FECHA DE ELABORACIÓN:	Día	17	Mes	02	Año	2026

I. INFORMACIÓN GENERAL

DEPENDENCIA SOLICITANTE: BIENESTAR UNIVERSITARIO

SOLICITANTE: JOSEFINA ARAUJO ARZUAGA

II. JUSTIFICACIÓN DEL CONTRATO

NECESIDAD: La Universidad Popular del Cesar, en cumplimiento de la actividad administrativa que desarrolla conforme a la Constitución y la Ley, presta el servicio público de educación, lo que requiere conjugar un conjunto de sistemas para su consecución, motivo por el cual acude a la contratación con particulares ante la imposibilidad de asumir por sí misma, la ejecución de las tareas necesarias para lograr la prestación de los servicios públicos y demás actividades de su naturaleza; y en virtud de la autonomía universitaria, y del carácter de la institución como ente universitario autónomo, consagrados en el Artículo 69 de la Constitución Política, en la Ley 30 de 1992 y el Acuerdo Superior No. 021 de 2024, los contratos que suscriba la Universidad, para el cumplimiento de sus funciones se rigen por las normas del derecho privado, y sus efectos se sujetan a las normas civiles y comerciales según la naturaleza de los contratos.

Siendo ello así, se procede a elaborar el presente estudio, en el cual se analiza la conveniencia y la oportunidad de adelantar el proceso contractual correspondiente a la contratación del Programa de comedor universitario, para a atender a la población de estudiantes que se encuentran matriculados en la institución, a quienes se les ofrecerá un complemento alimentario diario en la jornada académica de lunes a viernes, durante el calendario de la universidad y acorde a los lineamientos técnicos administrativos y estándares del programa.

Como consecuencia del quehacer administrativo y académico que se genera en el desarrollo de la prestación del servicio público de la Educación Superior que ofrece la Universidad Popular del Cesar a la comunidad en general, sobrevienen actividades de apoyo y gestión, en procura de la calidad de los procesos que se adelanten desde las diferentes dependencias de la Universidad, en ese contexto, es importante señalar que la función administrativa que constitucional y legalmente le corresponde desarrollar a la Universidad, se materializa a través de varias herramientas o procedimientos, entre otras, la contratación pública.

Así mismo, es importante resaltar y señalar que se constituye en una demanda brindar almuerzos balanceados y nutrientes a los estudiantes de la Universidad Popular del Cesar, para garantizar la permanencia.

Desde LA UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR se plantean estrategias encaminadas a atender de manera diferenciada a la población estudiantil para conseguir una política social moderna para la equidad de estos grupos; apoyar su desarrollo nutricional; así como diseñar y poner en marcha acciones para lograr la inclusión de la población estudiantil más vulnerables a la vida social en condiciones de igualdad. Así como el diseño y aplicación de estrategias para la prevención y el control de la deserción universitaria

JUSTIFICACIÓN DEL PROCESO DE SELECCIÓN:

En consecuencia, de lo anterior, se ha de señalar, que se requiere adelantar el proceso contractual para asistir a la población estudiantil de escasos recursos y de esa forma concurrir a la protección y alimentación como un logro de la UNIVERSIDAD, a través de la implementación de los comedores populares, con el suministro de una ración alimentaria que cumpla con el 35% del requerimiento calórico diario de la alimentación.

III. RAZONES DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD

La Universidad Popular del Cesar, es un Establecimiento Público Autónomo, de Orden Nacional, cuya naturaleza jurídica, organización administrativa y la estructura académica o programas de estudios e investigación de las facultades, institutos, escuelas y departamentos, serán los mismos de la Universidad Nacional de Colombia, de conformidad con la Ley 65 de 1963 y demás disposiciones legales. (Ley 34 de 1976, Ley 30 de 1992 y Acuerdo No 001 de 1994)

De conformidad con lo establecido en el artículo 93 de la Ley 30 del 28 diciembre de u 1992, dispone que las Universidades Estatales u Oficiales celebrarán contratos para el cumplimiento de sus funciones, los cuales se regirán por las normas del derecho privado.

En ese contexto, el artículo 94 del Acuerdo No. 001 del 22 de enero de 1994 "Estatuto General", establece que salvo las excepciones consagradas en la Ley 30 de 1993, los contratos que para el cumplimiento de sus funciones celebre la universidad, se regirán por las normas del derecho privado y sus efectos estarán sujetos a las normas civiles y comerciales según la naturaleza del contrato.

Consecuentemente, el artículo 28 del Acuerdo No. 001 del 22 de enero de 1994 "Estatuto General", dispone que son funciones del Rector entre otras, "Desarrollar la misión principios y objetivos de la Universidad Popular del Cesar", "Las demás que les correspondan conforme a las leyes, el estatuto general y los reglamentos de la Universidad Popular del Cesar y que no estén expresamente atribuidos por tales normas a otras autoridades de la Institución".

Al respecto, la Universidad Popular del Cesar para el normal desarrollo de sus funciones estructurales: La docencia, la investigación y la extensión, adelanta múltiples procesos administrativos durante el transcurso de cada semestre, regulados por el Acuerdo No. 021 del 30 de septiembre de 2024, por medio del cual se adopta el Régimen Contractual de la Universidad.

La UNIVERSIDAD, a través de la División de Bienestar Institucional, considera oportuno implementar este proceso con el propósito de desarrollar esta política social en sus estudiantes. Esta iniciativa permitirá alcanzar mejores índices de aprendizaje y contribuirá al cumplimiento de los objetivos institucionales. Es importante destacar que factores como el hambre y la pobreza son problemas sociales que afectan directamente la inclusión estudiantil, disminuyendo las posibilidades de brindar a los adolescentes una alimentación adecuada que complemente sus necesidades nutricionales.

Sin embargo, estas condiciones solo se superan cuando los establecimientos educativos se convierten en espacios donde interactúan los diferentes sectores sociales y cuando los programas de comedores estudiantiles son diseñados cuidadosamente para maximizar su impacto en la educación y el desarrollo humano.

La entrega de un complemento alimentario durante la jornada académica representa una oportunidad para garantizar la igualdad entre los jóvenes y adolescentes en el sistema educativo y para que el Estado amplíe su cobertura social a través de programas que aseguren la vida, el desarrollo físico y psíquico, y faciliten los procesos de aprendizaje.

IV. CONDICIONES DEL CONTRATO

OBJETO DEL PROCESO: CONTRATAR EL SUMINISTRO DE APROXIMADAMENTE QUINIENTOS OCHENTA (580) ALMUERZOS DIARIOS SERVIDOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO DE LA SEDE CENTRAL Y CIENTO CINCUENTA (150) PARA LA SECCIÓNAL AGUACHICA CON EL FIN DE FORTALECER EL PROGRAMA DE PERMANENCIA Y ATENDER A LOS ESTUDIANTES QUE REQUIEREN DEL BENEFICIO"
"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:
Se brindará suministro de aproximadamente seiscientos treinta (1630) raciones alimentarias diarias, modalidad complemento alimentario preparado en sitio (Almuerzo y Complemento alimentario), se efectuará en el restaurante de la universidad, de acuerdo con la siguiente distribución de cupos los cuales son susceptibles a modificaciones de acuerdo con el comportamiento de la ejecución del contrato.

