

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
<i>Código:</i> FO-GBS-22	<i>Versión:</i> 01	<i>Fecha de aprobación:</i> 30/09/2021	<i>Página:</i> 1 de 32

Villavicencio, 29/06/2022.

Doctor  
**CHARLES ROBIN AROSA CARRERA**  
Rector  
**UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS**  
Ciudad.

En cumplimiento del Acuerdo Superior No. 027 de 2020 Estatuto General de Contratación y la Resolución Rectoral No. 0685 de 2021, me permito presentar ante usted el **ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD** para llevar a cabo la presente contratación.

### 1. – DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

La Universidad de los Llanos, diseñó programas y proyectos que están al servicio de los intereses generales de la comunidad Universitaria, entre los cuales se encuentran proyectos de investigación, obras, mantenimientos, servicios, consultorías, entre otros los cuales se han venido contratando y ejecutando mediante el proceso de contratación correspondiente.

Según la Constitución de Colombia de 1991, en su artículo 2°, son fines esenciales del Estado servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución, así como en su artículo 209, la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación descentralización de funciones y en su artículo 69, indica que se garantiza la autonomía universitaria, para lo cual las universidades podrán darse sus directivas y regirse por sus propios estatutos, de acuerdo con la ley. La ley establecerá un régimen especial para las universidades del Estado. El Estado fortalecerá la investigación científica en las universidades oficiales y privadas y ofrecerá las condiciones especiales para su desarrollo. El Estado facilitará mecanismos financieros que hagan posible el acceso de todas las personas aptas a la educación superior.

Ley 30 de 1992 "Por la cual se organiza el servicio público de la Educación Superior", en su artículo 28 expresa que: La autonomía universitaria consagrada en la Constitución Política de Colombia y de conformidad con la presente ley, reconoce a las universidades el derecho a darse y modificar sus estatutos, designar sus autoridades académicas y administrativas, crear, organizar y desarrollar sus programas académicos, definir y organizar sus labores formativas, académicas, docentes, científicas y culturales, otorgar los títulos correspondientes, seleccionar a sus profesores, admitir a sus alumnos y adoptar sus correspondientes regímenes, y establecer, arbitrar y aplicar sus recursos para el cumplimiento de su misión social y de función institucional.

Que, de acuerdo con ello, la Universidad de los Llanos es una Institución de Educación Superior del orden nacional con autonomía administrativa, académica y financiera, creada mediante la Ley 8 de 1974 y el Decreto 2513 de noviembre 25 de 1974 expedido por el Ministerio de Educación Nacional.

El artículo 117 de la Ley 30 de 1992 "Por la cual se organiza el servicio público de la Educación Superior", modificado por la Ley 1503 de 2011 "Por la cual se promueve la formación de hábitos, comportamientos y conductas seguros en la vía y se dictan otras disposiciones" en el artículo 8 señala que "las Instituciones de Educación

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-22	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 2 de 32

Superior deben adelantar programas de bienestar, entendidos como el conjunto de actividades que se orientan al desarrollo físico, psicoactivo, espiritual y social de los estudiantes, docentes y personal administrativo”, dejando en cabeza del Consejo Nacional de Educación Superior (CESU), entre otras, la responsabilidad de determinar las políticas de Bienestar Universitario.

El Consejo Nacional de Educación Superior (CESU), expidió el Acuerdo N° 03 de 1995 “Por el cual se establecen las políticas de Bienestar Universitario”, en cuyo artículo 6, dispuso que las Instituciones de Educación Superior deben atender las áreas de Salud, Cultura, Desarrollo Humano, Promoción socioeconómica y Recreación y Deportes.

La Universidad de los Llanos, articula las políticas de permanencia y bienestar, como parte de una estrategia integral de mejoramiento de la calidad académica y el fomento de la graduación estudiantil. Por consiguiente, adoptó los lineamientos de la *Guía para la Implementación del Modelo de Gestión de Permanencia y Graduación Estudiantil en Instituciones de Educación Superior del Ministerio de Educación Nacional*.

De acuerdo con el Ministerio de Educación, los factores determinantes de la deserción se pueden agrupar en cuatro categorías: individuales, académicas, institucionales y socioeconómicas, los cuales son monitoreados y analizados a través del Sistema para la Prevención y Análisis de la Deserción en las Instituciones de Educación Superior – SPADIES. Dentro de la categoría de factores socioeconómicos se encuentran entre otros el estrato, situación laboral del estudiante, situación laboral e ingresos de los padres y entorno macroeconómico del país. Así mismo, las condiciones económicas que afrontan los estudiantes para el pago de matrícula, transporte, alimentación, vivienda, entre otros, son unas de las principales razones de deserción estudiantil.

La comunidad estudiantil de la Universidad de los Llanos, para el periodo 2021-2, según datos reportados por la Oficina de Admisión, Registro y Control es de 6.180 estudiantes en programas académicos de pregrado distribuidos así: 3.407 en campus Barcelona (3.042 en la jornada de lunes a viernes; 365 estudiantes los días sábado) y 2.773 en el campus San Antonio en la jornada de lunes a viernes.

La Universidad de los Llanos presenta en su población estudiantil una elevada participación de jóvenes con altos índices de vulnerabilidad económica. Del 100% de los estudiantes de los programas de pregrado, el 74% proceden de hogares ubicados en los estratos 1 y 2, dentro de los cuales cerca de un 52% son hogares con ingresos iguales o inferiores a 2 SMMLV; y el 23,19% se encuentran en el estrato 3.

La tasa de deserción en la Universidad de los Llanos fue de 6,1% para el año 2020, según el Sistema para la Prevención de la Deserción de la Educación Superior –SPADIES.

La Universidad con el objetivo principal fortalecer estrategias para la permanencia estudiantil en los programas académicos, ha fomentado a través de un apoyo para el servicio de comedor universitario el favorecer el acceso a alimentos saludables, de calidad, variedad y con los estándares nutricionales óptimos, a la población estudiantil con un alto índice de afectación socioeconómica y unas características que los definen con posibles beneficiarios.

Los primeros avances de la iniciativa se dieron con la contratación de una consultoría en el año 2014 con el fin de realizar “Estudio para diseñar un programa de alimentación como apoyo a la comunidad académica de la Universidad de los Llanos, proyecto VIARE 69 1511 2013”, la cual se ejecutó en el año 2015 con recursos de la estampilla ProUnillanos.

Basados en esta consultoría para la implementación del comedor universitario, los estudiantes, iniciaron la gestión para obtener los recursos y materializar el comedor. Se construyó de manera conjunta con la dependencia de Bienestar Institucional Universitario, la ficha BPUNI BU 36 15 12 2016 "Implementación del programa de alimentación como herramienta para mejorar la permanencia estudiantil en la Universidad de los Llanos", que fue aprobada en su momento por el Consejo Superior Universitario, por un monto de \$1.035.437.983 de pesos provenientes de recursos nacionales canalizados por medio del CREE, "Impuesto sobre la renta para la Equidad", que de conformidad con el artículo 2.5.4.3.3 del Decreto 1075 de 2015 (artículo adicionado por el Decreto 1246 de 2015) indica que "los recursos que reciban las Instituciones de Educación Superior Públicas, se destinarán a la adquisición, construcción, ampliación, mejoramiento, adecuación y dotación de infraestructura física, tecnológica y bibliográfica, proyectos de investigación, diseño y adecuación de nueva oferta académica, **estrategias de disminución de la deserción**, formación de docentes a nivel de maestría y doctorado, y estrategias de regionalización en programas de alta calidad, a través de Planes de Fomento a la Calidad que cada institución determine en el marco de la autonomía universitaria. Dichos recursos fueron sustentados en la línea de Permanencia y Desarrollo.

El proyecto contempló unas adecuaciones físicas y tecnológicas en infraestructura, la adquisición de maquinaria y equipos, muebles y enseres y, el subsidio alimentario inicialmente proyectado para 516 estudiantes beneficiarios en el primer periodo académico del año 2020 y, 511 estudiantes beneficiarios para el segundo periodo académico del mismo año, teniendo en cuenta que cada uno de ellos aportaría \$2.000 pesos por ración recibida.

Como se menciona en el apartado anterior, el subsidio se proyectó para 516 estudiantes, esto de acuerdo a los recursos financieros de la Universidad de los Llanos, por esta razón, y buscando ampliar la entrega de raciones alimentarias al total de la capacidad instalada, se realizaron gestiones ante la gobernación del Meta, quienes visitaron la sede Barcelona el día 29 de mayo de 2019, generando el compromiso de viabilizar los recursos para el subsidio del comedor, con lo cual inició un trabajo coordinado que permita la concurrencia entre la Unillanos y la Gobernación del Meta, para la construcción de un proyecto ante el Banco de proyectos de la Gobernación. Dicho proyecto alcanzó la etapa de formulación y presentación, pero no tuvo trámite al interior de la administración gubernamental del momento.

