	UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	CÓDIGO: FGCA-077 VERSIÓN: 03 EMISIÓN: 19/04/2022 PÁGINA 1 DE 22
	ESTUDIOS PREVIOS	

Fecha: 26/01/2023

ASPECTOS TÉCNICOS

Área Solicitante:	OFICINA BIENESTAR INSTITUCIONAL
Responsable del área solicitante:	NICAULIS OLIVARES ARGUMEDO
Correo Electrónico Institucional:	bienestar@correo.unicordoba.edu.co

1. CONCORDANCIA CON EL PLAN DE DESARROLLO

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 oficina de Bienestar Institucional 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:

- Liderar el proceso de cambio y desarrollo de la región.
- Promover la formación y el perfeccionamiento humano, científico y técnico del personal docente e investigativo.

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 oficina de Bienestar Institucional 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 Institucional 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 2022, y en concordancia con los lineamientos de la normatividad inicialmente descrita, se hace



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:03
EMISIÓN:
19/04/2022
PÁGINA
2 DE 22

ESTUDIOS PREVIOS

necesario el Suministro de almuerzos subsidiados apoyados por la oficina de Bienestar Institucional a la Comunidad Universitaria durante el primer y segundo periodo académico de 2023 en las instalaciones de la CAFETERIA CENTRAL, CAFETERIA CIENCIAS DE LA SALUD y CAFETERIA LUGAR DE DESARROLLO DE BERASTEGUI 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.

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 2023, cumpliendo con el objetivo y logro para que el proceso Bienestar Institucional alcance sus metas.

La oficina de Bienestar Institucional 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 oficina de Bienestar Institucional 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 DURANTE EL PRIMER Y SEGUNDO PERIODO ACADEMICO DE 2023, EN LAS INSTALACIONES DE LAS CAFETERIAS DE LA SEDE CENTRAL Y LUGAR DE DESARROLLO DE BERASTEGUI

CAFETERIA CENTRAL - SEDE CENTRAL

Días suministrados	Nº de días del I y II periodo académico de 2023	Nº de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
De Lunes a viernes	164	850	\$5.489	\$765.166.600
Sábados	33	200	\$5.489	\$ 36.227.400
Valor total - Presupuesto				\$801.394.000



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:03
EMISIÓN:
19/04/2022
PÁGINA
3 DE 22

ESTUDIOS PREVIOS

CAFETERIA CIENCIAS DE LA SALUD


Días suministrados	Nº de días del I y II periodo académico de 2023	Nº de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
De Lunes a viernes	164	750	\$5.489	\$675.147.000
Sábados	33	250	\$5.489	\$ 45.284.250
Valor total - Presupuesto				\$720.431.250

CAFETERIA LUGAR DE DESARROLLO BERASTEGUI

Días suministrados	Nº de días del I y II periodo académico de 2023	Nº de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
De Lunes a viernes	164	500	\$5.489	\$450.098.000
Sábados	33	350	\$5.489	\$ 63.397.950
Valor total - Presupuesto				\$513.495.950

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 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.

	UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	CÓDIGO: FGCA-077 VERSIÓN: 03 EMISIÓN: 19/04/2022 PÁGINA 4 DE 22
	ESTUDIOS PREVIOS	

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 pertenecientes 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. Realizar el mantenimiento de las instalaciones (reparaciones físicas, pintura, repello, pisos, sanitarias, instalaciones de agua, gas y energía) requeridas.

14. 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 \$6.489.00 cada almuerzo, de ello el estudiante cancelará la suma de \$1.000 y la Universidad subsidia la suma de \$ 5.489.00.

✓ El proveedor suministrará un menú variado en la semana y tendrá disponibilidad de ofrecer los almuerzos a partir de las 11:00 a.m. hasta las 3.00 p.m. de lunes a viernes y los días sábado hasta las 3.00 p.m.

✓ Publicar en sitio visible de la cafetería el menú diario.

✓ 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 2018 (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, contratar con la empresa Bioaceites del Caribe.

✓ Disposición final de residuos de la cafetería en lugar indicado por Logística.

