



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
1 DE 37

FECHA: 05/01/2026

ASPECTOS TÉCNICOS

Área SOLICITANTE: OFICINA DE BIENESTAR INSTITUCIONAL

Responsable del área solicitante: NICHAULIS DEL CARMEN OLIVARES ARGUMEDO

Correo Electrónico Institucional: bienestar@correo.unicordoba.edu.co
nicaulisolivares@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 socioeconómica, 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 2026, 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



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
2 DE 37

Universitaria durante el primer período académico de 2026 en las instalaciones de cafetería Central, cafetería Ciencias de la Salud y cafetería del lugar desarrollo de Sahagún, Berastegui, Montelíbano y Lorica 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 2026, 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 2026, en las instalaciones de las cafeterías del campus Montería, el lugar desarrollo de Berastegui, Lorica, Sahagún y Montelíbano refrigerios en la cafetería central para actividades formativas.

Campus Montería:

CAFETERIA CENTRAL

Días suministrados	Nº de días del I período académico de 2026	Nº de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
3 DE 37

De lunes a viernes	59	850	\$ 7.053	\$ 353.707.950
Sábados	12	200	\$ 7.053	\$ 16.927.200
Valor total				\$ 370.635.150

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	59	750	\$ 7.053	\$ 312.095.250
Sábados	12	200	\$ 7.053	\$ 16.927.200
Valor total				\$ 329.022.450

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	59	540	\$ 7.053	\$ 224.708.580
Sábados	12	250	\$ 7.053	\$ 21.159.000
Valor total				\$ 245.867.580

CAFETERIA LORICA



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
4 DE 37

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	59	120	\$ 7.053	\$ 49.935.240
Sábados	12	200	\$ 7.053	\$ 16.927.200
Valor total				\$ 66.862.440

CAFETERIA SAHAGUN

Días suministrados	Nº de días del I período académico de 2025	Nº de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
Sábados	12	100	\$ 7.053	\$ 8.463.600
Valor total				\$ 8.463.600

CAFETERIA MONTELIBANO

Días suministrados	Nº de días del I período académico de 2025	Nº de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
Sábados	12	49	\$ 7.053	\$ 4.147.164
Valor total				\$ 4.147.164

REFRIGERIOS



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
5 DE 37

Días suministrados	Valor refrigerio	Subtotal
De Lunes a sábado-diurno /nocturno	\$7.000	\$ 60.084.370

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 deberá realizar el mantenimiento de las instalaciones (reparaciones físicas, pintura, repello, limpieza, pisos, tasas sanitarias, instalaciones de agua, tanque de almacenamiento de agua, limpieza de drenajes, gas y energía) requeridas.
7. 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 alimentarias colombianas vigentes teniendo en cuenta la población a atender y la tabla de composición de alimentos colombianos 2018.
8. 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.
9. Los ciclo de los menú de los 24 (uno por cada día), si por algún inconveniente hay que modificar el menú del día deberá informar al supervisor al correo y notificará que producto que reemplazará de acuerdo a la lista de intercambio y se publicara a los usuarios del servicio sitio visible de la cafetería el menú diario y se colgara la minuta del semestre.
10. Con relación al menú del almuerzo, será supervisado por el área de Promoción Social, representante estudiantil de bienestar y/o los funcionarios que se asigne para apoyar la supervisión en cada lugar de desarrollo.
11. El proveedor suministrará almuerzos balanceados a los estudiantes de la Universidad de Córdoba de acuerdo a los gramaje, cantidad y calidad sugerida por la nutricionista
12. Los estudiantes cancelaran la suman de los \$1.000 y la universidad asumirá el valor subsidia de alimentación de \$7.053
13. El proveedor entregara los almuerzos a partir de las 11:00 a.m. hasta las 3.00 p.m. de lunes a sábado



14. Mantener Rotulado la distribución de los alimentos y almacenamiento de productos químicos en las bodegas.
15. Plan de mantenimiento de los equipos de cocina (estufa, cafetera, Congeladores, Refrigeradores, hornos microondas, cubiertos, enseres de cocina y platos en buen estado), formato pertinente para el seguimiento y revisión del supervisor
16. Mantener limpio y ordena todos los espacios de la cafeterías, baños, bodegas, cuartos, cocinas y entrega de almuerzos.
17. Disposición adecuada de aceites usados, líquidos contratar con la empresa Bioaceites del Caribe o según indicaciones de la universidad.
18. Disposición final de residuos sólidos e inorgánicos de las cafeterías en los lugares indicado por la oficina de Logística.
19. Colocar Puntos Ecológicos en la parte interna y externa de las cafeterías
20. 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
21. Debe existir trato diferencial para poblaciones en condición de discapacidad y/o vulnerables.
22. 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 los diferentes campus mencionados en el objeto del contrato y los días sábados desde las 6.00 a.m. hasta las 5.00 p.m. y/o de acuerdo a las necesidades horarias de cada lugar de desarrollo.
23. 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 maniqueta.

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

Si luego de la fecha de la publicación de esta norma aún se utilizan los plásticos de un solo uso y poliestireno expandido mencionados en el artículo segundo, se hará un primer llamado de atención formal; en caso de continuar con la misma conducta, se realizará un segundo



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
7 DE 37

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.

