	<b>UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA</b>	<b>CÓDIGO:</b> FGCA-077 <b>VERSIÓN:</b> 02 <b>EMISIÓN:</b> 29/10/2018 <b>PÁGINA</b> 1 DE 25
	<b>ESTUDIOS PREVIOS</b>	

Fecha: 17-01-2020

## ASPECTOS TÉCNICOS

<b>Área Solicitante:</b>	División de Bienestar Universitario
<b>Responsable del área solicitante:</b>	YUBIS ESTELLA SEÑA VIDAL
<b>Correo Electrónico Institucional:</b>	<a href="mailto:bienestar@correo.unicordoba.edu.co">bienestar@correo.unicordoba.edu.co</a>

### 1. CONCORDANCIA CON EL PLAN DE DESARROLLO (Plan de Gobierno)

El Plan de Desarrollo de la Universidad de Córdoba en su eje 2.7. – Eje Bienestar Institucional, establece dentro de sus líneas de acción fortalecer las áreas de desarrollo humano, cultural, deporte, promoción social y de salud, para garantizar los servicios ofrecidos en el proceso.

2.7.1- Programa: Gestión de la Promoción social. Procura mejorar las condiciones socioeconómicas de los miembros de la comunidad universitaria a través de programas y servicios que faciliten su permanencia dentro del sistema educativo teniendo en cuenta criterios de equidad, corresponsabilidad y autogestión. La División de Bienestar Universitario a través del área de promoción social establece ofrecer a la comunidad universitaria el programa de almuerzos subsidiados; ya que este apunta al cumplimiento del objetivo de este eje en cuanto a potenciar la calidad de vida de los diferentes estamentos de la institución.

### 2. JUSTIFICACION Y DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

#### 2.1 JUSTIFICACIÓN:

La Universidad de Córdoba es un Ente estatal universitario del orden nacional, con régimen especial, creado mediante la Ley 37 de 1966, vinculado al Ministerio de Educación Nacional, que entre sus objetivos consagra:

Según los lineamientos de la ley 30 de 1992, artículo 117, donde se establece que: “Las instituciones de Educación Superior deben adelantar programas de bienestar entendidos como el conjunto de actividades que se orientan al desarrollo físico, psicoafectivo, espiritual y social de los estudiantes, docentes y personal administrativo”, la Universidad de Córdoba cuenta con la División de Bienestar Universitario y esta a su vez teniendo en cuenta las directrices del Consejo Nacional de Educación Superior (CESU), en su Acuerdo No. 003 de Marzo 21 de 1995, define en su artículo 16° que “En el área de promoción socio-económica, los programas de bienestar universitario deben apoyar acciones que procuren mejorar las condiciones socio-económicas, a partir de esfuerzos individuales.”.

En cumplimiento al objetivo del proceso de bienestar institucional, a lo contemplado en el POA Vigencia 2020, y en concordancia con los lineamientos de la normatividad inicialmente descrita, se hace necesario el SUMINISTRO DE ALMUERZOS SUBSIDIADOS APOYADOS POR LA DIVISIÓN DE BIENESTAR UNIVERSITARIO A LA COMUNIDAD ESTUDIANTIL DURANTE EL PRIMER Y SEGUNDO PERIODO ACADÉMICO DE 2020 EN LAS INSTALACIONES DE LA CAFETERIA CENTRAL, CAFETERIA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD, CAFETERIA CAMPUS BERASTEGUI Y CAFETERIA DEL CAMPUS LORÍCA DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA, desarrollando así programas y servicios tendientes a potenciar el desarrollo humano, formación integral y la calidad de vida de los diferentes estamentos de la institución.



# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
2 DE 25

## ESTUDIOS PREVIOS

Lo anterior nos obliga a que estos programas se conviertan en objetivo y logro para que el proceso alcance sus metas.

El objeto a contratar se encuentra incluido en el Plan de Contratación de la Universidad

### 2.2 DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

Con la ejecución del objeto contractual que aquí se plantea, se espera que al interior del proceso de Bienestar Institucional se adelanten las actividades descritas en el POA 2020, cumpliendo con el objetivo y logro para que el proceso Bienestar Institucional alcance sus metas.

La División de Bienestar Universitario desarrolla programas y servicios tendientes a potenciar el desarrollo humano, formación integral y la calidad de vida de uno de los diferentes estamentos de la Institución.

La División de Bienestar Universitario establece y ofrece a la comunidad universitaria a través del área de promoción social, programas y acciones que procuran mejorar las condiciones socio-económicas de los miembros de la comunidad universitaria, dentro de los cuales se encuentra el programa de almuerzos subsidiados que ofrece a los estudiantes de pregrado con vulnerabilidad socioeconómica el suministro de un subsidio para el almuerzo de estos. Proyectadas para el cumplimiento de la Misión Institucional.

### 3. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO, PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN

#### 3.1 DESCRIPCIÓN DEL OBJETO:

Suministro de almuerzos subsidiados apoyados por la División de Bienestar Universitario a la comunidad universitaria durante el primer y segundo periodo académico de 2020 en las instalaciones de la cafetería central, cafetería de la facultad de ciencias de la salud, cafetería campus Berástegui y cafetería Campus Lorica de la Universidad de Córdoba, así:

#### CAMPUS MONTERÍA:

##### CAFETERIA CENTRAL

Días suministrados	Nº de días del I y II periodo académico de 2020	Nº de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
De Lunes, martes, jueves y viernes	127	800	\$4.350	\$441.960.000
Sábados	35	250	\$4.350	\$38.062.500
Miércoles (Menú especial)	35	800	\$7.000	\$196.000.000
<b>Valor total - Presupuesto</b>				<b>\$676.022.500</b>

##### CAFETERIA CIENCIAS DE LA SALUD

Días suministrados	Nº de días del I y II periodo académico de 2020	Nº de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
De Lunes, martes, jueves y viernes	127	700	\$4.350	\$386.715.000
Sábados	35	300	\$4.350	\$45.675.000



# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

## ESTUDIOS PREVIOS

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
3 DE 25

Miércoles (Menú especial)	35	700	\$7.000	\$171.500.000
<b>Valor total - Presupuesto</b>				<b>\$603.890.000</b>

### CAFETERÍA CAMPUS BERÁSTEGUI

Días suministrados	Nº de días del I y II periodo académico de 2020	Nº de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
De Lunes, martes, jueves y viernes	127	500	\$4.350	\$276.225.000
Sábados	35	350	\$4.350	\$53.287.500
Miércoles (Menú especial)	35	500	\$7.000	\$122.500.000
<b>Valor total - Presupuesto</b>				<b>\$452.012.500</b>

### CAFETERÍA CAMPUS LORÍCA

Días suministrados	Nº de días del I y II periodo académico de 2020	Nº de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
De Lunes, martes, jueves y viernes	127	100	\$4.350	\$55.245.000
Sábados	35	250	\$4.350	\$38.062.500
Miércoles (Menú especial)	35	100	\$7.000	\$24.500.000
<b>Valor total - Presupuesto</b>				<b>\$117.807.500</b>

El valor de los menús diarios, se ha determinado conforme al valor histórico de la Universidad, el valor de los menús especiales se han realizado teniendo en cuenta el análisis de costos realizado en el año 2020, el cual reposa en la carpeta contractual y se encuentra a disposición de cualquier interesado, el cual fue realizado teniendo en cuenta los menús sugeridos y las cantidades de la minuta.

### OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA.

1. Cumplir con las obligaciones del presente contrato, las inherentes al mismo de conformidad con la ley, costumbre y buena fe, los estudios de necesidad y conveniencia y la propuesta presentada por el contratista, documentos estos que para todos los efectos legales hacen parte integral del presente contrato.
2. Atender las solicitudes y recomendaciones que realice la Universidad por intermedio del funcionario encargado de ejercer la supervisión del presente contrato.
3. Para la ejecución del presente contrato, el contratista deberá contar con todos los elementos, insumos y equipos que se requieran, los



# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

## ESTUDIOS PREVIOS

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
4 DE 25

cuales deberán estar en óptimo estado.