TIPO BUFFET (opción ecológica)

DESCRIPCION: esta opción permitirá que los alimentos se tomen calientes en cualquier tiempo que dure el servicio, el estudiante tiene la oportunidad de visualizar con calidad los alimentos, seleccionar el alimento que desea tomar (sin desperdiciar el que no le apetezca)

IMPLEMENTOS

UTENCILIOS	CANTIDAD
SAMOVAR	4 UNIDADES
BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE	2 UNIDADES
OLLA ELECTRICA PARA SOPA	1 UNIDAD
TERMO	2 UNIDADES
CUBIERTOS DE ACERO INOXIDABLE CUCHARA CUCHILLO TENEDOR	LA CANTIDAD QUE SE REQUIERA
CUHARAS MEDIDORAS EN ACERO INOXIDABLE	3 UNIDADES
PINZAS EN ACERO INOXIDABLE	3 UNIDADES
CUCHARONES EN ACERO INOXIDABLE	2 UNIDADES

PLATOS ONDOS EN POLIPROPILENO	LA CANTIDAD QUE SE REQUIERA
PLATOS LLANOS EN POLIPROPILENO	LA CANTIDAD QUE SE REQUIERA
VASOS EN POLICARBONATOS	LA CANTIDAD QUE SE REQUIERA
BANDEJAS DE PLASTICO	LA CANTIDAD QUE SE REQUIERA
MESAS PLEGABLES	3 UNIDADES
MANTELES Y SOBRE MANTELES	6 UNIDADES
CANECAS DE BASURA Desperdicio Servilletas	2 UNIDADES
CANASTAS (Depositar platos, cubiertos y bandejas sucias)	4 UNIDADES

ALMUERZOS

ALMUERZOS

JUGO	SOPA / CREMA	PROTEINA	ARROZ	LEGUMINOSA	FARINACEO	ENSALADA	POSTRE
AGUA DE ANELA CON LIMÓN	CALDO DE COSTILLA	CARNE MOLIDA	ARROZ PERLADO	FRIJOL ROJO	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO	ENSALADA VERDE	BOCADILLO
JUGO DE COROZO	CALDO DE POLLO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	ARROZ DE PIMENTON	ARVEJAS GUISADAS	PURE DE PAPA	ENSALADA PAYASO	PANELITA DE LECHE
JUGO DE MARACUYA	SOPA DE LENTEJAS	CERDO ENCEBOLLADO	ARROZ VERDE	PASTAS LARGAS (OPCIONAL)	PLATANO PICARO (CLAVOSY CANELA)	ENSALADA VERDE CON MAIZ	MERENGUE
JUGO DE MORA	CALDO DE PESCADO	PEZCADO APANADO	ARROZ DE COCO	GARBANZOS	YUCA COCIDA	ENSALADA DE AGUACATE	GALLETA DULCE
AGUA DE ANELA CON LIMÓN	CREMA DE AHUYAMA	CARNE DESMECHADA	ARROZ AMARILLO	PASTAS CORTAS	PAPAS CHORRIADAS	ENSALADA FRESCA	COCADA DE PANELA
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	CALDO DE POLLO	POLLO EN SALSA BBQ	ARROZ NIEVE	LENTEJAS	PLATANO ASADO	ENSALADA CON PEPINO	DULCE DE COCO
JUGO DE LULO	CALDO DE VERDURAS CON POLLO	ROLLO DE CARNE	ARROZ DE ZANAHORIA	PASTAS LARGAS	PAPAS SALADAS	ENSALADA AGRIDULCE	PANELITA DE DULCE DE PIÑA
JUGO DE GUAYABA CON LIMÓN	SANCOCHO	CERDO ASADO	ARROZ ENCEBOLLADO	FRIJOL CABECITA NEGRA	PLATANO CON BOCADILLO Y QUESO	ENSALADA COCIDA EN RODAJAS	GELATINA
AGUA DE ANELA CON LIMÓN	CALDO DE PESCADO	PESCADO EN BISTEC (CEBOLLA Y TOMATE)	ARROZ DE SOYA	PASTAS CORTAS	PALITOS DE YUCA FRITA	ENSALADA VERDE	ARROZ DE LECHE
JGO DE PIÑA	CREMA DE ESPINACA	FAJITAS DE CARNE SALTEADA	ARROZ CON VERDURAS	ARVEJAS GUISADAS	PLATANO COCIDO	ENSALADA DE LA CASA	GELATINA DE PATA
JUGO DE COROZO	CEBADA	ALBONDIGAS	ARROZ PERLADO	FRIJOL PALOMINO	PATACONES	ENSALADA PAYASO	GALLETA DE LIMÓN
JUGO DE GUANABANA	CALDO DEMAIZ TRILLADO	PECHUGA EN SALSA BLANCA	ARROZ DE PIMENTON	PASTAS LARGAS	PAPAS HORNEADAS CON OREGANO	ENSALADA FRESCA	BOCADILLO RECUBIERTO DE HOJALDRE

