



## ANEXO No. 1 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS

### **INVITACIÓN DIRECTA PARA CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALMUERZOS PARA ESTUDIANTES DE PREGRADO PERTENECIENTES AL PROGRAMA ESPECIAL DE ADMISION Y MOVILIDAD ACADEMICA PEAMA, BENEFICIARIOS DEL APOYO ALIMENTARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE AMAZONIA**

#### **1. OBJETO**

El objeto de la presente Invitación es seleccionar la oferta más favorable para SUMINISTRAR ALMUERZOS PARA ESTUDIANTES DE PREGRADO PERTENECIENTES AL PROGRAMA PEAMA, BENEFICIARIOS DEL APOYO ALIMENTARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE AMAZONIA, de conformidad con los requisitos y especificaciones señaladas en el presente **ANEXO** de la Invitación No. BU-01-19

#### **2. ALCANCE DEL OBJETO:**

El suministro de alimentación, se ofrecerá a la población estudiantil beneficiaria del apoyo alimentario del Programa de Gestión Alimentaria. La Universidad asumirá el valor total del almuerzo que no podrá superar la tarifa pactada en el contrato que se suscriba con el oferente seleccionado; y el servicio se prestará en las instalaciones del oferente de acuerdo a las especificaciones técnicas del presente anexo.

#### **3. RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE**

El contrato que se suscriba se regirá por las normas establecidas en el Manual de Convenios u Contratos de la Universidad Nacional de Colombia, adoptado mediante Resolución de Rectoría No. 1551 de 2014, y demás normas que los modifiquen y/o complementen, además de las normas legales, comerciales y civiles que rigen la materia.

#### **4. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA**

- a) Suministrar el almuerzo a los estudiantes de pregrado beneficiarios del apoyo alimentario, pertenecientes al programa PEAMA de la Sede Amazonia, de acuerdo a los componentes establecidos en la minuta patrón del literal b) numeral 6 del Anexo No. 1.
- b) Contar con un establecimiento para el almacenamiento, preparación y distribución de alimentos que cumpla con las condiciones higiénico sanitarias mínimas.
- c) Suministrar una alimentación variada que cumpla con las características de color, sabor y textura, para lo cual dispondrá de un ciclo de menús de por lo menos 15 días.
- d) El servicio deberá prestarse en las instalaciones del oferente.

- e) Garantizar el mecanismo de seguimiento y control del suministro del almuerzo a los estudiantes de pregrado beneficiarios, para lo cual deberá registrar la entrega de almuerzos, validándolo con la firma del beneficiario.
- f) Hacer entrega semanalmente del registro de las firmas validadas de los beneficiarios del apoyo, que evidencia el suministro de almuerzos.
- g) Constituir por su cuenta una póliza de calidad y cumplimiento en una aseguradora legalmente constituida.
- h) Permitir el ingreso del personal de Bienestar Universitario a las instalaciones del establecimiento para realizar el respectivo seguimiento a los componentes nutricionales y administrativos del contrato.

**5. REQUISITOS TÉCNICOS A ACREDITAR POR PARTE DEL OFERENTE:**

**a) Manipulación de Alimentos**

El proponente, según la información consignada en el Decreto 3075 de 1997, deberá anexar fotocopia de los carnés de las personas que laboraran en el servicio en el cual se certifique la manipulación de alimentos expedido por la autoridad competente, y teniendo en cuenta lo establecido en el literal d) del numeral 6, respecto del Personal mínimo requerido para el servicio.

**6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES Y SERVICIOS REQUERIDOS:**

**a) Características Locativas y Equipos:**

El proponente debe contar con la planta física adecuada para la prestación del servicio, que cumpla con las condiciones higiénicas sanitarias mínimas, y deberá asegurar los equipos y menaje necesario para la ejecución del contrato.

**b) Minuta Patrón y Ciclo de Menús:**

La alimentación suministrada deberá cubrir el 40% de la recomendación de calorías y nutrientes que corresponde a 810 kilocalorías, 18 g de proteína, 135 g de carbohidratos y 22 de grasa; a partir de la prestación del servicio de almuerzo de acuerdo a la minuta patrón establecida por la universidad.