Actualmente la Universidad de los Llanos cuenta con un programa de alimentación saludable en la Universidad de los Llanos, no obstante, resulta insuficiente a las necesidades de los estudiantes, puesto que la caracterización socioeconómicamente por estratificación se encuentra distribuida de la siguiente manera: 2.309 en estrato uno, 2.265 en estrato dos, 1.433 en estrato tres y los restantes en estratos superiores o sin estratificación.

En este sentido, se evidencia que la estrategia implementada actualmente resulta insuficiente, dado que del total de estudiantes de pregrado de Unillanos, el 97% (5.994 estudiantes) presentan la mayor dificultad para acceder y permanecer en sus estudios superiores. De acuerdo con lo anterior se encuentra que para el año 2022 y 2023 se requiere un total estimado de 6.130 raciones diarias correspondientes al total de estudiantes de estrato 1, 2 y 3 de la Universidad de los Llanos.

En respuesta a lo anterior, la Universidad de los Llanos estructuró y presentó ante la Gobernación del Meta el proyecto de inversión titulado "IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DEL COMEDOR UNIVERSITARIO PARA LA PERMANENCIA Y GRADUACIÓN ESTUDIANTIL EN LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS MUNICIPIO DE VILLAVICENCIO DEPARTAMENTO DE META" - Código BPIN 2022005500054", en calidad de entidad beneficiaria de los recursos asignados de acuerdo con el parágrafo 40 del artículo 40 de la Ley 2056 de 2020, el cual cumplió con las etapas del ciclo de los proyectos de inversión pública, establecidas en el artículo 31 de la Ley 2056 de 2020, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 1.2.1.2.4 y 1.2.1.2.8 del Decreto 1821 de 2020 correspondiente a:

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-22	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 4 de 32

primera etapa: formulación y presentación de proyectos; segunda etapa: viabilidad y registro en el Banco de Proyectos de Inversión del Sistema General de Regalías; tercera etapa: priorización y aprobación.

El proyecto contempla el suministro de alimentos preparados en sitio (almuerzos), con los requisitos y especificaciones técnicas de calidad para los estudiantes de pregrado de la Universidad de los Llanos durante cuatro periodos académicos mediante el suministro de 323.480 raciones de alimentos, con el fin de aumentar el acceso de población estudiantil a complementos alimentarios de calidad para la permanencia y graduación en los programas de pregrado de la Universidad de los Llanos.

Este servicio se prestará en la ciudad de Villavicencio, en las instalaciones propias del comedor Universitario del Campus Barcelona y para el caso del Campus San Antonio se realizará la contratación de los espacios debidamente dotados y que cumplen con las características aprobadas por la entidad, de lunes a sábados atendiendo las necesidades actuales de los estudiantes.

El proyecto identificó como parte de la población objetivo a estudiantes con enfoque diferencial, los cuales para el periodo académico 2021-2 ascienden a 63 estudiantes entre indígenas, Afrodescendiente, Raizal, Palenquera y ROM.

Dentro de la ejecución del proyecto se identifica como cooperantes a la Gobernación del Meta como actor para la financiación del proyecto con recursos provenientes del Sistema General de Regalías – Asignaciones Directas según lo establecido en la Ley 2056 de 2020 y el Decreto 1821 de 2020.

Mediante Decreto No. 137 del 26 abril de 2022 la Gobernación del Meta priorizó y aprobó el proyecto de inversión del sector Educación “Implementación del servicio de comedor universitario para la permanencia y graduación estudiantil en la Universidad de los Llanos, municipio de Villavicencio, Departamento del Meta” con cargo a los recursos provenientes del Sistema General de Regalías, en el marco de la Ley 2056 de 2020, *Decreto 1821 de 2020, Decreto 804 de 2021 y demás disposiciones concordantes*, identificado con BPIN 2022005500054 y aprobó los recursos con cargo a las Asignaciones Directas (20%) del Departamento del Meta del bienio 2021-2022 por valor de **CUATRO MIL SESENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL CIENTO TREINTA Y TRES PESOS MCTE (\$4.067.434.133)**, así como también se designó a la Universidad de los Llanos como entidad ejecutora del proyecto de inversión.

Mediante Decreto 140 del 02 mayo de 2022, la Gobernación del Meta, incorporó los recursos del Sistema General de Regalías asignaciones directas correspondientes al bienio 2021-2022, al presupuesto de ingresos y gastos del Sistema General de Regalías, por valor de **\$4.067.434.133**.

La Universidad de los Llanos expidió el Acuerdo Superior No. 010 de 13 de mayo de 2022 “Por el cual se realiza la incorporación de recursos provenientes del Sistema General de Regalías al presupuesto de la Universidad de los Llanos, en el capítulo independiente vigencia bienal 2021- 2022, para la ejecución del proyecto “Implementación del servicio de comedor universitario para la permanencia y graduación estudiantil en la Universidad de los Llanos, Municipio de Villavicencio, Departamento del Meta””.

Los cumplimientos de requisitos previos al inicio de la ejecución del presente proyecto de inversión fueron certificados por la Directora del Departamento Administrativo de Planeación del Meta mediante certificación expedida el día 19 de mayo de 2022.

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
<i>Código:</i> FO-GBS-22	<i>Versión:</i> 01	<i>Fecha de aprobación:</i> 30/09/2021	<i>Página:</i> 5 de 32

De igual forma, mediante Resolución Rectoral No. 0784 de 2022 se ordena el gasto con cargo a los recursos aprobados por la Gobernación del Meta de Asignaciones Directas del SGR, y se autoriza el desarrollo de actividades de ejecución pertinentes que permitan la inversión de los recursos conforme a los dispuesto en el proyecto.

En este sentido, y dadas las consideraciones anteriores, la Universidad de los Llanos, tiene la necesidad de llevar a cabo el proceso de contratación cuyo objeto es: **SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS EN SITIO DESTINADO A LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS, PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO “IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA LA PERMANENCIA Y GRADUACIÓN ESTUDIANTIL EN LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS, MUNICIPIO VILLAVICENCIO, DEPARTAMENTO DEL META”, BPIN 2022005500054.**

## 2. – PERFIL DEL POSIBLE CONTRATISTA.

La Universidad de los Llanos requiere contratar una persona natural o jurídica, que como tal se encuentre legalmente habilitada para el desarrollo de la actividad económica CIU 5629 Actividades de otros servicios de comidas, para el desarrollo de la presente necesidad.

El posible contratista es deseable que cuente con experiencia general así: Dos (2) contratos anexando: **1)** Copia del contrato con la correspondiente acta de liquidación o terminación o, **2)** Certificado de cumplimiento, en la cual conste actividades similares condiciones al objeto de la presente necesidad, cuyo valor individual, expresado en SMMLV sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial

## 3. – DESCRIPCIÓN DEL OBJETO Y ESPECIFICACIONES DE LOS BIENES O SERVICIOS

**3.1 OBJETO:** SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS EN SITIO DESTINADO A LOS ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS, PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO “IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA LA PERMANENCIA Y GRADUACIÓN ESTUDIANTIL EN LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS, MUNICIPIO VILLAVICENCIO, DEPARTAMENTO DEL META”, BPIN 2022005500054.

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

### 3.2.1 DETALLE DE CANTIDADES Y DISTRIBUCIÓN:

#### 3.2.2 PRIMER AÑO DE VIGENCIA (DOS PERIODOS ACADÉMICOS)

ITEM	JORNADA	CANTIDAD DE DÍAS	CANTIDAD BENEFICIARIOS POR DÍA	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
CAMPUS BARCELONA	Lunes a Viernes	130	800	104.000
	Sábados	26	80	2.080
CAMPUS SAN ANTONIO	Lunes a Viernes	130	300	39.000
<b>TOTAL AÑO 1</b>				<b>145.080</b>

#### 3.2.3 SEGUNDO AÑO DE VIGENCIA (DOS PERIODOS ACADÉMICOS)

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<i>Código:</i> FO-GBS-22	<i>Versión:</i> 01	<i>Fecha de aprobación:</i> 30/09/2021

ITEM	JORNADA	CANTIDAD DE DÍAS	CANTIDAD BENEFICIARIOS POR DÍA	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
CAMPUS BARCELONA	Lunes a Viernes	160	800	128.000
	Sábados	30	80	2.400
CAMPUS SAN ANTONIO	Lunes a Viernes	160	300	48.000
<b>TOTAL, AÑO 2</b>				<b>178.400</b>

### 3.3 DESCRIPCIÓN GENERAL DEL MENÚ:

La ración alimentaria tipo almuerzo, deberá aportar en promedio unas 1.100 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. Hortalizas y verduras de cosecha todos los días.
6. Leguminosa seca tres (3) veces a la semana.
7. Fruta en jugo cosecha.

