	MACROPROCESO DE APOYO	CÓDIGO: ABSr128
	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 3
	RESULTADO SUBSANABILIDAD	VIGENCIA:2022-09-01
		PAGINA: 1 de 3

16.

RESULTADO SUBSANABILIDAD

Fecha: 2023/05/15

Proceso: U-CD-016

Objeto: CONTRATAR LOS SERVICIOS DE APOYO LOGISTICO EN EL MARCO DEL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE BIENESTAR UNIVERSITARIO DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA SECCIONAL UBATÉ PARA LA VIGENCIA 2023

Presupuesto oficial: [Doce millones doscientos dos mil ciento treinta y siete pesos (\$12.202.137) m/cte.]

1. OFERTAS RECEPCIONADAS:

Fecha de recepción de las cotizaciones: 2023/05/11

No.	Oferente	NIT/CC	Valor Económico de la Propuesta (Antes de impuestos)	Valor total de la propuesta
1	LUZ MARINA BELLO CASTILLO	39.738.911	\$12.075.000,00	\$12.075.000,00

2. PROPUESTAS A SUBSANAR:


NOMBRE DEL OFERENTE: [LUZ MARINA BELLO CASTILLO]

NIT/CC: [39.738.911]

No.	REQUISITO / DOCUMENTO	CONCEPTO
1	Paz y salvo de aportes parafiscales y al sistema integral de seguridad social, así: 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. La certificación deberá tener fecha de expedición no mayor a un (01) mes a la fecha de presentación de la cotización. La información presentada en desarrollo del	CUMPLE con el requisito [subsanó]. [Presenta documento.]

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: ABSr128
	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 3
	RESULTADO SUBSANABILIDAD	VIGENCIA:2022-09-01
		PAGINA: 2 de 3

	presente numeral se entiende suministrada bajo la gravedad de juramento respecto de su fidelidad y veracidad. La Universidad podrá hacer verificación de la veracidad de la documentación aportada	
2	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, deberá allegar justificación emitida por un Contador Público en los términos Tributarios que lo sustente con el fin de que la Universidad realice la respectiva validación	CUMPLE con el requisito [subsanó]. [Presenta documento]

3. RESUMEN DE LA EVALUACIÓN Y RESULTADO DE SUBSANACIÓN:

No.	OFERENTE	Nit/CC	CUMPLE	NO CUMPLE	RECHAZADO
1	<i>LUZ MARINA BELLO CASTILLO</i>	39.738.911	X		

4. CONCLUSIÓN:

De acuerdo con la verificación realizada del precio de la oferta, los requisitos técnicos; los requisitos técnicos adicionales, los requisitos documentales y el resultado de las subsanaciones, el área solicitante recomienda al Ordenador del Gasto o su delegado continuar el proceso de contratación con **LUZ MARINA BELLO CASTILLO**

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.



LUIS GUILLERMO MONTAÑO GALLO


Profesional Universitario II – Coordinador Bienestar Universitario Seccional Ubaté.

Proyectó: Luis Guillermo Montaña Gallo
Coordinador Bienestar Universitario

32.1-12.1

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: ABSr128
	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS	VERSIÓN: 3
	RESULTADO SUBSANABILIDAD	VIGENCIA:2022-09-01
		PAGINA: 3 de 3

16.

Señores:
BIENESTAR UNIVERSITARIO
Seccional Ubaté

Respetados Señores (a):

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 LUZ MARINA BELLO CASTIBLANCO identificada con la cedula de ciudadanía No. 39.738.911 de Ubaté 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

"No olvides que un día laboral seguro, seguro es un gran día, por eso te invitamos a realizar las pausas activas y generar proceso de autocuidado"



UCUNDINAMARCA
GENERACION SIGLO 21

ANGIE MARCELA PAJARITO

Gestora SST Seccional Ubaté

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo



mpajarito@ucundinamarca.edu.co



Teléfono +57 (1) 8281 483



Calle 8 No. 9-80
Ubaté, 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 nuestras mensajerías, 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. Fíjese en el medio ambiente. No imprima este mensaje de no ser absolutamente necesario.

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: 1 de 3

16.

Fecha: Mayo 12 de 2.023 Programa: _RESTAURANTE

Nombre del proveedor: LUZ MARIANA BELLO CASTILLO

Dirección: CALLE 6 N° 9-80 Teléfono: 310 3286581

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	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
		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	
3.	CONDICIONES DEL AREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
		0-1-2	

Calle 6 No. 9-80 Ubaté – Cundinamarca

Teléfono: (091) 855 3056 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	

Calle 6 No. 9-80 Ubaté – Cundinamarca
Teléfono: (091) 855 3056 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

CONCEPTO:


Cumple con los criterios verificados según formato MBUr005 para la prestación de los servicios a los jóvenes Universitarios

PROFESIONAL QUE EVALUÓ: Jennyfer Cochran Munguía Paez Jefe Enfermería

SEGUNDA VISITA: _____ FECHA: _____

OBSERVACIONES:

PROFESIONAL QUE EVALUÓ: _____

 Bienestar
la vida

25-47.20

Calle 6 No. 9-80 Ubaté – Cundinamarca
Teléfono: (091) 855 3056 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