

	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr100</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 9</b>
	<b>CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO CONTRATACIÓN DIRECTA</b>	<b>VIGENCIA: 2023-11-30</b>
		<b>PAGINA: 1 de 8</b>

|16|

### **CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO**

**Fecha:** 2024/02/12

**Proceso:** U-CD-002-2

**Objeto:** CONTRATAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA, SECCIONAL UBATÉ 2024

**Presupuesto oficial:** *Ciento noventa y cuatro millones trescientos treinta y un mil quinientos setenta y un pesos (\$194.331.571,00) 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.

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

Diagonal 18 No. 20-29 Fusagasugá – Cundinamarca  
Teléfono: (601) 8281483 Línea Gratuita: 018000180414  
[www.ucundinamarca.edu.co](http://www.ucundinamarca.edu.co) E-mail: [info@ucundinamarca.edu.co](mailto: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*

	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr100</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 9</b>
	<b>CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO</b>	<b>VIGENCIA: 2023-11-30</b>
	<b>CONTRATACIÓN DIRECTA</b>	<b>PAGINA: 2 de 8</b>

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 consultores<sup>1</sup>.

## 2. OFERTAS RECEPCIONADAS:

**Fecha de recepción de las cotizaciones:** 2024/02/12

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	\$178.850.880,00	\$193.152.960,00

<sup>1</sup> 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".

	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr100</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 9</b>
	<b>CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO</b>	<b>VIGENCIA: 2023-11-30</b>
	<b>CONTRATACIÓN DIRECTA</b>	<b>PAGINA: 3 de 8</b>

### 3. OFERTAS RECHAZADAS

[La(s) oferta(s) recibida(s) no incurren 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:

[El cotizante] [LUZ MARINA BELLO CASTILLO] no presenta precios artificialmente bajos. |

#### 4.2. ANÁLISIS JUSTIFICACIÓN PRECIOS ARTIFICIALMENTE BAJOS

[No aplica.]

### 5. EVALUACIÓN DE REQUISITOS EXIGIDOS

#### 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	[LUZ MARINA BELLO CASTILLO]
1	CONTRATAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE UNIVERSITARIO PARA LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA, SECCIONAL UBATÉ 2024	CUMPLE con la especificación técnica

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

	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr100</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 9</b>
	<b>CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO</b>	<b>VIGENCIA: 2023-11-30</b>
	<b>CONTRATACIÓN DIRECTA</b>	<b>PAGINA: 4 de 8</b>

**Concepto:**

La oferta presentada por los oferentes[s] [LUZ MARINA BELLO CASTILLO] cumple con las especificaciones técnicas solicitadas, se ajusta[n] a los precios de mercado de acuerdo con la necesidad establecida por la Universidad y está[n] dentro del presupuesto oficial. |

**5.2. REQUISITOS TÉCNICOS ADICIONALES**

No.	REQUISITO	[LUZ MARINA BELLO CASTILLO]
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, de igual manera deberá aportar para la ejecución del contrato el carnet de manipulación del personal que disponga para dar cumplimiento al servicio	CUMPLE con el requisito. [Presentó el documento]
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	CUMPLE con el requisito. []
3	El contratista 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	CUMPLE con el requisito. [Presentó el documento]
4	El lugar de prestación de servicio deberá ser de máximo de 10 cuadras a la redonda de la Universidad de Cundinamarca seccional Ubaté	CUMPLE con el requisito. [Presentó el documento]
5	El oferente deberá presentar junto con su propuesta máximo CINCO (05) certificaciones o actas de liquidación sobre el cumplimiento de contratos que reúnan las siguientes características: 1. Debidamente ejecutado y terminado y/o liquidado en Colombia con entidades públicas y/o privadas, durante los últimos DIEZ (10) años contado antes de la fecha de presentación de ofertas. 2.- La sumatoria de los contratos que se pretenda acreditar como experiencia habilitante deberá ser como mínimo el cincuenta por ciento (50%) del presupuesto del presente proceso. 3.- Los objetos de los contratos a acreditar deberán ser afines a la naturaleza del objeto a contratar en el presente proceso. Esta experiencia se podrá certificar mediante la respectiva certificación emitida por el contratante o acta de liquidación o acta de terminación del contrato	CUMPLE con el requisito. [Presentó el documento]

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

	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr100</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 9</b>
	<b>CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO</b>	<b>VIGENCIA: 2023-11-30</b>
	<b>CONTRATACIÓN DIRECTA</b>	<b>PAGINA: 5 de 8</b>