PLANEACION DE CICLOS DE MENUS CAFETERIA UNIVERSIDAD DE CORDOBA 2026							
MUNICIPIO	MONTERIA	DEPARTAMENTO	CORDOBA				
OPERADOR	SEMANA No. 1						
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5	MENÚ No. 6	
SOPAS	SOPAS DE PATACON CON VERDURAS	SOPAS DE POLLO CON VEGETALES Y PAPA	CONSUME DE CARNE CON VERDURAS , PLATANO Y PAPA	SOPAS DE FRIJOL CON VERDURAS, PLATANO Y PAPA	SOPAS DE FRIJOL ZARAGOZA CON PAPA Y VERDURAS	SOPAS DE VERDURAS CON PAPA, PASTAS Y PLATANO	
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE RES GUISADA CON PAPA Y VERDURAS	POLLO A LA PLANCHA CON VERDURAS SOFRITAS	CARNE HILACHADA CON VERDURAS	CERDO EN FAJITAS CON VEGETALES SOFRITOS	POLLO EN SALSA DE MARACUYA	CERDO A LA PLANCHA SALTEADO CON VEGETALES	
CEREAL	ARROZ CON AJO	ARROZ AMARILLO	ARROZ CON FIDEO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON	ARROZ CON ZANAHORIA	
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO VERDE	PALITOS DE YUCA	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO	CROQUETAS DE HARINA DE MAIZ DULCE	CASQUITOS DE PAPA	CROQUETAS DE HARINA DE MAIZ DULCE	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE ESPINACA CON PEPINO Y CEBOLLA	ENSALADA 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 EN RODAJAS DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA,	
FRUTA	JUGO DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE COSECHA EN AGUA Y BOCADILLO	JUGO DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE COSECHA EN AGUA	
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS				MARTHA BERLIDE SUAREZ VASQUEZ			
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL		MND-03769		



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
8 DE 37

PLANEACION DE CICLOS DE MENUS CAFETERIA UNIVERSIDAD DE CORDOBA 2026										
MUNICIPIO	MONTERIA	DEPARTAMENTO	CORDOBA							
OPERADOR										
SEMANA No. 2										
COMPONENTE	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12				
SOPAS	SOPAS DE VEGETALES CON PAPA, PASTAS	SOPAS DE LENTEJAS CON VERDURAS, PLATANO Y PAPA	SOPAS DE VERDURAS CON PAPA Y PLATANO	SOPAS DE FRIJOL CON VERDURAS, PLATANO Y PAPA	CONSUME DE POLLO CON VERDURAS, PLATANO Y PAPA	SOPAS DE CARNE DE RES O CERDO CON VERDURAS, PLATANO Y YUCA				
ALIMENTO PROTEICO	CERDO BBQ	CARNE EN BISTECK	MUSLO DE POLLO FRITO	CARNE DE RES GUISADA CON VERDURAS	FAJITAS DE POLLO CON VERDURAS SOFRITAS	ARROZ APASTELADO DE CERDO CON VERDURAS				
CEREAL	ARROZ CON PIMENTON ROJO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEO	ARROZ CON ZAHORIA	ARROZ CON AO Y CILANTRO					
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO	PAPA EN SALSA DE BECHAMEL CON PEREJIL	PALITOS DE YUCA	PALITOS DE HARINA DE MAIZ	TAJADAS DE PLATANO VERDE	CASQUITOS DE PAPA				
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADAS DE REPOLLO MORADO CON ZAHORIA, CEBOLLA Y CILANTRO	ENSALADA DE ZAHORIA RAYADA CON CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE, ZAHORIA, CEBOLLA Y TROCITOS DE CILANTRO	ENSALADA DE REPOLLO VERDE RAYADO CON ZAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA DE ESPINACA CON PEPINO Y CEBOLLA				
FRUTA	JUGO DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE COSECHA EN AGUA				
POSTRE				BOCADILLO						
NOMBRE NUTRICIONISTA DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS				MARTHA BERLIDE SUAREZ VASQUEZ						
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL	MND-03769					



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
9 DE 37

PLANEACION DE CICLOS DE MENUS CAFETERIA UNIVERSIDAD DE CORDOBA 2026

MUNICIPIO	MONTERIA	DEPARTAMENTO	CORDOBA							
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 LENTEJAS CON PAPA, PLATANO Y VERDURAS	SOPAS DE VEGETALES CON VERDURAS, PAPA Y PLATANO	SOPAS DE FRIJOL CON VERDURAS, PAPA Y PLATANO	SOPAS DE VERDURAS CON PASTAS Y PAPA	SOPAS DE POLLO CON VERDURAS Y PAPA	SOPAS DE CARNE, VERDURAS CON YUCA Y PLATANO				
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DESMECHADA CON VERDURAS	CERDO BBQ	MUSLO APANADO	CERDO A LA PLANCHA SALTEADO CON VERDURAS	POLLO SUDADO CON VERDURAS SOFRITAS	CARNE EN BISTEC				
CEREAL	ARROZ CON AHUYAMA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON PIMENTON ROJO	ARROZ CON CEBOLLA	ARROZ DE AJO	ARROZ BLANCO				
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	TAJADAS DE PLATANO VERDE	CASQUITOS DE PAPA	PALITOS DE YUCA	TAJADAS DE PAPA	AREPAS DE HARINA DE MAIZ	PAPA COCIDA CON SALSA				
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE ZANAHORIA CON PAPA COCIDAS Y CEBOLLA,	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO, CEBOLLA	ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA EN RODAJAS	ENSALADA DE TOMATE, PEPINO Y CEBOLLA	ENSALADA DE HABICHUELAS COCIDAS CON TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLA, TOMATE,				
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS				MARTHA BERLIDE SUAREZ VASQUEZ						
FIRMA			MATRÍCULA PROFESIONAL		MND-03769					