### 3.4 EXIGENCIAS MÍNIMAS NUTRICIONALES:

TIPO DE ALIMENTO	DESCRIPCIÓN
SOPA O CREMA	La sopa debe contener diariamente verdura, leguminosa y tubérculos, con variedad de preparaciones.
	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.
	Una vez a la semana se puede ofrecer leguminosa en sopa, en presentación de frijol, lenteja o garbanzo.
CARNES	El peso de la porción varía según la clase de carne. Deben presentarse diferentes preparaciones, con presentación ocasional de fritos.
	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.
	<b>Carne de res:</b> 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).
	<b>Carne de cerdo:</b> 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><b>Pollo:</b> El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada). El pollo deberá ser semicriollo de galpón.</p> <p><b>Pescado:</b> Sí el consumo de este se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas.</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>
<b>LEGUMINOSA SECA</b>	<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>
<b>RAÍZ, TUBÉRCULO, PLÁTANO</b>	<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, pero como mínimo se garantizará la entrega como lo estipula la tabla detallada de la ración alimentaria.</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>
<b>ARROZ:</b>	<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>
<b>VERDURA DE COSECHA</b>	<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 aji 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</p>



	<p>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>
<b>FRUTA DE COSECHA EN JUGO</b>	<p>Se permitirá la utilización de pulpas de frutas industrializada, de fruta de cosecha, 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. Se debe utilizar agua potable.</p> <p>El jugo deberá entregarse frío, en casos excepcionales el estudiante podrá solicitarlo temperatura ambiente.</p> <p>En caso de no solicitar jugo de fruta de cosecha, el estudiante podrá reemplazarlo por agua pura.</p>
<b>GRASAS</b>	<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 solicitada. (soya, maíz, girasol o canola)</p>
<b>AZÚCAR Y SAL</b>	<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>

<b>RACIÓN ALIMENTARIA TIPO ALMUERZO</b>			
<b>GRUPO DE ALIMENTO</b>		<b>FRECUENCIA</b>	<b>PORCIÓN MINIMA</b>
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, RAICES, PLATANOS Y DERIVADOS DE CEREAL	Plátano, papa, yuca, arepa, pan, etc.	Diario	50 gr
VERDURA	Fría o caliente	Diario	80 gr
BEBIDA	Fruta de cosecha en jugo	Diario	45 gr

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<i>Código:</i> FO-GBS-22	<i>Versión:</i> 01	<i>Fecha de aprobación:</i> 30/09/2021
			<i>Página:</i> 9 de 32

AZÚCAR Y SAL			
GRASAS	Aceite o margarina		

### 3.5 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 calientes 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 el menú mensual, para la respectiva aprobación, cinco días antes de la finalización de cada mes, 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.
7. Presentar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del acta de inicio, un plan de saneamiento básico que involucre los cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables referentes a los procedimientos de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable y dar cumplimiento a lo aprobado.
8. Disponer de procedimientos y mecanismos que permitan asegurar la correcta disposición de residuos de aceites de cocina usados.
9. Asegurar los procesos de control de calidad e inocuidad en las operaciones de almacenamiento, elaboración y distribución de los alimentos a suministrar.
10. Disponer de un plan de muestreo que permita el control y aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos a suministrar. Los resultados de los análisis realizados por el Contratista deberán ser reportados al supervisor.
11. 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.
12. 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.
13. Responder a cabalidad por la reposición de los elementos ausentes o la garantía de los equipos afectados, entregados para la ejecución contractual.

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-22	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 10 de 32

14. 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
15. 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.
16. 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.
17. Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios.
18. Presentar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del acta de inicio, un plan de mantenimiento de equipos, que involucre el cronograma como mínimo cada tres (3) meses y dar cumplimiento a lo aprobado, con el informe respectivo.
19. Priorizar a los productores regionales, locales e institucionales para la provisión de los insumos necesarios en la preparación de los alimentos a ofertar, para lo cual deberá entregar certificación de proveedores.
20. 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.
21. Reportar diariamente al supervisor el número de beneficiarios que acceden al servicio de alimentación.
22. Para el Campus San Antonio, prestar exclusivamente a los beneficiarios del programa, el suministro de alimentos preparados en sitio, en un lugar cerca de las instalaciones del campus (no mayor a 500 mts), el cual deberá cumplir con las condiciones físicas, medioambientales, higiénicas y de servicios públicos para la correcta preparación y distribución de los alimentos.
23. 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
24. Realizar como mínimo una (1) campaña semestral, dirigida a la comunidad universitaria que promueva la sana y saludable alimentación, previa aprobación del supervisor.
25. Atender a los requerimientos adicionales que el supervisor realice en cuanto a temas de cumplimiento de disposiciones ambientales y de seguridad y salud en el trabajo.
26. Cumplir estrictamente con las leyes laborales vigentes en materia del pago de salarios, prestaciones sociales y riesgos laborales, los cuales serán por cuenta del contratista. El supervisor o interventor del contrato designado podrá solicitar, en cualquier momento, sin que le genere responsabilidad alguna, la exhibición de los recibos en los que consten los pagos por conceptos laborales

### **3.6 CONDICIONES LOGISTICAS DEL SUMINISTRO DE LA RACIÓN DE LOS ALIMENTOS (ALMUERZOS)**

Campus Barcelona, Km. 12 Vía Puerto López, Villavicencio – Meta  
 Campus San Antonio, calle 37 B N° 40 - 103 Barrio el Barzal, Villavicencio – Meta  
 Email: bienestar@unillanos.edu.co



1. Organizar y garantizar el suministro de la ración de alimentación para los estudiantes beneficiarios, indicados por la Oficina de Bienestar Institucional, en las condiciones autorizadas por el supervisor del contrato, bajo las proporciones nutricionales requeridas.
2. Prestar el suministro en las condiciones de calidad y seguridad establecidas por ley.
3. Organizar y cubrir el suministro de la ración de alimentación para la totalidad de los estudiantes determinados. Sin embargo, estará supeditado a la cantidad de almuerzos diarios requeridos por el supervisor del contrato, en todo caso; no podrá exceder la cantidad de almuerzos determinados diariamente por la institución, de acuerdo con el listado de estudiantes beneficiados para el día el cual deberá ser suministrado por la supervisión.
4. Preparar y suministrar la ración de los almuerzos efectivamente a los beneficiarios autorizados por el supervisor, en caso de presentarse alguna ausencia al recibo de la ración de los alimentos por parte de los beneficiarios, la Universidad no asumirá bajo ningún concepto dicho costo.
5. Cumplir y ajustarse a los protocolos establecidos respecto a la situación de la emergencia sanitaria Coronavirus COVID-19, contempladas en la Circular No. 0018 del 10 de marzo 2020 y Resolución N° 777 del 02/06/2021, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social *"Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del Estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas"* y los protocolos de bioseguridad establecidos por la Universidad denominado protocolo de bioseguridad para la prevención, reducción de la exposición y mitigación del contagio del SARS-COV-2 (COVID-19) PT-GTH-01.
6. Organizar y garantizar el suministro de la ración de alimentación para los estudiantes beneficiarios, indicados por la Oficina de Bienestar Institucional, en las condiciones autorizadas por el supervisor del contrato, bajo las proporciones nutricionales requeridas.
7. Prestar el suministro en las condiciones de calidad y seguridad establecidas por ley.
8. Organizar y cubrir el suministro de la ración de alimentación para la totalidad de los estudiantes determinados. Sin embargo, estará supeditado a la cantidad de almuerzos diarios requeridos por el supervisor del contrato, en todo caso; no podrá exceder la cantidad de almuerzos determinados diariamente por la institución, de acuerdo con el listado de estudiantes beneficiados para el día el cual deberá ser suministrado por la supervisión.
9. Preparar y suministrar la ración de los almuerzos efectivamente a los beneficiarios autorizados por el supervisor, en caso de presentarse alguna ausencia al recibo de la ración de los alimentos por parte de los beneficiarios, la Universidad no asumirá bajo ningún concepto dicho costo.
10. Cumplir y ajustarse a los protocolos establecidos respecto a la situación de la emergencia sanitaria Coronavirus COVID-19, contempladas en la Circular No. 0018 del 10 de marzo 2020 y Resolución N° 777 del 02/06/2021, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social *"Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del Estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas"* y los protocolos de bioseguridad establecidos por la Universidad denominado protocolo de bioseguridad para la prevención, reducción de la exposición y mitigación del contagio del SARS-COV-2 (COVID-19) PT-GTH-01.

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<i>Código:</i> FO-GBS-22	<i>Versión:</i> 01	<i>Fecha de aprobación:</i> 30/09/2021

### **3.7 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 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. Para ello favorecerá la aplicación de controles mediante el uso de dispositivos tecnológicos que permitan asegurar una alta eficiencia en el proceso de control e ingreso al servicio.

### **3.8 INSTALACIONES FÍSICAS PARA EL SUMINISTRO DE LA RACIÓN DE ALIMENTOS (ALMUERZOS)**

#### **3.8.1 CAMPUS BARCELONA:**

Con el fin de garantizar el suministro de los alimentos preparados in situ 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, da cuenta que el espacio físico del comedor universitario del campus Barcelona, dispone ya de la dotación de equipos, muebles y enseres necesarios para el cumplimiento del suministro (se anexa inventario), 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.

