Fecha:	08/01/2025

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 DESCIPCIÓN 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 16º 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 2025, y en concordancia con los lineamientos de la normatividad inicialmente descrita, se hace necesario el Suministro de almuerzos subsidiados apoyados por la oficina de Bienestar Institucional a la Comunidad Universitaria durante el primer período académico de 2025 en las instalaciones de cafetería central, cafetería ciencias de la salud y cafetería del lugar desarrollo de berastegui de la Universidad de Córdoba, desarrollando así programas socio económicos tendientes a potenciar la permanencia estudiantil, 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 2025, 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 la permanencia estudiantil, 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. DESCRIPCION DEL OBJETO, PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN

3.1 DESCRIPCIÓN DEL OBJETO:

SUMINISTRO DE ALMUERZOS SUBSIDIADOS DURANTE EL PRIMER PERÍODO ACADÉMICO DE 2025, EN LAS INSTALACIONES DE LAS CAFETERÍAS DEL CAMPUS MONTERÍA Y EL LUGAR DESARROLLO DE BERASTEGUI Y LORICA, REFRIGERIOS EN LA CAFETERÍA CENTRAL PARA ACTIVIDADES FORMATIVAS CON ESTUDIANTES. APOYADOS POR LA OFICINA DE BIENESTAR INSTITUCIONAL.

En la CAFETERÍA CENTRAL, CAFETERÍA SALUD, CAFETERÍA BERASTEGUI de la Universidad de Córdoba, así:

Campus Montería:

CAFETERIA CENTRAL

Días suministrados	Nº de días del I período académico de 2025	Nº de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
De Lunes a viernes	80	850	$6.234	**$ 423.912.000**
Sábados	17	200	$6.234	**$ 21.195.600**
Valor total				**$ 445.107.600**

CAFETERÍA SALUD

Días suministrados	Nº de días del I período académico de 2025	Nº de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
De Lunes a viernes	80	800	$6.234	**$ 398.976.000**
Sábados	17	200	$6.234	**$ 21.195.600**
Valor total				**$ 420.171.600**

CAFETERIA BERASTEGUI

Días suministrados	Nº de días del I período académico de 2025	Nº de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
De Lunes a viernes	80	550	$6.234	**$ 274.296.000**
Sábados	17	200	$6.234	**$ 21.195.600**
Valor total				**$ 295.491.600**

CAFETERIA LORICA

Días suministrados	Nº de días del I período académico de 2025	Nº de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
De Lunes a viernes	80	100	$6.234	**$49.872.000**
Sábados	17	250	$6.234	**$26.494.500**
Valor total				**$ 76.366.500**

REFRIGERIOS

Días suministrados	Valor refrigerio	Subtotal
De Lunes a sábado diurno /nocturno	$7.000	**$ 60.000.000**

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. Reportar de manera inmediata cualquier anomalía que se presente durante la ejecución del contrato a la Supervisión.
5. Responder por los daños y perjuicios, cuando a ello haya lugar, que sean ocasionados a la Universidad con ocasión al presente contrato.
6. 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.
7. Realizar el mantenimiento de las instalaciones (reparaciones físicas, pintura, repello, pisos, sanitarias, instalaciones de agua, gas y energía) requeridas.
8. Con Relación al Suministro de ciclos de menús, lista de intercambio, minuta patrón de alimento presentados por la universidad:

✓ El proveedor suministrará almuerzos balanceados a los estudiantes de la Universidad

Córdoba, de acuerdo a las recomendaciones de gramaje, cantidad y calidad sugerida por nutricionista por un valor de $6.234.oo cada almuerzo, el estudiante cancelará la suma $1.000 y la Universidad subsidia la suma de $6.234

