

A continuación, se detallan las especificaciones técnicas necesarias para llevar a cabo la contratación, **OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS EN SITIO CON EL FIN DE DESARROLLAR EL PROYECTO IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN COMO HERRAMIENTA PARA MEJORAR LA PERMANENCIA ESTUDIANTIL EN LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS, FICHA BPUNI BU 0812092019.**

1. **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:** Para satisfacer la necesidad del suministro de alimentos preparados en sitio (almuerzos), se debe cumplir con los siguientes requisitos y especificaciones técnicas:

1.1 DETALLE DE CANTIDADES Y DISTRIBUCIÓN:

BARCELONA				
ITEM	JORNADA	CANTIDAD DE DÍAS	CANTIDAD BENEFICIARIOS POR DÍA	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
1	Lunes a Viernes	44	800	35.200
2	Sábados	8	50	400
VALOR TOTAL		52	850	35.600

SAN ANTONIO				
ITEM	JORNADA	CANTIDAD DE DÍAS	CANTIDAD BENEFICIARIOS POR DÍA	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
1	Lunes a Viernes	44	200	8.800
VALOR TOTAL		44	200	8.800

1.2 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL MENÚ:

El almuerzo deberá aportar en promedio unas 1100 Kcal por porción que se encuentra dentro de los rangos del aporte calórico total requerido.

Los menús a ofrecer deben estar constituidos por las siguientes preparaciones:

1. Porción de sopa todos los días.
2. Proteico todos los días.
3. Cereal todos los días.
4. Tubérculo todos los días.
5. Verduras todos los días.
6. Leguminosa 1 vez por semana.
7. Jugo o bebida todos los días.

1.3 EXIGENCIAS NUTRICIONALES:

TIPO DE ALIMENTO	DESCRIPCIÓN
SOPA O CREMA	<p>La sopa debe contener diariamente verdura, leguminosa y tubérculos, con variedad de preparaciones.</p> <p>La sopa con cereal (cuchuco, arroz, pasta, etc) distribuirán el peso definido en 10 gramos de cereal y 40 gramos de raíz, tubérculo o plátano.</p>

	<p>Una vez a la semana se puede ofrecer leguminosa en sopa, en presentación de frijol, lenteja o garbanzo.</p>
CARNES	<p>El peso de la porción varía según la clase de carne. Deben presentarse diferentes preparaciones, con presentación ocasional de fritos.</p> <p>Para el caso de preparaciones con salsa o verduras, tipo gulasch el peso de la carne no puede variar, por lo tanto, se aumenta el peso total de la porción servida.</p> <p>Carne de res: Deben ofrecer cortes magros o semi-magros, preferiblemente. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Los cortes permitidos para la preparación son: pulpa negra, cadera, bola de brazo, milanesa de res y molida de milanesa (pierna o brazo).</p> <p>Carne de cerdo: deben ofrecer cortes magros o semi-magros, preferiblemente. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Los cortes permitidos para la preparación son: Lomo o chuleta.</p> <p>Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada) Visceras: se permite la oferta de vísceras de res (hígado), una vez al mes. El pollo deberá ser semicriollo de galpón.</p> <p>Pescado: Si el consumo de este se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas. El pescado deberá ser Mojarra.</p> <p>Diariamente se debe disponer de huevo, queso doble crema y pollo a la plancha, para aquellos usuarios que por alguna circunstancia no puedan consumir la opción de proteína del menú.</p>
LEGUMINOSA SECA	<p>La leguminosa de debe suministrar tres veces por semana: En ningún caso, será considerada intercambio de alimento proteico (carnes).</p> <p>Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas por carne de res o pollo.</p> <p>En caso de utilizar preparaciones combinadas de leguminosa y carne y pollo, debe respetarse el gramaje exigido para la leguminosa como para el alimento proteico (carne)</p> <p>Ya que cada leguminosa tiene un factor de hidratación distinto, debe garantizarse siempre el peso neto antes de la preparación. La estandarización de recetas dará cuenta del factor de corrección utilizado para cada tipo de leguminosa.</p>
RAÍZ, TUBÉRCULO, PLÁTANO	<p>Se ofrecerá como acompañamiento semanal, garantizando la variedad en la oferta.</p> <p>Cada preparación puede ocasionar diferentes variaciones de peso, es así como el operador podrá variar el peso según sea el caso.</p> <p>La estandarización de recetas dará cuenta del factor corrección utilizado para cada tipo de raíz, tubérculo o plátano, por método de cocción o preparación aprobada (como en el caso de chips)</p>
ARROZ:	<p>Se ofrecerá como acompañamiento semanal, garantizando la variedad en la oferta, sin embargo deberá ser arroz de grano completo.</p>