La preparación y distribución de alimentos en este campus deberá realizarse de manera exclusiva en las instalaciones del comedor universitario, para ello el contratista accederá a este espacio y a los muebles y enseres dotados por la Universidad, a través de la celebración de contrato de arrendamiento y legalización del mismo.

El inventario de muebles y enseres dispuesto en el comedor universitario del Campus Barcelona 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.

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
<i>Código: FO-GBS-22</i>	<i>Versión: 01</i>	<i>Fecha de aprobación: 30/09/2021</i>	<i>Página: 13 de 32</i>

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.

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.

### CANÓN DE ARRENDAMIENTO

Deberá tener en cuenta en la proyección de los costos de la cotización, el valor del canon del arrendamiento de las instalaciones del Campus Barcelona, la cual corresponde a lo siguiente:

DESCRIPCIÓN	VIGENCIA	VALOR
Tarifa arrendamiento mensual espacio comedor Barcelona	2022	13.141.000
Proyección Tarifa arrendamiento mensual espacio comedor Barcelona	2023	13.929.460

### 3.8.2 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 (100 m<sup>2</sup>), el cual podrá situarse a una distancia no mayor de 500 mts a la redonda del acceso principal del Campus San Antonio. Además, debe cumplir con las condiciones físicas, medioambientales, higiénicas, de seguridad y de acceso continuo a los servicios públicos para la correcta preparación y distribución de los alimentos.

El espacio físico debe contar con la dotación de equipos, muebles y enseres necesarios para el cumplimiento del suministro y deberá contar con una valla informativa visible al tráfico que identifique la prestación del servicio de alimentación a los estudiantes del campus San Antonio.

La capacidad instalada del comedor para el Campus San Antonio debe ser de mínimo 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.

### 3.9 CONDICIONES DEL INVENTARIO

- a) **EQUIPOS Y UTENSILIOS:** Debe contar con los equipos y utensilios de fácil limpieza y desinfección, en la cantidad necesaria para desarrollar las actividades propias del comedor. Estos deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento. Los materiales en que estén contruidos los equipos y utensilios deben ser resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección.

El lugar debe contar con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas, durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas.

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-22	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021

- b) **SUPERFICIES DE CONTACTO CON EL ALIMENTO:** Las superficies que tengan contacto directo con el alimento deben cumplir con lo establecido en las Resoluciones N° 683 de 2012, N° 4142 de 2012, N° 4143 de 2012 y N° 834 de 2013, N° 835 de 2013 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Las superficies de los equipos y utensilios que estarán en contacto directo con los alimentos deben ser de acabado liso, no poroso, no absorbente y no tener defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos, además, deben ser de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias; Por otra parte, las superficies que entren en contacto directo con el alimento y que no sean de fácil acceso, deben ser desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección. Estas superficies no deben desprender residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad. Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos deben ser de material sanitario y mantenerse en buen estado de conservación.

### 3.10 PERSONAL MÍNIMO DE EJECUCIÓN:

El personal seleccionado deberá ser idóneo y calificado, reuniendo las condiciones personales óptimas y características humanas sobresalientes, en cuanto a relaciones interpersonales, responsabilidad, seriedad, presentación personal, capacidad de manejo, conocimiento y utilización de los elementos e insumos puestos a su servicio para la ejecución de su labor.

DENOMINACIÓN	CANT	FORMACIÓN	EXPERIENCIA RELACIONADA	DOCUMENTOS DE CARÁCTER GENERAL
COCINERO O CHEF	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acreditar título de bachiller</li> <li>2. Técnico o tecnólogo en preparación de alimentos</li> <li>3. Curso de manipulación de alimentos vigente.</li> </ol>	Acreditar mínimo un (1) año de experiencia en labores de preparación y manipulación de alimentos.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Certificado de constancia de estudio expedida por una institución educativa reconocida por la Secretaría de Educación.</li> <li>2. Carta de disponibilidad del personal en la cual conste su compromiso en la ejecución de la prestación de servicios y se compromete a realizar las actividades asignadas (Firmada manuscrita)</li> <li>3. Copia cédula legible e integra (a dos caras)</li> <li>4. Verificación de antecedentes disciplinarios, fiscales y penales por parte de la entidad</li> <li>5. Certificado laboral por la empresa para la cual trabajó o trabaja el personal, deberá indicarse: nombre completo, labor u objeto desempeñado, fecha de inicio, fecha de terminación, lugar de ejecución, dirección de la empresa, teléfono y correo electrónico.</li> <li>6. Certificados de capacitación expedidos por una institución educativa reconocida por la Secretaria de Educación.</li> <li>7. Carnet de manipulación de alimentos vigente expedido por la empresa o por persona natural y/o jurídica o autoridad</li> </ol>



				<p>sanitaria en cumplimiento del Art 12 Resolución 2674 de 2013.</p> <p>8. Certificado de vacunación covid-19 con esquema completo de acuerdo con la circular 0003 de 12 de enero de 2022 del ministerio de trabajo "Exigencia de esquema de vacunación Covid 19 a trabajadores de los sectores productivos abiertos al público"</p> <p>9. Certificado de Vacunación de Tétano, Fiebre Amarilla, Hepatitis A y B.</p>
AUXILIAR DE COCINA	10	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acreditar título de bachiller</li> <li>2. Curso de manipulación de alimentos vigente.</li> </ol>	Acreditar mínimo un (1) año de experiencia en labores de preparación y manipulación de alimentos.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Certificado de constancia de estudio expedida por una institución educativa reconocida por la Secretaría de Educación.</li> <li>2. Carta de disponibilidad del personal en la cual conste su compromiso en la ejecución de la prestación de servicios y se compromete a realizar las actividades asignadas (Firmada manuscrita)</li> <li>3. Copia cédula legible e íntegra (a dos caras)</li> <li>4. Verificación de antecedentes disciplinarios, fiscales y penales por parte de la entidad</li> <li>5. Certificado laboral por la empresa para la cual trabajó o trabaja el personal, deberá indicarse: nombre completo, labor u objeto desempeñado, fecha de inicio, fecha de terminación, lugar de ejecución, dirección de la empresa, teléfono y correo electrónico.</li> <li>6. Certificados de capacitación expedidos por una institución educativa reconocida por la Secretaria de Educación. Carnet de manipulación de alimentos vigente expedido por la empresa o por persona natural y/o jurídica o autoridad sanitaria en cumplimiento del Art 12 Resolución 2674 de 2013.</li> <li>7. Certificado de vacunación covid-19 con esquema completo de acuerdo con la circular 0003 de 12 de enero de 2022 del ministerio de trabajo "Exigencia de esquema de vacunación Covid 19 a trabajadores de los sectores productivos abiertos al público"</li> <li>8. Certificado de Vacunación de Tétano, Fiebre Amarilla, Hepatitis A y B.</li> </ol>
OPERARIO	4	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Acreditar título de bachiller</li> </ol>	Acreditar mínimo un (1) año de experiencia en	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Certificado de constancia de estudio expedida por una institución educativa reconocida por la Secretaría de</li> </ol>



**PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS**

**ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN  
DE BIENES Y SERVICIOS**

**Código:** FO-GBS-  
22

**Versión:**  
01

**Fecha de aprobación:**  
30/09/2021

**Página:** 16 de  
32

		2. Curso de manipulación de alimentos vigente.	labores de preparación y manipulación de alimentos.	<p>Educación.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Carta de disponibilidad del personal en la cual conste su compromiso en la ejecución de la prestación de servicios y se compromete a realizar las actividades asignadas (Firmada manuscrita)</li> <li>Copia cédula legible e íntegra (a dos caras)</li> <li>Verificación de antecedentes disciplinarios, fiscales y penales por parte de la entidad</li> <li>Certificado laboral por la empresa para la cual trabajó o trabaja el personal, deberá indicarse: nombre completo, labor u objeto desempeñado, fecha de inicio, fecha de terminación, lugar de ejecución, dirección de la empresa, teléfono y correo electrónico.</li> <li>Certificados de capacitación expedidos por una institución educativa reconocida por la Secretaría de Educación.</li> <li>Carnet de manipulación de alimentos vigente expedido por la empresa o por persona natural y/o jurídica o autoridad sanitaria en cumplimiento del Art 12 Resolución 2674 de 2013.</li> <li>Certificado de vacunación covid-19 con esquema completo de acuerdo con la circular 0003 de 12 de enero de 2022 del ministerio de trabajo "Exigencia de esquema de vacunación Covid 19 a trabajadores de los sectores productivos abiertos al público"</li> <li>Certificado de Vacunación de Tétano, Fiebre Amarilla, Hepatitis A y B.</li> </ol>
<b>SUPERVISOR</b>	2	<ol style="list-style-type: none"> <li>Profesional en cualquier área del conocimiento</li> <li>Curso de manipulación de alimentos vigente.</li> </ol>	Experiencia laboral mínima de cinco (5) años en manejo de personal y en el desempeño de funciones relacionadas con la coordinación de servicios de manipulación de alimentos	<ol style="list-style-type: none"> <li>Certificado de constancia de estudio expedida por una institución educativa reconocida por la Secretaría de Educación.</li> <li>Carta de disponibilidad del personal en la cual conste su compromiso en la ejecución de la prestación de servicios y se compromete a realizar las actividades asignadas (Firmada manuscrita)</li> <li>Copia cédula legible e íntegra (a dos caras)</li> <li>Verificación de antecedentes disciplinarios, fiscales y penales por parte de la entidad</li> <li>Certificado laboral por la empresa para la cual trabajó o trabaja el personal, deberá indicarse: nombre completo,</li> </ol>