AGUA DE PANELA CON LIMÓN	CREMA DE CHAMPIÑONES	GULASH DE CARNE	ARROZ AL CURRY	LENTEJAS	PLATANO ASADO	ENSALADA CON FRUTAS	PANELITA DE LECHE
JUGO DELULO	CALDO DE HUESO CARNUDO	MUSLOS A LA NARANJA	ARROZ DE AJO	GARBANZOS	PURE DE PAPA	ENSALADA CON PEPINOS	DULCE DE MADURO
JUGO DE MARACUYA	CREMA DE TOMATE	CERDO EN SALSA DE MOSTAZA	ARROZ DE FIDEO		PLATANO PICARO	ENSALADA DE LA CASA	DULCE DE COCO
JUGO DE MORA	CALDO DE POLLO	PESCADO APANADO	ARROZ DE COCO	FRIJOL ROJO	YUCA COCIDA	ENSALADACON AGUACATE	MERENGUE
AGUA DE PANELA CON LIMÓN	SOPA DE COSTILLA	POLLO HAWAIANO	ARROZ PERLADO	PASTAS LARGAS	PAPAS CHORRIADAS	ENSALADA CON MAIZ	CHOCOLATINA
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	CALDO DE ARROZ	PALITOS DE CARNE	ARROZ DE REPOLLO MORADO	LENTEJAS	PLATANO ASADO	ENSALADA AGRIDULCE	BOCADILLO
LIMONADA CEREZADA	CALDO DE POLLO CON FIDEOS	CARNE DESMECHADA	ARROZ DE ESPINACA	GARBANZOS	PAPAS SALADAS	ENSALADA DE LA CASA	PANELITA DE LECHE
JUGO DE GUAYABA	CALDO DE VERDURAS CON POLLO	ROLLO DE POLLO	ARROZ DE PIMENTON	PASTAS CORTAS	PLATANO PICARO	ENSALADA CON PEPINO	GALLETA DULCE
AGUA DE PANELA CON LIMÓN	CALDO DE PESCADO	TERRINA DE CERDO	ARROZ PERLADO	ARVEJAS	CASCOS DE PAPA	ENSALADA COCIDA	DULCE DE COCO
JUGO DE MANGO	CALDO DE COSTILLA	CARNE EN GULASH	ARROZ DE FIDEO	FRIJOL CABECITA NEGRA	PLATANO ASADO	ENSALADA FRESCA	DULCE DE LECHE
JUGO DE MELÓN CON FRESAS	CREMA DE AHUYAMA	MUSLOS DE POLLO GUISADOS	ARROZ ENCEBOLLADO	PASTAS LARGAS	PURE DE PAPA	MIX DE VERDURAS	DULCE DEMADURO
JUGO DE COROZO	AJIACO	PESCADO APANADO	ARROZ DE COCO	FRIJOL ROJO	TORTA DE PLATANO	ENSALADA AGRIDULCE	DULCE DE PIÑA
AGUA DE PANELA CON LIMÓN	CALDO CON QUINUA	ALBONDIGAS	ARROZ DE AJO	PASTAS CORTAS	PAPAS CHORRIADAS	ENSALADACON AGUACATE	GALLETA DELIMÓN
LIMONADA CON HIERBABUENA	CALDO DE COSTILLA	CERDO A LAS FINAS HIERBAS	ARROZ DE ESPINACA	ARVEJAS	PLATANOCOCIDO	ENSALADA PAYASO	GELATINA DEPATA
JUGO DE MARACUYA	CALDO DEMAIZ AMARANTO	PECHUGA ASADA	ARROZ ENCEBOLLADO	PASTAS BLANCAS	PAPAS HORNEADAS CON OREGANO	ENSALADA CON PEPINOS	CHOCOLATINA
JUGO DE LULO	CREMA DE ESPINACA	CARNE MOLIDA	ARROZ NIEVE	LENTEJAS	PLATANO CON BOCADILLO Y QUESO	ENSALADACON MAIZ	GALLETACUCA
AGUA DE PANELA CON LIMÓN	CALDO DE VERDURASCON POLLO	ROLLO DE CARNE	ARROZ DE ARANDANOS	ARVEJAS	PAPAS CASCO	ENSALADA CON FRUTAS	BOCADILLO CUBIERTO DEHOJALDRE
JUGO DE TOMATE DE ARBOL	SANCOCHO	POLLO NAPOLITANO	ARROZ DE SOYA	PASTAS CORTAS	PLATANOPICARO	VERDURAS CALIENTES	CORAZON HOJALDRADO
JUGO DE GUANABANA	CUCHUCO DE TRIGO	CERDO EN SALSA PIÑA	ARROZ DE ZANAHORIA	FRIJOL PALOMITO	YUCA COCIDA	ENSALADA FRESCA	BOCADILLO

CARACTERISTICAS TECNICA DEL MENÚ

MENÚ	JUGO	SOPA/ CREMA	PROTEINA	ARROZ	LEGUMINOSA	FARINACEO	ENSALAD
MENU 1	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	CREMA DE AHUYAMA	CARNE MOLIDA	ARROZ PERLADO	FRIJOL ROJO	PICARO	ENSALAD VERDE
	JUGO NATURAL	CALDO DE POLLO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	ARROZ DE PIMENTON	ARVEJAS GUISADAS	PURE DE PAPA	ENSALAD PAYASO
MENÚ 2	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	SOPA DE LENTEJAS	CERDO ENCEBOLLADO	ARROZ VERDE	PASTAS CORTAS	TAJADAS LARGAS	ENSALAD VERDE CO MAIZ
	JUGO NATURAL	CALDO DE PESCADO	PEZCADO APANADO	ARROZ DE COCO	GARBANZOS	YUCA COCIDA	ENSALAD FRESCA
MENÚ 3	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	CALDO DE COSTILLA	CARNE DESMECHADA	ARROZ AMARILLO	PASTAS CORTAS	PAPAS CHORRIADAS	ENSALADA AGUACA
	JUGO NATURAL	CALDO DE POLLO	POLLO EN SALSA BBQ	ARROZ NIEVE	LENTEJAS	PLATANO ASADO	ENSALAD CON PEPIN
MENÚ 4	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	CALDO DE VERDURAS	ROLLO DE CARNE	ARROZ DE ZANAHORIA	PASTAS LARGAS	PAPAS SALADAS	ENSALAD AGRIDULC
	JUGO NATURAL	SANCOCHO	CERDO ASADO	ARROZ ENCEBOLLADO	FRIJOL CABECITA NEGRA	PLATANO CON BOCADILLO Y QUESO	ENSALAD COCIDA RODAJA
MENU 5	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	AJIACO	PESCADO EN BISTEC	ARROZ DE SOYA	PASTAS CORTAS	PALITOS DE YUCA FRITA	ENSALAD VERDE
	JUGO NATURAL	CREMA DE ESPINACA		ARROZ MIXTO	ARVEJAS GUISADAS	PLATANO COCIDO	ENSALADA LA CASA
MENÚ 6	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	CALDO DE POLLO	ALBONDIGAS	ARROZ PERLADO	FRIJOL PALOMINO	PATACONES	ENSALADA YASO
	JUGO NATURAL	CALDO DE VERDURAS	POLLO EN SALSA BLANCA	ARROZ DE PIMENTON	PASTAS LARGAS	PAPAS HORNEADAS CON OREGANO	ENSALAD FRESCA
MENÚ 7	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	CALDO DE PEZCADO	GULASH DE CARNE	ARROZ AMARILLO	LENTEJAS	PLATANO ASADO	ENSALAD CON FRUT
	UGO NATURAL	CALDO DE COSTILLA	POLLO A LA NARANJA	ARROZ DE AJO	GARBANZOS	PURE DE PAPA	ENSALAD CON PEPIN
MENÚ 8	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	CREMA DE TOMATE	CERDO EN SALSA DE MOSTAZA	ARROZ DE FIDEO	PASTAS CORTAS	PLATANO PICARO	ENSALADA LA CASA
	JUGO NATURAL	CALDO DE POLLO	PEZCADO APANADO	ARROZ DE COCO	FRIJOL ROJO	YUCA COCIDA	ENSALAD CON AGUACA
MENÚ 9	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	SOPA DE LENTEJAS	POLLO HAWAIANO	ARROZ PERLADO	PASTAS LARGAS	PAPAS CHORRIADAS	ENSALAD CON MA
	JUGO NATURAL	SANCOCHO		ARROZ TRIFASICO	LENTEJAS	PLATANO ASADO	ENSALAD AGRIDULC
MENÚ 10	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	CALDO DE POLLO	CARNE DESMECHADA	ARROZ DE ESPINACA	GARBANZOS	PAPAS SALADAS	ENSALADA LA CASA
	JUGO NATURAL	CALDO DE VERDURAS	ROLLO DE POLLO	ARROZ DE PIMENTON	PASTAS CORTAS	PLATANO PICARO	ENSALAD CON PEPIN
MENÚ 11	AGUA DE	CALDO DE	CERDO EN	ARROZ	ARVEJAS	CASCOS DE	ENSALAD