	<p>Cada preparación puede ocasionar diferentes variaciones de peso, es así como el operador podrá variar el peso según sea el caso.</p> <p>La estandarización de recetas dará cuenta del factor corrección utilizado para cada tipo de raíz, tubérculo o plátano, por método de cocción o preparación aprobada</p>
VERDURAS	<p>Las ensaladas crudas deben contener mínimo 3 variedades de verduras, siempre se debe disponer de porción de pepino, tomate y zanahoria.</p> <p>Se debe mantener la oferta diaria de 1 aderezo diferente, independiente del ají o el picadillo para sopa.</p> <p>La oferta de preparaciones mixtas (crudo cocido) estará sujeta a previa aprobación.</p> <p>El peso servido de la verdura cocida puede modificarse de acuerdo con la variedad utilizada, se permite ofrecer una sola verdura u hortaliza, en preparaciones tipo tortas o soufflés.</p> <p>La porción de verdura u hortaliza servirá como intercambio de la sopa o el arroz, para las personas que así lo soliciten, con el fin de promover los hábitos de alimentación saludable.</p>
FRUTA EN JUGO	<p>Se permitirá la utilización de pulpas de frutas industrializada; por el volumen de la operación la consistencia del jugo debe ser acorde con la fruta y con el gramaje exigido.</p> <p>Para el jugo se tendrá en cuenta el peso neto de la porción promedio de la fruta necesaria para su preparación (45gr) por vaso.</p>
GRASAS	<p>La grasa que se utilice debe ser aceite puro vegetal de: soya, maíz, girasol o canola.</p> <p>Se admite el uso de crema de leche y mayonesa, mantequilla para las preparaciones en cocina.</p> <p>No se permite reutilización de aceite o grasa de cualquier tipo.</p>
AZÚCAR Y SAL	<p>El azúcar y la sal que se utilicen en el suministro, serán para preparación y se mantendrán en niveles controlados.</p> <p>No se permite la exhibición de sal ó azúcar en la mesa.</p> <p>Se deben utilizar condimentos naturales; no se permite la utilización de condimentos industrializados tales como caldos concentrados.</p>

ALMUERZO			
GRUPO DE ALIMENTO		FRECUENCIA	PORCIÓN MINIMA
Alimento proteico	Carne Roja	2 veces a la semana	150 gr
	Pescado	1 veces a la semana	250 gr
	Pollo	2 veces a la semana	150 gr
	Cerdo	1 veces a la semana	150 gr
Sopa o Crema		Diario	200 cc
Leguminosas	Frijol, Lentejas, Arveja, Garbanzos	3 veces a la semana	45 gr
Cereal	Arroz	Diario	100 gr

Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Plátano, Papa, Yuca, Arepa, Pan, Etc.	Diario	50 gr
Verdura fría o caliente		Diario	80 gr
Bebida	Fruta En Jugo	Diario	45 gr
Azúcar y sal		Diario	De acuerdo al alimento preparado
Grasas	Aceite O Margarina	De acuerdo al alimento preparado	De acuerdo al alimento preparado

2. CONDICIONES GENERALES Y EXIGENCIAS PARA EL SUMINISTRO:

1. Responder a la Universidad por calidad, idoneidad, seguridad y confiabilidad de los suministros contratados.
2. Servir los alimentos preparados el mismo día, en sitio, con excelente presentación, calidad y con la utilización de los elementos dotados para el comedor. NO se aceptan intermediarios.
3. Contar con un menú variado, balanceado y en cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas solicitadas por la entidad.
4. Presentar al supervisor tres (3) opciones de menú, para la respectiva aprobación, previa firma del acta de inicio, junto con el cronograma de ejecución.
5. Contar con disponibilidad para la preparación de los alimentos, y la entrega de los mismos durante los días lunes a sábado en los horarios 11:00 am a 3:00 pm.
6. Suministrar los alimentos preparados en sitio a la totalidad de los estudiantes inscritos, de acuerdo al listado de estudiantes beneficiados entregado por el supervisor. En caso de presentarse ausencia por parte del beneficiario del almuerzo, la Universidad no asumirá bajo ningún concepto dicho costo, sin embargo, el supervisor del contrato deberá tomar las medidas necesarias para mitigar la ausencia por parte del estudiante beneficiado.
7. Suplir y poner a disposición los elementos que sean necesarios para la ejecución de objeto contractual y que no se encuentre dentro del inventario entregado por la Universidad.
8. Hacer devolución del inventario integralmente a la Universidad al momento de la liquidación del contrato, lo cual el supervisor deberá expedir certificado de recibido a satisfacción del mismo.
9. Responder a cabalidad por la reposición de los elementos ausentes o la garantía de los equipos afectados, entregados para la ejecución contractual.
10. Disponer de personal por su cuenta y riesgo, debidamente calificado, certificado, identificado y uniformado con el logo de la empresa, sin que exista relación alguna de subordinación o dependencia entre dichos trabajadores y la universidad, necesarios para la preparación y distribución de alimentos calientes o fríos (según sea el caso).
11. Presentar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del acta de inicio, el programa de limpieza, desinfección, plagas y desechos sólidos. Dicho programa deberá contener los siguientes aspectos: áreas a aplicar, agentes a utilizar, la frecuencia de las operaciones y el registro de las mismas.
12. Cumplir con las normas de manipulación de alimentos y desarrollar la actividad de restaurante y cafetería, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 11 capítulo II "Personal manipulador de alimentos en la Resolución 2674 de 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas concordantes.