- ✓ El proveedor suministrará el ciclo de los 24 menú disponibles por día, si por algún inconveniente hay que modificar el menú del día deberá informar al supervisor y lo hará de acuerdo a la lista de intercambio previa información y se notificará a los usuarios del servicio.
- ✓ El proveedor entregara los almuerzos a partir de las 11:00 a.m. hasta las 3.00 p.m. de lunes a sábado
- ✓ Publicar en sitio visible de la cafetería el menú diario.
- ✓ Con relación al menú del almuerzo, será supervisada por el área de Promoción Social, comité de veedurías y/o funcionario que se asigne para apoyar la supervisión.
- ✓ La lista de preparaciones que conforman un día de alimentación; deben contener los grupos de alimentos y las porciones de cada uno para lograr el aporte de calorías y nutrientes de los usuarios. De acuerdo al ciclo de menús establecidos con base en las guías alimentarías colombianas vigentes teniendo en cuenta la población a atender y la tabla de composición de alimentos colombianos 2018 (vigentes).
- ✓ Las preparaciones deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes, los productos para sazonar deben ser especies naturales. Estos productos deberán estar incluidos en los menús presentados.
- ✓ Mantener Rotulado la distribución de los alimentos y almacenamiento de productos químicos en las bodegas.
- ✓ Plan de evidencias del mantenimiento de los equipos de cocina (estufa, cafetera, Congeladores, Refrigeradores, hornos microondas, cubiertos, enseres de cocina y platos en buen estado)
- ✓ Mantener limpio y ordena todos los espacios de la cafeterías, baños, bodegas, cuartos, cocinas y entrega de entrega de almuerzos.
- ✓ Tener a la mano la documentación requerida por los entes de control y la universidad para los seguimientos y auditorias permanentes por funcionarios internos y/o externos.
- ✓ Disposición adecuada de aceites usados, líquidos contratar con la empresa Bioaceites del Caribe o según indicaciones de la universidad.
- ✓ Disposición final de residuos sólidos e inorgánicos de las cafeterías en los lugares indicado por la oficina de Logística.
- ✓ Colocar Puntos Ecológicos en la parte interna y externa de las cafeterías
- ✓ La prestación del servicio de las cafeterías deberá contribuir a estilos de vida saludable de la comunidad universitaria, por ello, los productos que se vendan serán surtidos, variados, en buen estado y saludables para la comunidad universitaria.
- ✓ Debe existir trato diferencial para poblaciones en condición de discapacidad y/o vulnerables.
- ✓ El horario de atención para cubrir las necesidades de la comunidad Universitaria de lunes a viernes de 6.00 a.m. a 8.00 p.m. en el campus Montería y los días sábados desde las 6.00 a.m. hasta las 5.00 p.m.
- ✓ 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 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 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 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 los dispuesto en la resolución implicará las siguientes accione 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 oficina de Bienestar Institucional.
- ✓ 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.

CICLOS MENÚ

PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENÚS CAFETERÍA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA			
MUNICIPIO	**MONTERÍA**	**DEPARTAMENTO**	**CÓRDOBA**
OPERADOR			

SEMANA No. 1						
COMPONENTE	**MENÚ No. 1**	**MENÚ No. 2**	**MENÚ No. 3**	**MENÚ No. 4**	**MENÚ No. 5**	**MENÚ No. 6**
SOPAS	CONSOMÉ DE POLLO CON VERDURAS, PLÁTANO Y PAPA	SOPAS DE LENTEJAS CON VERDURAS, PLÁTANO Y PAPA	SOPAS DE VERDURAS CON PAPA Y PLÁTANO	SOPAS DE FRIJOL CON VERDURAS, PLÁTANO Y PAPA	SOPAS DE VEGETALES CON PAPA, PASTAS	SOPAS DE CARNE DE RES O CERDO CON VERDURAS, PLÁTANO Y YUCA
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO CON VERDURAS	CERDO ASADO	MUSLO DE POLLO FRITO	CARNE DE POSTA GUISADA CON VERDURAS	CERDO BBQ	CARNE DESMECHADA

CEREAL	ARROZ CON AJO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ CON PIMENTÓN ROJO	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO VERDE	PAPA EN SALSA DE CHANEL CON PEREJIL	PALITOS DE YUCA	PALITOS DE HARINA DE MAIZ	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO	PAPA COCIDA CON AHOGAO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA, CEBOLLA EN JULIANA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA EN RODAJAS	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLA, TOMATE,	ENSALADA DE HABICHUELA, ZANAHORIA, CEBOLLA,	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA EN CUADRITOS
FRUTA	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE COROZO	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL EN AGUA	JUGO DE MORA EN AGUA	JUGO DE MARACUYÁ
POSTRE						