				labor u objeto desempeñado, fecha de inicio, fecha de terminación, lugar de ejecución, dirección de la empresa, teléfono y correo electrónico. 6. Certificado de vacunación covid-19 con esquema completo de acuerdo con la circular 0003 de 12 de enero de 2022 del ministerio de trabajo "Exigencia de esquema de vacunación Covid 19 a trabajadores de los sectores productivos abiertos al público" 7. Certificado de Vacunación de Tétano, Fiebre Amarilla, Hepatitis A y B.
--	--	--	--	---

Todo el personal relacionado será tenido en cuenta para la presentación de la propuesta económica.

El personal exigido, debe cumplir como mínimo con los requisitos de formación y experiencia solicitados.

El oferente no podrá presentar a un personal para atender más de un cargo en esta propuesta.

Se entiende por experiencia relacionada aquella que corresponde a actividades o funciones similares a la que se pretende satisfacer.

### **3.11 DE LA DOTACIÓN:**

Durante la ejecución del contrato, desde el primer día de actividades, el personal operativo contratado para el cumplimiento de las labores, deberá disponer de la debida dotación de calzado y vestido de labor, así como de los elementos de seguridad y protección personal, de acuerdo con la normatividad vigente, cuyo suministro estará a cargo del contratista, se exige por lo menos uniformes anti fluidos y demás elementos relacionados para cada uno de los operarios, acordes con las actividades descritas y que requieran para el cumplimiento de las labores. Por lo tanto, corresponde al personal hacer uso de dichos elementos durante la jornada de trabajo.

Esta dotación debe ser suministrada conforme a los tiempos establecidos en la ley.

### **3.12 IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL DEL CONTRATISTA:**

El contratista por su cuenta garantizará que cada trabajador empleado, porte de manera visible y durante la vigencia total de los trabajos, una escarapela, que contenga como mínimo: una fotografía reciente, el número de la cédula de ciudadanía, el RH, el nombre de la entidad contratista acompañado de la firma de su representante legal. Es de carácter obligatorio portar el carné.

### **3.13 REEMPLAZO Y RELEVO DEL PERSONAL:**

El contratista debe tener el personal suficiente para realizar reemplazos o relevos del personal cuando la Universidad de los Llanos lo requiera en razón de la necesidad del servicio, las posibles fallas en la prestación del mismo, hechos constitutivos de mala conducta, y también, para reemplazos por faltas absolutas o temporales a causa de novedades como vacaciones, incapacidades, licencias, permisos y demás eventos que puedan presentarse, sin que esto aumente el valor del contrato.

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>			
	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>			
	<i>Código:</i> FO-GBS-22	<i>Versión:</i> 01	<i>Fecha de aprobación:</i> 30/09/2021	<i>Página:</i> 18 de 32

### 3.15 MATERIAL PUBLICITARIO:

ITEM	ELEMENTO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	PRESENTACIÓN	CANTIDAD
1	VALLA	Material metálico, a color, medidas 1,50 x 3 metros, se identifique el comedor Universitario Campus San Antonio	UNIDAD	1
2	VOLANTE PROMOCIONAL	En papel propalcote 150 gr. full color dos caras, media carta, distribuidos en las dos sedes para 1.000 en el primer año y 1.000 en el segundo año, deberá contener información de promoción saludable de alimentación.	UNIDAD	2.000

### 3.16 MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

Son inspecciones y revisiones periódicas con base en un plan establecido atendiendo las recomendaciones fijadas por el fabricante, tendientes a la detección y prevención de las fallas en su fase inicial para corregirlas en el momento oportuno, con el cual se obtiene un mejor funcionamiento de los equipos con mejores condiciones de seguridad y disminución de las posibles fallas y costos de reparación. El mantenimiento preventivo se realizará periódicamente y es planificado.

- Revisión de las condiciones ambientales en las que se encuentra el equipo, (humedad, exposición, vibraciones, polvo, seguridad, temperatura) fallas internas de ambiente.
- Retirar, revisar y limpiar, quitando exceso de polvo o suciedad.
- Verificación de corriente eléctrica y medición de voltaje para el estable funcionamiento. (los que aplique)
- Verificación y limpieza del sistema electrónico y/o mecánico y/o eléctrica. (los que aplique)
- Limpieza interna y externa.
- Verificación y pruebas de funcionamiento.

Realizar adecuadamente la limpieza interna y externa y reemplazar el o los elemento(s) que se encuentre(n) defectuoso(s) al momento de hacer el mantenimiento preventivo al equipo relacionado incluyendo suministros originales, de origen lícito (no se aceptan bienes usados, re-manufacturados o de segunda, productos sin marca y/o productos reempacados) y garantizados, previa revisión y autorización del supervisor.

**Periodicidad:** Mínimo cada tres (3) meses.

**Entregable:** Cronograma y plan de mantenimiento de equipos del comedor.

De igual manera, deberá entregar un informe donde se identifique claramente aquellos equipos que se les corresponde realizar el mantenimiento correctivo, para lo cual, deberá detallar los elementos, repuestos o accesorios que se requieren cambiar incluido el servicio de la mano de obra para asegurar la reparación del equipo y puesta en funcionamiento.

### 3.17 IMPLEMENTACIÓN DE PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

El plan de saneamiento básico consta de los siguientes elementos:

Campus Barcelona, Km. 12 Vía Puerto López, Villavicencio – Meta  
 Campus San Antonio, calle 37 B N° 40 - 103 Barrio el Barzal, Villavicencio – Meta  
 Email: bienestar@unillanos.edu.co



- a) Programa de Limpieza y Desinfección
- b) Programa de Control de Plagas. (Bimensual)
- c) Programa de Manejo de los desechos sólidos y líquidos y desechos peligrosos.
- d) Programa de Agua Potable

**Periodicidad:** Mínimo cada tres (3) meses.

**Entregable:** Cronograma y plan de saneamiento básico

Cada programa deberá cumplir con la normatividad vigente aplicable, tendrá todos los aspectos necesarios para cumplir con lo ordenado, incluido el uso de elementos e implementos de aseo, procedimientos y servicios y la respectiva frecuencia.

### **3.18 SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN**

Debe contar con las respectivas certificaciones de su sistema de gestión integral de las siguientes normas:

- ISO 45001 (Seguridad y Salud en el trabajo)
- ISO 14001 (Sistema de Gestión Ambiental)
- ISO 90001 (Sistema de Gestión de Calidad)
- BPM (Buenas prácticas de Manufacturas)

De igual manera, se deben garantizar visitas mensuales por parte del área de calidad y HSE del contratista, con el fin de verificar el cumplimiento de los procesos y procedimientos establecidos para la adecuada preparación de los alimentos y la seguridad de cada uno de sus colaboradores.

### **3.19 MUESTREO DE INOCUIDAD:** Resolución N° 2674 de 2013

Es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destinan, tendrá que realizarlo de manera mensual con laboratorio certificado.

### **3.20 PROMOCIÓN DE COMPRAS LOCALES**

La compra local facilita la adquisición de alimentos, bienes y servicios necesarios para la operación y se realiza, a pequeños y/o medianos productores y/o comercializadores, del municipio o del departamento, que cumplan con todas las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad nacional y en el presente Lineamiento. Cada operador debe realizar mínimo un 30% de compras locales del total de las compras del Programa. Mensualmente el contratista debe reportar al supervisor la cantidad de compras locales realizadas y los soportes respectivos.

Se debe presentar un plan de compras de productos que se oferten en forma permanente en la zona Departamento de Meta, citando cantidades, frecuencia de compra y proveedores contratados, esto con el fin de apoyar y fomentar la producción local.

La promoción de compras locales específicamente, hace referencia a incentivar la compra de los alimentos que son producidos localmente, por organizaciones pequeñas y/o que son lideradas por campesinos en la región, con el fin de promover el desarrollo rural y de alimentos autóctonos, que permitan el mejoramiento de las economías locales

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-22	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 20 de 32

mediante la producción, procesamiento, almacenamiento, empaque y embalaje, distribución y consumo integrados, en beneficio al medio ambiente, la nutrición, la salud y las relaciones sociales de un lugar en particular. Las compras locales estimulan y refuerzan los mercados, de este modo, constituyen un incentivo para que los agricultores produzcan más y se promueva la economía del municipio o departamento.