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS		
	MODELO FICHA TÉCNICA DE BIENES Y SERVICIOS		
	<i>Código: FO-GBS- 19</i>	<i>Versión: 01</i>	<i>Fecha de aprobación: 30/09/2021</i>

13. Suministrar un (1) contador certificado para el control del consumo de energía, con el fin de ser instalado por la Universidad de los Llanos dentro de las instalaciones del comedor universitario, dicho elemento queda a disposición de la entidad.
14. Realizar el pago de los servicios públicos que sean utilizados para la ejecución del contrato a suscribir, conforme al consumo que éste realice durante el periodo de ejecución, se determinará por la Universidad, previa lectura del consumo realizado al contador interno instalado para el efecto.
15. Garantizar en debida forma el recaudo al estudiante por cada almuerzo efectivamente suministrado, sin que la Universidad tenga responsabilidad del mismo.
16. Para el Campus San Antonio, prestar el suministro de alimentos preparados en sitio, en un lugar cerca a las instalaciones del campus (no mayor a 500m2), el cual deberá cumplir con las condiciones físicas, medioambientales, higiénicas y de servicios públicos para la correcta preparación y distribución de los alimentos.
17. Para el Campus San Antonio, deberá garantizar la dotación del menaje completo en donde serán servidos y entregados los alimentos en caliente (temperatura no inferior a 30°C) a los estudiantes beneficiarios.

3. INSTALACIONES FÍSICAS PARA EL SUMINISTRO DE LA RACIÓN DE ALIMENTOS (ALMUERZOS)

3.1 CAMPUS BARCELONA:

Con el fin de garantizar el suministro de los alimentos preparados en sitio de manera adecuada, la Universidad de los Llanos cuenta con un espacio físico especialmente para el funcionamiento del comedor estudiantil, el cual cuenta con un área total 1.873 Mts 2, dentro del cual hay un área construida total 325 mts 2., el mismo cuenta con las condiciones físicas, medioambientales, higiénicas y de servicios públicos para la correcta preparación y distribución de los alimentos.

La Universidad de los Llanos, entiende que el espacio físico cuenta con la dotación de equipos, muebles y enseres necesarios para el cumplimiento del suministro, no obstante, todos aquellos elementos que sean necesarios para la ejecución de objeto contractual y que no se encuentre dentro del inventario entregado por la Universidad, el contratista deberá suplirlo y ponerlo a disposición para el cumplimiento del objeto y actividades contractuales.

Deberá suministrar un (1) contador certificado para el control del consumo de energía, con el fin de ser instalado por la Universidad de los Llanos dentro de las instalaciones del comedor universitario, dicho elemento queda a disposición de la entidad.

El inventario será entregado al contratista al momento de la suscripción del contrato, dicho inventario deberá ser devuelto integralmente a la Universidad al momento de la liquidación del contrato, para lo cual el supervisor deberá expedir certificado de recibido a satisfacción del mismo.

En caso de presentarse ausencia de elementos inmersos en el inventario o fallas en algunos de los equipos o muebles entregados para la ejecución contractual y que el hecho sea imputable al contratista, éste último deberá responder a cabalidad por la reposición de los elementos ausentes o la garantía de los equipos afectados.

Ahora bien, en caso de presentarse daños, roturas, hurto o alguna otra afectación a los bienes entregados al contratista para la ejecución contractual que sean imputables a un tercero ajeno, se deberá informar de manera inmediata al supervisor del contrato, así mismo se deberá rendir un informe dentro de los tres (03) días siguientes en donde se detallen todos los aspectos de los hechos presentados con el fin de determinar la responsabilidad del autor o autores del hecho acontecido.

En todo caso, se deberá brindar garantía de única de cumplimiento, de responsabilidad civil extracontractual, calidad del servicio y calidad de los elementos, que amparen la ejecución contractual.