✓ Puntos Ecológicos

✓ Clasificación de residuos sólidos

✓ Rotulado y almacenamiento de productos químicos

✓ Plan de evidencias del mantenimiento de los equipos de cocina (estufa, cafetera, Congeladores, Refrigeradores, hornos microondas, cubiertos y platos en buen estado)

✓ No utilización de recipientes de Icopor, de acuerdo a lo dispuesto en la **resolución N° 2828 "Por la cual se regula el uso de elementos plásticos y de poliestireno expandido de un solo uso, utilizados para el 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 lo 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 las 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



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:03
EMISIÓN:
19/04/2022
PÁGINA
5 DE 22

ESTUDIOS PREVIOS

poliestireno expandido, a los siguientes 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 manigueta.

El incumplimiento de lo dispuesto en la resolución implicará las siguientes acciones según lo establecido en el ARTICULO SEXTO

1. 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 oficina de Bienestar Institucional.
2. 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.
3. El servicio de cafetería debe ofrecer a la comunidad un buen surtido de bebidas y refrigerios, deberá además tener horario de atención para cubrir las necesidades de la comunidad Universitaria de lunes a viernes de 6.30 a.m. a 8.00 p.m. y los sábados desde las 6.30 a.m. hasta las 5.00 p.m.

CICLOS MENU

CICLOS DE MENUS CAFETERIA UNIVERSIDAD DE CORDOBA						
SEMANA No. 1						
COMPONENTE	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6
SOPAS	SOPAS DE POLLO CON VERDURAS, PLATANO Y PAPA	LENTEJAS GUISADAS CON VERDURAS	SOPAS DE CEREAL CON PAPA Y PLATANO	FRIJOLES GUISADOS CON VERDURAS	SOPAS DE VEGETALES CON PAPA, PASTAS	FRIJOL GUISADO CON VERDURAS
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO EN JULIANA SUDADO CON VERDURAS	ALBONDIGAS DE CERDO CON VERDURAS	CONTRAMUSLO DE POLLO GUISADO CON VERDURAS	CARNE DE RES GUISADA CON VERDURAS FRIJOLES GUISADO	CERDO EN GOULASH CON VEGETALES SOFRITOS	CARNE DE RES EN BISTEC
CEREAL	ARROZ CON AJO	ARROZ BLANCO	ARROZ DE CEBOLLA	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON PIMENTON ROJO	ARROZ DE AJO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	ÑAME COCIDO SALTEADO CON VEGETALES	TAJADAS DE PLÁTANO AMARILLO	PALITOS DE YUCA	AREPA DE HARINA DE MAIZ ASADA O FRITA	PLATANO AMARILLO EN TENTACIÓN	PAPA COCIDA CON AHOGAO



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:03
EMISIÓN:
19/04/2022
PÁGINA
6 DE 22

ESTUDIOS PREVIOS

ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA, CEBOLLA EN JULIANA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA EN RODAJAS	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLA, TOMATE,	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA, CEBOLLA,	ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, CEBOLLA
FRUTA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE PIÑA EN AGUA	PORCIÓN DE MANDARINA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN AGUA	PORCIÓN DE PATILLA	JUGO DE MARACUYA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	EN EL JUGO		VASO DE LECHE CON BOCADILLO		VASO DE LECHE CON PANELITA	

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12
SOPAS	CREMAS DE ESPINACA	FRIJOLES GUIADOS CON VEGETALES	SOPAS DE VERDURAS CON PLATANO Y PAPA	FRIJOLES GUIADOS CON VERDURAS	SOPAS DE ALVERJAS CON PAPA Y VERDURAS	SOPAS DE PATACON CON VERDURAS
ALIMENTO PROTEÍCO	CERDO MAGRO EN BISTEC	POLLO PECHUGA APANADO	CARNE DE RES EN SALSA CRIOLLA	HUEVO FRITO	POLLO EN SALSA DE COLIFLOR	CARNE DE RES GUIADO CON PAPA Y VERDURAS
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON CEBOLLA	ARROZ CON FIDEO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ AMARILLO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA GRATINADA	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO	YUCA CON AHOGAO	AREPAS DE HARINA DE MAIZ DULCE	PALITOS DE YUCA	ÑAME COCIDO SAÑTEADO CON AHOGAO DE VEGETALES
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA EN RODAJAS DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA,	ENSALADA DE REPOLLO MORADO, ZANAHORIA, CEBOLLA, CILANTRO,	ENSALADAS DE LECHUGA CON TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA COCIDAS CON CEBOLLA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y REPOLLO RAYADA Y CEBOLLA	ENSALADA DE ESPINACA CON TOMATE Y CEBOLLA
FRUTA	PORCIÓN DE MANZANA	JUGO DE MANGO EN AGUA	JUGO DE PATILLA EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	REFRESCO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	VASO DE LECHE PANELITA		VASO DE LECHE BOCADILLO			EN EL JUGO

