



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:
04/09/2025
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
1 DE 21

FECHA: 04/02/2026

ASPECTOS TÉCNICOS

Área SOLICITANTE:	Departamento de psicopedagogía.
Responsable del área solicitante:	Jorge Díaz Bernal
Correo Electrónico Institucional:	jorgediaz@correo.unicordoba.edu.co

1. CONCORDANCIA CON EL PLAN DE DESARROLLO

El plan de gobierno de la Universidad de Córdoba en su eje de fortalecimiento de la interrelación entre: investigación, tecnología y la sociedad, establece como una de sus líneas estratégicas fortalecer las líneas de investigación institucional a través del financiamiento requerido para su consolidación. Así mismo en su eje de relación: académica-sociedad-sector productivo, establece en su línea estratégica promover el establecimiento de alianzas estratégicas y convenios con los entes territoriales y universidades del sector público y privado, para fortalecer la política de proyección social.

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:
Líder del proceso de cambio y desarrollo de la región.

Promover la formación y el perfeccionamiento humano, científico y técnico del personal docente e investigativo.

La Ley 1804 de 2016 estableció la política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia “De Cero Siempre”, sentando las bases conceptuales, técnicas y de gestión para garantizar el desarrollo integral, en el marco de la doctrina de la protección integral, con ello busca fortalecer el marco institucional para el reconocimiento, la protección y la garantía de los derechos de las mujeres gestantes y de los niños y de las niñas de cero a seis años de edad, así como la materialización del estado social de derecho.

En su artículo 5, esta ley define la educación inicial como un derecho de los niños y niñas menores de seis (6) años de edad, y se concibe como un proceso educativo y pedagógico intencional, permanente y estructurado, a través del cual los niños y las niñas desarrollan su potencial, capacidades y habilidades en el juego, el arte, la literatura y la exploración del medio, contando con la familia como actor central de dicho proceso. Su orientación política y técnica, así como su reglamentación estarán a cargo del Ministerio de Educación Nacional y se hará de acuerdo con los principios de la Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia de Cero a Siempre. La reglamentación será de obligado cumplimiento para toda la oferta oficial y privada, nacional y territorial y definirá los aspectos relativos a la prestación inspección, vigilancia y control de este derecho y proceso.

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar -ICBF- es considerado como el ente rector encargado de ejercer la Política de Estado para el Desarrollo Integral de la Primera Infancia de Cero a Siempre, el cual está definido por su naturaleza institucional y por el doble papel que le asigna la Ley 1098 de 2006.

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



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
2 DE 21

La necesidad para adelantar el proceso el proceso de contratación , está enmarcado dentro de las obligaciones surgidas del contrato interadministrativo N° 23008432026 celebrado por la universidad de Córdoba y el icb regional Córdoba , suscrito el 23 de enero del 2026.

Cabe resaltar que los fundamentos técnicos que enmarcan los términos técnicos mínimos se encuentran en Resulta desde la etapa Planeación y Zonificación (Memorando ICBF): La planeación y determinación de la necesidad territorial de estos servicios fue orientada mediante el Memorando Radicado No. 202516000000163173 del 04 de diciembre de 2025, emitido por la Dirección de Primera Infancia (pp. 5-6). Este documento, junto con el "Anexo de zonificación de los servicios y estudio del sector", constituye el insumo principal que define los requerimientos de contratación en la Regional Córdoba , posteriormente en el Acto Administrativo de Justificación La Resolución No. 0017 del 17 de enero de 2026, "Por medio de la cual se justifica la celebración de comité de contratación para aprobar o improbar la suscripción de (cinco) contratos para la prestación de servicios...", declara procedente y justificada la celebración de los contratos interadministrativos en aplicación de la causal de contratación directa entre entidades estatales (pp. 1, 22).

"Resulta pertinente precisar que, en cumplimiento de los compromisos y responsabilidades derivados del contrato interadministrativo mencionado, la Universidad de Córdoba materializa su contrapartida a través de los siguientes componentes pedagógicos: Rincón de Lectura y Literatura, Ambiente de Arte y Expresión Gráfica, Módulos de Motricidad Gruesa, Motricidad Fina y Juego Manipulativo, y Juego Simbólico y Roles. Cabe señalar que dichos componentes se encuentran sujetos a modificaciones o ajustes técnicos, de acuerdo con las necesidades sobrevinientes que se identifiquen durante la ejecución.

En consecuencia, la presente contratación es necesaria para asegurar que los servicios de atención a la primera infancia continúen operando de manera oportuna, pertinente y con calidad, garantizando la continuidad de la atención ininterrumpida durante el primer semestre de 2026, de acuerdo con los lineamientos técnicos y las necesidades territoriales previamente identificadas (pp. 5-6, 20)

Por lo anterior la UNIVERSIDAD DE CORDOBA SUSCRIBIÓ CON EL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENSTAR FAMILIAR el CONTRATO INTERADMINISTRATIVO N°23008432026 - ICBF - UNICORDOB CUYO OBJETO ES LA "PRESTACION DE SERVICIOS DE EDUCACIÓN INICIAL EN EL MARCO DE LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA DE CONFORMIDAD CON LOS MANUALES TÉCNICOS, GUÍAS OPERATIVAS PARA LA ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL ICBF, EN ARMONÍA CON LA POLÍTICA DE ESTADO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA PRIMERA INFANCIA DE "CERO A SIEMPRE

2.2 DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

TENIENDO EN CUENTA EL OBJETO A CONTRATAR Y LAS OBLIGACIONES A DESARROLLAR EN LA EJECUCIÓN DEL CONVENIO SE REQUIERE ENTONCES DEL CONTRATO DE SUMINISTRO, COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (RACIÓN PREPARADA (RP) O RACIÓN PARA PREPARAR (RPP) Y/O RACIÓN LISTA PARA CONSUMO (RLC)) A PARTIR DE LAS MINUTA PATRÓN DEFINIDAS POR EL ICBF, ELABORADO POR UN PROFESIONAL EN NUTRICIÓN Y DIETÉTICA, EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR EL ICBF (LISTA DE COMPRAS, CICLO DE MENÚS, ANÁLISIS DE CONTENIDO NUTRICIONAL Y GUÍA DE PREPARACIÓN SI APLICA), DE CONFORMIDAD CON LO DESCrito EN LA GUÍA PARA EL IMPULSO A LA SOBERANÍA ALIMENTARIA POR EL DERECHO HUMANO A LA ALIMENTACIÓN ADECUADA EN LAS MODALIDADES Y SERVICIOS DEL ICBF.