4. Prestar los servicios que se contratan con celeridad, eficacia y eficiencia.
5. Reportar de manera inmediata cualquier anomalía que se presente durante la ejecución del contrato a la Supervisión.
6. Cumplir con los acuerdos a los que se llegare durante la ejecución del presente contrato con la supervisión.
7. Cumplir con las obligaciones inherentes al Sistema de Seguridad Social en Salud integral y parafiscales, de conformidad con lo establecido en el parágrafo 2 del artículo 50 de la ley 789 de 2002, modificado por el artículo 1 de la ley 828 de 2003.
8. Constituir las garantías exigidas por la Universidad en los tiempos indicados en el contrato.
9. Responder por los daños y perjuicios, cuando a ello haya lugar, que sean ocasionados a la Universidad con ocasión al presente contrato.
10. Responder ante las autoridades por los daños u omisiones derivados de las actividades que desarrolle en virtud del presente contrato.
11. El contratista, en caso de requerir de la utilización de espacios físicos, insumos, instrumentos perteneciente a la Universidad para la ejecución de las prestaciones que emergen del presente contrato, deberá suscribir el respectivo acto jurídico que lo habilite para poder disponer de ello, cuya tipología contractual dependerá de la necesidad que se presente durante la ejecución del contrato.
12. Disponer de todos los medios, instrumentos e insumos para la ejecución de este contrato.
13. Con Relación al Suministro de Menús (Listados de Minuta):
  - ✓ El proveedor suministrará almuerzos balanceados a los estudiantes de la Universidad de Córdoba, de acuerdo a las recomendaciones de gramaje, cantidad y calidad sugerida por la nutricionista por un valor de \$5.350 cada almuerzo, de ello el estudiante cancelará suma de \$1.000 y la Universidad subsidia la suma de \$ 4.350.00.
  - ✓ El proveedor suministrará un menú variado en la semana, además, para diariamente en la CAFETERIA DE SALUD el contratista deberá suministrar 100 almuerzos vegetarianos de los 700 que se entregarán diariamente y particularmente, todos los días miércoles del mes deberá suministrar la cantidad de almuerzos que normalmente se entrega en cada cafetería, pero con un menú especial en para todas las cafeterías el cual tendrá un costo de \$8.000, donde el estudiante cancelará \$1.000, lo que corresponde que la Universidad subsidie \$7.000 restante por cada almuerzo y tendrá disponibilidad de ofrecer los almuerzos a partir de las 11:00 a.m. hasta las 3.00 p.m.
  - ✓ Con relación al menú del almuerzo, será supervisada por el área de Promoción Social.
  - ✓ En la lista de preparaciones que conforman un día de alimentación; incluye los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes de los usuarios. Se debe elaborar las minutas escogiendo los grupos de alimentos con base en las guías alimentarias colombianas vigentes teniendo en cuenta la población a atender y la tabla de composición de alimentos colombianos 2005 (vigentes).
  - ✓ Los alimentos a brindar en las preparaciones deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes, se deben tener en cuenta productos naturales para sazonar. Estos productos deberán estar incluidos en los menús presentados.
  - ✓ Disposición de aceites usados.
  - ✓ Disposición final de residuos de la cafetería en lugar indicado por Logística.
  - ✓ Puntos Ecológicos
  - ✓ Separación de los residuos
  - ✓ No utilización de recipientes de Icopor, lo anterior, según lo dispuesto en la **resolución N° 2828 del 226 de Diciembre de 2019** **“Por la cual se regula el uso de elementos plásticos y de poliestireno expandido de un solo uso, utilizados para el**



# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
5 DE 25

## ESTUDIOS PREVIOS

**consumo de alimentos y bebidas en la Universidad de Córdoba** con fecha del 26 de diciembre de 2019 se dará cumplimiento por parte del contratista a los dispuesto en ella así:

Que en el Plan de Gestión Ambiental de la Universidad de Córdoba aprobado mediante resolución número 0201 de 2019 el cual es base de gestión ambiental se aborda el desarrollo de acciones que garanticen el buen manejo de los recursos ambientales previniendo y disminuyendo el impacto ambiental producto de la actividades de la institución. En el PGA se menciona la gestión de los residuos institucional cobijada en la resolución 1221 de 2018 referente al plan de gestión integral de residuos sólidos.

Según el ARTICULO SEGUNDO de la resolución en mención, entiéndase como plásticos de un solo uso el poliestireno expandido, a los siguiente productos desechables compuesto por micro plástico, nano plástico, y poliestireno: cubiertos de plástico, platos plásticos desechables, vasos plásticos desechables independiente del tamaño, contenedores de alimentos de poliestireno expandido o de Icopor, pitillos plásticos desechables, mezcladores, botellas plásticas desechables que contengan agua, jugos, bebidas gaseosas y energizantes, bolsas plásticas de maniqueta.

El incumplimiento de los dispuesto en la resolución implicará las siguientes acciones según lo establecido en el ARTICULO SEXTO Si luego de la fecha de la publicación de esta norma aún se utilizan los plásticos de un solo uso y poliestireno expandido mencionados en el artículo segundo, se hará un primer llamado de atención formal; en caso de continuar con la misma conducta, se realizará un segundo llamado de atención formal, los cuales deberán documentarse y firmarse por el infractor y la División de Bienestar Universitario. Posterior al segundo de llamado de atención formal y si continua la venta de productos plásticos de un solo uso y poliestireno expandido mencionados en el artículo segundo, se dará por terminado la relación contractual y clausura definitiva del local comercial.

### MENU CORRIENTE SUGERIDO PARA TODAS LAS CEFTERIAS

MINUTAS	LUNES	MARTES	JUEVES	VIERNES	SABADO
Sopa	Sopa de pollo	Sopa de hueso	Sopa. de verduras	Sopa de caracuchas	Sopa de frijol
Cereal	Arroz con pollo	Arroz blanco	Arroz de fideo	Arroz zanahoria	Arroz blanco
Proteína		Carne en bistec	Chorizo/ huevo frito	Carne Asada	Pollo frito
Harina	Plátano amarillo	Espaguetis	Tajadas verdes	Yuca Cocida	Plátano madura
Ensalada	Lechuga, tomate y cebolla	Repollo, pepino y cebolla	Repollo, pepino, zanahoria y cebolla	Repollo, Tomate y Cebolla	Verduras cocidas
Fruta	Jugo cosecha	Jugo cosecha	Jugo cosecha	Jugo cosecha	guarapo

MINUTAS	LUNES	MARTES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO
Sopa	Sopa de pollo	Sopa de verduras	Sopa hueso	Sopa de Frijol	Sopa de Costilla
Cereal	Arroz de lentejas	Arroz Blanco	Arroz de Cebolla	Arroz blanco	Arroz fideo
Proteína	Pechuga a la Plancha	Carne cocida	Carne Asada	Chorizo/huevo frito	Cerdo asado



# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
6 DE 25

## ESTUDIOS PREVIOS

Harina	Patacón	Papa Cocida	Yuca Cocida	Tajadas amarillas	banano
Ensalada	Repollo, tomate y cebolla	Zanahoria, habichuela y cebolla	Pepino, tomate y cebolla	Repollo, tomate, cebolla	habichuela
Fruta	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	mora

MINUTAS	LUNES	MARTES	JUEVES	VIERNES	SABADO
Sopa	Frijoles guisados	Sopa de patacón	Sopa de arvejas	Sopa de Pollo	pollo
Cereal	Arroz Moreno	Arroz con Cerdo	Arroz Blanco	Arroz Zanahoria	Arroz moreno
Proteína	Pollo en salsa BBQ		Carne asada	Pollo Frito	Pollo hilachado
Harina	Papas en salsa blanca	Yuca Cocida	Tajadas amarillas	Patacón	pastas
Ensalada	Repollo, zanahoria, cebolla	Repollo, Tomate, Cebolla	Repollo, Zanahoria, Cebolla	Pepino, Tomate, Cebolla	Pepino y tomate
Fruta	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	piña

MINUTAS	LUNES	MARTES	JUEVES	VIERNES	SABADO
Sopa	Sopa de caracuchas	Sopa de fideos	Sopa de pollo	Sopa de Fideos	Sopa de arvejas
Cereal	Arroz blanco	Arroz Frijol cabecita negra	Arroz de Palito	Arroz de Cebolla	Arroz ají
Proteína	Chorizo/Huevo frito	Carne en Bistec	Carne Picada	Pollo guisado	Carne guisada
Harina	Tajadas verde fosforito	Espagueti	Plátano Cocido	Papas Con ahogado	yuca
Ensalada	Papa, Zanahoria, Cebolla	Repollo, Tomate, Cilantro, Cebolla	Repollo, Zanahoria, Cebolla	Pepino, Cebolla, Tomate	repollo
Fruta	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	tamarindo

Calidad de los alimentos: particularmente de muy buena calidad.