La realización de compras locales genera múltiples beneficios, por ejemplo:

- Promueve los hábitos de alimentación saludable y consumo de alimentos frescos e inocuos.
- Garantiza el acceso a alimentos autóctonos que fomenten la conservación de la cultura alimentaria.
- Promueve la generación de empleo desde dos ámbitos principales:
  - a. La compra directa a asociaciones u organizaciones de campesinos productores de alimentos u organizaciones productoras de bienes y servicios.
  - b. La compra directa a los comercializadores pequeños que sean asociaciones, cooperativas entre otros, quienes al atender programas institucionales aumentan los empleos en sus sitios de operación comercial local.

#### 4. - MODALIDAD DE SELECCIÓN, TIPO DE CONTRATO Y LUGAR DE EJECUCIÓN

##### 4.1 SELECCIÓN DE LA MODALIDAD:

En cumplimiento del Acuerdo Superior No. 027 de 2020 Estatuto General de Contratación, Artículo 7 normatividad aplicable a la contratación de la Universidad de los Llanos y la Resolución Rectoral No. 0685 de 2021, Manual de Contratación, Artículo 28 Modalidades, la presente contratación se adelantará en atención a lo señalado por el:

1. Artículo 33 Convocatoria Pública y Artículo 34 Trámite de la Convocatoria Pública

##### 4.2. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR: SUMINISTRO

**4.3. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y ENTREGA DE INFORMES:** El CONTRATISTA ejecutará el presente CONTRATO en el Municipio de Villavicencio del Departamento del Meta, kilómetro 12 vía Puerto López, Campus Barcelona y Calle 37 B N° 40 - 103 Barrio el Barzal, Campus San Antonio de Universidad de los Llanos, o en donde el SUPERVISOR le señale.

La suscripción del presente contrato no implica relación laboral, por lo tanto, EL CONTRATISTA podrá adelantar sus actividades con plena independencia y bajo su propia responsabilidad siguiendo los lineamientos propios que determinan las actividades del contrato y aquellos indicados por la administración.

#### 5.- VALOR O PRESUPUESTO ESTIMADO, FORMA DE PAGO, FUENTE DE FINANCIACIÓN, PLAZO DE EJECUCIÓN

**5.1. VALOR O PRESUPUESTO:** Para establecer el valor probable de la presente contratación, nos basamos en un estudio de precios del mercado, el cual arrojó un valor total de **TRES MIL NOVECIENTOS CINCUENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS DIECIOCHO MIL CIENTO TREINTA Y TRES PESOS MCTE (\$3.955.818.133)**.

**5.2. FORMA DE PAGO:** LA UNIVERSIDAD pagará al CONTRATISTA al finalizar cada mes, previa a la aprobación de la(s) factura(s) de venta correspondiente(s) por el valor total de los almuerzos efectivamente entregados, acta de

recibo a satisfacción e informe suscrito por el supervisor en el cual se reflejará el cumplimiento de sus obligaciones contractuales

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.

Para el último pago, se deberá anexar la correspondiente acta de terminación y liquidación.

**PARÁGRAFO PRIMERO:** Los documentos deberán ser presentadas dentro de los cinco (5) días siguientes al vencimiento del periodo facturado. Si la(s) factura(s) no ha sido correctamente elaborada o presentada o no se acompañan los documentos requeridos para el respectivo pago o se presentan de manera incorrecta, el término para éste sólo empezará a contarse desde la fecha en que se aporte el último de los documentos o se presenten en debida forma. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrán por ello derecho al pago de intereses o compensación de ninguna naturaleza.

**PARÁGRAFO SEGUNDO:** REAJUSTE AL PESO: El CONTRATISTA con la suscripción del contrato, acepta que en el evento que el valor total a pagar tenga centavos, estos se ajusten o aproximen al peso, ya sea por exceso o por defecto, si la suma es mayor o menor a 50 centavos. Lo anterior, sin que sobrepase el valor total establecido en el presente contrato.

**PARÁGRAFO TERCERO:** Los pagos estarán sujetos a los tiempos para desembolso y procesos que maneje el sistema de presupuesto y giros de regalías SPGR del Ministerio de Hacienda y demás órganos que intervengan en el proceso

**5.3 FUENTE DE FINANCIACIÓN:** Los recursos requeridos para llevar a cabo la presente contratación se imputarán con cargo al rubro presupuestal del Sistema General de Regalías (SPGR 00AD-2202-0700-2022-00550-0054, Fuente de los Recursos Nación AD50000, SITUAC CSF, Departamento del Meta, Valor \$3.955.818.133, vigencia 2022, y Rubro SICOF 330840105021003 - SGR comedor contratar operación Barcelona, código corto 857, valor \$2.707.290.133, Centro de costos 44108, y Rubro SICOF 330840105021004 - SGR comedor contratar operación San Antonio, código corto 858, valor \$1.248.528.000, centro de costos 44108, vigencia 2022.

**AUTORIZACIÓN BIENALIDAD:** Decreto N° 137 de 2022, artículo 2 y 3, cita lo siguiente frente a comprometer vigencias presupuestales:

**ARTÍCULO 2º. APROBAR** los recursos con cargo a las Asignaciones Directas (20%) del Departamento del Meta del bienio 2021 – 2022 por valor de **CUATRO MIL SESENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL CIENTO TREINTA Y TRES PESOS MCTE (\$4.067.434.133)**, para el siguiente proyecto de inversión:

- **Código BPIN:** 2022005500054

**Nombre del Proyecto:** IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR PARA LA PERMANENCIA Y GRADUACIÓN ESTUDIANTIL EN LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS, MUNICIPIO VILLAVICENCIO, DEPARTAMENTO DEL META

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>Código:</b> FO-GBS-22	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021
			<b>Página:</b> 22 de 32

**ARTÍCULO 3º. AUTORIZAR** la recepción de bienes y servicios por fuera de la presente bienalidad, considerando el tiempo de ejecución del proyecto de inversión, en virtud con lo contenido en el párrafo primero del artículo 161 de la Ley 2056 de 2020. "Cuando se disponga de apropiación suficiente con cargo al presupuesto del respectivo bienio, se podrán celebrar compromisos cuya ejecución exceda la bienalidad y se cancelarán con cargo a la disponibilidad del presupuesto del bienio siguiente".

**5.4. PLAZO DE EJECUCIÓN Y VIGENCIA:** El plazo de ejecución del contrato será de DIECIOCHO (18) MESES CALENDARIOS, contados a partir de la firma del acta de inicio, previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución; y tendrá cuatro (04) meses más como vigencia.

## **6.- OBLIGACIONES CONTRACTUALES**

### **6.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:**

#### **6.1.1 OBLIGACIONES GENERALES:**

- 1) Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del contrato, obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas
- 2) Suscribir las actas correspondientes para el inicio, ejecución, terminación y/o liquidación del contrato.
- 3) Presentar informe de ejecución del contrato.
- 4) Tener una cuenta corriente o de ahorros activa en una entidad bancaria.
- 5) Realizar oportunamente el pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales) y aportes parafiscales (caja de compensación familiar, SENA e ICBF), de conformidad a lo reglamentado en la Ley 789 de 2002 y el Decreto 1273 de 2018.
- 6) Dar noticia inmediata al supervisor de las novedades que puedan ocasionar la parálisis en la ejecución del contrato.
- 7) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
- 8) Responder por sus actuaciones u omisiones derivadas de la celebración y de la ejecución del contrato.
- 9) Asumir todos los costos que genere la legalización del presente contrato, si le aplica.
- 10) Aportar o actualizar o modificar las garantías, según corresponda, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la suscripción del respectivo acto.
- 11) Mantener actualizado la información del domicilio, teléfono y correo electrónico durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses más y presentarse en el edificio de la Universidad de los Llanos, en el momento en que sea requerido por la Universidad para la correspondiente terminación.
- 12) Cumplir con las demás instrucciones que le sean impartidas por el supervisor del contrato, que se deriven de la ley o el reglamento o tengan relación con la naturaleza del contrato.
- 13) Cumplir y ajustarse a los protocolos establecidos respecto a la situación de la emergencia sanitaria Coronavirus COVID-19, contempladas en la Circular No. 0018 del 10 de marzo 2020 y Resolución N° 777 del 02/06/2021, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social "Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del Estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas".

#### **6.1.2 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:**

- 14) Responder a la Universidad por calidad, idoneidad, seguridad y confiabilidad de los suministros contratados.