ESTE PROCESO GARANTIZA QUE LOS RECURSOS SE ORIENTEN A LOS GRUPOS CON MAYORES CONDICIONES DE VULNERABILIDAD, CONFORME A LOS PRINCIPIOS DE EFICIENCIA, EQUIDAD Y CORRESPONSABILIDAD PROPIOS DE LA ATENCIÓN INTEGRAL PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA MISIÓN INSTITUCIONAL.

3. DESCRIPCION DEL OBJETO, PLAZO Y LUGAR DE EJECUCIÓN

3.1 DESCRIPCIÓN DEL OBJETO:



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
3 DE 21

SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA LA ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA DE CONFORMIDAD CON LOS MANUALES TÉCNICOS, GUÍAS OPERATIVAS PARA LA ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA Y LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS POR EL ICBF, EN ARMONÍA CON LA POLÍTICA DE ESTADO PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA PRIMERA INFANCIA DE "CERO A SIEMPRE" DEL LUGAR DE DESARROLLO EN MONTERÍA, EN VIRTUD DEL DESARROLLO DE PROGRAMAS SOCIOECONÓMICOS TENDIENTES A POTENCIAR EL DESARROLLO HUMANO Y LA FORMACIÓN INTEGRAL

El objeto contractual se realizará con ejecución de las siguientes específicas:

1. Garantizar la entrega de alimentos que conforman la ración preparada RP o ración para preparar RPP y/o refrigerios Ración lista para consumo (RLC) según lo defina el ICBF, en la cantidad, calidad y oportunidad establecida para cada grupo de edad, teniendo en cuenta el ciclo menú aprobado por el ICBF y el uso de alimentos naturales, frescos, propios del territorio y la cultura alimentaria conforme a las fichas técnicas de alimentos establecidas por el ICBF y dando cumplimiento a las buenas prácticas de manufactura; así mismo, se deberá dejar registro documental de la relación de alimentos comprados y entregados a cada UDS.
2. Cumplir con las normas establecidas para la recepción, almacenamiento y distribución de alimentos, de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013.
3. El contratista suministrará los alimentos en cada unidad de servicio de acuerdo a los gramaje, cantidad y calidad establecidas en la minuta patrón del ICBF.
4. Suministrar a la Universidad de Córdoba los datos de la bodega de almacenamiento de Alimentos y Alimentos de Alto Valor Nutricional (municipio de ubicación del punto, nombre del responsable y suplente, número de identificación, teléfonos, horario de atención,). Así mismo, informar oportunamente los cambios de los datos del punto de entrega en los primeros 15 días calendario del mes.
5. Cumplir con la ley 2046 de 2020, destinando el 30% el valor del contrato a la adquisición de alimentos a pequeños productores locales y a la agricultura campesina familiar y comunitaria.
6. Recibir el Alimento de Alto Valor Nutricional y almacenarlo cumpliendo con lo establecido en la normatividad legal vigente, y de acuerdo con las instrucciones que imparta el ICBF, con el fin de garantizar su conservación.
7. Llevar control por escrito en los formatos definidos por el ICBF mediante el Instrumento Anexo 57 de la rotación de inventarios y la entrega de los Alimentos de Alto Valor Nutricional a las unidades ejecutoras o de servicio o participantes, donde se registre el movimiento de los alimentos, los saldos y las personas responsables de su recibo y distribución, el cual debe corresponder a la cantidad de participantes programados. Estos soportes deben presentarse en medio magnético o en documento físico de acuerdo con las particularidades de los territorios donde se ejecuten, mensualmente durante los diez primeros días hábiles siguientes al mes vencido, al Centro Zonal ICBF de influencia en el municipio donde está ubicado el punto de entrega.
8. Contar con un transporte para realizar la entrega de los alimentos y los Alimentos de Alto Valor Nutricional a las unidades de servicio o los beneficiarios, éste debe ser realizado en condiciones adecuadas que garanticen la inocuidad de los alimentos.
9. Aceptar el apoyo y la asesoría técnica del ICBF en lo concerniente al manejo, recepción, custodia y distribución de los Alimentos de Alto Valor Nutricional.
10. Atender oportunamente los requerimientos la Universidad de Córdoba realice, especialmente para dar respuesta a los organismos de control del Estado y novedades presentadas en las visitas realizadas por la Interventoría y/o el ICBF.
11. Atender con oportunidad las visitas que se efectúen por parte del ICBF o la intervención del contrato de producción y distribución de Alimentos de Alto Valor Nutricional, leer y firmar el acta de visita anotando las observaciones a que haya lugar.
12. 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.
13. Atender las solicitudes y recomendaciones que realice la Universidad por intermedio del funcionario encargado de ejercer la supervisión del presente contrato.
14. 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.
15. Reportar de manera inmediata cualquier anomalía que se presente durante la ejecución del contrato a la Supervisión.



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
4 DE 21

16. Responder por los daños y perjuicios, cuando a ello haya lugar, que sean ocasionados a la Universidad con ocasión al presente contrato.
17. 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.
18. El Contratista deberá tener un cumplimiento estricto en la entrega de los alimentos que hacen parte del ciclo de menús aprobado por el ICBF o bien hacer uso de la lista de intercambio correspondiente al grupo de alimentos.
19. El contratista deberá ofrecer un buen servicio dando cobertura a la totalidad de los cupos por unidad de servicio con criterios de calidad, equidad, eficiencia y eficacia.
20. El Contratista deberá pagar contra entrega el, o los productos adquiridos a los pequeños productores y productores de la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones. La forma de pago utilizada por el Contratista para realizar el pago de los productos a los pequeños productores y demás actores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones, se deberá realizar en efectivo o transferencia bancarias de ahorros, cuentas corrientes o transferencias a través de billeteras digitales, depósitos de bajo monto o transferencias a cuentas de ahorros de trámite simplificado (CATS).
21. El reporte de las compras públicas locales de alimentos debe realizarse haciendo uso de la última versión del formato de seguimiento, en un archivo único para cada vigencia fiscal, discriminando el valor total del componente alimentario para cada periodo. Cada reporte mensual debe ser entregado al supervisor y/o interventor del contrato para su revisión, validación y posterior firma por parte del contratista y el supervisor y/o interventor, con la misma periodicidad establecida para la cuenta y presentación de informes de ejecución del contrato. Las adquisiciones de alimentos deben cumplir con la normatividad sanitaria vigente y las fichas técnicas que pal efecto defina el ICBF.
22. Infraestructura y Sanidad: Disponer de una bodega que cuente con Concepto Sanitario Favorable vigente, emitido por la autoridad competente, que garantice condiciones de limpieza, desinfección y control de plagas conforme a la Resolución 2674 de 2013.
23. Gestión de Inventarios: Implementar un sistema de rotación de inventarios bajo el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) y llevar el registro de control mediante el Instrumento Anexo 57 definido por el ICBF.
24. Condiciones Ambientales: Garantizar que la bodega mantenga las condiciones de temperatura y humedad requeridas para cada tipo de alimento (secos, refrigerados o congelados), llevando bitácoras de control diario para asegurar la cadena de frío y la inocuidad.
25. Separación de Insumos: Asegurar que el área de almacenamiento de alimentos esté física y claramente separada de sustancias peligrosas, químicos o productos de aseo para evitar contaminaciones cruzadas.
26. Uso de Estibas: Los alimentos deben almacenarse sobre estibas de material lavable (plásticas o similares, no madera) que permitan una distancia mínima del suelo y las paredes, facilitando la ventilación y limpieza.
27. El contratista debe atender las siguientes Unidades de servicio a atender y cupos en montería