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
10 DE 37

PLANEACION DE CICLOS DE MENUS CAFETERIA UNIVERSIDAD DE CORDOBA 2026

MUNICIPIO	MONTERIA	DEPARTAMENTO	CORDOBA							
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 FRIJOL CON VEGETALES, PLATANO Y PAPA	SOPAS DE VERDURAS CON PLATANO, PAPA Y PASTAS	SOPAS DE POLLO CON PASTAS Y PLATANO	SOPAS DE HUESO DE RES CARNUDA CON PLATANO, YUCA Y VERDURAS	SOPAS DE FRIJOL ROJO CON VERDURAS, PLATANO Y PAPA	SOPAS DE VERDURAS CON PAPA Y PLATANO				
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO APANADO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	FAJITAS DE POLLO CON VERDURAS SOFRITAS	CARNE MOLIDA CON VERDURAS	CERDO GUISADO CON VERDURAS	ARROZ CON POLLO, CERDO Y VERDURAS				
CEREAL	ARROZ BLANCO CON AJO	ARROZ CON CEBOLLA	ARROZ BLANCO	ARROZ AMARILLO	ARROZ CON AJO					
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PALITOS DE YUCA	AREPAS DE HARINA DE MAIZ	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO	TAJADAS DE PAPA	TAJADAS DE PLATANO VERDE	PALITOS DE YUCA				
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA CON TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE APIO, ZANAHORIA, TOMATE, CEBOLLA	ENSALADA DE ZANAHORIA RAYADA CON CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE VERDE Y CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO CON, TOMATE Y CEBOLLA EN CUADRITOS	ENSALADA DE ESPINACA CON TOMATE Y CEBOLLA				
FRUTA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA	JUGO DE FRUTA DE COSECHA EN AGUA				
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS				MARTHA BERLIDE SUAREZ VASQUEZ						
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL			MND-03769					



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
11 DE 37

24. Requerimientos mínimos de aporte calórico diario: Para efectos del aporte nutricional mínimo diario del complemento alimentario distribuido en almuerzo será el equivalente al 100% de las necesidades diarias de calorías y nutrientes establecidos para este grupo en promedio, de acuerdo a la Tabla de Composición de Alimentos colombianos 2018 (Vigente), y a las Guías Alimentarias colombianas.

Los requerimientos son los siguientes:

CALORIAS MINIMAS REQUERIDAS	MACRONUTRIENTES	DISTRIBUCION PORCENTUAL	GRAMAJE APROXIMADO
3000	PROTEINAS	20-25%	150 grs
	CARBOHIDRATOS	60-70%	465 gr
	GRASAS	15-20%	60 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.



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
12 DE 37

MINUTA PATRON CAFETERIA UNIVERSIDAD DE COROBOA				
GRUPO DE ALIMENTOS Y/O PREPARACIONES	FRECUENCIA	ALIMENTOS	CANTIDAD PESO BRUTO	PORCIÓN SERVIDA
SOPA	Diaria (250 cc)	Cereal	12 grs	12 grs
		Raíces, Tubérculos y plátanos	60 grs	50 grs
		Verduras(cebolla junca, zanahoria, pimentón, ají dulce, cebolla roja, habichuela)	25 grs	20 grs
PROTEINA	2 a 3 veces x semana	Carne de Res, cerdo	110 g	75 grs
	2 veces x semana	Pollo, pavo, gallina, pato	110g	75 grs
	1 vez a la semana	filete de tilapia	110 grs	90 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 grs	50-120 grs
TUBERCULOS ,RACES Y PLATANOS	DIARIO	Platano amarillo	167-205 grs	100 grs
		Platano verde	168 - 205grs	100 grs
		Ñame	172 grs	110 grs
		Yuca	139-150 grs	110 grs
		Papa	140 grs	110 grs
VERDURAS PARA ENSALADA	Diaria	Repollo blanco, Pepino, lechuga, repollo morado, Zanahoria, cebolla blanca, rabano, espinaca, Tomate, Habichuela, coliflor, apio, cilantro, pimentón, remolacha	140-160g	70- 90 grs
VERDURAS PARA LAS PREPARACIONES		Tomate, zanahoria, cebolla cabezona blanca, cebolla cabezona roja, cebolla junca, habichuela, ajo, apio, cilantro	25-50 grs	20-45 grs



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
13 DE 37

FRUTA	Diaria	Fruta entera	100-110 grs	60-80 grs
		Fruta en jugo	100-110 grs	60 -70 grs
AZUCAR	Diaria	Azucar blanco granulado	15 grs	15 g
SAL	Diaria	Sal	6 grs	6 grs
ACEITE	Diario	Aceite vegetal Semanal	90 cc	90 cc

25. 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.
26. 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.
27. 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.
28. 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.
29. Deberá tener un cumplimiento estricto del menú que se establecerá con la Oficina de Bienestar Institucional, según expuesto arriba.
30. 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.
31. 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.
32. 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.
33. 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).
34. El contratista debe presentar, los siguientes programas documentados:



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
14 DE 37

- 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.
35. 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:
36. Estandarizar recetas con procesos lógicos e incluyendo alimentos de alta calidad, dando prioridad a componentes saludables.
37. 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.
38. 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.
39. Controlar el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias en los alimentos y en los manipuladores de alimentos.
40. Implementar medidas correctivas inmediatas que sugiera la interventoría.
41. 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
42. En desarrollo de la ejecución contractual, el contratista deberá suministrar alimentación en las cantidades que solicite la entidad de acuerdo con sus necesidades.
43. 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 POR UN PROFESIONAL ingeniería de alimentos con título registrado. con experiencia en el manejo de servicios.
44. Dotación. Todos los empleados deber tener:
- 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.

45. Stop de epp.

46. 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.

47. 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:

- i. Estados Gripales
- ii. Enfermedades virales de la piel
- iii. Enfermedades diarreicas agudas y crónicas
- iv. Dermatitis
- v. Faringitis
- vi. Difteria
- vii. Meningococo en nasofaringe
- viii. Amebiasis y giardiasis intestinal
- ix. Teniasis Intestinal
- x. Portadores de salmonella y shiguella
- xi. 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.

48. 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.



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
16 DE 37

- 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.

49. 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 líder responsable de la preparación y estandarización de los alimentos.
- Ayudantes de cocina, según el número de almuerzos suministrados (establecidas en la normatividad)
- Responsable de la atención a los estudiantes.
- Un cajero.

50. 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.

51. El personal del CONTRATISTA, debe estar debidamente identificado con carne, para poder ingresar a las instalaciones de la Universidad.