	PANELA CON LIMÓN	PESCADO	SALSA BBQ	PERLADO		PAPA	COCIDA
	JUGO NATURAL	CALDO DE COSTILLA	CARNE EN GULASH	ARROZ DE FIDEO	FRIJOL CABECITA NEGRA	PLATANO ASADO	ENSALADA FRESCA
MENÚ 12	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	CALDO DE POLLO	MUSLOS DE POLLO GUISADOS	ARROZ ENCEBOLLADO	PASTAS LARGAS	PURE DE PAPA	MIX DE VERDURAS
	JUGO NATURAL	CREMA DE AHUYAMA	PESCADO APANADO	ARROZ DE COCO	FRIJOL ROJO	TORTA DE PLATANO	ENSALADA AGRIDULCE
MENÚ 13	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	CALDO DE VERDURA	ALBONDIGAS	ARROZ DE AJO	PASTAS CORTAS	PAPAS CHORRIADAS	ENSALADA CON AGUACATE
	JUGO NATURAL	CALDO DE COSTILLA	CERDO A LAS FINAS HIERBAS	ARROZ DE ESPINACA	ARVEJAS	PLATANO COCIDO	ENSALADA PAYASO
MENÚ 14	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	CALDO DE POLLO	GULASH DE POLLO CON JAMÓN	ARROZ ENCEBOLLADO	PASTAS BLANCAS	PAPAS HORNEADAS CON OREGANO	ENSALADA CON PEPINO
	JUGO NATURAL	CREMA DE ESPINACA	CARNE MOLIDA	ARROZ NIEVE	LENTEJAS	PLATANO CON BOCADILLO Y QUESO	ENSALADA CON MAIZ
MENÚ 15	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	CALDO DE VERDURA		ARROZ MIXTO	ARVEJAS	PAPAS CASCO	ENSALADA CON FRUTAS
	JUGO NATURAL	SANCOCHO	POLLO DESMECHADO	A RROZ DE SOYA	PASTAS CORTAS	PLATANO PICARO	VERDURAS CALIENTES
MENÚ 16	AGUA DE PANELA CON LIMÓN	AJIACO	CERDO EN SALSA PIÑA	ARROZ DE PIMENTÓN			ENSALADA FRESCA
							31 DIAS DEL MES

TIPOS DE ENSALADAS PROPUESTAS CON SUS COMPONENTES

NOMBRE	COMPONENTE
ENSALADA VERDE	LECHUGA NORMALLECHUGA CRESPA ESPINACA JULIANAS DE CEBOLLA BLANCA
ENSALADA PAYASO (COCIDA)	REMOLACHA ZANAHORIA CEBOLLA ROJACILANTRO
ENSALADA VERDE CON MAIZ	LECHUGAS ZANAHORIA RALLADATOMATE CHERRY MAIZ TIERNO
ENSALADA FRESCA	LECHUGA TOMATE CEBOLLA
ENSALADA DE AGUACATE	LECHUGA TOMATE CEBOLLA ROJA RODAJAS DE AGUACATE
ENSALADA CON PEPINO	LECHUGA CEBOLLA BLANCAPEPINOS ESPINACA
ENSALADA AGRIDULCE	LECHUGATOMATE CEBOLLA TROZOS DE MELÓNRODAJAS DE FRESA
ENSALADA COCIDA EN RODAJAS	REMOLACHA ZANAHORIA CEBOLLA BLANCA
ENSALADA DE LA CASA	REPOLLO VERDE REPOLLO MORADOLECHUGA ZANAHORIA
VERDURAS CALIENTES	BROCOLY COLIFLOR ZANAHORIA

	HABICHUELAS

FESTIVALES GASTRONÓMICOS SUGERIDOS PARA LOS DÍAS VIERNES DE CADA SEMANA O CUALQUIER DÍA DE SU ELECCIÓN

FESTIVAL	COMPONENTE
FESTIVAL AMERICANO	➢ 1 HAMBURGUESA (CARNE, QUESO MOZARELLA, TOCINETA, CEBOLLA CARAMELIZADA, VERDURAS) ➢ 1 MINI PERRO ➢ PAPAS A LA FRANCESA ➢ ALITAS EN SALSA BBQ O SALSA DE AJO PARMESANO ➢ SALSAS
FESTIVAL MEXICANO	➢ 3 TORTILLAS MEXICANAS **OPCIONES DE RELLENAR:** ➢ GUACAMOLE -PICO DE GALLO ➢ MAIZ - POLLO DESMECHADO ➢ CARNE DESMECHADA - CERDO AGRIDULCE ➢ QUESO RALLADO - SALSA SEMI PICANTE ➢ LECHUGA - FRIJOL REFRITO ➢ 1 QUESADILLA DE JAMÓN Y QUESO ➢ VARIOS NACHOS (CON QUESO CHEDAR)
FESTIVAL COSTEÑO	➢ SANCOCHO ➢ CHICHARRON ➢ BOLLITOS DE QUESO ➢ ARROZ BLANCO ➢ CHORIZO ➢ CARNE MOLIDA ➢ PATACONES ➢ MINI EMPANADITAS DE CARNE ➢ MINI PAPAS DE CARNE ➢ MINI DEDITO
FESTIVAL ITALIANO	➢ PASTA PENNE ➢ PASTA SPAGUETI ➢ RAVIOLIS ➢ SALSA BLANCA (JAMÓN, POLLO Y TOCINETA) ➢ SALSA BOLOGNESA ➢ SALSA NAPOLITANA ➢ QUESO PARMESANO ➢ PAN FRANCES ➢ TOSTADAS DE AJO O SABOR NATURAL
FESTIVAL DE COMIDA CHINA	➢ ARROZ CHINO ➢ ARROZ DE SOYA ➢ CHOP SUEY MIXTO ➢ POLLO AGRIDULCE CRIJIENTE ➢ SUSHI ➢ VERDURAS SALTEADAS ➢ MOGOLLAS DE PAN
FESTIVAL DE COMIDA PERUANA	➢ CEVICHE DE CHICHARRÓN CON MANGO ➢ ARROZ CREMOSO CON CAMARONES ➢ LOMO DE RES SALTEADO ➢ ARROZ BLANCO

	➢ PAPAS FRITAS ➢ MINI CAUSA LIMEÑA DE POLLO
FESTIVAL DE COMIDA ARABE	➢ CREMA DE CEBOLLA ➢ ARROZ DE ALMENDRA Y POLLO ➢ POLLO ARABE ➢ QUIBBE ➢ PAN ARABE EN TRIANGULOS ➢ TAHINI ➢ TABULE ➢ 1 SHAWARMA CARNE

OBLIGACIONES DE LAS PARTES

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA: En virtud del presente proceso contractual, el CONTRATISTA se obligará específicamente con la UNIVERSIDAD al momento se suscribir el contrato a:

1) Entregar las raciones alimentarias preparadas en los días de atención en el comedor UNIVERSTITARIO.
2) Entregar las raciones alimentarias establecidas en el restaurante durante los días hábiles calendario universitario.
3) Proveer del personal suficiente y capacitado para la preparación y distribución de las raciones alimentarias.
4) Reponer oportunamente los elementos del menaje que se llegase a extraviar e informar el supervisor aquellas que por utilización se lleguen a deteriorar.
5) Presentar las minutas alimentarias elaboradas según criterios técnico de un(a) nutricionista, para ser valorada y aprobada por el supervisor del contrato al inicio del mismo.
6) Concertar y presentar la minuta alimentaria según las condiciones del supervisor del contrato.
7) Entregar el reporte semanal de aquellos estudiantes que no estén acudiendo al comedor universitario para recibir su alimentación.
8) Entregar las planillas de beneficiarios atendidos con el programa de alimentación durante el periodo a contratar.
9) Responder ante la universidad la cancelación acordada por los servicios públicos de agua y luz correspondientes al comedor estudiantil.
10) Preparar los alimentos bajo los estándares de salubridad e higiene establecidos por la Secretaría de Salud.

OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA: Además de las actividades señaladas anteriormente, el contratista deberá:

1. Cumplir con lo pactado en el contrato con suma diligencia y cuidado
2. Rendir informe con el cual se demuestre la ejecución del contrato.
3. Cumplir con los requisitos para el perfeccionamiento y ejecución del contrato
4. Cancelar oportunamente el pago correspondiente a la seguridad social.

5. Radicar la cuenta de cobro con los anexos requeridos para su pago.
6. Acatar las instrucciones que le imparta el supervisor del contrato.
7. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de que de que haga u omita alguna conducta.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DE LA UNIVERSIDAD: Las obligaciones a cargo de la Universidad Popular del Cesar, como entidad contratante son las que se detallan a continuación, así:

1. Suministrar oportunamente la información que requiera el contratista para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.
2. Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato, y en los documentos que de él hacen parte.
3. Designar un Supervisor, quien se encargará de ejercer la supervisión del contrato.
4. Rendir a través del Supervisor del contrato, un informe detallado respecto del cumplimiento de las obligaciones del contratista.
5. Verificar si el contratista se encuentra afiliado y al día con el pago al sistema de seguridad social integral (Salud, Pensión, ARL) y/o aportes parafiscales a que hubiere a lugar.
6. Pagar oportunamente el valor del contrato al contratista, de conformidad con lo establecido en la forma de pago.
7. Aprobar las garantías o las modificaciones a las mismas que el contratista constituya, siempre que estas cumplan las condiciones de suma asegurada, vigencias y amparos exigidos en el contrato.
8. Liquidar el contrato.
9. Las demás que las partes acuerden previamente.

LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El lugar de ejecución del contrato que llegare a celebrarse, será la Seccional Valledupar de la Universidad Popular del Cesar. Para todos los efectos legales, derivados de la celebración, ejecución, terminación o liquidación del contrato, se entenderá que el domicilio contractual será el Municipio de Valledupar (Cesar).

V. FUNDAMENTO JURÍDICO DE LA CONTRATACIÓN

REGIMEN JURÍDICO APLICABLE

La presente contratación se regirá por el Derecho Privado, en especial por el acuerdo 021 de 2024 "Régimen Contractual de La Universidad Popular del Cesar", expedido por el Consejo superior Universitario; asimismo, por las disposiciones Civiles y Comerciales aplicables al mismo.

MODALIDAD DE CONTRATACION: De conformidad con lo dispuesto en las citadas normas, el proceso contractual se adelantará, teniendo en cuenta la conveniencia de la modalidad de selección aplicada al presente proceso de contratación, que, de acuerdo al estatuto de contratación, corresponde aplicar lo señalado de conformidad con lo estipulado en el Acuerdo No. 021 del 30 de septiembre del 2024, el cual establece los requisitos para la contratación así:

Menor cuantía: son aquellas con cuantía superior a quinientos (500) y hasta mil ochocientos (1800) salarios mínimos mensuales legales vigentes.

ARTÍCULO 31- **PROCEDIMIENTO PARA INVITACIONES PRIVADAS DE MENOR CUANTÍA**- El procedimiento para la invitación privada de menor cuantía será el siguiente:

a) Una vez establecida la necesidad, se realiza el estudio de mercado que determinará el valor del futuro contrato. Establecido el valor, se expedirá el Certificado de Disponibilidad Presupuestal correspondiente.
b) Elaboración de estudio previo de conformidad con el artículo 13 del presente acuerdo, que será la base de la invitación a presentar propuesta.
c) Se remitirá la invitación a presentar propuesta por lo menos a tres personas naturales o jurídicas, a las cuales se le establecerán las condiciones y requisitos, para que presente oferta de acuerdo con las características técnicas de la obra, del bien o servicio a contratar. El término para presentar la oferta será el establecido en la invitación.
d) Presentadas las propuestas, la Universidad evaluará los requisitos financieros, jurídicos, técnicos y económicos, y de ponderación exigidos en la invitación por parte de los profesionales designados por el ordenador del gasto.
e) Se procederá a elaborar y firmar el Contrato, se expedirá el Registro Presupuestal y la respectiva aprobación de la póliza. El supervisor deberá suscribir el Acta de inicio junto al contratista.

NOTA: Durante el termino de Ley de garantías, se dará aplicabilidad a los lineamientos contenidos en la circular de fecha 11 de febrero de 2026, expedida por el Rector de la Universidad Popular del Cesar y dicha invitación dentro del proceso de selección será de manera abierta y publicada en la página oficial de la entidad, con el fin de garantizar la participación de cualquier persona, natural jurídica o asociaciones (consorcio o uniones temporales).

SUPERVISION: La supervisión del Contrato que llegare a celebrarse, estará bajo la **JEFE DE LA DIVISIÓN DE BIENESTAR INSTITUCIONAL** y/o el que el Rector delegue, quien ejercerá un control técnico, jurídico, administrativo y financiero en el desarrollo del contrato, propendiendo porque este se cumpla en la forma que se pactó.

Además de las actividades generales antes mencionadas y con el fin de buscar la adecuada y oportuna ejecución del contrato, el supervisor apoyará, asistirá y asesorará al ordenador del gasto de la Universidad en todos los asuntos de orden técnico, financiero, económico y jurídico que se susciten durante la ejecución del contrato.

De igual manera responderá de forma penal, civil, fiscal, disciplinaria y ética, por las certificaciones irregulares que expida; es decir cuando falte a la verdad y manifieste en sus informes, actas o certificaciones que se cumplió a satisfacción con el objeto del contrato y esto no haya sucedido en la realidad.

Las funciones del supervisor se deberán ejercer de conformidad con lo señalado en la Resolución No. 0549 de 15 de abril de 2000, por medio de la cual se adopta el Manual de Interventoría de Contratación para la Universidad Popular del Cesar.