CONDICIONES TÉCNICAS

SE DESARROLLARÁ EL OBJETO CONTRACTUAL , EN LAS SIGUIENTES INSTITUCIONES Y CDI

UNIDAD DE SERVICIO	SERVICIO	CUPOS
CDI VALLECITOS DEL SINU	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL	200
CDI SEMINARIO JUAN XXIII	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL	145
CDI LOS ARAUJOS	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL	216
CDI MI PEQUEÑO MUNDO EL DORADO	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL	35
CDI MI BELLO BOSQUE	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL	35
CDI LA VIDA ES BELLA	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL	40



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
5 DE 21

CDI EL RECUERDO	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL	360
CDI AMOR DE MI SABANA	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL	200
CDI FURATENA	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL	70
CDI RANCHO GRANDE	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL	76
CDI DIVINO NIÑO	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL	84
CDI GOTITAS DE AMOR 1	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL	87
CDI SEMILLAS DEL SABER MOCARI	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL	68
CDI SAGRADA FAMILIA	CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL - A - INSTITUCIONAL	50
TOTAL POBLACIÓN POR CUPOS CDI		1.666
EIH VALLECITO FAMILIAR 1	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
EIH MIS PRIMERAS AVENTURAS	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
EIH MIS PRIMEROS PASOS	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
MI BELLA ILUSIÓN	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
FORTALEZAS	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
VILLA JIMENEZ	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
VILLA LOS ALPES	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
VILLA PAZ	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
FURATENA	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	38
NUEVA ESPERANZA GARZONES	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
FINZENU	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
MIS PRIMERAS CARICIAS	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
BUENAVENTURA	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
LOS PERICOS	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
ESTRELLITAS DEL MAÑANA	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
SOLECITOS MAÑANEROS	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
NUEVA ESPERANZA	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
VALLECITO FAMILIAR 2	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
VALLECITO FAMILIAR 3	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
DORADO	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	40
NUEVO PARAISO	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	35
EL FARO	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	28
VEREDA MEDELLIN	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	12
EL VIDRIAL	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	31
UDS LAS CLARITAS	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	16
MIS AVENTUREROS 1,2,3	EDUCACIÓN INICIAL EN EL HOGAR - A - FAMILIAR Y COMUNITARIA	32
TOTAL POBLACIÓN POR CUPOS EIH		952



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
6 DE 21

ALIMENTOS A SUMINISTRAR POR EL CONTRATISTA

NOMBRE DEL ALIMENTO (Ingredientes)	PRESENTACION
ACEITE DE SOYA	Fco/500ml
ARROZ	Blsa/500g
AVENA EN HOJUELAS	Blsa/250g
AZUCAR	Blsa/500g
BIENESTARINA SABOR NATURAL	
CHOCOLATE	Pqt/250g
HARINA MAIZ BLANCO	Blsa/500g
MAIZ PETO	Blsa/500g
SAL	Blsa/454g
PANELA	Pqt/500g
CARNE DE RES	Psdo/Kg
CARNE DE RES MOLIDA	Psdo/Kg
HUEVO	Und
PECHUGA DE POLLO	Psdo/Kg
QUESO PASTERIZADO	Psdo/Kg
AJÍ DULCE	Psdo/Kg
AJO	Psdo/Kg
CEBOLLA	Psdo/Kg
CEBOLLIN	Psdo/Kg
ÑAME	Psdo/Kg
PIMENTON	Psdo/Kg
PLATANO	Psdo/Kg
PLATANO PAPOCHE	Psdo/Kg
TOMATE	Psdo/Kg
YUCA	Psdo/Kg
ZANAHORIA	Psdo/Kg
BANANO	Psdo/Kg
MANDARINA	Psdo/Kg
MANGO	Psdo/Kg
MANZANA	Psdo/Kg
NARANJA	Psdo/Kg
PAPAYA	Psdo/Kg



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
7 DE 21

PATILLA	Psdo/Kg
PIÑA	Psdo/Kg
KUMIS ENTERO DULCE	900 ml
LECHE ENTERA PASTEURIZADA	900 ml
YOGURT ENTERO DULCE	900 ml
GALLETA CUCA	ud*20g y ud*25g
GALLETA DE LIMON	ud*20g y ud*25g
GALLETA DULCE, SIN RELLENO	ud*20g y ud*25g
GALLETA POLVOROSA	ud*20g y ud*25g
PAN BLANCO	ud*20g y ud*25g
PAN BOLA	ud*20g y ud*25g
PAN DE QUESO	ud*20g y ud*25g
PAN DULCE	ud*20g y ud*25g
PAN MANTEQUILLA	ud*20g y ud*25g
PAN MOGOLLA	ud*20g y ud*25g
FIDEOS	Blsa/125g
PASTAS	Blsa/125g
LENTEJA	Blsa/500g
FRIJOL ROJO	Blsa/500g
CARNE DE CERDO	Psdo/Kg
CORAZON DE RES	Psdo/Kg
HIGADO DE RES	Psdo/Kg
PESCADO EN FILETE	Psdo/Kg
HABICHUELA	Psdo/Kg
LECHUGA	Psdo/Kg
PAPA	Psdo/Kg
PEPINO	Psdo/Kg
REPOLLO	Psdo/Kg
GUAYABA	Psdo/Kg
LIMON	Psdo/Kg
MARACUYÁ	Psdo/Kg
MORA	Psdo/Kg
TOMATE ARBOL	Psdo/Kg

Parágrafo primero.