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18
-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------	-------------



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:03
EMISIÓN:
19/04/2022
PÁGINA
7 DE 22

ESTUDIOS PREVIOS

SOPAS	SOPAS DE POLLO CON VERDURAS Y PAPA	CREMA DE LENTEJAS CON VERDURAS	SOPAS DE VEGETALES CON PASTAS Y PAPA	CREMA DE AHUYAMA CON VERDURAS	LENTEJAS GUIADAS CON VERDURAS	CREMA DE ESPONACA
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO FRITO	CERDO GUIADO CON VERDURAS	POLLO SUDADO CON VERDURAS Y PASTA	CARNE DE RES EN JULIANA CON VERDURAS SOFRITAS	ALBONDIGAS DE CARNE DE RES	CONTRAMUSLO DE POLLO GUIADO CON VERDURAS Y CUADRITOS DE PAPA
CEREAL	ARROZ DE FIDEO	ARROZ DE FRIJOL CABEZA NEGRA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON CEBOLLA	ARROZ CON AJO	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	AREPAS DE HARINA DE MAIZ	TAJADAS DE PLATANO	PAPA SALTEADA CON VEGETALES	TAJADAS DE PAPA	PLATANO EN TENTACION	PALITOS DE YUCA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA RAYADA DE ZANAHORIA, REPOLLO, CEBOLLA	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA	ENSALADA DE HABICHUELA COCIDAS, CEBOLLA, TOMATE	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLA, TOMATE,
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	PORCION DE MANDARINA	JUGO DE MORA CON LECHE	PORCION DE MANZANA	PORCIÓN DE MANDARINA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		EN EL JUGO	VASO DE LECHE		VASO DE LECHE	VASO DE LECHE CON BOCADILLO

SEMANA No. 4						
COMPONENTES	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20	MENÚ No. 21	MENÚ No. 22	MENÚ No. 23	MENÚ No. 24
SOPAS	SOPAS DE PASTAS CON VERDURAS	FRIJOLES GUIADOS CON VEGETALES	SOPAS DE HUESO DE RES CARNUDA	FRIJOLES GUIADOS CON VERDURAS	FRIJOL GUIADO CON VEGETALES	GARBANZOS GUIADOS CON VERDURAS Y PAPA
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO EN GOULASH CON VERDUTAS SOFRITAS	CARNE DE RES EN BISTEC	POLLO GUIADO CON PAPA, HABICHUELA Y ZANAHORIA	HUEVO FRITO	ALBONDIGAS DE CERDO	CARNE DE RES APANADA
CEREAL	ARROZ CON AJO	ARROZ CON CEBOLLA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON CEBOLLA
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO	AREPAS DE HARINA DE MAIZ	PALITOS DE YUCA	TAJADAS DE PAPA	YUCA COCIDA	PLATANO EN TENTACION



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:03
EMISIÓN:
19/04/2022
PÁGINA
8 DE 22

ESTUDIOS PREVIOS

ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALDA DE TOMATE, LECHUGA Y CEBOLLA	ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA, CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO, ZANAHORIA, CEBOLLA	ENSALDA DE REPOLLO, ZANAHORIA, CEBOLLA	ENSALADA DE ESPINACA CON, TOMATE, CEBOLLA
FRUTA	SORBETE DE PAPAYA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE PIÑA	PORCION DE BANANO	JUGO DE TOMATE DE ARBOL
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	VASO DE LECHE				VASO DE LECHE	

15. 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 2018 (Vigente), y a las Guías Alimentarias Colombianas.