NOMBRE NUTRICIONISTA DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		MARTHA BERLIDE SUAREZ VASQUEZ	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND-03769

PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENÚS CAFETERÍA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

MUNICIPIO	MONTERÍA	DEPARTAMENTO	CÓRDOBA
OPERADOR			

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12
SOPAS	SOPAS DE VERDURAS CON PAPA, PASTAS Y PLÁTANO	SOPAS DE POLLO CON VEGETALES Y PAPA	CONSOME DE VERDURAS CON PLÁTANO Y PAPA	SOPAS DE FRIJOL CON VERDURAS, PLATANO Y PAPA	SOPAS DE ALVERJAS CON PAPA Y VERDURAS	SOPAS DE PATACÓN CON VERDURAS
ALIMENTO PROTEICO	CERDO MAGRO EN BISTEC	ARROZ APASTELADO CON POLLO Y VERDURAS	CARNE DESMECHADA	CERDO EN BBQ	POLLO APANADO	CARNE DE RES GUISADA CON PAPA Y VERDURAS
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ CON FIDEO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON CILANTRO	ARROZ AMARILLO

TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA COCIDA CON SALSA	TAJADAS DE PLÁTANO AMARILLO	YUCA CON AHOGAO	CROQUETAS DE HARINA DE MAIZ DULCE	CASQUITOS DE PAPA	TAJADAS DE PLÁTANO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA EN RODAJAS DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA,	ENSALDA DE ZANAHORIA, CEBOLLA, CILANTRO,	ENSALADAS DE LECHUGA CON TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA COCIDAS CON CEBOLLA	ENSALADA DE ZANAHORIA Y CEBOLLA RAYADA	ENSALADA DE ESPINACA CON PEPINO Y CEBOLLA
FRUTA	JUGO DE MORA EN AGUA	JUGO DE MANGO EN AGUA	JUGO DE PATILLA EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MARACUYÁ EN AGUA	JUGO DE GUAYABA EN AGUA
NOMBRE NUTRICIONISTA DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS				MARTHA BERLIDE SUAREZ VASQUEZ		
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL		MND-03769	

PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENÚS CAFETERÍA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA 2025

MUNICIPIO	MONTERÍA	DEPARTAMENTO	CÓRDOBA
OPERADOR			

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18
SOPAS	SOPAS DE POLLO CON VERDURAS Y PAPA	SOPAS DE LENTEJAS CON VERDURAS, PAPA Y PLATANO	SOPAS DE VEGETALES CON PASTAS Y PAPA	SOPAS DE VERDURAS CON PLATANO Y PAPA	LENTEJAS GUISADAS CON VERDURAS	SOPAS DE CARNE, VERDURAS CON YUCA Y PLATANO
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO DESMECHADO CON VERDURAS	CERDO BBQ	MUSLO APANADO	CERDO A LA PLANCHA	CHORIZO, HUEVO FRITO	CARNE QUISADA EN SALSA BBQ
CEREAL	ARROZ DE FIDEO	ARROZ BLANCO	ARROZ DE FRIJOL CABEZA NEGRA	ARROZ CON CEBOLLA	ARROZ CON PLATANO AMARILLO	ARROZ BLANCO

TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CROQUETAS DE HARINA DE MAIZ	TAJADAS DE PLATANO	PALITOS DE YUCA	TAJADAS DE PAPA	TAJADAS DE PLATANO VERDE	PAPA COCIDA CON SALSA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA RAYADA DE ZANAHORIA, TOMATE Y, CEBOLLA	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA EN RODAJAS	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA	ENSALADA DE HABICHUELA COCIDAS, CON CEBOLLA,	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLA, TOMATE,
FRUTA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL	JUGO DE GUAYABA EN AGUA	JUGO DE COROZO	JUGO DE MORA EN AGUA	JUGO DE GUAYABA	JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS			MARTHA BERLIDE SUAREZ VASQUEZ			
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL		MND-037.69	