Las tablas que AQUÍ SE ANEXAN SON LAS MINUTAS PATRÓN RACIÓN LISTA PARA CONSUMO Y RACIÓN PARA PREPARAR. SUMINISTRADAS POR ICBF.



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
8 DE 21

ENTREGA DE ALIMENTOS QUE CONFORMAN LA RACIÓN PREPARADA RP O RACIÓN PARA PREPARAR RPP Y/O REFRIGERIOS RACIÓN LISTA PARA CONSUMO (RLC).

Según las minutas establecidas por ICBF

3.2 CRITERIOS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

En cumplimiento de la normatividad vigente y de las políticas institucionales, la Universidad de Córdoba ha definido criterios de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) y de Gestión Ambiental para la ejecución contractual.

Para tal efecto, se tendrá en cuenta lo establecido en el documento OGCA-002 Criterios de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) y Gestión Ambiental para la Elaboración

de Minutas de Contratos, en el cual se relacionan los criterios aplicables según la naturaleza del contrato.

A continuación, se relacionan los criterios de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) y de Gestión Ambiental que deberán verificarse para la ejecución contractual. El área responsable deberá marcar con una 'X' aquellos que apliquen al objeto del contrato:

Seguridad y Salud en el Trabajo		Ambientales
Debe estar afiliado y al día en salud, pensión y riesgos laborales (ARL).	X	Debe preferir equipos, luminarias o insumos con eficiencia energética certificada (ej. etiquetado tipo A, tecnología LED).
Debe presentar los soportes mensuales de pago de seguridad social (planilla PILA) como condición para el pago.		Debe usar materiales reciclados, reciclables o biodegradables, según corresponda al objeto contractual.
Debe contar con un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) implementado.	X	Debe garantizar que los empaques sean sostenibles (mínimos, reciclables, compostables o retornables).
Debe cumplir los estándares mínimos de SST establecidos en la Resolución 0312 de 2019.	X	Debe usar papelería institucional sostenible, como papel reciclado o con certificaciones ambientales (FSC/PEFC).
Debe participar en la inducción institucional en SST de la Universidad y aplicar medidas de autocuidado.	X	Debe utilizar insumos de aseo ecológicos y biodegradables, que sean libres de químicos nocivos y con envases retornables cuando sea posible.
Debe usar los Elementos de Protección Personal (EPP) adecuados según el tipo de actividad contratada.	X	Debe aplicar prácticas de reducción en el consumo de papel, agua y energía durante la ejecución del contrato.
Debe reportar de inmediato cualquier condición insegura, incidente o accidente que se presente durante la ejecución del contrato.		Debe disponer de manera adecuada los residuos generados durante la actividad contratada.
Debe entregar Fichas de Datos de Seguridad (FDS) actualizadas y etiquetado conforme al SGA cuando el objeto contractual implique productos o sustancias químicas.		Debe cumplir con la normativa ambiental específica del sector, como el Decreto 351 de 2014 (residuos en salud) o Decreto 1076 de 2015.
Debe garantizar el transporte seguro de mercancías peligrosas, conforme al Decreto 1079 de 2015.		Debe priorizar proveedores ambientalmente responsables, con certificaciones o políticas de sostenibilidad.
Debe contar con certificación y/o capacitación vigente en manejo seguro de plaguicidas.		Debe considerar el ciclo de vida del producto o servicio, fomentando adquisiciones con menor huella ambiental e impactos controlados en producción, uso y disposición final.
Debe presentar examen médico ocupacional de ingreso y contar con los certificados médicos requeridos.	X	Debe contar con licencia, permiso o autorización ambiental vigente.
Debe contar con certificaciones, permisos y autorizaciones vigentes para la ejecución de trabajos de alto riesgo, tales como trabajo en alturas, espacios confinados, uso de andamios, trabajos en caliente, riesgo eléctrico, fumigación, soldadura, operación de maquinaria pesada o cualquier otra actividad de riesgo especial que se requiera durante la ejecución contractual.		Debe presentar un Plan de Manejo Ambiental (PMA) para su implementación, cuando la actividad contractual lo requiera, garantizando medidas de prevención, mitigación, corrección y compensación de los impactos generados, asimismo con el manejo adecuado de vertimientos y emisiones generadas durante la ejecución del contrato.

3.3 PLAZO DE EJECUCIÓN:

El Plazo de ejecución del contrato será de 5,7 meses (102 días **hábiles**.)

3.4 LUGAR DE EJECUCIÓN.

El lugar de ejecución del contrato será la ciudad de Montería.

4. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
9 DE 21

EL PRESUPUESTO OFICIAL PARA LA PRESENTE CONTRATACIÓN ES DE **DOS MIL SETENTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS DIECISIETE PESOS/CTE (\$2.073.452.817)**, CLAUSULA SÉPTIMA- FORMA DE PAGO: El valor del contrato se pagará al contratista de la siguiente manera

lo anterior conforme con estudio de mercado. Se realizaron tres cotizaciones a establecimientos de comercio, lo que permitió tomar como referencia los precios de menor valor por cada uno de los ítems cotizados para determinar el **presupuesto oficial de valores unitarios así**

NOMBRE DEL ALIMENTO	PRESENTACION	VALOR UNITARIO
ACEITE DE SOYA	Fco/500ml	\$ 5.550
ARROZ	Blsa/500g	\$ 2.760
AVENA EN HOJUELAS	Blsa/250g	\$ 5.700
AZUCAR	Blsa/500g	\$ 3.150
BIENESTARINA SABOR NATURAL		\$ 0
CHOCOLATE	Pqt/250g	\$ 14.250
HARINA MAIZ BLANCO	Blsa/500g	\$ 2.850
MAIZ PETO	Blsa/500g	\$ 2.400
SAL	Blsa/454g	\$ 900
PANELA	Pqt/500g	\$ 4.575
CARNE DE RES	Psdo/Kg	\$ 51.000
CARNE DE RES MOLIDA	Psdo/Kg	\$ 34.500
HUEVO	Und	\$ 600
PECHUGA DE POLLO	Psdo/Kg	\$ 24.000
QUESO PASTERIZADO	Psdo/Kg	\$ 40.500
AJÍ DULCE	Psdo/Kg	\$ 18.000
AJO	Psdo/Kg	\$ 15.000
CEBOLLA	Psdo/Kg	\$ 6.000
CEBOLLIN	Psdo/Kg	\$ 7.500
ÑAME	Psdo/Kg	\$ 3.900
PIMENTON	Psdo/Kg	\$ 9.000
PLATANO	Psdo/Kg	\$ 3.150
PLATANO PAPOCHE	Psdo/Kg	\$ 2.700
TOMATE	Psdo/Kg	\$ 6.900
YUCA	Psdo/Kg	\$ 4.500
ZAHORIA	Psdo/Kg	\$ 3.000
BANANO	Psdo/Kg	\$ 3.750
MANDARINA	Psdo/Kg	\$ 9.000
MANGO	Psdo/Kg	\$ 5.250
MANZANA	Psdo/Kg	\$ 16.200
NARANJA	Psdo/Kg	\$ 4.050
PAPAYA	Psdo/Kg	\$ 3.750