52. 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
- Platos llanos y hondos
- Vasos en acero inoxidable



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
17 DE 37

- Tenedores, cucharas, bandejas y cuchillos (cantidad de acuerdo al suministro de almuerzos por cada cafetería)
- Implementos de cocina en buen estado
- Licuadoras
- Vitrinas exhibidoras
- Vitrina calentadora
- Dispensador de jugos (opcional)
- Menajes
 - Vitrina exhibidora con bodega de congelación (opcional)
 - Estufas en buen estado y en funcionamiento correcto

53. Reportar al supervisor del contrato, de manera inmediata, cualquier novedad o anomalía que afecte la ejecución

54. Presentar los informes detallados de la ejecución de contrato, muestra fotográfica por semana de los almuerzos entregados evidenciando los menús entregados y por lugar desarrollo (ciclos de menú aquí referenciados en este estudio previo.)

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 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.	X



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
18 DE 37

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 primer semestre académico según calendario académico 2026.

3.4 LUGAR DE EJECUCIÓN.

El lugar de ejecución del contrato será la ciudad de Montería, en las instalaciones de la cafetería central y cafetería ciencias de la salud y en los lugares de Desarrollo Berastegui, Sahagún, Montelíbano y Lorica – Universidad de Córdoba.

4. ANÁLISIS DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO Y PRESUPUESTO OFICIAL

Si usted ha accedido a este formato a través de un medio diferente al sitio web del Sistema de Control Documental del SIGEC asegúrese que ésta es la versión vigente



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
19 DE 37

El presupuesto oficial para la presente contratación es de **MIL OCHENTA Y CINCO MILLONES OCHENTA Y DOS MIL SETECIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS MCTE (\$ 1.085.082.754)**

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 \$7.053, 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 2026, 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.

Campus Montería:

CAFETERIA CENTRAL

Días suministrados	Nº de días del I período académico de 2026	Nº de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
De lunes a viernes	59	850	\$ 7.053	\$ 353.707.950
Sábados	12	200	\$ 7.053	\$ 16.927.200
Valor total				\$ 370.635.150

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	59	750	\$ 7.053	\$ 312.095.250
Sábados	12	200	\$ 7.053	\$ 16.927.200
Valor total				\$ 329.022.450



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
20 DE 37

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	59	540	\$ 7.053	\$ 224.708.580
Sábados	12	250	\$ 7.053	\$ 21.159.000
Valor total				\$ 245.867.580

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	59	120	\$ 7.053	\$ 49.935.240
Sábados	12	200	\$ 7.053	\$ 16.927.200
Valor total				\$ 66.862.440

CAFETERIA SAHAGUN

Días suministrados	Nº de días del I período académico de 2025	Nº de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
Sábados	12	100	\$ 7.053	\$ 8.463.600
Valor total				\$ 8.463.600



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
21 DE 37

CAFETERIA MONTELIBANO

Días suministrados	Nº de días del I período académico de 2025	Nº de almuerzos suministrados por día	Valor del subsidio del almuerzo	Subtotal
Sábados	12	49	\$ 7.053	\$ 4.147.164
Valor total				\$ 4.147.164

REFRIGERIOS

Días suministrados	Valor refrigerio	Subtotal
De Lunes a sábado-diurno /nocturno OPCIÓN 1: Panzerotis de jamón y quesos empacados + bebida fría y/o caliente según solicitud del supervisor. OPCIÓN 2: Palitos de queso horneados empacados + bebida fría y/o caliente OPCIÓN 3: Croasan de jamón y queso empacados + bebida fría y/o caliente. OPCIÓN 4: QUIBBE y mini dedito frito empacado + bebida fría y/o caliente	\$7.000	\$ 60.084.370

Visto lo anterior, el presupuesto asignado para los refrigerios se manejará como bolsa dado que no es posible determinar de manera precisa desde 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

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.

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

- Los contratos deben estar 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:



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
23 **DE** 37

CÓDIGO	Descripción
UNSPSC 93131600	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición
UNSPSC 90101700	Servicios de cafetería

En caso de que la experiencia se acredite en contrato(s) que hayan sido celebrados bajo la modalidad de proponentes plurales (consorcio o unión temporal), los valores ejecutados y la experiencia específica se tendrán en cuenta proporcionales de acuerdo con el porcentaje de participación de los integrantes en el mismo. Si en los documentos aportados no se especifica el porcentaje de participación del consorciado que presenta experiencia a través de esos documentos, deberá presentar el respectivo documento consorcial del contrato, si no cumple con estos requisitos, no se tendrá en cuenta el valor de dicho contrato.

En caso de que el proponente presente un número superior a los contratos exigidos para la experiencia específica, solo se tendrán para evaluación el número de contratos exigidos, en el orden en que se encuentren registrados en el **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..**

No se aceptarán SUBCONTRATOS. Los contratos válidos para acreditar la experiencia serán únicamente aquellos de primer orden, entendiéndose por estos aquellos contratos celebrados entre el CONTRATANTE inicial y CONTRATISTA inicial (persona natural, persona jurídica, consorcio o unión temporal).

Para efectos de la acreditación de experiencia de contratos que hayan sido objeto de cesión antes de la ejecución del 50% de la ejecución total, se admitirán como experiencia para el cessionario y no se reconocerá experiencia alguna por ellos al cedente.

Las certificaciones deben ser complementadas con documentación oficial del contrato, como Contrato, actas de terminación y/o actas de recibo final y/o acta de liquidación.