- 15) Servir los alimentos calientes 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.
- 16) Contar con un menú variado, balanceado y en cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas solicitadas por la entidad.
- 17) Presentar al supervisor el menú mensual, para la respectiva aprobación, cinco días antes de la finalización de cada mes, junto con el cronograma de ejecución.
- 18) 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.
- 19) 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.
- 20) Presentar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del acta de inicio, un plan de saneamiento básico que involucre los cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables referentes a los procedimientos de limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, abastecimiento o suministro de agua potable y dar cumplimiento a lo aprobado.
- 21) Disponer de procedimientos y mecanismos que permitan asegurar la correcta disposición de residuos de aceites de cocina usados.
- 22) Asegurar los procesos de control de calidad e inocuidad en las operaciones de almacenamiento, elaboración y distribución de los alimentos a suministrar.
- 23) Disponer de un plan de muestreo que permita el control y aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos a suministrar. Los resultados de los análisis realizados por el Contratista deberán ser reportados al supervisor.
- 24) 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.
- 25) 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.
- 26) Responder a cabalidad por la reposición de los elementos ausentes o la garantía de los equipos afectados, entregados para la ejecución contractual.
- 27) 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
- 28) 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.

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>		
	<i>Código:</i> FO-GBS-22	<i>Versión:</i> 01	<i>Fecha de aprobación:</i> 30/09/2021
			<i>Página:</i> 24 de 32

- 29) 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.
- 30) Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos y utensilios.
- 31) Presentar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del acta de inicio, un plan de mantenimiento de equipos, que involucre el cronograma como mínimo cada tres (3) meses y dar cumplimiento a lo aprobado, con el informe respectivo.
- 32) Priorizar a los productores regionales, locales e institucionales para la provisión de los insumos necesarios en la preparación de los alimentos a ofertar, para lo cual deberá entregar certificación de proveedores.
- 33) 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.
- 34) Reportar diariamente al supervisor el número de beneficiarios que acceden al servicio de alimentación.
- 35) Para el Campus San Antonio, prestar exclusivamente a los beneficiarios del programa, el suministro de alimentos preparados en sitio, en un lugar cerca de las instalaciones del campus (no mayor a 500 mts), el cual deberá cumplir con las condiciones físicas, medioambientales, higiénicas y de servicios públicos para la correcta preparación y distribución de los alimentos.
- 36) 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
- 37) Realizar como mínimo una (1) campaña semestral, dirigida a la comunidad universitaria que promueva la sana y saludable alimentación, previa aprobación del supervisor.
- 38) Atender a los requerimientos adicionales que el supervisor realice en cuanto a temas de cumplimiento de disposiciones ambientales y de seguridad y salud en el trabajo.
- 39) Cumplir estrictamente con las leyes laborales vigentes en materia del pago de salarios, prestaciones sociales y riesgos laborales, los cuales serán por cuenta del contratista. El supervisor o interventor del contrato designado podrá solicitar, en cualquier momento, sin que le genere responsabilidad alguna, la exhibición de los recibos en los que consten los pagos por conceptos laborales.

### **6.1.3. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:**

En desarrollo del objeto contractual la Universidad contrae las siguientes obligaciones:

- 1) Ejercer el control y seguimiento permanente de la ejecución del presente contrato.
- 2) Impartir las instrucciones de la forma de entrega de los bienes o servicios a la Universidad.
- 3) Cancelar al contratista la remuneración pactada, en la forma y condiciones determinadas en el valor y la forma de pago, una vez el contratista cumpla lo dispuesto en la legislación tributaria nacional vigente.
- 4) Suministrar en forma oportuna la información solicitada o requerida por el contratista para el cabal desempeño de su gestión.
- 5) Resolver las peticiones presentadas por el CONTRATISTA.

- 6) Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.
- 7) Expedir y tramitar los certificados de cumplimiento del objeto contractual, a través del supervisor o interventor.
- 8) Las demás que por ley o naturaleza del contrato le correspondan.

## 7.- CRITERIOS DE SELECCIÓN

Para la escogencia de la propuesta más favorable para la entidad, se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos jurídico, técnico y/o financiero, solicitados por la entidad.

Por lo tanto, el proceso de contratación que se derive del presente estudio de conveniencia y oportunidad se adelantará de conformidad con lo señalado en la Resolución Rectoral N° 0658 de 2021 en lo que a su modalidad corresponda.

## 8. – ANÁLISIS DE RIESGOS

**RIESGO:** Es el posible evento que afecta el desarrollo del proceso de contratación o la ejecución del contrato, que puede traer efectos adversos a la Universidad, y el cual deberá ser analizado en el estudio de conveniencia y oportunidad que se realice por el ente universitario, indicando a quién se asigna (contratista o Universidad), y la forma de mitigarlo en caso de suceder.

De acuerdo a lo establecido en el artículo 26 de la Resolución Rectoral N° 0685 del 01 julio de 2021, se ha estimado establecer como riesgos involucrados en la presente contratación para este proceso los siguientes:

En el mapa de identificación de riesgo se califican los riesgos de acuerdo con los siguientes campos:

Clase: (i) general, riesgos transversales a los diversos proyectos y/o contratos que realiza la entidad; y (ii) específico, riesgos específicos al proyecto y/o contrato. Área: (i) internos, riesgos internos a la entidad; y (ii) externos, riesgos externos a la entidad. Etapa: es el momento en que se puede materializar el riesgo. Tipo: los riesgos se pueden clasificar según los siguientes tipos.

RIESGO	CLASE	PROBABILIDAD	FUENTE	ASIGNACIÓN	CLASIFICACION
Fluctuación de precios (etapa contractual)	General	Improbable – Puede ocurrir ocasionalmente	Externo	Contratista	Bajo
Riesgos sociales o políticos (Contractual y pos contractual)	General	Posible — moderado	Externo	Contratista	Bajo
Riesgos operacionales (Contractual)	General	Probable — moderado	Interno	Contratista	Medio
Riesgos financieros (Contractual)	General	Probable — moderado	Interno	Contratista	Medio
Riesgos regulatorios (Contractual y post contractuales)	General	Probable — moderado	Externo	Contratista	Medio
Riesgos de la naturaleza (Contractual)	General	Probable — mayor	Externo	Contratista	Medio
Riesgo tecnológico (Contractual)	General	Posible — moderado	Interno	Contratista	Medio

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>			
	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>			
	<b>Código:</b> FO-GBS-22	<b>Versión:</b> 01	<b>Fecha de aprobación:</b> 30/09/2021	<b>Página:</b> 26 de 32

**TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS:** El contrato a celebrar presenta como riesgos que pueden afectar el equilibrio económico del contrato, el incumplimiento del mismo, las dificultades que presenten los servicios suministrados en cuanto a su calidad y cumplimiento derivados de la ejecución del contrato

**ESTIMACIÓN DE LOS RIESGOS:** Los riesgos previsibles anteriormente señalados se estiman en una suma igual o equivalente al valor del contrato o a un porcentaje del mismo, según el caso.

**ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS:** Los riesgos previsibles del presente contrato anteriormente tipificado y estimado en la matriz de riesgo:

Nº	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le Asigna?	Tratamiento
1	Específico	Interno	Selección	Operacional	Demora en el inicio y la solución a la necesidad que originó el objeto contractual.	Incumplimiento por parte del contratista.	2	5	6	Alto	Contratista	Verificar las acciones tomadas de conformidad con los tiempos de respuesta estipulados en las pólizas de seguros.
2	General	Externo	Ejecución	Económico	Los efectos económicos derivados del análisis insuficiente de los precios realizados en el cálculo de los servicios y elementos.	Incumplimiento por parte del contratista.	2	2	4	Bajo	Contratista	Realizar un análisis de costo. Hacer efectiva las garantías constituidas para tal efecto.
3	General	Externo	Ejecución	Operacional	Falta de idoneidad del contratista para la obtención del objeto contractual.	Incumplimiento por parte del contratista.	1	3	4	Bajo	Contratista	Para mitigar el riesgo se evalúa la calidad e idoneidad del contratista y de su equipo de trabajo.
4	Específico	Externo	Ejecución	Sociales	Graves alteraciones de orden público en el sitio de ejecución contractual.	Suspensiones o adiciones en plazo	3	3	6	Alto	Entidad	Para mitigar el riesgo deberán tenerse en cuenta las condiciones especiales en la cuales se ejecuta el contrato, a fin de precaver las consecuencias