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS		
	MODELO FICHA TÉCNICA DE BIENES Y SERVICIOS		
	<i>Código:</i> FO-GBS- 19	<i>Versión:</i> 01	<i>Fecha de aprobación:</i> 30/09/2021

La capacidad instalada del comedor del Campus Barcelona es de 100 mesas, de cuatro puestos cada una. Las horas proyectadas para la entrega de comida caliente en sitio, son fijadas de 11:00 am a 3:00 pm.

3.2 CAMPUS SAN ANTONIO:

Con el fin de garantizar el suministro de los alimentos preparados en sitio de manera adecuada para los estudiantes del Campus San Antonio, deberá contar con un espacio físico propio o en arrendamiento, con un área total de mínima de (100m²), debe cumplir con condiciones físicas, medioambientales, higiénicas y de servicios públicos para la correcta preparación y distribución de los alimentos.

El espacio físico debe contar con la dotación de equipos, muebles, enseres y toda la capacidad instalada para la correcta preparación y suministro de los alimentos. No podrá estar a una distancia mayor de 500 mts a la redonda del Campus San Antonio, distancia adecuada para que los estudiantes puedan.

La capacidad instalada del comedor para el Campus San Antonio debe ser de 20 mesas, de cuatro puestos cada una. Las horas proyectadas para la entrega de comida caliente en sitio, son fijadas de 11:00 am a 3:00 pm.

4. PROCEDIMIENTO PARA ENTREGA DEL SUMINISTRO DE LA RACIÓN DE ALIMENTACIÓN (ALMUERZOS):

El funcionamiento del comedor contempla la organización del suministro de la ración de alimentos mediante fila única, tanto para recepción del alimento como para la entrega de utensilios y la distribución de las raciones a través del método FIFO (del inglés, First-In, First-Out. Lo que primero entra, primero sale). El estudiante ingresa a una fila de recepción, pasa la verificación de beneficiario (identificación y comprobación en listado de beneficiarios entregado por la Oficina de Bienestar Institucional) y posterior pago de su almuerzo, luego recibe la ración, se dirige con su alimento a la zona de alimentación, finaliza el proceso dirigiéndose a devolver los utensilios.

Diariamente se deberá llevar el control de asistencia para ser entregado a la Oficina de Bienestar Institucional para su verificación, seguimiento y control del programa.

6. PLAZO DE EJECUCIÓN: TRES (3) MESES CALENDARIOS, según calendario académico de la Universidad.

7. LUGAR EJECUCIÓN: Villavicencio Campus Barcelona y Campus San Antonio.

8. FORMA DE PAGO: LA UNIVERSIDAD pagará al CONTRATISTA en PAGOS MENSUALES, por almuerzos efectivamente entregados, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a la aprobación de la(s) factura(s) de venta correspondiente(s), acta de recibo a satisfacción final suscrita por el supervisor; e informe de ejecución del contrato de las partes.

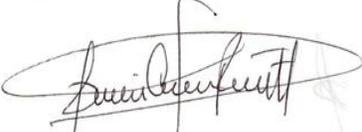
El contratista deberá presentar informe de ejecución del contrato y acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes parafiscales relativos al Sistema de seguridad Social Integral, así como los propios de Sena, ICBF y Compensación Familiar, cuando corresponda, de conformidad con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007 y el Estatuto Tributario Nacional, durante el periodo de ejecución.

En todo caso, los pagos estarán sujetos a la disponibilidad del PAC aprobado por la Unidad de Tesorería de la Universidad de los Llanos.

Los estudiantes beneficiarios realizarán el pago por la suma de DOS MIL PESOS MCTE (\$2.000) por almuerzo, de forma directa al contratista, sin que la Universidad tenga responsabilidad de su recaudo, para lo cual deberá contar con procedimientos de control del mismo.

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS®	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS		
	MODELO FICHA TÉCNICA DE BIENES Y SERVICIOS		
	<i>Código: FO-GBS- 19</i>	<i>Versión: 01</i>	<i>Fecha de aprobación: 30/09/2021</i>

Deberá tener en cuenta que cancelará a la Universidad de los Llanos, por uso de las instalaciones la suma de **\$13.141.000** mes cumplido. La utilización de la infraestructura y bienes de la Universidad ubicados en el comedor universitario del Campus Barcelona, se estima en un costo fijo proyectado de 1 mes y 15 días, lo que conlleva a un valor total de **\$19.711.500**. Este costo debe incluirse para la presentación de la cotización.



JUAN CARLOS PEÑA TIJO
Jefe Oficina de Bienestar Institucional