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
10 DE 21

PATILLA	Psdo/Kg	\$ 3.600
PIÑA	Psdo/Kg	\$ 5.250
KUMIS ENTERO DULCE	900 ml	\$ 16.500
LECHE ENTERA PASTERIZADA	900 ml	\$ 7.500
YOGURT ENTERO DULCE	900 ml	\$ 16.500
GALLETA CUCA	ud*20g y ud*25g	\$ 525
GALLETA DE LIMON	ud*20g y ud*25g	\$ 525
GALLETA DULCE, SIN RELLENO	ud*20g y ud*25g	\$ 525
GALLETA POLVOROSA	ud*20g y ud*25g	\$ 525
PAN BLANCO	ud*20g y ud*25g	\$ 525
PAN BOLA	ud*20g y ud*25g	\$ 525
PAN DE QUESO	ud*20g y ud*25g	\$ 525
PAN DULCE	ud*20g y ud*25g	\$ 525
PAN MANTEQUILLA	ud*20g y ud*25g	\$ 525
PAN MOGOLLA	ud*20g y ud*25g	\$ 525
FIDEOS	Blsa/125g	\$ 1.500
PASTAS	Blsa/125g	\$ 1.500
LENTEJA	Blsa/500g	\$ 5.100
FRIJOL ROJO	Blsa/500g	\$ 6.600
CARNE DE CERDO	Psdo/Kg	\$ 30.000
CORAZON DE RES	Psdo/Kg	\$ 24.000
HIGADO DE RES	Psdo/Kg	\$ 31.500
PESCADO EN FILETE	Psdo/Kg	\$ 30.000
HABICHUELA	Psdo/Kg	\$ 9.000
LECHUGA	Psdo/Kg	\$ 7.500
PAPA	Psdo/Kg	\$ 3.900
PEPINO	Psdo/Kg	\$ 4.800
REPOLLO	Psdo/Kg	\$ 5.250
GUAYABA	Psdo/Kg	\$ 7.500
LIMON	Psdo/Kg	\$ 6.000
MARACUYÁ	Psdo/Kg	\$ 7.500
MORA	Psdo/Kg	\$ 15.000
TOMATE ARBOL	Psdo/Kg	\$ 6.000

5. FUENTE DE LOS RECURSOS

Recursos provenientes del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF

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



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
11 DE 21

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

CAPACIDAD TECNICA

EXPERIENCIA ESPECIFICA

El contratista deberá acreditar su experiencia específica, en 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**.

Para el presente proceso de selección los proponentes deberán acreditar experiencia a través de la información consignada en el registro único de proponentes (para personas naturales y jurídicas nacionales o extranjeras domiciliadas en Colombia) relacionando en el ANEXO 3 de experiencia del pliego de condiciones, El proponente deberá acreditar su experiencia específica, mediante la presentación de máximo (2) contratos ejecutados y terminados, cuyo objeto corresponda o 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.

Para el requisito de cumplimiento de la EXPERIENCIA HABILITANTE requerida se tendrán en cuenta las siguientes reglas:

- Que estén finalizados, No se tendrán en cuenta aquellos contratos que se encuentren en ejecución.
- Los contratos aportados para efectos de acreditación de la experiencia deben encontrarse clasificados en el "Clasificador de Bienes y Servicios de las Naciones Unidas" en la siguiente clasificación:

ÍTEM	CLASIFICADOR UNSPSC	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE
1	50111500	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de carne y aves de corral	Carne y aves de corral
2	50121500	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Pescados y mariscos	Pescados
3	50131600	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Huevos y sustitutos



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
12 DE 21

4	50131800	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos lácteos y huevos	Queso
5	50221100	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de cereales y legumbres	Cereales
6	50221300	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Productos de cereales y legumbres	Harina y productos de molinos
7	50304600	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Fruta fresca	melones
8	50301700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Fruta fresca	Bananos
9	50406500	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Tomates
10	50305600	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Fruta fresca	piña
11	50305000	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Fruta fresca	Naranjas
12	50305100	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Fruta fresca	Papayas
13	50305200	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Fruta fresca	Maracuyás
14	50307000	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Fruta fresca	Frutas Nominant
15	50401800	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Frijoles
16	50404500	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Lentejas
17	50404700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Ñames
18	50405700	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Papas
19	50407000	Alimentos, Bebidas y Tabaco	Vegetales frescos	Vegetales Nominant
20	85151500	Servicios de Salud	Servicios alimenticios y de nutrición	Tecnología de alimentos
21	85151700	Servicios de Salud	Servicios alimenticios y de nutrición	Planeación y ayuda de política de alimentos
22	93131600	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	Ayuda y asistencia humanitaria	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

- La experiencia aportada con privados deberá constar de certificado del contador o revisor fiscal donde avale dicha experiencia.
- El proponente deberá acreditar por lo menos 14 códigos , de los 22 enunciados, si participa con un (1) contrato deberá acreditar los 14 códigos , si participa con dos (2) contratos deberá cumplir con la acreditación entre los 2 contratos .

REQUISITOS TECNICOS.

- **PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL**

El proponente y cada uno de los miembros del consorcio o la unión temporal, debe presentar la póliza de responsabilidad civil contractual y extracontractual sobre la capacidad transportadora que exige el Gobierno según el Decreto 348 de



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
13 DE 21

2015, para cubrir los riesgos responsabilidad Civil Contractual y extracontractual previstos en el artículo 25, expedida por una compañía de seguros legalmente autorizada. La cual debe estar vigente a la fecha de presentación de la propuesta

- **PLAN ESTRATEGICO DE SEGURIDAD VIAL**

El proponente interesado en participar en el presente proceso de selección deberá acreditar que cuenta con el Plan Estratégico de Seguridad Vial, revisado y ajustado.