PLANEACIÓN DE CICLOS DE MENÚS CAFETERÍA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA						
MUNICIPIO	MONTERÍA	DEPARTAMENTO		CÓRDOBA		
OPERADOR						
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 PAPA CON VERDURAS Y PLATANO	SOPAS DE FRIJOL CON PLATANO, PAPA Y VEGETALES	SOPAS DE POLLO CON PASTAS Y PLATANO	SOPAS DE HUESO DE RES CARNUDA CON PLATANO, YUCA Y VERDURAS	GARBANZOS GUISADOS CON VERDURAS Y PAPA	SOPAS DE FRIJOL CON VEGETALES, PLATANO Y PAPA
ALIMENTO PROTEÍCO	ARROZ APASTELADO DE CERDO O POLLO CON VERDURAS	CARNE DE CERDO EN BISTEC	FAJITAS DE POLLO CON VERDURAS	CARNE MOLIDA CON VERDURAS	CERDO GUISADO CON VERDURAS	CARNE DESMECHADA
CEREAL		ARROZ CON CEBOLLA	ARROZ BLANCO	ARROZ AMARILLO	ARROZ CON AJO	ARROZ BLANCO

TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO	AREPAS DE HARINA DE MAIZ	PALITOS DE YUCA	TAJADAS DE PAPA	TAJADAS DE PLATANO VERDE	YUCA COCIDA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALDA DE LECHUGA CON TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE APIO, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE ZANAHORIA RAYADA CON CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO, LECHUGA Y CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO CON, TOMATE Y CEBOLLA EN CUADRITOS	ENSALDA DE HABICHUELAS COCIDAS CON TOMATE Y CEBOLLA
FRUTA	JUGO DE GUAYABA AGRIA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE GUAYABA DULCE EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	JUGO DE MARACUYA
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS				MARTHA BERLIDE SUAREZ VASQUEZ		
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL		MND-03769		

9. 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 Alimentarías 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.

MINUTA PATRÓN CAFETERÍA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA				
GRUPO DE ALIMENTOS Y/O PREPARACIONES	**FRECUENCIA**	**ALIMENTOS**		**PORCION SERVIDA**
SOPA	Diaria (250 cc)	Cereal	12 grs	12 grs
		Raíces, Tubérculos y plátanos	60 grs	50 grs
		Verduras(cebolla junca, zanahoria, pimentón, ajie dulce, cebolla roja, habichuela)	25 grs	20 grs
PROTEÍNA	2 a 3 veces x semana	Carne de Res, cerdo	110 g	80 grs
	2 veces x semana	Pollo, pavo, gallina, pato	110 g	75 grs
	1 vez a la semana	filete de tilapia	110 grs	90 grs
	1 vez a la semana	chorizo	100 grs	80 grs
	1 vez a la semana	Huevo de gallina	55 grs	50 grs
	2 veces a la semana	Leguminosas	40 g	120 grs
CEREALES Y DERIVADOS DEL CEREAL	DIARIO	Arroz	65 grs	145 grs
		pastas	64 grs	145 grs
		harina de trigo	15 grs	15 grs
		harina de maíz	50-120	50-120 grs

			grs	
TUBÉRCULOS, Raíces Y PLÁTANOS	DIARIO	Plátano amarillo	225 grs	100 grs
		Plátano verde	225 grs	100 grs
		Ñame	172 grs	110 grs
		Yuca	150 grs	110 grs
		Papa	140 grs	110 grs
VERDURAS PARA ENSALADA	Diaria	Repollo blanco, Pepino, lechuga, repollo morado, Zanahoria, cebolla blanca, rábano, espinaca, Tomate, Habichuela, coliflor, apio, cilantro, pimentón, remolacha	140-160 g	70- 90 grs
VERDURAS PARA LAS PREPARACIONES		Tomate, zanahoria, aji dulce, cebolla cabezona blanca, cebolla cabezona roja, cebolla junca, habichuela, ajo, apio, pimentón, cilantro, especies como (romero,tomillo,albaca , oregano)	35-50 grs	30-45 grs
FRUTA	Diaria	Fruta entera	100 grs	80 grs
		Fruta en jugo	85 grs	60 grs
AZUCAR	Diaria	Azucar blanco granulado	15 grs	15 g
SAL	Diaria	Sal	3 grs	3 grs
ACEITE	Diario	Aceite vegetal Semanal	90 cc	90 cc

10. 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.