VI. ANÁLISIS TÉCNICO Y ECONÓMICO QUE SOPORTA EL VALOR

Teniendo en cuenta algunas variables como el análisis y Estudio Técnico y Económico efectuado, las características, especificaciones técnicas y elementos que se pretenden adquirir, los descuentos (Impuestos tasas y otros) a que debe estar sujeto el contratista que resulte seleccionado y los gastos en que debe incurrir el contratista seleccionado para el cumplimiento del objeto contractual, tales como:

a) costos operativos y de carácter administrativo, logístico, operacional
b) costo de los requisitos de ejecución del contrato:
c) Constitución de póliza de garantía.
d) Pago de impuestos

ver estudio del sector

VII. ANÁLISIS DE RIESGOS Y LA FORMA COMO MITIGARLOS

Los riesgos que pueda presentar el proceso de contratación para el cumplimiento de las metas y objetivos del mismo se identifican, clasifican, evalúan, asignan y tratan de acuerdo con la tipificación, estimación y asignación que se evidencia a continuación:

No.	Clase	Fuente	Etapa	Tipo	DESCRIPCION (Qué puede pasar y cómo puede ocurrir)	Consecuencia de la ocurrencia del evento	Probabilidad	Impacto	Calificación	Prioridad
1	General	Interno	Planeación	Operacional	Se presenta cuando el servicio se presta sin las especificaciones y calidad solicitadas.	Puede variar el resultado	3-Posible	Catastrófica	Extremo	Alta
2	General	Externo	Precontractual	Operacional	Se presenta cuando el uso o recolección de información errada	Inadecuada selección del contratista	Posible	Moderado	Alta	Menor
3	Especifica	Interno	Planeación	Financieros	Se presenta cuando la existe la estimación inadecuada de costos.	Desequilibrio económico del contrato	Improbable	Menor	Bajo	;Menor
4	Especifico	Interno	Planeación	Económico	Se presenta cuando se necesitan servicios adicionales necesarios para la utilidad del objeto contractual	Controversias post-contractuales (liquidación)	Posible	Moderado	Alto	Menor

5	General	Externo	ejecución	Económico	Riesgo tributario	Desequilibrio económico del contrato	3-Posible	Catastrófico	Extremo	Alta
6	General	Interno	Ejecución	Operacional	Riesgo por sanciones frente al incumplimiento contractual	Controversias post-contractuales (liquidación)	Posible	Moderado	Alta	Menor
7	General	Externo	Ejecución	Financieros	Cuando se altere la ecuación contractual el perjuicio estimado con la ocurrencia de algunos hechos	Desequilibrio económico del contrato	Posible	Moderado	Alta	Menor
8	Especifico	Interno	ejecución	Económico	Riesgo por entregas de productos en mal estado .	Controversias post-contractuales (liquidación)	Posible	Moderado	Alto	Menor

Forma de Mitigarlo:

No.	¿A quien se le asigna?	Tratamiento/ Controles a ser implementados	Impacto despues del tratamiento			Desequilibrio económico del contrato	Persona responsable por implementar el tratamiento	Monitoreo y revision	
			Probabilidad	Impacto	Calificación			¿Cómo se realiza el monitoreo?	Periodicidad ¿Cuándo?
1	Universidad Popular del Cesar	Verificación de la información suministrada por el contratista y la entidad	Raro	Menor	Bajo	No	Unidad de Contratación	A través del supervisor del contrato.	Cada vez que se presente la necesidad.
2	Universidad Popular del Cesar	Verificación cuidadosa de los documentos aportados por el contratista.	Raro	Menor	Bajo	No	Unidad de Contratación	Verificar mediante una confrontación de los documentos aportados.	Cada vez que se presente la necesidad.
3	Universidad Popular del Cesar	Verificación cuidadosa de los documentos aportados por el contratista.	Raro	Menor	Bajo	No	Unidad de Contratación	Verificar mediante una confrontación de los documentos aportados y presupuesto.	Cada vez que se presente la necesidad.
4	M Universidad Popular del Cesar	Definir un correcto objeto contractual	Improbable	Menor	Bajo	No	Unidad de Contratación	Analizar la necesidad del Municipio para así realizar una buena calificación del objeto contractual	Cada vez que se presente la necesidad.

5	*Contratista*	*Asumir el valor que deba cancelar por concepto de impuestos, tasas y contribuciones a los que haya lugar y se configuren con la presentación de la propuesta y con la celebración y ejecución del contrato en caso de ser adjudicatario.*	*Raro*	*Mayor*	*Alto*	*No*	*Contratista*	*Analizar la necesidad de la Universidad*	*Cada vez que se presente la necesidad.*
6	*Contratista*	*Asumir el valor que resulte de la imposición de multas o sanciones por incumplimiento total o parcial de las obligaciones contractuales.*	*Raro*	*Mayor*	*Alto*	*No*	*Contratista*	*Analizar la necesidad de la Universidad*	*Cada vez que se presente la necesidad.*
7	*Municipio de Valledupar*	*Verificación de la información suministrada por el contratista y la entidad*	*Raro*	*Mayor*	*Alto*	*Si*	*Contratista*	*Analizar la necesidad de la Universidad*	*Cada vez que se presente la necesidad.*
8	*Contratista*	*El contratista deberá asumir el riesgo en los daños que se presenten en los equipos que ponga a disposición del municipio, asegurando su reposición y la continua prestación del servicio.*	*Raro*	*Menor*	*Bajo*	*No*	*Contratista*	*Analizar la necesidad de la Universidad*	*Cada vez que se presente la necesidad.*

Normalmente estos riesgos se pueden determinar así, sin olvidar que cada proceso tiene sus riesgos particulares:

a) RIESGOS PREVISIBLES CON CARGO AL OFERENTE GANADOR

Son los posibles hechos o circunstancias que por la naturaleza del contrato y de la actividad a

ejecutar es factible su ocurrencia, esta corresponde a la estimación y asignación de los riesgos previsibles, así como su tipificación.

Son riesgos previsibles a cargo del oferente ganador del presente proceso de selección:

- Atrasos y sobre costos en la entrega de los productos por imprevisión o mala planificación del oferente ganador respecto del control de inventarios, impactando el costeo de productos.
- La mala calidad de los productos entregados.
- La no toma de las medidas de seguridad industrial apropiadas por el contratista ganador del presente proceso de selección, a favor de la conservación de las condiciones físicas y mentales de sus trabajadores, la comunidad universitaria, así como de terceras personas que activa o pasivamente tengan alguna relación.
- El incumplimiento de lo establecido en los Términos de Referencia, el incumplimiento de la oferta presentada al cierre del proceso de selección, el incumplimiento de las posibles adiciones que de común acuerdo se pacten con la Universidad, así como del contrato o los contratos que se deriven del proceso de selección.
- La no observancia de los criterios ambientales aplicables a este tipo de contratación.

b) Riesgos imprevisibles Son aquellos hechos o circunstancias donde no es factible su previsión, es decir el acontecimiento de su ocurrencia, estos riesgos deberán estar considerados por parte de los oferentes en caso de que les sea adjudicado el contrato resultante de este proceso de selección. Pueden ser riesgos imprevisibles:
   - Cambios normativos y/o tributarios.
   - Atrasos y sobre costos en la entrega de los bienes requeridos. Ante los anteriores, la Universidad debe determinar la exigibilidad al oferente(s) ganador(es) del presente proceso de selección de las GARANTIAS CONTRACTUALES necesarias para contrarrestar el impacto negativo que pueda ocasionarse a la Universidad.

c) Riesgos previsibles a cargo de la Universidad: Son los posibles hechos o circunstancias que por la naturaleza del contrato y de la actividad a ejecutar es factible su ocurrencia, esta corresponde a la estimación y asignación de los riesgos previsibles, son riesgos previsibles a cargo de LA UNIVERSIDAD • El incumplimiento de sus obligaciones establecidas en los Términos de Referencia. • El no pago del contrato, en la forma establecida, cualquiera sea la modalidad de esta contratación. • La no ejecución del contrato en la forma debida y establecida en los Términos de Referencia. • La no comunicación permanente por parte del supervisor del contrato con el oferente(s) ganador (es) del proceso de selección que ocasione, demoras y tropiezos en el desarrollo del contrato que se firmare. • Cambiar las condiciones técnicas establecidas para los elementos a suministrar por parte del contratista (s) ganador (es) del proceso de selección, sin comunicación y consulta previas con el mismo