- **PLANILLA UNICA DE LA SEGURIDAD SOCIAL INTEGRAL**

El Oferente debe presentar la Planilla Única de Seguridad Social Integral, donde esté relacionado el personal con que cuenta la empresa, especialmente los conductores, y debe ser la pagada por el oferente en el mes anterior a la presente convocatoria.

- **ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO EN LA CIUDAD DE MONTERÍA.**

Por razones de eficacia y eficiencia en la prestación del servicio que requiere la Universidad, los proponentes deberán acreditar que cuentan con domicilio *principal, agencia o sucursal en la ciudad de Montería*, circunstancia que deberá ser acreditada con el respetivo certificado expedido por la Cámara de Comercio.

En el caso de uniones temporales o consorcios, uno de los integrantes deberá contar con domicilio principal, sucursal o agencia en la ciudad de Montería.

Nota : o convenio comercial.

- **BODEGA**

Condiciones técnicas mínimas

Infraestructura y Sanidad: Disponer de una bodega que cuente con Concepto Sanitario Favorable vigente, emitido por la autoridad competente, que garantice condiciones de limpieza, desinfección y control de plagas conforme a la Resolución 2674 de 2013.

Gestión de Inventarios: Implementar un sistema de rotación de inventarios bajo el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) y llevar el registro de control mediante el Instrumento Anexo 57 definido por el ICBF.

Condiciones Ambientales: Garantizar que la bodega mantenga las condiciones de temperatura y humedad requeridas para cada tipo de alimento (secos, refrigerados o congelados), llevando bitácoras de control diario para asegurar la cadena de frío y la inocuidad.

Debe el proponente anexar promesa de contrato o promesa de sociedad futura de la bodega ; que debe constar de los elementos mínimos para identificar el bien inmueble. Certificado de la oficina de instrumentos públicos.



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
14 DE 21

- DOCUMENTOS DE VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST) –REQUISITOS MÍNIMOS PARA HABILITACIÓN.**

- Certificado de afiliación a la Administradora de Riesgos Laborales -ARL.
- Política de Seguridad y Salud en el trabajo (Firmado, fechado y actualizado).
- 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 o 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

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

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

- PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURIA DE PEQUEÑOS PRODUCTORES :**

PROMESA DE CONTRATO DE PROVEEDURIA

Decreto 248 de 2021, el proponente deberá acreditar una promesa de contrato de proveeduría con los pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria locales y sus organizaciones, que se encuentren en el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por la Secretaría de Desarrollo Económico y del medio ambiente del Departamento Córdoba , o en el sistema público de información alimentaria una vez entre en operación, dando cumplimiento a la normatividad de protección de datos personales vigente.



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:
04/09/2025
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
15 DE 21

La promesa de contrato de proveeduría deberá constar por escrito y contener como mínimo lo siguiente:

1. Identificación del productor y del oferente
2. Producto y variedad(es) del producto agropecuario que se requiere
3. Cantidad (unidades o peso), de compra del proponente al productor
4. Fecha y lugar de entrega de los productos agropecuarios
5. Condiciones de embalaje o empaque de estos
6. Intención de la compra de productos agropecuarios

La entidad verificará como requisito de ejecución que el contratista haya celebrado el contrato de proveeduría con los pequeños productores y/o productores de la agricultura campesina, familiar o comunitaria locales y sus organizaciones.

La calidad de pequeños productores agropecuarios locales y/o productores de la agricultura campesina, familiar y comunitaria locales y sus organizaciones, será verificado directamente por la Secretaría de Desarrollo Económico y del medio ambiente del Departamento de Córdoba

NOTA 1: El porcentaje deberá ser mínimo al 30% del valor en el presupuesto total destinado a alimentos que no sean productos industrializados .

Para conocer el registro de productores individuales y/u organizaciones de productores consolidado por el departamento de Córdoba donde se encuentre los productores.:

1. COMPRAS PÚBLICAS - LEY 2046 DE 2020

Por la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos.

La compra local de alimentos es la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas dentro de la zona geográfica para la compra local de alimentos que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad.

De acuerdo con la ley, **las entidades que, con recursos públicos, contraten la adquisición y entrega de alimentos estarán en la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y sus organizaciones en un porcentaje mínimo del 30% del valor total** de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos. Teniendo en cuenta la naturaleza del objeto contractual, el alcance de las obligaciones y el presupuesto, se considera que para el presente proceso de Selección Abreviada de Menor Cuantía (**SI**) es pertinente incorporar la obligación de adquirir localmente alimentos comprados a pequeños productores agropecuarios locales y sus organizaciones.



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
16 DE 21

Para efectos de la acreditación de las COMPRAS PÚBLICAS, se realizó la respectiva consulta si los alimentos o productos estipulados en el presupuesto del presente contrato están registrados en listado de oferentes de compras públicas en el Departamento de Córdoba.

Productos:

ITEM	NOMBRE DEL ALIMENTO	PRESENTACION	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR PARCIAL
1	CARNE DE RES	Psdo/Kg	1.466,08	\$ 51.000	\$ 74.770.080
2	HUEVO	Und	109.956,00	\$ 600	\$ 65.973.600
3	CARNE DE RES MOLIDA	Psdo/Kg	1.466,08	\$ 34.500	\$ 50.579.760
4	FRIJOL ROJO	Blsa/500g	7.330,40	\$ 6.600	\$ 48.380.640
5	HIGADO DE RES	Psdo/Kg	1.466,08	\$ 31.500	\$ 46.181.520
6	PECHUGA DE POLLO	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 24.000	\$ 43.982.400
7	CARNE DE CERDO	Psdo/Kg	1.466,08	\$ 30.000	\$ 43.982.400
8	PESCADO EN FILETE	Psdo/Kg	1.466,08	\$ 30.000	\$ 43.982.400
9	LENTEJA	Blsa/500g	7.330,40	\$ 5.100	\$ 37.385.040
10	CORAZON DE RES	Psdo/Kg	1.466,08	\$ 24.000	\$ 35.185.920
11	AJÍ DULCE	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 18.000	\$ 32.986.800
12	ARROZ	Blsa/500g	10.995,60	\$ 2.760	\$ 30.347.856
13	MANZANA	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 16.200	\$ 29.688.120
14	AJO	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 15.000	\$ 27.489.000
15	MORA	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 15.000	\$ 27.489.000
16	MAIZ PETO	Blsa/500g	10.995,60	\$ 2.400	\$ 26.389.440
17	PIMENTON	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 9.000	\$ 16.493.400
18	MANDARINA	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 9.000	\$ 16.493.400
19	HABICHUELA	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 9.000	\$ 16.493.400
20	CEBOLLIN	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 7.500	\$ 13.744.500
21	LECHUGA	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 7.500	\$ 13.744.500
22	GUAYABA	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 7.500	\$ 13.744.500
23	MARACUYÁ	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 7.500	\$ 13.744.500
24	TOMATE	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 6.900	\$ 12.644.940
25	CEBOLLA	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 6.000	\$ 10.995.600
26	LIMON	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 6.000	\$ 10.995.600
27	TOMATE ARBOL	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 6.000	\$ 10.995.600
28	MANGO	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 5.250	\$ 9.621.150
29	PIÑA	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 5.250	\$ 9.621.150
30	REPOLLO	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 5.250	\$ 9.621.150
31	PEPINO	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 4.800	\$ 8.796.480