Para determinar los valores ejecutados o facturados expresados estos en SMMLV, se tendrá en cuenta la siguiente planilla:

PERÍODO	SMMLV
Enero 1 de 2013 a Dic. 31 de 2013	\$589.500
Enero 1 de 2014 a Dic. 31 de 2014	\$616.000
Enero 1 de 2015 a Dic. 31 de 2015	\$644.350
Enero 1 de 2016 a Dic. 31 de 2016	\$689.454
Enero 1 de 2017 a Dic. 31 de 2017	\$737.717
Enero 1 de 2018 a Dic. 31 de 2018	\$781.242
Enero 1 de 2019 a Dic. 31 de 2019	\$828.116
Enero 1 de 2020 a Dic. 31 de 2020	\$877.803
Enero 1 de 2021 a Dic. 31 de 2021	\$908.526
Enero 1 de 2022 a Dic. 31 de 2022	\$1.000.000
Enero 1 de 2023 a Dic. 31 de 2023	\$1.160.000
Enero 1 de 2024 a Dic. 31 de 2024	\$ 1.300.000
Enero 1 de 2025 a Dic. 31 de 2025	\$ 1.423.500



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
24 DE 37

Enero 1 de 2026 a...	\$1.750.905
----------------------	-------------

- ❖ Si los contratos presentados para verificación de experiencia, cumplen con cada uno de los requisitos exigidos en el presente pliego de condiciones, la propuesta será considerada habilitada.
- ❖ Si los contratos presentados para verificación de experiencia, incumple cualquiera de los requisitos anteriores no será tenido en cuenta para la verificación y la propuesta será considerada no habilitada.

ACREDITACIÓN DE LA EXPERIENCIA.

Para efectos de la valoración de la experiencia, el proponente deberá acreditar los siguientes datos de la misma:

- ✓ Entidad Contratante
- ✓ Objeto del contrato
- ✓ Número del contrato
- ✓ El porcentaje de participación, si el contrato se suscribió en cualquier forma asociativa.
- ✓ La fecha de iniciación de la ejecución del contrato. (Debe indicar día, mes y año).
- ✓ La fecha de terminación de la ejecución del contrato. (Debe indicar día, mes y año).
- ✓ Tiempo total de suspensión (SI APLICA).

CONTRATOS SUSCRITOS CON ENTIDADES ESTATALES Y/O PARTICULARES

Se podrán aportar uno o alguno de los documentos que se describen a continuación:

❖ **Certificación de experiencia para contratos suscritos con Entidades Estatales:**

La certificación debe ser expedida con posterioridad a la fecha de terminación del contrato y encontrarse debidamente suscrita por la entidad contratante; así mismo, debe contener los datos requeridos en el presente pliego de condiciones.

❖ **Acta de Liquidación:**

Debidamente diligenciada y suscrita por todas las partes involucradas, en la cual conste la información requerida.

Los proponentes podrán acreditar los contratos adjuntando copia del contrato y/o acta de liquidación de cada uno de los contratos a certificar

CONSIDERACIONES PARA LA VALIDEZ DE LA EXPERIENCIA REQUERIDA

Con el fin que la experiencia acreditada sea validada como experiencia requerida se deben cumplir los siguientes requisitos:



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
25 DE 37

1. En caso de que el proponente relacione o anexe más de un **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.** para obtener calificación de hábil por el factor de experiencia, únicamente se tendrá en cuenta el primer anexo que aparece en orden consecutivo foliado y de él los tres (3) primeros contratos relacionados.
2. En caso de que el proponente relacione o anexe un número superior a cinco (5) contratos, para efectos de evaluación de la experiencia, únicamente se tendrá en cuenta los cinco (5) primeros contratos relacionados en el **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.** en orden consecutivo. Los proponentes deberán diligenciar toda la información requerida en el **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.** **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..**
3. En el evento en que dos o más proponentes relacionen una misma información y ésta presente inconsistencias, se solicitará a la Entidad contratante aclarar la información real del contrato, y al proponente que difiera en la información no se le aceptará como acreditación de experiencia.
4. Cuando en la revisión del anexo se encuentren errores de trascipción en cifras, en fechas, en números o en letras, prevalecerá la información contenida en los soportes que acompañan dicho anexo.
5. En caso de que la entidad requiera verificar la veracidad de la información aportada para acreditar la experiencia aceptable, podrá solicitarla y el oferente está en la obligación de allegarla, de lo contrario los contratos no serán tenidos en cuenta para la evaluación.
6. La información deberá ser presentada en moneda legal colombiana, en este orden, cuando el valor de los contratos este expresado en monedas extranjeras éste deberá convertirse en Pesos Colombianos.
7. En el evento que un contrato que se aporte para la experiencia haya sido ejecutado por un Consorcio o Unión Temporal, y dos (2) o más de sus integrantes conformen un proponente plural para participar en el presente proceso, dicho contrato se entenderá aportado como un (1) solo contrato y se tendrá en cuenta para el aporte de la experiencia, la sumatoria de los porcentajes de los integrantes del Consorcio o Unión Temporal que ejecutaron el contrato, y que están participando en el presente proceso. Cuando se presente este caso se tendrá en cuenta el contrato en la totalidad de la participación de los integrantes que conformaron el proponente plural que adquirió la experiencia y que se encuentren participando en el presente proceso de selección.
8. La información deberá ser presentada en moneda legal colombiana, en este orden, cuando el valor de los contratos este expresado en monedas extranjeras éste deberá convertirse en Pesos Colombianos, siguiendo el procedimiento que a continuación se describe:
 - Si está expresado originalmente en dólares de los Estados Unidos de Norte América los valores se convertirán a pesos colombianos, utilizando para ello el valor correspondiente al promedio de las tasas representativas del mercado, certificadas por el Banco de la República, a las fechas de inicio y de terminación del contrato, para lo cual el proponente deberá indicar la tasa representativa del mercado utilizada para la conversión.