Los requerimientos son los siguientes:

CALORIAS MINIMAS REQUERIDAS	MACRONUTRIENTES	DISTRIBUCION PORCENTUAL	GRAMAJE APROXIMADO
3000	PROTEINAS	20-25%	75 gr
	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 2018 (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 CORRIENTE PATRON



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:03
EMISIÓN:
19/04/2022
PÁGINA
9 DE 22

ESTUDIOS PREVIOS

GRUPO DE ALIMENTOS Y/O PREPARACIONES	FRECUENCIA	ALIMENTOS	CANTIDAD
SOPA	Diaria (250 cc)	Cereal	12g
		Plátano y Tubérculos	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	plátano Amarillo, Verde, yuca, papa, ñame.	50g
VERDURAS	Diaria	Repollo, Pepino, Zanahoria, Cebolla, Tomate, Habichuela, Ají	50g
FRUTA	Diaria	Fruta entera o en jugo	20g
AZUCAR	Diaria		15g
SAL	Diaria		5g
ACEITE	Diaria		10cc

16. 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.
17. El servicio de almuerzo subsidiado será evaluado en forma permanente por la oficina de Bienestar Institucional, 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.
18. El número de almuerzos a suministrar en la CAFETERIA CENTRAL de lunes a viernes es de 850 almuerzos diarios y para el día sábado se entregarán máximo 200 almuerzos, así:

MES	No. ALMUERZOS	No. DIAS	VR.ALMUERZO	VR. TOTAL ALMUERZO
MARZO	850	19	5.489	88.647.350
SABADOS	200	3	5.489	3.293.400
ABRIL	850	15	5.489	69.984.750
SABADOS	250	4	5.489	4.391.200
MAYO	850	21	5.489	97.978.650
SABADOS	200	4	5.489	4.391.200



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:03
EMISIÓN:
19/04/2022
PÁGINA
10 DE 22

ESTUDIOS PREVIOS

JUNIO	850	22	5.489	102.644.300
SABADO	200	4	5.489	4.391.200
JULIO	850	5	5.489	23.328.250
SABADOS	200	1	5.489	1.097.800
AGOSTO	850	9	5.489	41.990.850
SABADO	200	1	5.489	1.097.800
SEPTIEMBRE	850	21	5.489	97.978.650
SABADOS	200	5	5.489	5.489.000
OCTUBRE	850	21	5.489	97.978.650
SABADOS	200	4	5.489	4391.200
NOVIEMBRE	850	20	5.489	93.313.000
SABADOS	200	4	5.489	4.391.200
DICIEMBRE	850	11	5.489	51.322.150
SABADOS	200	3	5.489	3.293.400
			TOTAL	801.394.000

19. EL número de almuerzos a suministrar en la CAFETERIA CIENCIAS DE LA SALUD de lunes a viernes es de 750 almuerzos diarios y para el día sábado se entregarán máximo 250 almuerzos, así:

MES	No. ALMUERZOS	No. DIAS	VR. ALMUERZO	VR. TOTAL ALMUERZO
MARZO	750	19	5.489	78.218.250
SABADOS	250	3	5.489	4.116.750
ABRIL	750	15	5.489	61.751.250
SABADOS	250	4	5.489	5.489.000
MAYO	750	21	5.489	86.451.750
SABADOS	250	4	5.489	5.489.000
JUNIO	750	22	5.489	90.568.500
SABADO	250	4	5.489	5.489.000
JULIO	750	5	5.489	20.583.750
SABADOS	200	1	5.489	1.372.250



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:03
EMISIÓN:
19/04/2022
PÁGINA
11 DE 22

ESTUDIOS PREVIOS

AGOSTO	850	9	5.489	37.050.750
SABADO	250	1	5.489	1.372.250
SEPTIEMBRE	750	21	5.489	86.451.750
SABADOS	250	5	5.489	6.861.250
OCTUBRE	750	21	5.489	86.451.750
SABADOS	250	4	5.489	5.489.000
NOVIEMBRE	750	20	5.489	82.335.000
SABADOS	250	4	5.489	5.489.000
DICIEMBRE	750	11	5.489	45.284.250
SABADOS	250	3	5.489	4.116.750
			TOTAL	720.431.250

20. El número de almuerzo a suministrar en la CAFETERIA LUGAR DE DESARROLLO BERASTEGUIL de lunes a viernes es de 500 almuerzos diarios y para el día sábado se entregarán máximo 350 almuerzos, así:

MES	No. ALMUERZOS	No. DIAS	VR.ALMUERZO	VR. TOTAL ALMUERZO
MARZO	500	19	5.489	78.218.250
SABADOS	350	3	5.489	4.116.750
ABRIL	500	15	5.489	61.751.250
SABADOS	350	4	5.489	5.489.000
MAYO	500	21	5.489	86.451.750
SABADOS	350	4	5.489	5.489.000
JUNIO	500	22	5.489	90.568.500
SABADO	350	4	5.489	5.489.000
JULIO	500	5	5.489	20.583.750
SABADOS	350	1	5.489	1.372.250
AGOSTO	500	9	5.489	37.050.750
SABADO	350	1	5.489	1.372.250
SEPTIEMBRE	500	21	5.489	86.451.750
SABADOS	350	5	5.489	6.861.250



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:03
EMISIÓN:
19/04/2022
PÁGINA
12 DE 22

ESTUDIOS PREVIOS

OCTUBRE	750	21	5.489	86.451.750
SABADOS	350	4	5.489	5.489.000
NOVIEMBRE	500	20	5.489	82.335.000
SABADOS	350	4	5.489	5.489.000
DICIEMBRE	500	11	5.489	45.284.250
SABADOS	350	3	5.489	4.116.750
			TOTAL	513.495.950

21. El proveedor deberá realizar talleres de atención al cliente a sus funcionarios, perfil básico como control Microbiológico (Frotis Faríngeo, Coprológico, KOH de uñas, examen médico general con énfasis osteomuscular) cada 6 meses y presentar los respectivos carnets como evidencia, control de roedores e insectos mensualmente.
22. Deberá tener un cumplimiento estricto del menú que se establecerá con la Oficina de Bienestar Institucional.
23. El proveedor debe ofrecer diariamente un (1) menú variado
24. 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-organooléptica nutricional. Los costos serán asumidos por el contratista.
25. 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.
26. 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.
27. 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.
28. 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 oficina de Bienestar Institucional. Este precio será supervisado por Bienestar Institucional, con el visto bueno de la Vicerrectoría Administrativa.
29. 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 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.
30. 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



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:03
EMISIÓN:
19/04/2022
PÁGINA
13 DE 22

ESTUDIOS PREVIOS

- 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.
31. 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.
32. 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.
33. 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.
- Estos elementos de protección personal deberán estar en perfectas condiciones.
- 34.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 al lavado de mano en los baños.
- ✓ 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.

35. 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.

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

- ✓ 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.

	UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	CÓDIGO: FGCA-077 VERSIÓN: 03 EMISIÓN: 19/04/2022 PÁGINA 15 DE 22
	ESTUDIOS PREVIOS	

- ✓ Un cocinero responsable de la preparación y estandarización de los alimentos.
- ✓ Ayudantes de cocina.
- ✓ Responsable de atención a los estudiantes.
- ✓ Un cajero.

37. 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 requieren 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 supervisor 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.


38. 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 oficina de Bienestar Institucional 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 y Congelador
- Licuadora
- Vitrinas exhibidoras
- Vitrina calentadora
- Dispensador de jugos (opcional)
- Vitrina exhibidora con bodega de congelación (opcional)

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 pagará un canon de arrendamiento por las

	UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	CÓDIGO: FGCA-077 VERSIÓN: 03 EMISIÓN: 19/04/2022 PÁGINA 16 DE 22
	ESTUDIOS PREVIOS	

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 2023.

3.3 LUGAR DE EJECUCIÓN.

3.4 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 y en el lugar de desarrollo de Berastegui – Universidad de Córdoba

4. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial para la presente contratación es de DOS MIL TREINTA Y CINCO MILLONES TRESCIENTOS VEINTIUN MIL DOSCIENTOS PESOS MCTE (\$2.035.321.200,00) .

A efectos de estimar el presupuesto del presente proceso de selección, el área de promoción Social de la Oficina de Bienestar Institucional, estimó que para esta vigencia el valor del subsidio del almuerzo a suministrar tiene un valor de \$ 5.489, 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 2023, en donde se proyectó finalmente que el valor para el Suministro de almuerzos subsidiados durante el primer y segundo periodo académico de 2023 en las instalaciones de:

CAFETERIA CENTRAL es de OCHOCIENTOS UN MILLON TRESCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL PESOS MCTE (\$801.394.000) tal como se evidencia en el numeral 18 de las obligaciones específicas del contratista.