11. 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.

12. Es indispensable que el estudiante presente el carnet/documento de identidad que lo acredite como estudiante y se encuentre activo en la base de datos de matriculados en el aplicativo SIGAS para obtener el tiquet del almuerzo, de lo contrario no se le venderá.
13. 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 200 almuerzos, CAFETERÍA CIENCIAS DE LAS SALUD de lunes a viernes es de 800 almuerzos diarios y para el día sábado se entregarán 200 almuerzos, CAFETERÍA DE BERASTEGUI de lunes a viernes es de 550 almuerzos diarios y para el día sábado se entregarán 200 almuerzos, CAFETERÍA DE LORICQ de lunes a viernes es de 100 almuerzos diarios y para el día sábado se entregarán 250 almuerzos así:

PRESUPUESTO ALMUERZOS SUBSIDIADOS CORRESPONDIENTE AL AÑO 2025
CAFETERIA CENTRAL

MES	No. ALMUERZOS	No. DIAS	VR.ALMUERZO	VR. TOTAL ALMUERZO
FEBRERO	850	5	$ 6.234	$ 26.494.500
				$ -
				$ -
MARZO	850	20	$ 6.234	$ 105.978.000
SABADOS	200	5	$ 6.234	$ 6.234.000
ABRIL	850	20	$ 6.234	$ 105.978.000
SABADOS	200	4	$ 6.234	$ 4.987.200
MAYO	850	21	$ 6.234	$ 111.276.900
SABADOS	200	5	$ 6.234	$ 6.234.000
JUNIO	850	14	$ 6.234	$ 74.184.600
SABADOS	200	3	$ 6.234	$ 3.740.400
		$ 97		**$ 445.107.600**

PRESUPUESTO ALMUERZOS SUBSIDIADOS CORRESPONDIENTE AL AÑO 2025
CAFETERIA SALUD

MES	No. ALMUERZOS	No. DIAS	VR.ALMUERZO	VR. TOTAL ALMUERZO
FEBRERO	800	5	$ 6.234	$ 24.936.000

MARZO	800	20	$ 6.234	$	99.744.000
SABADOS	200	5	$ 6.234	$	6.234.000
ABRIL	800	20	$ 6.234	$	99.744.000
SABADOS	200	4	$ 6.234	$	4.987.200
MAYO	800	21	$ 6.234	$	104.731.200
SABADOS	200	5	$ 6.234	$	6.234.000
JUNIO	800	14	$ 6.234	$	69.820.800
SABADOS	200	3	$ 6.234	$	3.740.400
		97		**$**	**420.171.600**

PRESUPUESTO ALMUERZOS SUBSIDIADOS CORRESPONDIENTE AL AÑO 2025
CAFETERIA SEDE BERASTEGUI

MES	No. ALMUERZOS	No. DIAS	VR.ALMUERZO	VR. TOTAL ALMUERZO
FEBRERO	550	5	$ 6.234	$ 17.143.500
MARZO	550	20	$ 6.234	$ 68.574.000
SABADOS	200	5	$ 6.234	$ 6.234.000
ABRIL	550	20	$ 6.234	$ 68.574.000
SABADOS	200	4	$ 6.234	$ 4.987.200
MAYO	550	21	$ 6.234	$ 72.002.700
SABADOS	200	5	$ 6.234	$ 6.234.000
JUNIO	550	14	$ 6.234	$ 48.001.800
SABADO	200	3	$ 6.234	$ 3.740.400
		97		**$ 295.491.600**

PRESUPUESTO ALMUERZOS SUBSIDIADOS CORRESPONDIENTE AL AÑO 2025
CAFETERIA SEDE LORICA

MES	No. ALMUERZOS	No. DIAS	VR. ALMUERZO	VR. TOTAL, ALMUERZO

FEBRERO	100	5	6.234	$	3.117.000
MARZO	100	20	6.234	$	12.468.000
SABADOS	250	5	6.234	$	7.792.500
ABRIL	100	20	6.234	$	12.468.000
SABADOS	250	4	6.234	$	6.234.000
MAYO	100	21	6.234	$	13.091.400
SABADOS	250	5	6.234	$	7.792.500
JUNIO	100	14	6.234	$	8.727.600
SABADO	250	3	6.234	$	4.675.500
		97		**$**	**76.366.500**