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
17 DE 21

32	PANELA	Pqt/500g	1.832,60	\$ 4.575	\$ 8.384.145
33	YUCA	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 4.500	\$ 8.246.700
34	NARANJA	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 4.050	\$ 7.422.030
35	ÑAME	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 3.900	\$ 7.147.140
36	PAPA	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 3.900	\$ 7.147.140
37	BANANO	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 3.750	\$ 6.872.250
38	PAPAYA	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 3.750	\$ 6.872.250
39	PATILLA	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 3.600	\$ 6.597.360
40	PLATANO	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 3.150	\$ 5.772.690
41	ZANAHORIA	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 3.000	\$ 5.497.800
42	PLATANO PAPOCHE	Psdo/Kg	1.832,60	\$ 2.700	\$ 4.948.020
43	AZUCAR	Blsa/500g	733,04	\$ 3.150	\$ 2.309.076
44	SAL	Blsa/454g	733,04	\$ 900	\$ 659.736
VALOR TOTAL					\$ 930.420.183

VALOR MINIMO ESTIMADO DE PRODUCTOS DEL PRESUPUESTO DESTINADO A LA COMPRA LOCAL DE ALIMENTOS	\$ 279.126.055,00
--	--------------------------

Tomando como base lo anterior, el 30% del valor total de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos es de **DOSCIENTOS SETENTA Y NUEVE MILLONES CIENTO VEINTISÉIS MIL CINCUENTA Y CINCO PESOS (\$ 279.126.055,00)**.

La compra local de alimentos es la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas dentro de la zona geográfica para la compra local de alimentos que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad.

Pequeño Productor: es la persona natural que cumple con los requisitos consagrados en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015, modificado por el artículo 1 del Decreto 691 de 2018, o la norma que los modifique o los sustituya. A la fecha de expedición de la presente guía es la persona natural cuyos activos totales, no superen el valor equivalente a doscientos ochenta y cuatro (284) Salarios Mínimos Legales Mensuales Vigentes.

Productos Agropecuarios: son aquellos productos cosechados, recolectados, seleccionados, lavados e incluso empacados, y aquellos que por sus características naturales conservan sus calidades aptas para la comercialización y el consumo durante un plazo inferior a 30 días, o que precisan condiciones de temperatura regulada, de comercialización y de transporte o que no son perecederos; así como aquellos cuya transformación alimenticia de diferentes niveles de complejidad que utilizan como insumo principal bienes agrícolas o pecuarios en fresco de origen nacional, entre los que se incluyen los productos que han sido objeto de procesos de post cosecha, como pelado, picado, despulpado o congelado, entre otros.

Productores de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria (ACFC): Sistema de producción y organización gestionado y operado por mujeres, hombres, familias, y comunidades campesinas, indígenas, negras, afrodescendientes, raizales y palenqueras que conviven en los territorios rurales del país. En este sistema se



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
18 DE 21

desarrollan principalmente actividades de producción, transformación y comercialización de bienes y servicios agrícolas, pecuarios, pesqueros, acuícolas y silvícolas; que suelen complementarse con actividades no agropecuarias. Esta diversificación de actividades y medios de vida se realiza predominantemente mediante la gestión y el trabajo familiar, asociativo o comunitario, aunque también puede emplearse mano de obra contratada. El territorio y los actores que gestionan este sistema están estrechamente vinculados y evolucionan conjuntamente, combinando funciones económicas, sociales, ecológicas, políticas y culturales

Ámbito Geográfico de Consumo: Marco territorial dentro de la cual se consumirá un alimento. Para los contratos suscritos para prestar servicios institucionales que contengan complementación alimentaria, este ámbito corresponde al territorio en que se presta el servicio, dependiendo de la cobertura territorial contratada. El ámbito geográfico de consumo puede ser departamental si se desarrolla en uno o más municipios de un departamento, macrorregional si se desarrolla en una macrorregión o nacional si se desarrolla en todo el país o en un conjunto de departamentos que no conforman un macrorregión.

Zona Geográfica para la Compra Pública Local de Alimentos: es la extensión de territorio dentro de la cual son producidos, comercializados y consumidos alimentos primarios y transformados, provenientes de pequeños productores, agropecuarios y productores cuyos sistemas productivos pertenezcan a la Agricultura Campesina, Familiar y Comunitaria, o de sus organizaciones y destinados a los programas institucionales de los sujetos de que trata el artículo 3º de la Ley 2046.

Nº ZONA	DEPARTAMENTO ÁMBITO GEOGRÁFICO DE CONSUMO	ZONA GEOGRÁFICA PARA COMPRA LOCAL DE ALIMENTOS. (Es local lo que se adquiere a pequeños productores, ACFC o sus organizaciones de cualquiera de los siguientes Departamentos)
1	Córdoba	Córdoba

6.2 CRITERIOS DE PONDERACIÓN

CRITERIO	PUNTAJE MÁXIMO
Factor técnico	40
Factor Económico	40
Apoyo a la Industria Nacional	10
Compras publicas	10
Emprendimiento y empresas de mujeres	0,25
Puntaje para MIPYME	0,25
Proveedor directo , compras publicas	6
Cuota parafiscal	6

FACTOR de calidad - (MÁXIMO 40 PUNTOS)

Vehículos adicionales para el transporte de alimentos (40 puntos)



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
19 DE 21

VEHÍCULO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PUNTAJE
Camión (furgón)	Deberá allegar los mismos documentos que se solicitan como habilitantes para los vehículos	1	30 Puntos
		2	40 Puntos

Para la acreditación de los vehículos, el Oferente deberá anexar la documentación solicitada en el acápite de especificaciones técnicas establecidos en los estudios previos y en el presente pliego de condiciones.