CAFETERIA CIENCIAS DE LA SALUD es de SETECIENTOS VEINTE MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y UN MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS MCTE (\$720.431.250) tal como se evidencia en el numeral 19 de las obligaciones específicas del contratista.


CAFETERIA LUGAR DE DESARROLLO DE BERASTEGUI es de QUINIENTOS TRECE MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL NOVECIENTOS CINCUENTA PESOS MCTE (\$513.495.950) tal como se evidencia en el numeral 20 de las obligaciones específicas del contratista.

5. FUENTE DE LOS RECURSOS

Recursos provenientes de la Nación

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	CÓDIGO: FGCA-077 VERSIÓN: 03 EMISIÓN: 19/04/2022 PÁGINA 17 DE 22
	ESTUDIOS PREVIOS	

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 100% del presupuesto oficial expresado en SMMLV tomado a la fecha de inicio de los contratos con que acredite la experiencia.

FORMACION Y EXPERIENCIA DEL PERSONAL DE TRABAJO

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


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 dos (2) 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 por lo menos dos (2) contratos cuyo objeto haya sido servicios de alimentación y/o distribución de alimentos.

Tres (3) coordinadores

El proponente debe ofertar un (01) coordinador por cada cafetería (cafetería central, cafetería salud,

	UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	CÓDIGO: FGCA-077 VERSIÓN: 03 EMISIÓN: 19/04/2022 PÁGINA 18 DE 22
	ESTUDIOS PREVIOS	

cafetería Berastegui). 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.

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 dos (2) años. Con tarjeta profesional expedida por el órgano competente.

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

Nueve (9) 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 nueve (9) manipuladoras de alimentos (3 por cada cafetería), bachilleres, con carnet de manipuladoras expedidas por la autoridad competente, Certificación médica donde conste su estado de salud, Con experiencia mínima de 2 proyectos y/o contratos 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 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:03
EMISIÓN:
19/04/2022
PÁGINA
19 DE 22

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 III	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).

6.2 CRITERIOS DE PONDERACION

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
Factor Técnico - Calidad	600
Propuesta Económica	400
TOTAL	1000 PUNTOS

6.2.1 FACTOR TECNICO- CALIDAD (MAXIMO 600 PUNTOS)

Este factor se calificará con fundamento en los siguientes ítems:

6.2.1.1 EQUIPO DE TRABAJO – PERSONAL ADICIONAL (MÁXIMO 600 PUNTOS)

El proponente que aporte adicional al equipo requerido como habilitante, el siguiente personal, se otorgará

	UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	CÓDIGO: FGCA-077 VERSIÓN: 03 EMISIÓN: 19/04/2022 PÁGINA 20 DE 22
	ESTUDIOS PREVIOS	

el puntaje que se detalle a continuación:

6.2.1.1.1 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 y/o similares. 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

6.2.1.1.2 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 y/o contratos en temas relacionados con servicios de alimentación y/o suministro de alimentos.

6.2.2 EVALUACIÓN ECONÓMICA (400 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:



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:03
EMISIÓN:
19/04/2022
PÁGINA
21 DE 22

- 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 400 puntos.

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

$$POI = 400 \times (1 - (OE - OMB) / OMB)$$

Donde

PO = Puntaje obtenido


OE = Valor de la oferta sometida a evaluación

OMB = Oferta más barata.

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 previsible en la contratación, que se detalla a continuación:

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

	UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	CÓDIGO: FGCA-077 VERSIÓN: 03 EMISIÓN: 19/04/2022 PÁGINA 22 DE 22
	ESTUDIOS PREVIOS	

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 oficina de Bienestar Institucional 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 Oficina de Contratación.

8.2 INTERVENTORÍA.

NA

9. ANEXOS

- Solicitud de CDP

10. Aprobaciones

Cargo	Nombre	Firma
Jefe Bienestar Institucional (e)	NICAULIS OLIVARES ARGUMEDO	ORIGINAL FIRMADO