14. El proveedor deberá realizar talleres 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, establecidas por el Ministerio de Salud en el Decreto 2333/82.
15. Deberá tener un cumplimiento estricto del menú que se establecerá con la Oficina de Bienestar Institucional, según expuesto arriba.
16. Se Deberá implementar 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.
17. El proveedor deberá ofrecer un buen servicio dando cobertura a la totalidad de la comunidad universitaria con criterios de calidad, equidad, eficiencia y eficacia, con un valor igual al contratado por la Universidad.
18. 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.
19. En un sitio visible se deben fijar los precios de cada uno de los productos que se venden 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, de acuerdo al estudio de mercado.
20. 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, los siguientes programas documentados:
    - ✓ 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.

21. 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 disolución 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.
22. 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.
23. Toda persona deber estar dotada como mínimo de:

- ✓ Overol y 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.

24. 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.

25. 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.

26. 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.
    - ✓ Un cocinero responsable de la preparación y estandarización de los alimentos.
    - ✓ Ayudantes de cocina, según el numero de almuerzos suministrados
    - ✓ Responsable de atención a los estudiantes.
    - ✓ Un cajero.
27. En cuanta, 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.

28. 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
- ✓ Licuadoras
- ✓ Vitrinas exhibidoras
- ✓ Vitrina calentadora
- ✓ Dispensador de jugos (opcional)
- ✓ Meneajes
- ✓ 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 mensual, por las instalaciones donde prestará el servicio de acuerdo a la Resolución 1657 del 02 de septiembre de 2024 por cada cafetería durante la vigencia del contrato, así: CAFETERIA CENTRAL 2.5% CANON MENSUAL SMMLV, CAFETERIA CIENCIAS DE LA SALUD 2,5% CANON MENSUAL SMMLV, lugar de desarrollo BERASTEGUI 2.0% CANON MENSUAL SMMLV y lugar de desarrollo LORICA 70% de 1 SMMLV CANON MENSUAL

3.2 PLAZO DE EJECUCIÓN:

El Plazo de ejecución del contrato será primer semestre académico según calendario académico 2025.

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 y en los lugares de Desarrollo Berastegui y Lorica – Universidad de Córdoba.

4. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL

El presupuesto oficial para la presente contratación es de MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y SIETE MILLONES CIENTO TREINTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS PESOS MCTE ($ 1.297.137.300)

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 $6.234, 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 período académico de 2025, en donde se proyectó finalmente que el valor para el Suministro de almuerzos subsidiados y refrigerios para actividades formativas apoyados por la Oficina de Bienestar Institucional a la Comunidad estudiantil durante el primer período académico de 2025 en las cafeterías de la Universidad es el siguiente:

CAFETERIA CENTRAL

Días suministrados	N° de días del I período académico de 2025	N° de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
De Lunes a viernes	80	850	$6.234	**$ 423.912.000**
Sábados	17	200	$6.234	**$ 21.195.600**
Valor total				**$ 445.107.600**

CAFETERÍA SALUD

Días suministrados	N° de días del I período académico de 2025	N° de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
De Lunes a viernes	80	800	$6.234	**$ 398.976.000**
Sábados	17	200	$6.234	**$ 21.195.600**
Valor total				**$ 420.171.600**

CAFETERIA BERASTEGUI

Días suministrados	N° de días del I período académico de 2025	N° de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
De Lunes a viernes	80	550	$6.234	**$ 274.296.000**
Sábados	17	200	$6.234	**$ 21.195.600**
Valor total				**$ 295.491.600**

CAFETERIA LORICA

Días suministrados	N° de días del I período académico de 2025	N° de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
De Lunes a viernes	80	100	$6.234	**$49.872.000**
Sábados	17	250	$6.234	**$26.494.500**
Valor total				**$ 76.366.500**