Nº	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le Asigna?	Tratamiento
5	Específico	Interno	Ejecución	Económico	Modificación aprobada de estudios y especificaciones técnicas.	Afecta la calidad de los servicios y elementos a entregar	3	5	6	Alto	Contratista	que las diferentes alteraciones del orden público puedan generar. En caso de incumplimiento parcial o total, se hará efectiva la póliza de cumplimiento.
6	Específico	Externo	Ejecución	Económico	Modificación de impuestos aplicables al contrato.	Cuando en desarrollo del contrato se modifican las tarifas de los impuestos o se crean nuevos impuestos a los ya existentes, siempre y cuando sean aplicables directamente al contrato.	1	3	3	Bajo	Contratista	Se llevará a cabo una permanente vigilancia de los cambios normativos en materia tributaria que afecten la ejecución del contrato y se aplicarán las medidas a que haya lugar.
7	General	Externo	Ejecución	Regulatorio	Cambios en la legislación.	Imposibilidad de terminar la entrega de la prestación de servicios y los elementos por cambios en la legislación	1	4	5	Medio	Entidad	Conciliar con el contratista la terminación por mutuo acuerdo del contrato.
8	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento en el cronograma	Se presentan demoras, incumplimientos para cumplir el cronograma establecido.	3	3	6	Medio	Contratista	Requerir al contratista contrarrestando avances y/o pagos contrato de acuerdo con los términos del contrato, en caso de incumplimiento parcial o total se hará efectiva la póliza de



N°	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	Descripción	Consecuencia	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le Asigna?	Tratamiento
9	Específico	Interno	Ejecución	Financiero	Presencia de actividades adicionales que generen sobre costo al contrato.	Se presentan elementos adicionales a las inicialmente contratadas que generan el incremento en el valor del contrato inicial.	2	3	5	Medio	Contratista	cumplimiento Realizar los estudios acertados para la planeación de la necesidad. Verificar la justificación de los costos adicionales con el contratista y tramitar los recursos adicionales para culminar el contrato
10	General	Externo	Selección	Financiero	Propuesta económica con valores unitarios artificialmente bajos.	Riesgo presentado por precios por debajo del presupuesto oficial en la propuesta del contratista, lo que puede generar incumplimiento por parte del contratista por quedarse sin presupuesto para culminar el contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Solicitar justificación al proponente sobre la presentación de precios por debajo de los existentes en el mercado.
11	Específico	Interno	Ejecución	Financiero	Demoras en el pago por la presentación de documentación por parte del contratista.	Se presentan demoras en el desembolso por que el contratista no presenta la documentación exigida para el pago	2	2	4	Bajo	Contratista	Verificar oportunamente la documentación presentada por el contratista para los pagos.
12	Específico	Interno	Ejecución	Financiero	Que el valor de los costos de legalización contractual, generales de desplazamiento y generales del contratista que se tuvieron en cuenta para el valor total del contrato, no se hayan contemplado en la propuesta económica y	Riesgo presentado cuando el valor de la propuesta estipulado por el contratista es inferior, generando un desequilibrio económico que pueda terminar en demoras de la entrega de los elementos.	2	2	4	Bajo	Contratista	Se deberá incluir todos los costos que incurre el contratista con su propuesta para llevar a cabo y feliz término lo solicitado por la entidad de lo



Nº	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le Asigna?	Tratamiento
					no cubra el costo real de los mismos durante la ejecución del contrato.							contrario serán asumidos por el contratista por no preverlos al momento de presentación de la propuesta.
13	General	Externo	Ejecución	Económico	Cambios en el precio de los servicios y elementos objeto del contrato, desequilibrio contractual, variaciones en los precios del mercado	Desequilibrio económico, atraso en la ejecución del contrato	2	2	4	Bajo	Contratista	Revisión, ajuste y seguimiento con el supervisor del contrato
14	Específico	Externo	Ejecución	Económico	Modificación de impuestos aplicables a la propuesta.	Cuando en desarrollo de entrega y adjudicación de la propuesta se modifican las tarifas de los impuestos o se crean nuevos impuestos a los ya existentes, siempre y cuando sean aplicables directamente a la contratación.	1	3	3	Bajo	Contratista	Se realizará la verificación por parte de la entidad si los cambios normativos en materia tributaria afectan directamente la contratación, determinando si se encuentra por encima del presupuesto oficial. Se solicitará aceptación y/o rechazo de esas nuevas condiciones al posible contratista, antes de la adjudicación.



N°	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le Asigna?	Tratamiento
15	General	Externo	Ejecución	Riesgo de la Salud	Biológicos. Se refiere a la posibilidad que, durante la ejecución del contrato, los colaboradores del contratista, presenten síntomas de enfermedades altamente contagiosas y que afecten y deterioren la Salud del Personal.	Deterioro notorio y grave de la salud y posible contagio	3	4	7	Alto	Contratista	Aplicación de los protocolos adoptados por la Universidad y el cumplimiento de las medidas de Bioseguridad establecidas por las Autoridades de Salud en Colombia
16	General	Externo	Ejecución	Riesgo de la salud	Disponibilidad de los Elementos de Protección Personal. Se refiere a la posibilidad de que el contratista no disponga o suministre a sus colaboradores los Elementos de Protección Personal EPP y los de Riesgo Biológico.	Accidente de trabajo y posibles exposiciones a riesgo biológico	3	4	7	Alto	Contratista	El contratista deberá suministrar todos los EPP a sus colaboradores en las obras, o solicitar a la ARL que los suministre

La mitigación del riesgo se hará a través de la constitución de garantías a favor de la Universidad de los Llanos.

El contratista se obliga en el evento que el valor del contrato se amplíe o su plazo o vigencia se prorrogue como consecuencia entre otros de la suspensión del contrato a ampliar el valor y prorrogar la vigencia de la garantía única de conformidad con lo pactado.

## 9. – GARANTÍAS

El CONTRATISTA deberá constituir las garantías a favor de la **UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS**, identificada con el Nit. 892.000.757 – 3, conforme a lo establecido en el **artículo 52 de la Resolución Rectoral N° 0685 del 01 julio de 2021 AMPAROS Y COBERTURAS DE LAS GARANTÍAS**. Los amparos y coberturas de las garantías serán las siguientes:

- CUMPLIMIENTO:** Por una cuantía equivalente al veinte por ciento (20%), del valor total del contrato y con una vigencia igual al plazo de ejecución y cuatro (4), meses más, contados a partir de la suscripción del contrato.
- CALIDAD DEL SERVICIO:** Por una cuantía equivalente al veinte por ciento (20%), del valor total del contrato y con una vigencia igual al plazo de ejecución y un (1) año más, contados a partir de la suscripción del contrato.



- c) **PRESTACIONES SOCIALES Y SALARIOS:** Por una cuantía equivalente al cinco por ciento (5%), del valor total del contrato y con una vigencia igual al plazo de ejecución y tres (3) años más, contados a partir de la suscripción del contrato.
- d) **POLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** El contratista deberá tener todo el tiempo de la ejecución del contrato y cuatro (4) meses más, la póliza de responsabilidad civil extracontractual por una cuantía no inferior a cuatrocientos (400) SMMLV.

## 10. – SUPERVISIÓN

El seguimiento, vigilancia y control de la correcta ejecución y cumplimiento del contrato, será realizada por el Jefe de Oficina de Bienestar Institucional o quien haga las veces o en su ausencia el Vicerrector de Recursos Universitarios.

Se seguirán los procedimientos señalados en el Régimen de Obligaciones y Responsabilidades para el ejercicio de la Supervisión e Interventoría conforme a la Resolución Rectoral No. 1092 de 2021 "Por medio de la cual se adopta el manual de supervisión e interventoría de los contratos y convenios suscritos por la Universidad de los Llanos, y se deroga la Resolución Rectoral No. 1833 de 2014", que para su efecto tiene la UNIVERSIDAD.

## 11. – ACUERDOS COMERCIALES.

Conforme al Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación y lo establecido en el manual explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para entidades contratantes, del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y el Departamento Nacional de Planeación, se procede a determinar si la contratación se encuentra cubierta por un Acuerdo Internacional o Tratado de Libre Comercio vigente.

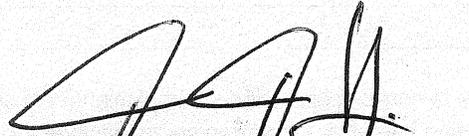
Los Acuerdos Comerciales aplicables al presente proceso de contratación se definen en la siguiente tabla:

País		Entidad Estatal incluida	Presupuesto del proceso de contratación superior al valor del Acuerdo Comercial	Excepción aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	No	No	No	No
	México	No	No	No	No
	Perú	No	No	No	No
Canadá		No	No	No	No
Chile		No	No	No	No
Corea		No	No	No	No
Costa Rica		No	No	No	No
Estados AELC		No	No	No	No
Estados Unidos		No	No	No	No
México		Si	No	No	No
Triángulo Norte	El Salvador	No	No	No	No
	Guatemala	No	No	No	No

 <b>UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS</b>	<b>PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>			
	<b>ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS</b>			
	<i>Código:</i> FO-GBS-22	<i>Versión:</i> 01	<i>Fecha de aprobación:</i> 30/09/2021	<i>Página:</i> 32 de 32

	Honduras	No	No	No	No
	Unión Europea	No	No	No	No
	Comunidad Andina	Si	No	No	No

Por lo anterior, el presente proceso de contratación no está sujeto a Acuerdos Comerciales.

  
**FABIAN HERNÁNDEZ GARRILLO**  
 Jefe de Bienestar Institucional