**Tabla 1. Minuta Patrón**

Menú	Frecuencia	Cantidad Total (Cocido)	Especificaciones
Sopa (cereal, tubérculo, verdura)	Diaria	250 cc	Se recomienda incluir sopas de cereal (cebada, arroz, chuchuco de trigo, quínoa, maíz, amaranto), tubérculos y/o verduras a elección del operador. El contenido sólido de la sopa debe ser del 30% peso volumen. Se sugiere 30g de tubérculo, 30g de verdura y 15 g de cereal.
Carne (pollo, pescado, res, cerdo)	Diaria	100 g Magra 150 g con hueso 110 g Pescado	Ofrecer carne molida 2 veces al mes. **No ofrecer embutidos Intercambiar carne de res con cerdo. Incluir pescado por lo menos 3 veces al mes. Pollo entero por lo menos 2 veces por semana (incluir una preparación con filete y otra de pollo con hueso) Opcional: Alimento vegetal para vegetarianos 90g - 100g albóndigas de carne, tofu, gluten, hamburguesa de leguminosas caseras.
Cereal	Diaria	100 g	Arroz, pastas (espaguetis, tallarines, macarrones, entre otros).
Tubérculos, raíces y plátanos.	Diaria	100 g papa entera	

		60 g yuca, arracacha, plátano, papa criolla, papa francesa y tortas.	Papa (sabanera, pastusa, criolla), yuca, plátano o arracacha. Preparaciones fritas máximo 2 veces por semana
Verduras	Diaria	60 g cruda 80 g verdura cocida	Ofrecer ensalada cruda variada, que incluya por lo menos 3 ingredientes de diferente color verdura cocida, guisada o en torta. Se sugiere servir la ensalada cruda en plato aparte. Disponer de vinagreta para las ensaladas crudas.
Jugo (fruta) natural	Diaria	210 ml	Jugo de fruta con 40% peso/volumen.  *Opcional: Ofrecer panela para endulzar.
Leguminosas	Diaria	75 - 100 g	Variar entre frijol, lenteja, garbanzo y arveja seca
Postre	Diaria	12 - 30 g	Un intercambio al día de acuerdo a las guías alimentarias basadas en alimentos 2016. Ejemplos Postre industrializado: gelatina de pata 23g, panelita 25g, bocadillo 30g , cocada de panela 25g y chocolatina de leche 12g.

Los usuarios del programa de apoyo alimentario de la universidad son estudiantes provenientes de la región Amazónica, departamentos de Amazonas, Caquetá, Vaupés y Putumayo, entre los 16 y 27 años, por lo cual la alimentación a suministrar debe ser completa, equilibrada, suficiente, adecuada y además contemplar los hábitos alimentarios propios de la región, para

lo cual el proponente presentara un ciclo de menús, de por lo menos 15 días en donde relacione las diferentes preparaciones a suministrar en el día.

**c) Condiciones de saneamiento:**

El proponente deberá realizar las acciones necesarias para la prestación del servicio en las condiciones higiénico sanitarias mínimas, para lo cual deberá asegurar las acciones para el control de plagas, garantizar la potabilidad del agua, la limpieza y desinfección de áreas y superficies.

**d) Personal mínimo requerido para el servicio:**

Para la prestación del servicio, el proponente deberá contar mínimo con un (1) cocinero, dos (2) auxiliares de producción y un (1) auxiliar para la atención de los usuarios, por lo cual junto con la propuesta se debe adjuntar la relación de las personas que desarrollarán estas funciones para la ejecución del contrato.

**e) Horario:**

El servicio de almuerzo se prestara de 11:30 am a 1:30:00 pm.

**7. PROPUESTA ECONÓMICA:**

Se debe presentar la propuesta con la siguiente estructura:

**FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA**

<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario antes de IVA</b>
Almuerzo Según Minuta Patrón (literal b) numeral 6)		
	<b>Subtotal antes de IVA</b>	
	<b>Valor IVA</b>	
	<b>Total más IVA</b>	

**8. FORMA DE PAGO**

La Universidad cancelará el valor los almuerzos efectivamente suministrados por el contratista en pagos parciales vencidos, previo debe efectuar la radicación de la cuenta de cobro o factura, los soportes del registro de la entrega de almuerzos, los cuales serán entregados previamente al su-

pervisor del contrato, constancia de cumplimiento expedida por el supervisor de la orden contractual, y la certificación en la que conste que se encuentra al día en el pago de aportes a seguridad social y parafiscales conforme a lo dispuesto en la Ley 789 de 2002.

**9. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO:**

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

**10. VALIDEZ DE LA PROPUESTA**

La propuesta deberá tener una validez mínima de treinta (30) días calendario, contados a partir de la fecha de cierre de la Invitación.