### Concepto:

De acuerdo con lo anterior, se establece que La [ oferta] presentada por los oferentes[s] [LUZ MARINA BELLO CASTILLO] 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	[LUZ MARINA BELLO CASTILLO]
1	Cotización diligenciada: "Cotización para procesos de Bienes, Servicios u Obra" (según aplique) con la totalidad de documentos solicitados y la documentación técnica requerida (si aplica).	CUMPLE con el requisito. [Presentó el documento]
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. [Presentó el documento]
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.	N/A
4	Consulta de no tener 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. [Presentó el documento]
5	Certificado de no tener 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. [Presentó el documento]
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. [Presentó el documento]
7	Consulta de no tener 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. [Presentó el documento]
8	Registro Único Tributario (RUT). La actividad registrada (código CIU) debe ser afín a la naturaleza del objeto a cotizar.	CUMPLE con el requisito. [Presentó el documento]
9	<b>PARA PERSONA NATURAL:</b> Registro Mercantil expedido por la Cámara de Comercio o autoridad competente, en el que se verificará: a) La actividad comercial debe ser afín a la naturaleza del objeto a contratar. b) La persona Natural no debe estar incurso en inhabilidades, incompatibilidades o	CUMPLE con el requisito. [Presentó el documento]

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

	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr100</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 9</b>
	<b>CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO CONTRATACIÓN DIRECTA</b>	<b>VIGENCIA: 2023-11-30</b>
		<b>PAGINA: 6 de 8</b>

N	REQUISITO	[LUZ MARINA BELLO CASTILLO
	prohibiciones para contratar. c) El certificado deberá ser expedido con fecha no superior a un (01) mes a la fecha de presentación de la cotización. d) Deberá estar renovada dando cumplimiento a lo establecido por el artículo 33. del código de comercio.	
10	<p>Paz y salvo de aportes parafiscales y al sistema integral de seguridad social, así:</p> <p><b>PARA PERSONA NATURAL:</b> 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 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.</p>	CUMPLE con el requisito. [Presentó el documento
11	<p><b>PARA PERSONA NATURAL:</b> 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). <u>Aclaración:</u> 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>	CUMPLE con el requisito. [Presentó el documento
12	Anexo 1 - Carta de presentación de la cotización.	CUMPLE con el requisito. [Presentó el documento
13	Anexo 2. Certificado de inhabilidades e incompatibilidades.	CUMPLE con el requisito. [Presentó el documento
14	Anexo 3. Autorización para el tratamiento de datos personales Persona Natural..	CUMPLE con el requisito. [Presentó el documento
15	Anexo 4. Formato carta de compromiso para contratistas.	CUMPLE con el requisito. [Presentó el documento
16	Anexo 5. Carta de compromiso anticorrupción y antisoborno para contratistas.	CUMPLE con el requisito. [Presentó el documento
17	<p><b>PARA CONSORCIO Y/O UNIÓN TEMPORAL</b> Documento privado que crea el Consorcio o Unión Temporal con fecha de constitución no mayor a la fecha de presentación de la cotización, debidamente diligenciado y firmado por el proponente, el cual deberá: 1) Acreditar la existencia del consorcio o de la unión temporal, y específicamente la circunstancia de tratarse de uno u otro, lo cual deberá declararse de manera expresa en el acuerdo de asociación correspondiente, señalando las reglas básicas que regulan las relaciones entre ellos, los términos, actividades, condiciones y participación porcentual de los miembros del consorcio o de la unión temporal en la propuesta y en la ejecución de las obligaciones atribuidas al contratista por el contrato ofrecido.</p>	NO APLICA

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

	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr100</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 9</b>
	<b>CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO CONTRATACIÓN DIRECTA</b>	<b>VIGENCIA: 2023-11-30</b>
		<b>PAGINA: 7 de 8</b>

N	REQUISITO	[LUZ MARINA BELLO CASTILLO]
	2) Acreditar que la duración del consorcio o unión temporal debe extenderse por el plazo del contrato, su liquidación y un (1) año más. 3) La designación de un representante que deberá estar facultado para actuar en nombre y representación del Consorcio o Unión Temporal. Igualmente deberá designar un suplente que lo reemplace en los casos de ausencia temporal o definitiva.	

## 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) y medio (correo electrónico) 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	LUZ MARINA BELLO CASTILLO	39.738.911	[X]		

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

	<b>MACROPROCESO DE APOYO</b>	<b>CÓDIGO: ABSr100</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENES Y SERVICIOS</b>	<b>VERSIÓN: 9</b>
	<b>CONCEPTO TÉCNICO Y ECONÓMICO CONTRATACIÓN DIRECTA</b>	<b>VIGENCIA: 2023-11-30</b>
		<b>PAGINA: 8 de 8</b>

## 8. CONCLUSIÓN

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 [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  
 25-47.20

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

16.