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
26 DE 37

- Si está expresado originalmente en una moneda o unidad de cuenta diferente a dólares de los Estados Unidos de Norte América, deberá convertirse a esta moneda, utilizando para ello el valor correspondiente al promedio de las tasas de cambio vigentes entre el dólar y dicha moneda (utilizando para tal efecto la página web <http://www.oanda.com> en la pestaña CurrencyConverter, Conversor de Divisas, a las fechas de inicio y de terminación del contrato. Hecho esto se procederá en la forma que señala el numeral anterior.
- Junto con el **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**, debe presentarse los valores antes obtenidos, en un “Cuadro de Conversión de valores” que presente los Valores de los contratos en su moneda original, la tasa de cambio utilizada, los Valores convertidos de los Contratos en Moneda Colombiana. Así mismo, los valores facturados tanto en moneda original como en Moneda Colombiana.

La Universidad De Córdoba se reserva el derecho de verificar la información aportada por los Proponentes.

Las certificaciones pueden ser subsanadas o aclaradas en cuanto su contenido por solicitud de la Universidad.

En los aspectos subsanables la Universidad podrá requerir al OFERENTE en cualquier momento y por una sola vez, antes de la publicación de la evaluación definitiva, si el OFERENTE no responde a la solicitud dentro del plazo estipulado por la UNIVERSIDAD, se configurará causal de rechazo de la PROPUESTA.

FORMACION Y EXPERIENCIA MINIMA DEL EQUIPO DE TRABAJO

Para efectos de la evaluación de los miembros del equipo de trabajo, solo se deberán aportar en la propuesta las hojas de vida de los miembros del equipo de trabajo que se relacionan en el presente numeral.

De acuerdo a lo anterior, se deben aportar los documentos de los siguientes miembros del equipo de trabajo:

PERFIL	EXPERIENCIA Y FORMACION
Un Administrador (1)	<p>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.</p> <p>El perfil requerido para el Administrador es el siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">• Profesional en Administración de Empresas y/o Ingeniería de alimentos y/o Contador Público.



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
27 DE 37

	<ul style="list-style-type: none">• Experiencia general certificada, contada desde la fecha de expedición de la tarjeta profesional de mínimo dos (2) años• Experiencia específica certificada como director o gerente o coordinador general o supervisor en dos (2) contratos cuyo objeto haya sido servicios de alimentación y/o distribución de alimentos y/o interventoría al PAE y/o implementación del programa de alimentación escolar
Cuatro (4) coordinadores	<p>El proponente debe ofertar cuatro coordinadores (cafetería central, cafetería salud, cafetería Berastegui, cafetería Sahagún, cafetería Lórica).</p> <p>El perfil requerido para los coordinadores es el siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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 de dos (2) años• Experiencia específica en dos (2) contratos cuyo objeto haya sido servicios de alimentación y/o distribución de alimentos y/o interventoría al PAE y/o implementación del programa de alimentación escolar
Un (1) Nutricionista	<p>El perfil requerido para la Nutricionista es el siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none">• Profesional en Nutrición y Dietética• con experiencia general contada desde la fecha del grado como profesional de mínimo dos (2) años.• Tarjeta profesional expedida por el órgano competente.• Experiencia específica certificada mínimo en dos (2) contratos y/o proyectos en temas relacionados con servicios de alimentación y/o distribución de alimentos y/o interventoría al PAE y/o implementación del programa de alimentación escolar
Diez (10) Manipuladoras de alimentos	<p>El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.</p> <p>El proponente debe ofertar Mínimo diez (10) manipuladoras de alimentos, las cuales deben cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Bachiller• 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.

NOTA: Sin perjuicio del personal relacionado anteriormente el proponente adjudicatario deberá poner a disposición del proyecto y durante toda la ejecución contractual, todo el personal que se requiera para el cabal cumplimiento del objeto contractual.



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
28 DE 37

Para efectos de la verificación, el proponente deberá adjuntar dentro de su propuesta los siguientes documentos por cada miembro del equipo de trabajo propuesto:

- hoja de vida diligenciada en el formato único de la función publica
- Copia de la cedula de ciudadanía.
- Copia de la tarjeta o matrícula profesional (SI APLICA)
- Certificado de vigencia de la tarjeta profesional, expedido por el consejo profesional competente.
- Copia del acta de grado o diploma de título pregrado.
- Copia del acta de grado o diploma de postgrado (cuando corresponda)
- De ser el caso, copia del documento de homologación de los títulos obtenidos en el exterior, de conformidad con las disposiciones legales vigentes sobre la materia.
- **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia. ¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..**

La verificación de la documentación aportada para efectos de demostrar las condiciones solicitadas para el personal requerido se sujetará a las siguientes reglas especiales:

- Para la acreditación de la experiencia específica de cada uno de los profesionales se deberá presentar certificaciones de experiencia, que contenga como mínimo la siguiente información:
 - Nombre del contratante
 - Objeto del contrato
 - Cargo desempeñado
 - Fechas de inicio y terminación del contrato
 - Firma del personal competente
- La experiencia general de los profesionales cuando se solicite, sólo podrá ser contabilizada a partir de la fecha de expedición de la tarjeta o matrícula profesional. Para el caso de los profesionales cuya tarjeta o matrícula profesional no indique la fecha de su expedición, deberán aportar el documento expedido por el ente correspondiente en donde se indique la fecha de expedición de esta.
- Deberá aportarse certificación expedida por el Consejo Profesional Nacional de Ingeniería (COPNIA) o de los miembros del equipo de trabajo objeto de evaluación, según aplique.

