01/2023 11:00

Para: GESTOR PRESUPUESTAL BU <gestorpresupuestalbu@ucundinamarca.edu.co>

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

33.

Fusagasugá 31/01/2023

MILENA GARCÍA MORENO

Profesional

Bienestar Universitario

Respetada Milena ,

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 **ALBERTO RINCON FRANCO**, identificada con la cedula de ciudadanía No. 81740641, quien 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: Soranlil 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, puede responder a este correo solicitando su 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 nuestra Política de Protección de Datos Personales. Piense en el medio ambiente. No imprima este mensaje de no ser absolutamente necesario.

De: GESTOR PRESUPUESTAL BU <gestorpresupuestalbu@ucundinamarca.edu.co>
Enviado: martes, 31 de enero de 2023 10:22
Para: Salud Ocupacional <sst@ucundinamarca.edu.co>
Cc: Direccion Bienestar Universitario <DireccionBienestarUdec@ucundinamarca.edu.co>
Asunto: SOLICITUD DE CONCEPTO SST ALBERTO RINCON FRANCO

25.

Fusagasugá 31/01/2022

Buen Día
Cordial Saludo

Respetada Dra. **Olga Lucia Perilla**

A Solicitud de la Dra. Margarita Moya, amablemente me permito pedir su gentil colaboración, para dar concepto de SST del proveedor **ALBERTO RINCON FRANCO**, al proceso de contratación que se adelanta cuyo objeto es **CONTRATAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE (ALMUERZO) UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA, SEDE FUSAGASUGÁ PARA EL PRIMERO PERIODO ACADÉMICO.**

Me permito adjuntar archivo Comprimido.

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, puede responder a este correo solicitando su 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 nuestra Política de Protección de Datos Personales. Piense en el medio ambiente. No imprima este mensaje de no ser absolutamente necesario.

SOLICITUD DE CONCEPTO SST CLAUDIA MILENA GALVIS HOYOS

GESTOR PRESUPUESTAL BU <gestorpresupuestalbu@ucundinamarca.edu.co>

Mar 31/01/2023 10:22

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

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

25.

Fusagasugá 31/01/2022

Buen Día
Cordial Saludo

Respetada Dra. **Olga Lucia Perilla**

A Solicitud de la Dra. Margarita Moya, amablemente me permito pedir su gentil colaboración, para dar concepto de SST del proveedor **CLAUDIA MILENA GALVIS HOYOS**, al proceso de contratación que se adelanta cuyo objeto es **CONTRATAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE (ALMUERZO) UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA, SEDE FUSAGASUGÁ PARA EL PRIMERO PERIODO ACADÉMICO.**

Me permito adjuntar archivo Comprimido.

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 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 Piense en el medio ambiente. No imprima este mensaje de no ser absolutamente necesario.