### MENÚ VEGETARIANO SUGERIDO PARA CAFETERIA DE SALUD (SUMINISTRO DIARIO)

MINUTAS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
Sopa	Sopa de Verduras	Sopa de patacón	Sopa de lentejas	Pure de Zapayo o Ahuyama	Sopa de caracuchas	Sopa de frijol
Cereal	Arroz de Cebolla	Arroz de Pimentón	Arroz de Zanahoria	Arroz Blanco	Arroz de Cebolla	Arroz blanco
Proteína	Garbanzos con Espinacas	Croquetas de Lentejas	Albóndigas Vegetarianas	Berenjenas Rellenas	Salchichas de Soya	Rollitos Rellenos de Verdura
Harina	Plátano amarillo	Espaguetis	Papas con ahogado	Plátano amarillo cocido	Yuca Cocida	Plátano madura



# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
7 DE 25

## ESTUDIOS PREVIOS

Ensalada	Lechuga, tomate	Repollo, pepino y cebolla	Pepino, lechuga	Repollo, pepino,	Repollo, Tomate	Verduras cocidas
Fruta	Jugo cosecha	Jugo cosecha	Jugo cosecha	Jugo cosecha	Jugo cosecha	Jugo cosecha

MINUTAS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
Sopa	Sopa de Verduras	Sopa de patacón	Sopa de lentejas	Pure de Zapayo o Ahuyama	Sopa de Frijol	Sopa de Verduras
Cereal	Arroz de lentejas	Arroz de Zanahoria	Arroz, frijol cabecita negra	Arroz de Cebolla	Arroz de Pimenton	Arroz fideo
Proteína	Croquetas de Lentejas	Rollitos Rellenos de Verdura	Albondigas Vegetarianas	Berenjenas Rellenas	Hamburguesas de Lentejas	Salchichas de Soya
Harina	Patacón	Papa Cocida	Plátano amarillo cocido	Yuca Cocida	Tajadas amarillas	banano
Ensalada	Tomate y cebolla	Zanahoria, habichuela	Papa zanahoria cebolla	Pepino, tomate	Repollo, tomate	habichuela
Fruta	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	Jugo cosecha	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	Jugo cosecha

MINUTAS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
Sopa	Sopas de frijol	Sopa de patacón	Sopa de verduras	Sopa de arvejas	Pure de Zapayo o Ahuyama	Sopa de lentejas
Cereal	Arroz Moreno	Arroz de Zanahoria	Arroz de Cebolla	Arroz Blanco	Arroz Zanahoria	Arroz de Pimenton
Proteína	Berenjenas Rellenas	Hamburguesas de Lentejas	Albondigas Vegetarianas	Rollitos Rellenos de Verdura	Salchichas de Soya	Tortilla de Epinacas
Harina	Papas en salsa blanca	Yuca Cocida	Plátano en tentación	Tajadas amarillas	Patacón	pastas
Ensalada	Repollo, zanahoria	Repollo, Tomate, Cebolla	Lechuga, Pepino	Repollo, Zanahoria, Cebolla	Pepino, Tomate, Cebolla	Pepino y tomate
Fruta	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	Jugo cosecha

MINUTAS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO
Sopa	Sopa de caracuchas	Sopa de patacón	Sopa de frijol	Pure de Zapayo o Ahuyama	Sopa de Fideos	Sopa de arvejas



# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
8 DE 25

## ESTUDIOS PREVIOS

Cereal	Arroz blanco	Arroz de Zanahoria	Arroz de Pimenton	Arroz de Palito	Arroz de Cebolla	Arroz aji
Proteína	Tortilla de Epinacas	Albondigas Vegetarianas	Hamburguesas de Lentejas	Rollitos Rellenos de Verdura	Garbanzos con Epinacas	Croquetas de Lentejas
Harina	Tajadas verde fosforito	Espagueti	Tajadas verdes	Plátano Cocido	Papas Con ahogado	yuca
Ensalada	Papa, Zanahoria, Cebolla	Repollo, Tomate,	Lechuga, Pepino, Cebolla	Repollo, Zanahoria,	Pepino, Cebolla, Tomate	repollo
Fruta	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	Jugo Cosecha	Jugo cosecha

### MENÚ ESPECIAL SUGERIDO PARA TODAS LAS CEFETERIA (SUMINISTRO DÍA MIÉRCOLES)

MINUTAS	MIERCOLES 1	MIERCOLES 2	MIERCOLES 3	MIERCOLES 4
NOMBRE DEL PLATO	BANDEJA PAISA	CARTAGENERO	AJIACO	MOTE DE QUESO
Sopa		Sopa de Pescado	Sopa de Ajiaco	Mote de Queso
Cereal	Arroz Blanco	Arroz Con Coco	Arroz Blanco	Arroz Blanco
Proteína	Carne Molida-Chorizo-Chicharrón-Huevo Frito	Pescado Frito	Pollo Desmechado	Queso Costeño
Harina	Arepa y Tajada de Plátano Maduro	Patacón	Papas con ahogado	Plátano Amarillo Cocido
Postre	Postre	Postre	Postre	Postre
Ensalada	Lechuga, tomate	pepino y cebolla	Aguacate	zanahoria y cebolla
Fruta	Jugo cosecha	Jugo cosecha	Jugo cosecha	Jugo cosecha

14. Requerimientos mínimos de aporte calórico diario: Para efectos del aporte nutricional mínimo diario del complemento alimentario distribuido en almuerzo será el equivalente al 100% de las necesidades diarias de calorías y nutrientes establecidos para este grupo en promedio, de acuerdo a la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2005 (Vigente), y a las Guías Alimentarias Colombianas

Los requerimientos son los siguientes:

CALORIAS MINIMAS REQUERIDAS	MACRONUTRIENTES	DISTRIBUCION PORCENTUAL	GRAMAJE APROXIMADO
	PROTEINAS	20-25%	75 gr





# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
9 DE 25

## ESTUDIOS PREVIOS

3000	CARBOHIDRATOS	60-70%	450 gr
	GRASAS	15-20%	80 gr

El ciclo de los menús debe incluir un mínimo de 15 días con su análisis cuantitativo de kilocalorías, proteína, grasa y carbohidratos totales por cada menú, de acuerdo a la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2005 (Vigente) expedida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

En el análisis químico de cada minuta se deberá consignar el respectivo número consecutivo que aparece registrado en la tabla de composición de alimentos colombianos, así como el peso neto de cada uno de los ingredientes que conforman la minuta.

Los menús anteriores con su respectivo análisis químico deben ser elaborados y firmados por un profesional en nutrición y dietética con tarjeta profesional, de la cual se deberá aportar fotocopia a la propuesta.

Los menús deben ser elaborados de acuerdo a los requerimientos de Kilocalorías y macronutrientes que se contemplan en las especificaciones técnicas, durante cinco (5) días de la semana, de acuerdo a la frecuencia y cantidades de los alimentos.

Los menús en general deberán ajustarse de acuerdo a la cultura y costumbres de la región.

A continuación se muestra el menú patrón con valores aproximados por grupo de alimentos.