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,	Empresas de once (11) a cincuenta (50) trabajadores	Empresas de más de cincuenta (50) trabajadores,
--	--	---	---



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
29 DE 37

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

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

6.2 CRITERIOS DE 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:

CRITERIO	PUNTAJE MÁXIMO
Factor técnico	60
Factor Económico	20
Compra a pequeños productores	9.50
Apoyo a la Industria Nacional	10
Emprendimiento y empresas de mujeres	0,25
Puntaje para MIPYME	0,25

6.2.1 FACTOR TECNICO (MAXIMO 60 PUNTOS)

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

- CHEF (20 PUNTOS)



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
30 DE 37

CRITERIO	PUNTAJE
Si ofrece un (1) chef	10
Si ofrece dos (2) chef	20

Los chefs deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- ✓ 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 curso o capacitación en educación sanitaria, Buenas Prácticas de Manufactura - BPM y conocimientos de manipulación higiénica.
- ✓ Certificación donde conste su estado de salud

• **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 cumplir con los siguientes requisitos:

- ✓ Bachiller
- ✓ 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



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
31 DE 37

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:

$$POI = 20 \times (1 - (OE - OMB) / OMB)$$

Donde

PO = Puntaje obtenido

OE = Valor de la oferta sometida a evaluación

OMB = Oferta más barata.

6.2.3. COMPRA A PEQUEÑOS PRODUCTORES (máximo 9.50 puntos)

Cuando el proponente acredite compras mínimas del 30% del total de su presupuesto (destinado a compra de alimentos) a pequeños productores agropecuarios locales y/o a productores de la Agricultura Campesina, Familiar o Comunitaria locales y sus organizaciones, de acuerdo con la ley 2046 de 2020.

Para la acreditación de este factor el proponente debe adjuntar certificación que acredite el respectivo factor.

6.2.4 APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL (máximo 10 puntos)



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
32 DE 37

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

PROMOCIÓN DE SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL

En los contratos que deban cumplirse en Colombia, el servicio es nacional cuando además de ofertarse por una persona natural colombiana o por un residente en Colombia, por una persona jurídica constituida de conformidad con la legislación colombiana o por un Proponente Plural conformado por estos o por estos y un extranjero con Trato Nacional, (i) usa el o los bienes nacionales relevantes definidos por la Entidad Estatal para el desarrollo de la obra o (ii) vincula el porcentaje mínimo de personal colombiano, según corresponda.

Se otorgará el puntaje de apoyo a la industria nacional a los Proponentes que se comprometan a vincular al desarrollo del objeto contractual un porcentaje de empleados o contratistas por prestación de servicios colombianos, de al menos el cuarenta por ciento (40 %), del personal requerido para el cumplimiento del contrato.

Además de la incorporación del bien nacional relevante o del porcentaje de personal colombiano requerido para la ejecución del contrato, tratándose de Proponentes Plurales, su composición deberá estar acorde con lo exigido por la noción de Servicios Nacionales prevista en el artículo 2.2.1.1.1.3.1 del Decreto 1082 de 2015, de lo que dependerá la franja del puntaje aplicable en lo referente al apoyo de la industria nacional.

A tales efectos en la siguiente tabla se indican las posibles composiciones de Proponentes Plurales, la regla de origen que les aplica en virtud de dicha conformación, así como la franja de puntaje correspondiente:

No.	Composición del proponente	Puntaje aplicable
1	Únicamente integrantes colombianos	Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional
2	Colombianos en asocio con extranjeros con trato nacional	Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional
3	Únicamente integrado por extranjeros con trato nacional	Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional
4	Proponente plural en el que al menos uno de los integrantes es extranjero sin trato nacional.	Incorporación de componente nacional en servicios extranjeros

ACREDITACIÓN DEL PUNTAJE POR SERVICIOS NACIONALES O CON TRATO NACIONAL



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
33 DE 37

La Entidad asignará diez (10) puntos a la oferta de: i) Servicios Nacionales o ii) con Trato Nacional.

Para que el Proponente nacional obtenga puntaje por Servicios Nacionales debe presentar, además del **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**, alguno de los siguientes documentos, según corresponda:

- A. Persona natural colombiana: La cédula de ciudadanía del Proponente.
- B. Persona natural extranjera residente en Colombia: La visa de residencia que le permita la ejecución del objeto contractual de conformidad con la ley.
- C. Persona jurídica constituida en Colombia: El certificado de existencia y representación legal emitido por alguna de las cámaras de comercio del país con fecha de expedición no mayor a treinta (30) días antes de la fecha del cierre del presente proceso de selección.

Para que el Proponente extranjero con trato nacional obtenga el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional solo deberá presentar el **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**.

El Proponente nacional podrá subsanar la falta de presentación de la cédula de ciudadanía o del certificado de existencia y representación legal para acreditar el requisito habilitante de capacidad jurídica. No obstante, no podrá subsanar esta circunstancia para la asignación del puntaje por Promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

La Entidad Estatal asignará el puntaje por apoyo a la industria nacional por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional al Proponente Plural conformado por nacionales cuando cada uno de sus integrantes presente alguno de los documentos indicados en este numeral, según corresponda. A su vez, el representante del Proponente Plural deberá diligenciar el **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**. Cuando uno o varios de sus integrantes no cumplan con las condiciones descritas, el Proponente Plural no obtendrá puntaje por Promoción de Servicios Nacionales o Trato Nacional.

INCORPORACIÓN DE COMPONENTE NACIONAL EN SERVICIOS EXTRANJEROS

La Entidad Estatal asignará cinco (5) puntos a los Proponentes extranjeros sin derecho a Trato Nacional o a Proponentes Plurales en los que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin derecho a Trato Nacional, que incorporen a la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90 %) del personal técnico, operativo y profesional de origen colombiano.

Para recibir el puntaje por incorporación de componente colombiano, el representante legal o el apoderado del Proponente deberá diligenciar el **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**, el cual manifieste bajo la gravedad de juramento que incorporará en la ejecución del contrato más del noventa por ciento (90%) de personal técnico, operativo y profesional de origen colombiano, en caso de resultar adjudicatario del Proceso de Contratación.



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
34 DE 37

La Entidad Estatal únicamente otorgará el puntaje por promoción de la incorporación de componente nacional cuando el Proponente que presente el **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.** **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.** no haya recibido puntaje alguno por promoción de Servicios Nacionales o con Trato Nacional.