Nota # 1 : Al menos uno (1) de los vehículos deberá ser modelo 2024 en adelante.

Nota # 2: Así mismo, deberá anexar las hojas de vida de los conductores, con todos los soportes que se solicitan en las especificaciones técnicas.

4.2.1. FACTOR ECONÓMICO (40 PUNTOS)

4.2.2.1. ANEXO OFERTA ECONÓMICA

El proponente deberá diligenciar el ANEXO 8 y no podrá adicionar, modificar, suprimir o en todo caso, alterar la información en él requerida, toda vez que dicha información se requiere para la comparación de las ofertas; de lo contrario, generará el rechazo de la propuesta. En el evento que el proponente altere los ítems, unidades y cantidades del ANEXO 8 su oferta no será tenida en cuenta en el proceso de selección.

Igualmente, si el ANEXO 8 no está debidamente firmado por quien está en la obligación legal de realizarlo, La Universidad de Córdoba lo entenderá como falta de ofrecimiento en el aspecto económico, lo cual llevará al rechazo de la propuesta.

Al preparar la propuesta, el proponente deberá tener en cuenta todos los impuestos que hayan de causarse por la celebración y ejecución del contrato, los cuales son por cuenta del proponente favorecido, no darán lugar a ningún pago adicional de los precios pactados.

El proponente que ofrezca menor valor de los recorridos establecidos en el estudio previo se le otorgaran puntaje de la siguiente manera:

DESCRIPCIÓN	PUNTOS
El que presente el mayor número de ítems con menor valor del establecido.	40

4.2.3 APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (máximo 10 puntos)

Los Proponentes pueden obtener puntaje de apoyo a la industria nacional por: i) Servicios Nacionales o con Trato Nacional o por ii) la incorporación de componente nacional en servicios extranjeros. La Entidad en ningún caso otorgará simultáneamente el puntaje por ambos aspectos.

Los puntajes para estimular a la industria nacional se relacionan en la siguiente tabla:

CONCEPTO	PUNTAJE
----------	---------



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
20 DE 21

Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional	10
Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros	5

4.2.3 INCENTIVO COMPROMISO ADICIONAL DE COMPRAS LOCALES (LEY 2046 DE 06 DE AGOSTO DE 2020. - MÁXIMO 10 PUNTOS

De acuerdo con el literal b) del artículo 7º de la Ley 2046 de 2020, el proponente que se comprometa a adquirir productos provenientes de pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, en una proporción mayor al 30% mínimo exigido. Este puntaje se asignará proporcionalmente teniendo en cuenta el porcentaje ofertado por cada proponente, esto es:

$$\text{Puntaje proponente}(i) = 100 - \frac{\text{porcentaje ofertado por el proponente}_i}{\text{mayor porcentaje ofertado}}$$

PUNTAJE ADICIONAL POR COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS

Además de lo anterior, en cumplimiento de lo señalado en el artículo, del Decreto 1071 de 2015, adicionado por el artículo 1º del Decreto 248 de 2021.

➤ CUOTA PARAFISCAL – 6 PUNTOS

Se asignará 6 puntos al oferente cuya mayoría de proveedores indicados en el requisito habilitante, esto es la mitad más uno, esté a paz y salvo con el pago de la respectiva cuota parafiscal, en el caso de los productos que cuenten con fondo parafiscal. Este criterio se acreditará a través de la certificación emitida por el fondo parafiscal respectivo o a través de factura de compra o venta a nombre del productor que acredite el descuento de la cuota parafiscal en su venta, o a través del documento que acredite el paz y salvo dispuesto por el respectivo fondo.

➤ PROVEEDOR DIRECTO – 6 PUNTOS

Se asignará 6 puntos al oferente que también tenga la calidad de pequeño productor y/o productor de la agricultura campesina, familiar o comunitaria y/o sus organizaciones. Condición que se acreditará a través del registro único tributario-RUT, en el que se evidencia el registro de las actividades contempladas en la Sección A de agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca de la clasificación industrial Internacional Uniforme (CIIU), excepto las actividades de apoyo a la agricultura y la ganadería.

NOTA 1: Para acreditar la calidad de productor nacional se deberá allegar contrato de arrendamiento o un certificado de tradición y libertad del inmueble, o los recibo de pago de los impuestos, contribuciones y valorizaciones del inmueble, que permita demostrar que los productos tienen la calidad de propietarios, poseedores, o tenedores del predio, en los que se evidencie la vereda, el municipio, el departamento o la región de ubicación donde se encuentra el sistema de producción del proveedor de los productos agropecuarios dentro del territorio nacional.



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
21 DE 21

NOTA 2: Para acreditar la calidad pequeño productor se tomará el medio de prueba de prueba establecido en el artículo 2.1.2.2.8 del Decreto 1071 de 2015 o el que lo modifique. Para acreditar la calidad de productor de la agricultura, campesina, familiar y comunitaria deberá demostrar que figura como productor de la ACFC con el registro general de pequeños productores y productores de la agricultura campesina, familiar y comunitario u otros registros oficiales o en el sistema de información alimentaria una vez entre operación.

7. ESTIMACION DE RIESGOS Y FORMA DE MITIGARLOS

De conformidad con el Título XI - de los Riesgos en la Contratación art. 102 al 110 del Acuerdo No. 111 del 7 de junio de 2017, en concordancia con lo establecido en el "Manual para la Identificación y Cobertura del Riesgo en los procesos de contratación M-ICR-01" de Colombia Compra Eficiente, la tipificación, asignación y estimación de los riesgos previsibles en la presente contratación se detalla a continuación:

TIPIFICACION	ESTIMACION	ASIGNACION	MITIGACION
Incumplimiento de obligaciones contractuales	100%	CONTRATISTA	Control Supervisor
Incumplimiento del pago de aportes al sistema de seguridad social o alteración de los soportes de pago del mismo	100%	CONTRATISTA	Control Supervisor – Oficina 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 de compromiso.
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 DEL DEPARTAMENTO DE PSICOPEDAGOGÍA**. 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.

"No Aplica".

9. ANEXOS

CDP° 751 del 06 de febrero 2026, minutos

10. APROBACIONES

Cargo	Nombre	Firma
SUPERVISOR DEL PROYECTO	JORGE DÍAZ BERNAL	