### MODELO MENU PATRON PARA ALMUERZO CORRIENTE (TODAS LAS CAFETERIAS)

GRUPO DE ALIMENTOS Y/O PREPARACIONES	FRECUENCIA	ALIMENTOS	CANTIDAD
SOPA	Diaria (250 cc)	Cereal	12g
		Platano y Tuberculos	40g
		Verduras	25g
PROTEINA	2-3 Veces por Semana	Carne de Res	75g
	2-3 Veces por Semana	Pollo	75g
	1 Vez cada 15 Días	Cerdo	75g
HARINA	Diaria	Arroz	180g
	2 veces por Semana	Leguminosas	30g
	Diaria	Platano Amarillo, Verde, yuca, papa, ñame.	50g
VERDURAS	Diaria	Repollo, Pepino, Zanahoria, Cebolla, Tomate, Habichuela, Aji	50g
FRUTA	Diaria	Fruta entera o en jugo	20g
AZUCAR	Diaria		15g
SAL	Diaria		5g
ACEITE	Diaria		10cc

### MODELO MENU PATRON PARA ALMUERZO VEGETARIANO (CAFETERÍA DE SALUD)



# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
10 DE 25

## ESTUDIOS PREVIOS

GRUPO DE ALIMENTOS Y/O PREPARACIONES	FRECUENCIA	ALIMENTOS	CANTIDAD
SOPA	Diaria (250 cc)	Cereal	12g
		Platano y Tuberculos	40g
		Verduras	25g
PROTEINA VEGETAL	Diaria	Vegetales	85g
HARINA	Diaria	Arroz	180g
	2 veces por Semana	Leguminosas	30g
	Diaria	Plátano Amarillo, Verde, yuca, papa, ñame. (Cocido)	60g
VERDURAS	Diaria	Repollo, Pepino, Zanahoria, Cebolla, Tomate, Habichuela, Aji	60g
FRUTA	Diaria	Fruta entera o en jugo	20g
AZUCAR	Diaria		15g
SAL	Diaria		5g
ACEITE	Diaria		10cc

### MODELO MENU PATRON PARA ALMUERZO ESPECIAL (TODAS LAS CEFETERIAS)

GRUPO DE ALIMENTOS Y/O PREPARACIONES	ALIMENTOS	CANTIDAD
SOPA (300 cc)	Cereal	20g
	Plátano y Tubérculos	70g
	Verduras	35g
	Carne de Res	110g
PROTEINA	Pollo	110g
	Cerdo	110g
	Pescado	140g
HARINA	Arroz	180g
	Leguminosas	35g
	Plátano Amarillo, Verde, yuca, papa, ñame.	70g
VERDURAS	Repollo, Pepino, Zanahoria, Cebolla, Tomate, Habichuela, Aji	70g



# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

## ESTUDIOS PREVIOS

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
11 DE 25

FRUTA	Fruta entera o en jugo	30g
AZUCAR		20g
SAL		7g
ACEITE		15cc

- El contratista deberá cumplir cualquier sugerencia escrita, que dicte la supervisión, sin embargo, dentro de los diez (10) días calendarios siguientes al recibo de la sugerencia, podrá objetar por escrito a la supervisión si considera que esta se encuentra por fuera del alcance del contrato.
- El servicio de almuerzo subsidiado será evaluado en forma permanente por la División de Bienestar Universitario, mediante seguimiento, observación, encuestas y otros mecanismos que permitan lograr tal fin. Es indispensable que el estudiante presente el carnet que los acredite como tal para obtener su almuerzo. No se suministrará almuerzo a aquellos alumnos que no presenten el documento.
- El número de almuerzos a suministrar en la CAFETERIA SALUD de lunes a viernes es de 700 almuerzos diarios, de los cuales 100 serán vegetarianos y para el día sábado se entregarán máximo 300 almuerzos, así:

MES	No. ALMUERZOS	No. DIAS	VR.ALMUERZO	VR. TOTAL ALMUERZO
<b>FEBRERO</b>	700	16	\$ 4.350	\$ 48.720.000
SABADOS	300	4	\$ 4.350	\$ 5.220.000
MIERCOLES	700	4	\$ 7.000	\$ 19.600.000
				\$ -
<b>MARZO</b>	700	17	\$ 4.350	\$ 51.765.000
SABADOS	300	4	\$ 4.350	\$ 5.220.000
MIERCOLES	700	4	\$ 7.000	\$ 19.600.000
				\$ -
<b>ABRIL</b>	700	12	\$ 4.350	\$ 36.540.000
SABADOS	300	3	\$ 4.350	\$ 3.915.000
MIERCOLES	700	5	\$ 7.000	\$ 24.500.000
				\$ -
<b>MAYO</b>	700	15	\$ 4.350	\$ 45.675.000
SABADOS	300	5	\$ 4.350	\$ 6.525.000
MIERCOLES	700	4	\$ 7.000	\$ 19.600.000
				\$ -
<b>JUNIO</b>	700	3	\$ 4.350	\$ 9.135.000
SABADO	300	1	\$ 4.350	\$ 1.305.000
MIERCOLES	700	1	\$ 7.000	\$ 4.900.000
				\$ -
<b>AGOSTO</b>	700	15	\$ 4.350	\$ 45.675.000
SABADOS	300	5	\$ 4.350	\$ 6.525.000
MIERCOLES	700	4	\$ 7.000	\$ 19.600.000



# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

## ESTUDIOS PREVIOS

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
12 DE 25

				\$	-
<b>SEPTIEMBRE</b>	700	17	\$ 4.350	\$	51.765.000
SABADOS	300	4	\$ 4.350	\$	5.220.000
MIERCOLES	700	5	\$ 7.000	\$	24.500.000
				\$	-
<b>OCTUBRE</b>	700	17	\$ 4.350	\$	51.765.000
SABADOS	300	5	\$ 4.350	\$	6.525.000
MIERCOLES	700	4	\$ 7.000	\$	19.600.000
				\$	-
<b>NOVIEMBRE</b>	700	15	\$ 4.350	\$	45.675.000
SABADOS	300	4	\$ 4.350	\$	5.220.000
MIERCOLES	700	4	\$ 7.000	\$	19.600.000
				\$	-
<b>TOTAL</b>	15300			\$	<b>603.890.000</b>

18. El número de almuerzos a suministrar en la CAFETERIA CENTRAL de lunes a viernes es de 800 almuerzos diarios y para el día sábado se entregarán máximo 250 almuerzos, así:

MES	No. ALMUERZOS	No. DIAS	VR.ALMUERZO	VR. TOTAL ALMUERZO
<b>FEBRERO</b>	800	16	\$ 4.350	\$ 55.680.000
SABADOS	250	4	\$ 4.350	\$ 4.350.000
MIERCOLES	800	4	\$ 7.000	\$ 22.400.000
<b>MARZO</b>	800	17	\$ 4.350	\$ 59.160.000
SABADOS	250	4	\$ 4.350	\$ 4.350.000
MIERCOLES	800	4	\$ 7.000	\$ 22.400.000
<b>ABRIL</b>	800	12	\$ 4.350	\$ 41.760.000
SABADOS	250	3	\$ 4.350	\$ 3.262.500
MIERCOLES	800	5	\$ 7.000	\$ 28.000.000
<b>MAYO</b>	800	15	\$ 4.350	\$ 52.200.000
SABADOS	250	5	\$ 4.350	\$ 5.437.500
MIERCOLES	800	4	\$ 7.000	\$ 22.400.000
<b>JUNIO</b>	800	3	\$ 4.350	\$ 10.440.000
SABADO	250	1	\$ 4.350	\$ 1.087.500
MIERCOLES	800	1	\$ 7.000	\$ 5.600.000
<b>AGOSTO</b>	800	15	\$ 4.350	\$ 52.200.000
SABADOS	250	5	\$ 4.350	\$ 5.437.500



# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
13 DE 25

## ESTUDIOS PREVIOS

MIERCOLES	800	4	\$ 7.000	\$ 22.400.000
<b>SEPTIEMBRE</b>	800	17	\$ 4.350	\$ 59.160.000
SABADOS	250	4	\$ 4.350	\$ 4.350.000
MIERCOLES	800	5	\$ 7.000	\$ 28.000.000
<b>OCTUBRE</b>	800	17	\$ 4.350	\$ 59.160.000
SABADOS	250	5	\$ 4.350	\$ 5.437.500
MIERCOLES	800	4	\$ 7.000	\$ 22.400.000
<b>NOVIEMBRE</b>	800	15	\$ 4.350	\$ 52.200.000
SABADOS	250	4	\$ 4.350	\$ 4.350.000
MIERCOLES	800	4	\$ 7.000	\$ 22.400.000
<b>TOTAL</b>	16650			<b>\$ 676.022.500</b>

19. El número de almuerzos a suministrar en la CAFETERIA CAMPUS BERASTEGUI de lunes a viernes es 500 almuerzos diarios y para el día sábado se entregarán máximo 350 almuerzos así:

MES	No. ALMUERZOS	No. DIAS	VR. ALMUERZO	VR. TOTAL ALMUERZO
<b>FEBRERO</b>	500	16	\$ 4.350	\$ 34.800.000
SABADOS	350	4	\$ 4.350	\$ 6.090.000
MIERCOLES	500	4	\$ 7.000	\$ 14.000.000
<b>MARZO</b>	500	17	\$ 4.350	\$ 36.975.000
SABADOS	350	4	\$ 4.350	\$ 6.090.000
<b>MIERCOLES</b>	500	4	\$ 7.000	\$ 14.000.000
<b>ABRIL</b>	500	12	\$ 4.350	\$ 26.100.000
SABADOS	350	3	\$ 4.350	\$ 4.567.500
MIERCOLES	500	5	\$ 7.000	\$ 17.500.000
<b>MAYO</b>	500	15	\$ 4.350	\$ 32.625.000
SABADOS	350	5	\$ 4.350	\$ 7.612.500
MIERCOLES	500	4	\$ 7.000	\$ 14.000.000
<b>JUNIO</b>	500	3	\$ 4.350	\$ 6.525.000
SABADO	350	1	\$ 4.350	\$ 1.522.500
MIERCOLES	500	1	\$ 7.000	\$ 3.500.000
<b>AGOSTO</b>	500	15	\$ 4.350	\$ 32.625.000



# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
14 DE 25

## ESTUDIOS PREVIOS

SABADOS	350	5	\$ 4.350	\$ 7.612.500
MIERCOLES	500	4	\$ 7.000	\$ 14.000.000
SEPTIEMBRE	500	17	\$ 4.350	\$ 36.975.000
SABADOS	350	4	\$ 4.350	\$ 6.090.000
MIERCOLES	500	5	\$ 7.000	\$ 17.500.000
OCTUBRE	500	17	\$ 4.350	\$ 36.975.000
SABADOS	350	5	\$ 4.350	\$ 7.612.500
MIERCOLES	500	4	\$ 7.000	\$ 14.000.000
NOVIEMBRE	500	15	\$ 4.350	\$ 32.625.000
SABADOS	350	4	\$ 4.350	\$ 6.090.000
MIERCOLES	500	4	\$ 7.000	\$ 14.000.000
<b>TOTAL</b>	12150			<b>\$ 452.012.500</b>

20. El número de almuerzos a suministrar en la CAFETERIA LORICA de lunes a viernes es de 100 almuerzos diarios y para el día sábado se entregarán máximo 250 almuerzos, así:

MES	No. ALMUERZOS	No. DIAS	VR. ALMUERZO	VR. TOTAL ALMUERZO
<b>FEBRERO</b>	100	16	\$ 4.350	\$ 6.960.000
SABADOS	250	4	\$ 4.350	\$ 4.350.000
MIERCOLES	100	4	\$ 7.000	\$ 2.800.000
<b>MARZO</b>	100	17	\$ 4.350	\$ 7.395.000
SABADOS	250	4	\$ 4.350	\$ 4.350.000
<b>MIERCOLES</b>	100	4	\$ 7.000	\$ 2.800.000
<b>ABRIL</b>	100	12	\$ 4.350	\$ 5.220.000
SABADOS	250	3	\$ 4.350	\$ 3.262.500
MIERCOLES	100	5	\$ 7.000	\$ 3.500.000
<b>MAYO</b>	100	15	\$ 4.350	\$ 6.525.000
SABADOS	250	5	\$ 4.350	\$ 5.437.500
MIERCOLES	100	4	\$ 7.000	\$ 2.800.000
<b>JUNIO</b>	100	3	\$ 4.350	\$ 1.305.000
SABADO	250	1	\$ 4.350	\$ 1.087.500
MIERCOLES	100	1	\$ 7.000	\$ 700.000



# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

## ESTUDIOS PREVIOS

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
15 DE 25

AGOSTO	100	15	\$ 4.350	\$ 6.525.000
SABADOS	250	5	\$ 4.350	\$ 5.437.500
MIERCOLES	100	4	\$ 7.000	\$ 2.800.000
SEPTIEMBRE	100	17	\$ 4.350	\$ 7.395.000
SABADOS	250	4	\$ 4.350	\$ 4.350.000
MIERCOLES	100	5	\$ 7.000	\$ 3.500.000
OCTUBRE	100	17	\$ 4.350	\$ 7.395.000
SABADOS	250	5	\$ 4.350	\$ 5.437.500
MIERCOLES	100	4	\$ 7.000	\$ 2.800.000
NOVIEMBRE	100	15	\$ 4.350	\$ 6.525.000
SABADOS	250	4	\$ 4.350	\$ 4.350.000
MIERCOLES	100	4	\$ 7.000	\$ 2.800.000
<b>TOTAL</b>	<b>4050</b>			<b>\$ 117.807.500</b>

21. El proveedor deberá realizar talleres de atención al cliente a sus funcionarios, control Microbiológico, control de roedores e insectos mensualmente.
22. Deberá tener un cumplimiento estricto del menú que se establecerá con la Oficina de Bienestar Universitario.
23. Se Deberá iniciar el proceso de estandarización de recetas en el cual se especifique la cantidad y calidad de ingredientes y el procedimiento de preparación de la misma, para asegurar que se obtendrá un producto de cantidad y calidad uniformes, controlando a su vez la calidad físico-organoléptica nutricional. Los costos serán asumidos por el contratista.
24. El proveedor deberá ofrecer un buen servicio dando cobertura a la totalidad de la comunidad universitaria con criterios de equidad, eficiencia y eficacia, con un valor igual al contratado por la Universidad.
25. Las personas que laboren en estos servicios, deben tratar en forma respetuosa a los clientes y cumplir con las políticas institucionales de la Universidad de Córdoba.
26. El servicio debe tener los utensilios necesarios para que el usuario deposite la basura y desechos que produce y a su vez exista la higiene necesaria en la prestación del servicio.
27. En un sitio visible se deben fijar los precios de cada uno de los productos que se ofrecen a los clientes, previa revisión de la División de Bienestar Universitario. Este precio será supervisado por Bienestar Universitario, con el visto bueno de la Vicerrectoría Administrativa.
28. Las personas que presten el servicio de cafetería deben cumplir las normas sanitarias para la manipulación de alimentos establecidas por el Ministerio de Salud en el Decreto 2333/82. Para cumplir con esto, los funcionarios deberán ser capacitados



# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

## ESTUDIOS PREVIOS

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
16 DE 25

por personal idóneo, en el cumplimiento de estas normas. El responsable de la cocina deberá supervisar el aseo personal y de manos, así como el uso de los elementos de protección personal.

29. El contratista debe cumplir con las disposiciones higiénico-sanitarias pertinentes al tipo de contrato establecido por el Ministerio de Salud mediante la normatividad vigente (Decreto 3075 de 1997). El contratista debe presentar, documentados los siguientes programas:

- ✓ Programas de capacitación básica en protección de alimentos y de educación continuada para los manipuladores de alimentos, así como estar debidamente carnetizados y actualizados los mismos durante la ejecución del contrato.
- ✓ Programa de Limpieza y desinfección.
- ✓ Programa de Control de plagas, artrópodos y roedores.
- ✓ Programa de disposición de desechos sólidos y líquidos.
- ✓ Manual de conservación de alimentos.
- ✓ Programa de Mantenimiento Preventivo y Correctivo.