El **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.** **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.** solo debe ser aportado por los Proponentes extranjeros sin derecho a trato nacional que opten por incorporar personal colombiano. En el evento que un Proponente extranjero sin derecho a Trato a Nacional o un Proponente Plural en el que al menos uno de sus integrantes sea un extranjero sin Trato Nacional, en lugar del **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.** **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**, presente el **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.** **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.**, no habrá lugar a otorgar puntaje por el factor regulado en este numeral.

En caso de no efectuar ningún ofrecimiento, el puntaje por este factor será de cero (0).

6.2.5 Emprendimiento Y Empresas De Mujeres: (Puntaje máximo 0,25 puntos)

Para obtener el puntaje de calidad el oferente deberá aportar el **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia.** debidamente suscrito, donde se indique cual o cuales de las condiciones cumple conforme al Artículo 2.2.1.2.4.2.14 del Decreto 1860 de 2021, además, deberá de aportar toda la información y documentación necesaria para acreditar dicha(s) condición(es) de la siguiente manera:

- Cuando más del cincuenta por ciento (50%) de las acciones, partes de interés o cuotas de participación de la persona jurídica pertenezcan a mujeres y los derechos de propiedad hayan pertenecido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección.

PUNTAJE: 0,25 PUNTOS

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde conste la distribución de los derechos en la sociedad y el tiempo en el que las mujeres han mantenido su participación.

- Cuando por lo menos el cincuenta por ciento (50%) de los empleos del nivel directivo de la persona jurídica sean ejercidos por mujeres y éstas hayan estado vinculadas laboralmente a la empresa durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección en el mismo cargo u otro del mismo nivel.

PUNTAJE: 0,25 PUNTOS

Se entenderá como empleos del nivel directivo aquellos cuyas funciones están relacionadas con la dirección de áreas misionales de la empresa y la toma de decisiones a nivel estratégico. En este sentido, serán cargos de nivel directivo los que dentro de la organización de la empresa se



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
35 DE 37

encuentran ubicados en un nivel de mando o los que por su jerarquía desempeñan cargos encaminados al cumplimiento de funciones orientadas a representar al empleador.

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal y el revisor fiscal, cuando exista de acuerdo con los requerimientos de ley, o el contador, donde se señale de manera detallada todas las personas que conforman los cargos de nivel directivo del proponente, el número de mujeres y el tiempo de vinculación.

La certificación deberá relacionar el nombre completo y el número de documento de identidad de cada una de las personas que conforman el nivel directivo del proponente. Como soporte, se anexará solo para las mujeres: copia de los respectivos documentos de identidad, copia de los contratos de trabajo o certificación laboral con las funciones, así como el certificado de aportes a seguridad social del último año en el que se demuestren los pagos realizados por el empleador.

- c. Cuando la persona natural sea una mujer y haya ejercido actividades comerciales a través de un establecimiento de comercio durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del proceso de selección.

PUNTAJE: 0,25 PUNTOS

Esta circunstancia se acreditará mediante la copia de cédula de ciudadanía, la cédula de extranjería o el pasaporte, así como la copia del registro mercantil.

- d. Para las asociaciones y cooperativas, cuando más del cincuenta por ciento (50%) de los asociados sean mujeres y la participación haya correspondido a estas durante al menos el último año anterior a la fecha de cierre del Proceso de Selección.

PUNTAJE: 0,25 PUNTOS

Esta circunstancia se acreditará mediante certificación expedida por el representante legal.

Nota 1: A cada proponente solo se le aplicara un criterio así pertenezca a varios de estos, por lo tanto, el puntaje máximo a obtener es de cero coma veinticinco (0,25) PUNTOS.

Nota 2: Tratándose de proponentes plurales, se otorgará el respectivo puntaje siempre y cuando quien acredite esta condición tenga una participación igual o superior al diez (10%) por ciento en dicha forma asociativa.

6.2.6. PUNTAJE PARA MIPYME: (Puntaje máximo 0,25 puntos)

Se otorgará un puntaje de 0,25 puntos, a los puntos establecidos en los pliegos de condiciones, a los proponentes que acrediten la condición de Mipyme de conformidad a lo indicado en el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015 (modificado por el artículo 5 del Decreto 1860 de 2021).



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
36 **DE** 37

Tratándose de proponentes plurales, el puntaje por Mipyme solo se aplicarán si por lo menos uno de los integrantes acredita la calidad de Mipyme y tiene una participación igual o superior al diez por ciento (10%) en el consorcio o la unión temporal.

De conformidad con lo descrito en el artículo 2.2.1.2.4.2.4 del Decreto 1082 de 2015, Las MiPyMes colombianas deben acreditar que tiene el tamaño empresarial establecido por la ley de la siguiente manera:

1. Las personas naturales mediante certificación expedida por ellos y un contador público, adjuntando copia del registro mercantil.
2. Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal y el contador o revisor fiscal, si están obligados a tenerlo, adjuntando copia del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio o por la autoridad competente para expedir dicha certificación.

Para la acreditación deberán observarse los rangos de clasificación empresarial establecidos de conformidad con la Ley 590 de 2000 y el Decreto 1074 de 2015, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o complementen.

En todo caso, las Mipyme también podrán acreditar esta condición con la copia del certificado del Registro Único de Proponentes, el cual deberá encontrarse vigente y en firme al momento de su presentación.

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:



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

ESTUDIOS PREVIOS

CÓDIGO:
FGCA-077
VERSIÓN:04
EMISIÓN:
04/09/2025
PÁGINA
37 **DE** 37

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 profesional del área de promoción social con el visto bueno de la jefe 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.

“No Aplica”.

9. ANEXOS

CDP – estudios previos

10. APROBACIONES

Cargo	Nombre	Firma
OFICINA DE BIENESTAR INSTITUCIONAL	NICAULIS DEL CARMEN OLIVARES ARGUMEDO	ORIGINAL FIRMADO