

	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 9

16.

CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO

Fecha: 2023/02/02

Proceso: G-CD-002

Objeto: Servicio para contratar el programa plan día de alimentación para los estudiantes de la Universidad de Cundinamarca Seccional Girardot, para el primer periodo académico 2023

Presupuesto oficial: Noventa y Seis Millones Treinta y Nueve Mil Trescientos pesos (\$96.039.300,00) 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).

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.

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	VIGENCIA: 2022-09-02
	CONTRATACIÓN DIRECTA	PAGINA: 2 de 9

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:

Fecha de recepción de las cotizaciones: 2023/02/01

[

No.	Oferente	NIT/CC	Valor Económico de la Propuesta (Antes de impuestos)	Valor total de la propuesta
1	Laura Andrea Sotelo Trimiño	1.015.476.104-6	\$88.923.876	\$96.039.300

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 9

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:

La cotizante Laura Andrea Sotelo Trimiño no presenta precios artificialmente bajos.

4.2. ANÁLISIS JUSTIFICACIÓN PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS

No aplica.

[

5. EVALUACIÓN DE REQUISITOS EXIGIDOS

	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 9

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	[Laura Andrea Sotelo Trimiño]
1	CONTRATAR EL SERVICIO DE HOGAR UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA, SECCIONAL GIRARDOT PARA EL PRIMER PERIODO ACADEMICO 2023	CUMPLE

Concepto:

La oferta presentada por la oferente Laura Andrea Sotelo Trimiño cumple con las especificaciones técnicas solicitadas, se ajusta a los precios de mercado de acuerdo con la necesidad establecida por la Universidad y está dentro del presupuesto oficial.

5.2. REQUISITOS TÉCNICOS ADICIONALES

No.	REQUISITO	Laura Andrea Sotelo Trimiño]
1	El contratista deberá adjuntar a la propuesta el carnet de manipulación de alimentos vigente	CUMPLE]
2	Compromiso de cumplimiento respecto a la normatividad sanitaria a que haya lugar y demás normas vigentes para la prestación de los servicios contratados.].	CUMPLE

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	VIGENCIA: 2022-09-02
	CONTRATACIÓN DIRECTA	PAGINA: 5 de 9

No.	REQUISITO	Laura Andrea Sotelo Trimiño
3	Para el programa de Hogar Universitario en la Seccional Girardot, el contratista debe ofrecer habitaciones amobladas, con servicios públicos incluido internet y con espacio suficiente para la comodidad de los estudiantes beneficiados con el programa Hogar Universitario	CUMPLE
4	El contratista debe garantizar que dentro de las raciones diarias en la prestación del servicio, estas deben contener todos los grupos de alimentos de la pirámide nutricional que permitan un patrón de consumo adecuado, de energía, nutrientes e hidratación, utilizando víveres y productos de primera calidad.	CUMPLE

Concepto:

De acuerdo con lo anterior, se establece que la oferta presentada por la oferente Laura Andrea Sotelo Trimiño cumplen con las condiciones técnicas adicionales solicitadas para la presentación de la oferta, conforme lo establecido en el ABSr097 y sus anexos.

5.3. DOCUMENTOS SOLICITADOS

N	REQUISITO	Laura Andrea Sotelo Trimiño
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).	CUMPLE
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
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
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
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

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 9

N	REQUISITO	/Laura Andrea Sotelo Trimiño
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
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
8	Registro Único Tributario (RUT) VIGENTE. La actividad registrada (código CIU) debe ser afín a la naturaleza del objeto a cotizar.	CUMPLE
9	<p>PARA PERSONA NATURAL:</p> <p>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.</p> <p>PARA PERSONA JURÍDICA:</p> <p>Certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o autoridad competente, en el que se verificará:</p> <p>a) El objeto social es afín a la presente solicitud de cotización.</p> <p>b) La Persona 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>	CUMPLE
10	<p>Paz y salvo de aportes parafiscales y al sistema integral de seguridad social, así:</p> <p>PARA PERSONA NATURAL:</p> <p>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>	CUMPLE

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

N	REQUISITO	/Laura Andrea Sotelo Trimiño
	<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>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.</p>	
11	<p>PARA PERSONA NATURAL:</p> <p>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).</p> <p>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</p> <p>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).</p> <p>En caso de consorcios y de las uniones temporales cada uno de sus integrantes deberá cumplir con lo indicado en este numeral.</p>	CUMPLE
12	Anexo 1 - Carta de presentación de la cotización	CUMPLE
13	Anexo 2. Certificado de inhabilidades e incompatibilidades.	CUMPLE
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.	CUMPLE
15	Anexo 4. Formato carta de compromiso para contratistas	CUMPLE

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: 8 de 9

6. SUBSANABILIDAD

De acuerdo a la revisión de los documentos aportados por los cotizantes y teniendo en cuenta lo establecido en la Resolución 170 “por medio de la cual se modifica y ajusta la Resolución 206 del 27 de noviembre de 2012”, Artículo 4 modifíquese el artículo 12 de la Resolución 206 y Acta del Comité de Contratación No. 003 de fecha 03 de febrero de 2021, los cotizantes evaluados 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	Laura Andrea Sotelo Trimiño	1.015.476.104-6	X		

Agregar las filas necesarias, según la necesidad.

8. CONCLUSIÓN

	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 9

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 recomienda al Ordenador del Gasto o su delegado continuar el proceso de contratación con Laura Andrea Sotelo Trimiño

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.

LINA MARIA CELIS MEJIA

Secretaria Auxiliar

Bienestar Universitario Seccional Girardot

UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA

32.1-41.3.

16.

Fecha: 2 FEBRERO 2023 Programa: PLAN DIA

Nombre del proveedor: TOLIMA GRANDE RESTAURANTE

Dirección: CARRERA 19 # 25 – 122 BARRIO GAITAN Teléfono: 3014021512

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



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.	2	
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 890 680 052-2

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



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	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

CONCEPTO:

FAVORABLE APTO PARA LA PRESTACION DE LOS SERVICIOS DE RESTAURANTE.

PROFESIONAL QUE EVALUÓ:

[Firma manuscrita]

SEGUNDA VISITA:

FECHA:

OBSERVACIONES:

PROFESIONAL QUE EVALUÓ:



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