30. El contratista deberá contar en el servicio de alimentación con un Nutricionista Dietista con título registrado. Con experiencia en el manejo de servicios de alimentación de mínimo dos años y con las siguientes responsabilidades en el servicio de alimentación:


- ✓ Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
- ✓ Verificar la calidad de los alimentos en la compra, transporte, recibo, almacenamiento y Asegurar una alimentación que obedezca a una alta protección de los alimentos y a un excelente programa de limpieza y desinfección, tanto en la producción como en la servida.
- ✓ No estará permitida la utilización de insumos cuya fecha de vencimiento esté vencida, se hallen en mal estado o sean de dudosa procedencia, los mismos serán verificados por el área responsable de la supervisión y de evidenciar alguno de estos hechos se podrá proceder a la resolución del contrato.
- ✓ Controlar el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
- ✓ Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera la interventoría.
- ✓ Siempre que el Nutricionista deba ausentarse deberá ser reemplazado por un suplente quien en ese momento será el representante autorizado del contratista, esta ausencia no podrá ser mayor de 24 horas, sin la autorización del contratante o de su representante
- ✓ .En desarrollo de la ejecución contractual, el contratista deberá suministrar alimentación en las cantidades que solicite la entidad de acuerdo con sus necesidades.

31. El contratista deberá capacitar a los funcionarios de la cafetería en las áreas de Desarrollo Humano, Manipulación de Alimentos y Atención al Cliente, según las necesidades detectadas, para la optimización en la prestación del servicio; la capacitación del personal estará a cargo del contratista.

32. Toda persona deber estar dotada como mínimo de:

- ✓ Overol o delantal de color claro.
- ✓ Zapatos cerrados, antideslizantes y de tacón bajo.
- ✓ Tapa bocas: Su uso es obligatorio durante el período preparación de cocción de alimentos y durante el proceso de servido.
- ✓ Guantes de tela o caucho según la necesidad.
- ✓ Gorro de color claro, el cual deberá cubrir totalmente el cabello mantenerse recogido.



	<b>UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA</b>	<b>CÓDIGO:</b> FGCA-077 <b>VERSIÓN:</b> 02 <b>EMISIÓN:</b> 29/10/2018 <b>PÁGINA</b> 17 DE 25
	<b>ESTUDIOS PREVIOS</b>	

Estos elementos de protección personal deberán estar en perfectas condiciones.

33. El contratista debe cumplir con las siguientes Condiciones de Conservación y Aseo:

- ✓ Todos los alimentos destinados al consumo deberán estar en buenas condiciones de conservación, almacenamiento y distribuidos correctamente.
- ✓ Es obligatorio el aseo personal, lavado de manos con agua y jabón luego de hacer uso del sanitario y cada vez que sea necesario para cumplir con prácticas higiénicas. Los responsables del establecimiento deben recordar esta obligación a los trabajadores mediante avisos sanitarios alusivos.
- ✓ No se permite fumar, comer, toser, estornudar ni escupir en áreas de procesamiento y manipulación de alimentos. Nunca se debe soplar para abrir las bolsas, ni empacar alimentos.
- ✓ No se permite el uso de anillos, pulseras o esmaltes en las uñas al personal del proceso. Las uñas deben mantenerse cortas y limpias.
- ✓ Para Manejar los alimentos no es recomendable utilizar las manos, deben emplearse cucharas, tenedores, pinzas o guantes desechables. Los utensilios deben ser tomados siempre por el mango.
- ✓ El personal con infecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas deberá ser retirado de la directa manipulación de alimentos hasta que esté totalmente curado. Las enfermedades infectocontagiosas que se deben tener en cuenta son:
  - Estados Gripales
  - Enfermedades virales de la piel
  - Enfermedades diarreicas agudas y crónicas
  - Dermatitis
  - Faringitis
  - Difteria
  - Meningococo en nasofaringe
  - Amebiasis y giardiasis intestinal
  - Teniasis Intestinal
  - Portadores de salmonella y shiguella
  - Tuberculosis pulmonar activa

Es importante que el administrador de la cafetería determine muy bien las funciones de cada trabajador para evitar que personas del servicio de aseo intervengan en la manipulación de alimentos.

34. Las personas que presten el servicio deben tener en cuenta lo siguiente en el Aseo Personal:

- ✓ Baño diario, el cual incluye lavado frecuente del cabello.
- ✓ Lavado de manos con agua y jabón, antes de iniciar el trabajo, después de comer, toser, estornudar, ir al sanitario, manejar dinero, contacto con objetos y alimentos sucios.
- ✓ Evitar el contacto de las manos con ojos, nariz, oídos, boca, cabello y cualquier parte del cuerpo que sea fuente de contaminación para el alimento.

35. En cuanto al Personal Requerido, El contratista deberá contratar como mínimo el siguiente personal:



## UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
18 DE 25

### ESTUDIOS PREVIOS

- ✓ Un Administrador, responsable del control y la administración de las labores a ser realizadas en la cafetería y deberá estar presente al momento de suministrar el servicio.
- ✓ Un cocinero responsable de la preparación y estandarización de los alimentos.
- ✓ Ayudantes de cocina.
- ✓ Responsable de atención a los estudiantes.
- ✓ Un cajero.
- ✓ Personal de aseo diferente al de servicio de atención.

36. En cuanto a la Experiencia del personal requerido, deberá contar:

- ✓ Administrador: El Administrador propuesto deberá acreditar un mínimo de dos (2) años de experiencia certificada en cargos similares en contratos de suministro de alimentación.
- ✓ Personal de Cocina: Para el personal de cocina propuesto se deberá acreditar un mínimo de dos (2) años de experiencia certificada en actividades similares en contratos de suministro de alimentación.
- ✓ Para el resto del personal que se proponga para la ejecución del contrato se deberá acreditar como mínimo dos (2) años de experiencia en las funciones a desempeñar.
- ✓ Si durante la ejecución del contrato se requirieren cambios de personal, este deberá cumplir con cada uno de los requisitos exigidos en el presente pliego para la prestación del servicio, para lo cual deberá ser informado por escrito al interventor para que se emita previamente su aval por escrito.
- ✓ El personal del CONTRATISTA, debe estar debidamente identificado con carne, para poder ingresar a las instalaciones de la Universidad.

37. El inventario de entrega constara en acta al inicio del contrato, especificando cantidad y estado de bienes para que sean devueltos a la Universidad en igual grado, salvo el deterioro normal por su uso legítimo, que debe ser firmada por la Dirección de Bienestar Universitario y el proponente.

En caso de mantenimiento correctivo de equipos deberá hacerlo de tal manera que no se genere incumplimiento en la atención al usuario. Por esta razón, velará por el mantenimiento preventivo de los equipos evitando así hacerlo de forma repentina e improvisada. Asumirá el costo tanto de materiales como de mano de obra y bajo la supervisión de la Universidad.

Equipos necesarios para prestar un óptimo servicio que debe presentar el oferente:

- Cafetera
- Máquina registradora
- Horno microondas
- Vitrina exhibidora de refrigeración
- Nevera
- Licuadora
- Vitrinas exhibidoras
- Vitrina calentadora
- Dispensador de jugos (opcional)
- Vitrina exhibidora con bodega de congelación (opcional)



# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

## ESTUDIOS PREVIOS

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
19 DE 25

Las cafeterías Universitarias, serán objeto del contrato de suministro de almuerzos subsidiados a los estudiantes de estrato I, II, III, estableciéndose en ellas, las condiciones contractuales de acuerdo a la resolución rectoral 0054 de febrero 4 de 2013. El contratista asumirá el pago de los servicios públicos a que haya lugar. Igualmente pagará un canon de arrendamiento por las instalaciones donde prestará el servicio por un valor de 2.5 salarios mínimos legales vigentes (SMLV), durante la vigencia del contrato.