Fecha: Febrero 12 de 2.024 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
<b>1.</b>	<b>INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS</b>	<b>0-1-2</b>	
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 alientos).	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	
<b>2.</b>	<b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>	<b>0-1-2</b>	
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	
<b>3.</b>	<b>CONDICIONES DEL AREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b>	<b>0-1-2</b>	

Calle 6 No. 9-80 Ubaté – Cundinamarca  
Teléfono: (091) 855 3056 Línea Gratuita: 018000180414  
[www.ucundinamarca.edu.co](http://www.ucundinamarca.edu.co) E-mail: [info@ucundinamarca.edu.co](mailto: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*

	<b>MACROPROCESO MISIONAL</b>	<b>CÓDIGO: MBUr005</b>
	<b>PROCESO GESTIÓN BIENESTAR UNIVERSITARIO</b>	<b>VERSIÓN: 8</b>
	<b>VERIFICACIÓN DE CONDICIONES</b>	<b>VIGENCIA: 2022-07-25</b>
		<b>PAGINA: 2 de 3</b>

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	
<b>4.</b>	<b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>	<b>CALIFICACIÓN 0-1-2</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	
<b>5.</b>	<b>CONDICIONES DE MANEJO PREPARACIÓN Y SERVIDO</b>	<b>CALIFICACIÓN 0-1-2</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	
<b>6.</b>	<b>ASPECTOS A VERIFICAR</b>	<b>CALIFICACIÓN 0-1-2</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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	
<b>7.</b>	<b>PERSONAL MANIPULADOR</b>	<b>CALIFICACIÓN 0-1-2</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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](http://www.ucundinamarca.edu.co) E-mail: [info@ucundinamarca.edu.co](mailto: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*

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

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	
<b>8.</b>	<b>SALUD OCUPACIONAL</b>	<b>CALIFICACIÓN 0-1-2</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
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: Jennifer Cardona Arroyave Paez.

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](http://www.ucundinamarca.edu.co) E-mail: [info@ucundinamarca.edu.co](mailto: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*

Ubaté 12 de febrero de 2024

Doctor:

**GUILLERMO MONTAÑO GALLO**

Coordinador de Bienestar Universitario  
Universidad de Cundinamarca  
Seccional Ubaté  
E.S.D.

Reciba un cordial saludo de la oficina de SST,

Una vez verificada la documentación anexa a la propuesta para el plan complementario y restaurante Universitario por parte de la señora Luz Marina Bello Castillo y dando cumplimiento a la resolución 0312 de 2019 en el artículo 2 campo de aplicación de los estándares del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo no se encuentra obligada a dar cumplimiento por realizar afiliación voluntaria a la administrativa de riesgo laborales y no contar con trabajadores bajo su ningún tipo de contratación como lo manifiesta en la certificación, pero cabe resaltar que por ser contratista para una empresa del sector público la resolución 0312 en su artículo 14 y 19 establece la selección y evaluación de proveedores y contratistas, el contratante podrá incluir criterios que le permitan conocer que el contratista cuenta con los estándares mínimos establecidos los cuales quedaron sujetos en el contrato de la siguiente manera:

1. Acreditar alguna formación o capacitación sobre manipulación de alimentos mediante certificado de asistencia y aprobación de la formación, expedido por una institución habilitada por la secretaria de salud del departamento de Cundinamarca
2. El contratista deberá adjuntar certificación médica con las respectivas pruebas de laboratorio clínico en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
3. El CONTRATISTA se compromete a tener dentro de los cinco (5) días siguientes al inicio de la ejecución del contrato, un extintor **TIPO K** y lo ubicara dentro de las instalaciones de la cafetería universitaria de la Seccional Ubaté lugar donde operara el servicio. Esto, por cuanto la normatividad vigente en materia de emergencias en cocinas (Cafeterías, Restaurantes, Plazoletas de comida.) lo requiere como mínima obligación donde exista un potencial de fuegos relacionados con combustibles de cocina.
4. Garantizar que el personal que realice las labores necesarias tenga los elementos de protección personal requeridos para el tipo de labor a desarrollar: Protección cara y ojos: gorro o cofia, protección respiratoria: tapabocas, protección miembros superiores: guantes de látex para el servido 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 cerrado suela antideslizante, cuerpo entero: Delantal impermeable contra fluidos; sustancias químicas y/o sustancias caliente
5. El personal deberá dar cumplimiento a las buenas prácticas de limpieza e higiene personal Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.

sin otra en particular