VIII. PRESUPUESTO OFICIAL ESTIMADO

La Universidad Popular del Cesar, dispone de un presupuesto oficial de **MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS DOS PESOS**

M/CTE (1.248.452.205) correspondiente al Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 322 del 16 de febrero del 2026,

IX. VALOR Y FORMA DE PAGO

El valor estimado del contrato será de **MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y OCHO MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS DOS PESOS M/CTE (1.248.452.205)**

La Universidad pagará al Contratista el valor del contrato, mediante pagos parciales de los almuerzos suministrados, diez (10) días posteriores a la fecha de presentación de la factura, previa certificación de recibo a satisfacción del Supervisor de la Orden Contractual, con el cumplimiento de requisitos. El Contratista deberá además presentar:

a. Copia de la planilla de pago de los aportes al sistema de seguridad social integral y el pago de sus obligaciones parafiscales, de conformidad con el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 828 de 2003.
b. Certificación suscrita por el Supervisor de la Orden Contractual, en la que conste el cumplimiento de las obligaciones y recibo a satisfacción el objeto contratado.
c. Informe de ejecución del contratista
d. Para el ultimo pago deberá soportarlo con el acta de liquidación del contrato

X. PLAZO DEL CONTRATO

El Plazo de ejecución de la Orden Contractual será hasta **SIETE (7) MESES Y/O HASTA AGOTAR RECURSOS,** contados a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución.

XI. LIQUIDACION DEL CONTRATO

Por la naturaleza del Contrato y de conformidad con lo estipulado en el artículo 16 del Acuerdo No. 021 del 2024, por medio del cual se modifican unos artículos del Régimen Contractual de la Universidad Popular del Cesar, será liquidado dentro de los cuatro (4) meses siguientes a su terminación o vencimiento.

XII. REQUISITOS PARA EVALUAR Y COMPARAR PROPUESTAS

La legislación colombiana, permite a las entidades estatales, celebrar Ordenes o Contratos con la personas naturales o jurídicas que estén en capacidad de ejecutar el objeto contractual del proceso que se adelante, por tal motivo la propuesta que se presente debe referirse y sujetarse a todos y cada uno de los puntos contenidos en la invitación que se hiciere y reunir los requisitos en ella exigidos.

Las propuestas presentadas oportunamente se someterán al siguiente proceso de evaluación: primero, se verificará el cumplimiento de los requisitos de admisibilidad, que son: *capacidad jurídica, capacidad financiera y capacidad técnica.*

En relación a la oferta económica, se determinará el valor de la oferta definitiva después de la respectiva revisión aritmética. Se habilitarán las que se hallen dentro del presupuesto oficial y no se consideren artificialmente bajas.

En todo caso, las propuestas revisadas y/o corregidas que estén por encima del 100% del presupuesto oficial, serán RECHAZADAS.

Las ofertas que cumplan con el lleno de los anteriores requisitos se someterán al proceso de evaluación, ponderando cada uno de los criterios de calificación, dispuestos en los pliegos de condiciones de la Convocatoria Pública.

Por tratarse de personas jurídicas especializadas en este tipo de suministros y servicios, los proveedores deberán demostrar a través de contratos ejecutados y calificados como mínimo en "BUENO" o "EXCELENTE" que tiene la capacidad técnica para desarrollar el objeto contractual.

La adjudicación del contrato se realizará al proponente que cumpla con los requisitos mínimos habilitantes señalados a continuación, que no otorgarán puntaje y que presente la oferta más favorable para la Universidad, así:

ASPECTOS A EVALUAR	RESULTADO DE LA VERIFICACIÓN
CAPACIDAD JURIDICA	HABILITADO / NO HABILITADO
CAPACIDAD FINANCIERA	HABILITO/ NO HABILITADO
CAPACIDAD TÉCNICA	HABILITADO / NO HABILITADO

XIII. DOCUMENTOS DE CARÁCTER JURÍDICO QUE DEBE CONTENER LA PROPUESTA

Para efectos de presentar la propuesta, el proponente según su condición de persona natural o jurídica debe cumplir y anexar los documentos exigidos para comprobar su existencia y en general, su capacidad para presentar propuesta y contratar, conforme a la ley, así:

1) **CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA:** El oferente deberá diligenciar el **Anexo No. 1 Carta de Presentación de la Propuesta**, firmada por la persona natural proponente y/o por el representante legal de la sociedad, consorcios, uniones temporales u otras formas asociativas, o el apoderado constituido para el efecto.

Si la propuesta es presentada por persona jurídica, esta deberá estar suscrita por el representante legal, debidamente facultado en los términos de ley. En caso de consorcio o unión temporal, la carta de presentación deberá suscribirla el representante designado.

2) **CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL:** El proponente deberá aportar el certificado de existencia y representación legal, si se trata de persona jurídica; o registro

mercantil si es establecimiento de comercio o persona natural, expedido por la Cámara de Comercio, con fecha de expedición inferior a **treinta (30) días.**
Para el caso de Consorcios y Uniones Temporales u otras formas asociativas, cada uno de los integrantes que lo conforman, deberán anexar la correspondiente certificación.

Cuando el representante legal de la firma proponente, de conformidad con el certificado de existencia y representación legal, tenga limitada su capacidad para licitar o contratar, deberá acompañar la correspondiente autorización del órgano directivo de la sociedad, "autorizándolo para estos fines"; la misma condición aplica para los que integren consorcios y uniones temporales u otras formas asociativas.

Cuando se actúe en calidad de apoderado, deberá acreditarse tal condición mediante documento legalmente otorgado ante autoridad competente y de conformidad con la normatividad vigente.

Acreditar que el objeto social principal de la sociedad, y la actividad comercial, para el caso de las personas naturales, se encuentra directamente relacionado con el objeto del contrato, según el tipo de sociedad comercial que se acredite, de manera que le permita a la persona jurídica y/o natural la celebración y ejecución del contrato, teniendo en cuenta para estos efectos el alcance y la naturaleza de las diferentes obligaciones que adquiere.

En caso de consorcios y uniones temporales u otras formas asociativas, el objeto social de todos sus integrantes, deberá estar en concordancia con el objeto a contratar.

3) CERTIFICADO DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CON EL SGSS Y PARAFISCALES: El proponente adjuntará con su propuesta, una certificación en la cual: "CERTIFICA QUE A LA FECHA SE ENCUENTRA A PAZ Y SALVO en los últimos seis (06) meses con sus obligaciones al Sistema de Seguridad Social Integral, en los términos que establece el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 828 de 2003" para lo cual deberá aportar copia de la última planilla de pago de los aportes realizados al Sistema de Seguridad Social Integral.