### 3.2 PLAZO DE EJECUCIÓN:

El Plazo de ejecución del contrato será primer y segundo semestre académico según calendario académico 2020.

### 3.3 LUGAR DE EJECUCIÓN.

El lugar de ejecución del contrato será la ciudad de Montería en las instalaciones de la cafetería central y cafetería ciencias de la salud, en las instalaciones de la cafetería campus Berastegui y Campus Lórica.

## 4. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial para la presente contratación es MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y DOS MIL QUINIENTOS PESOS MCTE (\$1.849.732.500) A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el área de promoción Social de la División de Bienestar Universitario, estimó que para esta vigencia el valor del subsidio del almuerzo a suministrar tiene un valor de \$ 4.350; el cual incrementó con respecto a la vigencia anterior de acuerdo a la variación del IPC y de igual manera se estimó el número de días y el número de almuerzos a suministrar durante el I y II periodo académico de 2020, en donde se proyectó finalmente que el valor para el Suministro de almuerzos subsidiados apoyados por la División de Bienestar Universitario a la Comunidad Universitaria durante el primer y segundo periodo académico de 2020 en las instalaciones de CAFETERIA CENTRAL de la Universidad de Córdoba es de SEISCIENTOS SETENTA Y SEIS MILLONES VEINTI DOS MIL QUINIENTOS PESOS MDA CTE (\$676.022.500)

CAFETERIA CIENCIAS DE LA SALUD de la Universidad de Córdoba es de SEICIENTOS TRES MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA MIL PESOS MDA CTE (\$603.890.000)

CAFETERIA CAMPUS BERÁSTEGUI de la Universidad de Córdoba es de CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MILLONES DOCE MIL QUINIENTOS PESOS MDA CTE (\$452.012.500)

CAFETERIA CAMPUS LORICA de la Universidad de Córdoba es de CIENTO DIECISIETE MILLONES OCHOCIENTOS SIETE MIL QUINIENTOS PESOS MDA CTE (\$117.807.500)

Tal como se evidencia en el ítem 17, 18 y 19 del numeral obligaciones específicas del contratista

## 5. FUENTE DE LOS RECURSOS

2106301 Programas de bienestar

## 6. JUSTIFICACIONES DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN

El artículo 94 del Acuerdo No.111 de 7 de junio de 2017, desarrolla el principio de selección objetiva, señalando los criterios bajo los cuales se debe dar la escogencia del contratista. Es objetiva la selección en la cual se escogerá el ofrecimiento más favorable para el cumplimiento de los fines que persigue la Universidad.



# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

## ESTUDIOS PREVIOS

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
20 DE 25

En consecuencia, los factores de escogencia y calificación que establezcan la Entidad en los pliegos de condiciones o sus equivalentes, tendrán en cuenta los siguientes criterios:

1. La capacidad jurídica, capacidad financiera y las condiciones de experiencia de los proponentes serán objeto de verificación de cumplimiento como requisitos habilitantes para la participación en el proceso de selección y no otorgarán puntaje. La exigencia de tales condiciones debe ser adecuada y proporcional a la naturaleza del contrato a suscribir y a su valor.
2. La oferta más favorable será aquella que teniendo en cuenta los factores técnicos y económicos de escogencia y la ponderación matemática y detallada de los mismos, contenidos en los Pliegos de condiciones o solicitudes de oferta, resulte ser la más ventajosa para la entidad, sin que la favorabilidad la constituyan factores diferentes a los contenidos en dichos documentos y siempre que la misma resulte coherente con la consulta de precios y condiciones del mercado.

### 6.1 CRITERIOS DE VERIFICACIÓN

Son requisitos y documentos mínimos habilitantes la capacidad jurídica, la capacidad financiera, y el cumplimiento de las especificaciones técnicas que la entidad ha definido como condiciones que deberán cumplir los proponentes para que su propuesta sea habilitada, así como las obligaciones del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG –SST.

#### CAPACIDAD TECNICA

#### EXPERIENCIA ESPECIFICA

El proponente deberá acreditar su experiencia específica, mediante la presentación de máximo cinco (5) certificaciones de contratos que hayan sido celebrado y terminados por el oferente como contratista, cuyo objeto sea el **suministro de alimentos y/o contratos que dentro de las obligaciones se encuentran el suministro de raciones servidas en sitio de consumo**, ejecutados al 100% dentro de los últimos cinco (5) años anteriores al cierre del presente proceso. La sumatoria de estos contratos deberá ser igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial

#### 1. FORMACION Y EXPERIENCIA DEL PERSONAL DE TRABAJO

Para la prestación del servicio el proponente deberá contar con el siguiente equipo administrativo:


##### 2.1 Un (1) Administrador

El proponente debe designar un administrador que será el enlace con la entidad contratante para brindar la información requerida en el marco de la ejecución del respectivo contrato; realizará las actividades relacionadas con la planeación, dirección y control de las acciones necesarias para el cumplimiento del contrato en los aspectos técnicos y administrativos.

Debe ser profesional en Administración de Empresas y/o Ingeniería de alimentos y/o Contador Público, con experiencia general certificada, contada desde la fecha de expedición de la tarjeta profesional de mínimo diez (10) años y hasta la fecha de cierre de la presente convocatoria y con experiencia específica certificada como director o gerente o coordinador general o supervisor en contratos cuyo objeto haya sido servicios de alimentación y/o distribución de alimentos en por lo menos dos (2) contratos.

##### 2.2 Cuatro (4) coordinadores

El proponente debe ofertar un (01) coordinador por cada cafetería (cafetería central, cafetería salud, cafetería Berastegui y cafetería Lórica). Deben ser profesionales en Ingeniería de Alimentos, con experiencia general contada desde la fecha de expedición de la tarjeta profesional y hasta la fecha de cierre de la presente convocatoria de mínimo dos (2) años y experiencia específica acreditada en el área de manipulación y/o distribución de alimentos en por lo menos dos (2) contratos

	<b>UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA</b>	<b>CÓDIGO:</b> FGCA-077 <b>VERSIÓN:</b> 02 <b>EMISIÓN:</b> 29/10/2018 <b>PÁGINA</b> 21 DE 25
	<b>ESTUDIOS PREVIOS</b>	

### 1.3 Un (1) Nutricionista

Deben ser profesional en Nutrición y Dietética con experiencia general contada desde la fecha del grado como profesional y hasta la fecha de cierre de la presente convocatoria de mínimo diez (10) años. Con tarjeta profesional expedida por el órgano competente.

Con experiencia específica certificada mínimo de en dos (2) contratos y/o proyectos en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

### 1.4 Doce (12) Manipuladoras de alimentos

El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

El proponente debe ofertar Mínimo doce (12) manipuladoras de alimentos (3 por cada cafetería), bachilleres, con carnet de manipuladoras expedidas por la autoridad departamental competente, Certificación médica donde conste su estado de salud, Con experiencia mínima de 2 proyectos en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

NOTA: Para la verificación del cumplimiento de las condiciones requeridas, el proponente deberá aportar de cada uno de los integrantes de equipo de trabajo ofertado:

- a. Hoja de vida de la función pública
- b. Copia de la Cédula de Ciudadanía;
- c. Copia del diploma de bachiller;
- d. Carnet de manipuladoras expedidas por la autoridad departamental competente.
- e. Certificación médica donde conste su estado de salud
- f. Certificaciones laborales o de los contratos ejecutados y terminados con los cuales se pretenda demostrar la experiencia, debidamente firmadas por el contratante que contengan como mínimo la siguiente información:
  - Nombre del contratante;
  - Cargo desempeñado;
  - Fechas de inicio y terminación del contrato;
  - Firma del certificador competente.
- g. Carta de compromiso del personal ofrecido donde conste la voluntad y disponibilidad para participar en el proyecto objeto del presente proceso de selección, en los tiempos y con la dedicación exigida

### DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST)

1. Certificado de afiliación a la Administradora de Riesgos Laborales - ARL.
2. Política de Seguridad y Salud en el trabajo (Firmado, fechado y actualizado).
3. Documento que contenga la designación del diseño del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, correspondiente a la siguiente tabla:



# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
22 DE 25

## ESTUDIOS PREVIOS

	Empresas con diez (10) o menos trabajadores, clasificadas con riesgo I, II o III	Empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores clasificadas con riesgo I, II o II	Empresas de más de cincuenta (50) trabajadores, clasificadas con riesgo I, II, III, IV o V y de cincuenta (50) o menos trabajadores con riesgo IV o V
Técnico con licencia en salud ocupacional vigente, que acredite mínimo un (01) año de experiencia certificada y la aprobación del curso virtual de las 50 horas en SST.	Si	No	No
Tecnólogo con licencia en salud ocupacional vigente, que acredite mínimo dos (02) años de experiencia certificada y la aprobación del curso virtual de las 50 horas en SST.	Si	Si	No
Profesional con licencia en salud ocupacional vigente y aprobación del curso virtual de las 50 horas en SST.	Si	Si	Si

4. Documento de aplicación de los estándares mínimos del SG-SST, acorde a la normatividad vigente.
5. Documento con el Reglamento de Seguridad e Higiene industrial (aprobado por el Representante Legal).
6. Reglamento interno de trabajo (aprobado por el Representante Legal).

Las personas jurídicas integrantes de un Consorcio o Unión Temporal deben presentar individualmente los documentos de verificación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST)

### 6.2 CRITERIOS DE PONDERACIÓN

Una vez realizada la verificación jurídica, financiera y técnica y determinado que se reúnen los requisitos mínimos exigidos, el comité evaluador ponderará las propuestas con base en los siguientes criterios de calificación:

FACTOR	PUNTAJE MAXIMO
Técnico - Calidad	600
Propuesta Económica	300
Apoyo a la industria nacional	100
<b>TOTAL</b>	<b>1000 PUNTOS</b>

#### 7.2.1 FACTOR TECNICO- CALIDAD (MAXIMO 600 PUNTOS)



# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

## ESTUDIOS PREVIOS

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
23 DE 25

Este factor se calificará con fundamento en los siguientes ítems:

### 7.2.1.1 EQUIPO DE TRABAJO – PERSONAL ADICIONAL (MÁXIMO 600 PUNTOS)

El proponente que aporte adicional al equipo requerido como habilitante, el siguiente personal, se otorgará el puntaje que se detalle a continuación:

#### 7.2.1.1.1 CHEF ( 300 PUNTOS)

- ✓ Deben tener formación en estudios culinarios, acreditar mínimo dos (2) años de experiencia certificada en actividades similares en contratos de suministro de alimentación. Deberá aportar certificado de manipulación de alimentos expedido por autoridad competente y certificado de salud, tal como lo requiere la citada resolución.

CRITERIO	PUNTAJE
Si el proponente ofrece un Chef	100
Si ofrece dos (2) chef	200
Si ofrece tres (3) chef	300

#### 7.2.1.1.2 MANIPULADORAS DE ALIMENTOS ADICIONALES (300 PUNTOS)

Quien oferte manipuladoras adicionales a las requeridas como habilitantes, se otorgará puntaje acorde a la siguiente tabla:

CRITERIO	PUNTAJE
Una (1),manipuladora de alimentos adicional	100
Dos (2) manipuladoras de alimentos adicional	200
Tres (3) manipuladoras de alimentos adicional	300

Las manipuladoras deben ser bachilleres, con carnet de manipuladoras expedidas por la autoridad departamental competente, certificación médica donde conste su estado de salud, Con experiencia mínima de 2 proyectos en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

### 7.2.2 EVALUACIÓN ECONÓMICA (300 PUNTOS)

El proponente presentará su oferta económica en el formato indicado por la entidad, el cual contiene la descripción de los servicios requeridos por la Universidad. Para la evaluación de la oferta económica se efectuará el siguiente procedimiento:

La UNIVERSIDAD efectuará la revisión y corrección aritmética de las ofertas Económicas suministradas por los proponentes en el formato RGC-001, durante la cual de ser necesario, se efectuarán los respectivos ajustes. Serán rechazadas las ofertas que presenten una diferencia aritmética mayor o igual al 1% (por exceso o por defecto) entre el valor total de la oferta presentada y el valor total de la oferta corregida y aquellas que excedan el presupuesto oficial de los presentes términos de referencia.

La UNIVERSIDAD efectuará como correcciones aritméticas las originadas por todas las operaciones aritméticas a que haya lugar en el formulario, en particular las siguientes:



- La multiplicación entre columnas.
- Las sumatorias parciales.
- La totalización de sumatorias.
- La liquidación del valor del IVA.
- La suma del costo total de la oferta
- El ajuste al peso.

Realizadas las correcciones aritméticas y verificadas los requisitos anteriores, se asignará una calificación de acuerdo con el siguiente procedimiento:

A la oferta más económica, se le asignarán 300 puntos.

A las demás ofertas, se les asignará puntaje proporcional respecto de su valor, aplicando la siguiente fórmula:

$$POI = 300 \times (1 - (OE - OMB) / OMB)$$

Donde

PO = Puntaje obtenido

OE = Valor de la oferta sometida a evaluación

OMB = Oferta más barata.

### 7.2.3 APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (Máximo 100 Puntos)

De conformidad con la Ley 816 de 2003, el proponente debe acreditar mediante comunicación escrita, debidamente firmada por el proponente si es persona natural, o por el representante legal de la persona jurídica, consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura el origen de los bienes y servicios para la ejecución del contrato.

FACTOR	CRITERIOS	PUNTAJE
Apoyo a la industria nacional (máximo 100 puntos)	Bienes y servicios nacionales	100
	Mixtos con igual o más del 50% nacional	80
	Mixtos con menos del 50% nacional	60
	Bienes y servicios extranjeros	40

## 7. ESTIMACION DE RIESGOS Y FORMA DE MITIGARLOS

De conformidad con el TÍTULO XI - DE LOS RIESGOS EN LA CONTRATACIÓN del Acuerdo No.111 del 7 de junio de 2017 en concordancia con lo establecido en el "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los procesos de contratación M-ICR-01" de Colombia Compra Eficiente, la tipificación, asignación y estimación de los riesgos previsibles en la contratación la tipificación, asignación y estimación de los riesgos previsibles en la contratación, que se detalla a continuación:

TIPIFICACION	ESTIMACION	ASIGNACION	MITIGACION
Incumplimiento de obligaciones	100%	CONTRATISTA	Control Supervisor – Garantía





# UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

**CÓDIGO:**  
FGCA-077  
**VERSIÓN:** 02  
**EMISIÓN:**  
29/10/2018  
**PÁGINA**  
25 DE 25

## ESTUDIOS PREVIOS

contractuales			de Cumplimiento
Incumplimiento del pago de aportes al sistema de seguridad social o alteración de los soportes de pago del mismo	100%	CONTRATISTA	Control Supervisor – División de Contratación- Garantía de Cumplimiento
Información errónea o desactualizada, aportada por la entidad para la ejecución del contrato	100%	ENTIDAD	Control de supervisor
Incumplimiento en el pago del valor del contrato	100%	ENTIDAD	Expedición del certificado de disponibilidad presupuestal y del Registro presupuestal
Cambio en las normas tributarias	100%	CONTRATISTA	No hay mitigación

### 8. SUPERVISIÓN E INTERVENTORÍA

#### 8.1 SUPERVISIÓN

La supervisión del contrato estará a cargo del **Jefe de la División de Bienestar Universitario** de la Universidad. En todo caso el ordenador del gasto podrá variar unilateralmente la designación del supervisor, comunicando por escrito al designado, con copia a la División de Contratación.

#### 8.2 INTERVENTORÍA.

“No Aplica”.

### 9. ANEXOS

- Solicitud de cdp
- Análisis de costos raciones especiales

### 10. Aprobaciones

Cargo	Nombre	Firma
Jefe División de Bienestar Universitario.	YUBIS ESTELLA SEÑA VIDAL	Original firmado