REFRIGERIOS

Días suministrados	Valor refrigerio	Subtotal
De Lunes a sábado diurno /nocturno Refrigerios OPCION 1: Panzerotis de jamón y quesos empacados + bebida fría y/o caliente según solicitud del supervisor. OPCION 2: Palitos de queso horneados empacados + bebida fría y/o caliente OPCION 3: Croasan de jamón y queso empacados + bebida fría y/o caliente. OPCION 4: QUIBBE y mini dedito frito empacado + bebida fría y/o caliente	$7.000	**$ 60.000.000**

Visto lo anterior, el presupuesto asignado para los refrigerios se manejará como bolsa dado que no es posible determinar de manera precisa desde de la etapa de la planeación la cantidad de refrigerios requeridos durante la ejecución del contrato, para las actividades formativas y de integración de los diferentes programas académicos.

5. FUENTE DE LOS RECURSOS

Recursos provenientes de la Nación y Estampilla nacional

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.

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) contratos ejecutados y terminados, cuyo objeto corresponda o contenga en sus actividades **suministro de alimentos y/o suministro de raciones servidas en sitio de consumo**, cuyo valor final sumado, sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial expresado en salarios mínimos legales mensuales vigentes.

El SMLMV (Salario Mínimo Legal Mensual Vigente) que se tomará para la conversión del valor de cada contrato a SMLMV, será el del año en que finalizaron los servicios, de acuerdo con la certificación del contrato que se relacione en la propuesta.

FORMACION Y EXPERIENCIA DEL PERSONAL DE TRABAJO

Para la prestación del servicio el proponente deberá contar con el siguiente personal de trabajo:

PERFIL	EXPERIENCIA Y FORMACION
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.
Cuatro (4) coordinadores	El proponente debe ofertar un (01) coordinador por cada cafetería (cafetería central, cafetería salud, cafetería Berastegui, cafetería Lórica). Deben ser profesionales en Ingeniería de Alimentos y/o profesional en Nutrición y Dietética, 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 especifica 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
Diez (10) 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 diez (10) manipuladoras de alimentos, las cuales deben ser bachilleres, con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica, Certificación donde conste su estado de salud, certificado de experiencia en un contrato como manipuladora de alimentos.

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:

	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	Si	No	No

horas en SST.			
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 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
Factor Técnico	70
Propuesta Económica	20
Apoyo a la Industria Nacional	10
TOTAL	**100 PUNTOS**

6.2.1 FACTOR TECNICO- CALIDAD (MAXIMO 70 PUNTOS)

Este factor se calificará con fundamento en los siguientes ítems:

EQUIPO DE TRABAJO – PERSONAL ADICIONAL (MÁXIMO 70 PUNTOS)

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

- **CHEF (30 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

CRITERIO	PUNTAJE
Si ofrece un (1) chef	15
Si ofrece dos (2) chef	30

- **MANIPULADORAS DE ALIMENTOS ADICIONALES (40 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	10
Dos (2) manipuladoras de alimentos adicional	20
Tres (3) manipuladoras de alimentos adicional	30
Cuatro (4) manipuladoras de alimentos adicional	40

Las manipuladoras deben ser bachilleres, con su respectivo certificado de curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica, Certificación donde conste su estado de salud, certificado de experiencia en un contrato como manipuladora de alimentos.

6.2.2 EVALUACIÓN ECONÓMICA (20 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, 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 20 puntos.

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

POI = 20 x (1-(OE-OMB)/OMB)

Donde

PO = Puntaje obtenido

OE = Valor de la oferta sometida a evaluación

OMB = Oferta más barata.

6.2.3 APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (máximo 10 puntos)

EL PROPONENTE debe manifestar, si los servicios que oferta cumplen con las condiciones establecic en el Parágrafo del artículo 2 de la Ley 816 de 2003 correspondiente a la industria nacional

Para este aspecto, al proponente se le asignarán máximo DIEZ (10) puntos de acuerdo con lo indicado la siguiente tabla, según la procedencia de los servicios ofrecidos:

Origen de los Bienes y Servicios	Puntaje
Bienes y Servicios Nacionales	10
Bienes y Servicios Extranjeros	5
Mixtos (Nacionales y Extranjeros)	3

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, 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 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
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	