Las personas jurídicas deberán acreditar el cumplimiento de dicho requisito en relación con todos sus empleados, y lo harán mediante constancia expedida por el Revisor Fiscal, cuando exista para la sociedad, la obligación de contar con él, de acuerdo con lo requerido por la Ley o por el representante legal de la sociedad.

Para el caso de del revisor fiscal, **éste deberá anexar** la correspondiente **certificación de la Junta Central de Contadores, acompañada de la copia de su tarjeta profesional y documento de identidad.**

Asimismo, y en caso de haber suscrito un acuerdo de pago con las entidades recaudadoras respecto de alguna de las obligaciones mencionadas, el revisor fiscal, o en su defecto el representante legal manifestará en la certificación que existe acuerdo de pago y que se encuentra al día en el cumplimiento del mismo.

Para las propuestas presentadas por consorcios, uniones temporales u otras formas asociativas, cada uno de sus integrantes debe aportar la respectiva certificación.

Si la oferta es presentada por persona natural, ésta deberá acreditar el cumplimiento de las mencionadas leyes, anexando copia de los respectivos soportes de pago de las cotizaciones del último mes por concepto de aportes a los planes a los panes obligatorios de salud y pensión.

4) CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DEL PROPONENTE: De conformidad con el artículo 102 numeral 5 del Decreto Ley 1421 de 1993, Ley 1952 de 2019, modificado por el Artículo 73 de la Ley 2094, los proponentes deberán presentar el certificado expedido por la Procuraduría General de la Nación, tanto de la Persona Jurídica como del Representante Legal. En caso de tratarse de consorcios, uniones temporales u otras formas asociativas, se presentará el de las personas que lo integran, y el del representante designado.

5) CERTIFICADO DE ANTECEDENTES EN EL BOLETIN DE RESPONSABLES FISCALES: De conformidad con el artículo 60 de la Ley 610 de 2000, los proponentes deberán presentar el certificado expedido por la Contraloría General de la República, dónde acredite no estar reportado en el Boletín de responsables Fiscales tanto de la Persona Jurídica como del Representante Legal.

6) CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES DEL PROPONENTE: El proponente deberá presentar copia del certificado de antecedentes expedido por la Policía Nacional, en caso de tratarse de persona natural. Si es persona jurídica, deberá presentar el certificado del representante legal. En caso de tratarse de consorcios, uniones temporales u otras formas asociativas, se presentará el de las personas que lo integran, y el del representante designado.

7) CERTIFICACIÓN MIPYMES: SI **es** MIPYMES, el proponente deberá anexar la certificación en dónde se acredite la calidad de MIPYMES, suscrita por el revisor fiscal de la sociedad, cuando éste exista, de acuerdo con lo requerido por la Ley o por el representante legal de la sociedad. Para el caso de del revisor fiscal, **éste deberá anexar** la correspondiente **certificación de la Junta Central de Contadores, acompañada de la copia de su tarjeta profesional y documento de identidad**.

8) FOTOCOPIA CÉDULA DE CIUDADANÍA: del Representante Legal, o de la persona natural según corresponda. Para el caso de consorcios y uniones temporales u otras formas asociativas deberán presentar la copia de la cedula de ciudadanía de cada uno de sus integrantes.

9) REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO – RUT: El proponente deberá anexar fotocopia del Registro Único Tributario, expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN. ACTUALIZADO. Para el caso de consorcios y uniones temporales u otras formas asociativas deberán presentar el RUT de cada uno de sus integrantes.

10.) COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN: El proponente deberá suscribir el compromiso anticorrupción en el cual manifiesta su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción.

11)CERTIFICADO DE INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO ÚNICO DE PROPONENTE –RUP: Los proponentes deberán presentar su certificado de inscripción, calificación y clasificación en el Registro Único de Proponentes –RUP. En caso de Proponente plural cada uno de los miembros deben presentarlo.

El certificado deberá estar vigente y en firme a la fecha de adjudicación del proceso, expedido dentro de los treinta (30) días anteriores a la fecha de presentación de la oferta.

En relación con los bienes que ofrece el proponente a las entidades estatales, identificados con el Código Estándar de Productos y Servicios de Naciones Unidas, versión 14.080, en el tercer nivel (clase), el proponente deberá reportar la siguiente clasificación en los siguientes códigos:

CLASE	
90 10 16 00	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
90 10 17 00	SERVICIOS DE CAFETERÍA
90 10 15 00	ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
85 15 16 00	ASUNTOS NUTRICIONALES
50 19 15 00	SOPAS Y ESTOFADOS
50 19 26 00	ACOMPAÑAMIENTOS PREPARADOS
50 19 27 00	PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS

12)GARANTIA DE SERIEDAD DE LA OFERTA;

El Proponente debe presentar de manera simultánea con la propuesta, so pena de rechazo, una Garantía de Seriedad de la Oferta que cumpla con los parámetros, condiciones y requisitos que se indican en esta sección.

Cualquier error o imprecisión en el texto de la póliza, será susceptible de aclaración por el proponente o de conformidad con lo solicitado por la UPC

La Oferta debe incluir la Garantía de Seriedad de la misma, que deberá amparar los perjuicios que se deriven del incumplimiento del ofrecimiento, y asegure la firma, legalización, perfeccionamiento y cumplimiento de los requisitos establecidos para el inicio de ejecución del Contrato por parte del Adjudicatario

El valor asegurado de la garantía de seriedad será el DIEZ POR CIENTO (10%) del PRESUPUESTO OFICIAL del proceso, al cual presenta propuesta.

La Vigencia de la Garantía será de TRES (03) meses contados a partir de la fecha de cierre del presente proceso, pero en todo caso deberá prorrogarse su vigencia cuando LA UPC resuelva ampliar los plazos previstos para la presentación de Propuestas y/o para la evaluación y Adjudicación del Contrato y/o para la suscripción del Contrato. La prórroga deberá ser por un plazo igual al de la ampliación o ampliaciones determinadas por LA UPC, siempre que la prórroga no exceda de tres (3) meses.

XIV. DOCUMENTOS PARA LA CAPACIDAD FINANCIERA Y TÉCNICA Y ECONÓMICA

Las propuestas deberán contener los documentos que se relacionan en la presente invitación; la omisión de aquellos necesarios para la comparación de las propuestas, impedirá tenerla en cuenta para evaluación y posterior adjudicación.

CAPACIDAD FINANCIERA - DOCUMENTOS DE CARÁCTER FINANCIERO QUE DEBE CONTENER LA PROPUESTA: Para efectos de presentar la propuesta, el proponente según su condición de persona natural o jurídica o plural, debe cumplir y anexar el Registro Único de Proponentes, como quiera que es a través del mismo que se podrá realizar la verificación de su capacidad financiera.

La verificación de la capacidad financiera permitirá establecer si el proponente cumple con un mínimo de condiciones que garanticen que cuenta con la capacidad y la solvencia financiera para dar cumplimiento al objeto contractual.

En el caso oferentes plurales, cada uno de sus miembros deberá aportar en forma individual la información financiera registrada en el Registro Único de Proponentes.

La UPC, con base en la información financiera consignada en el RUP, calculará de acuerdo a los porcentajes y fórmulas que se establecen en esta invitación, y que son inherentes al índice de liquidez, índice de endeudamiento e índice de razón de cobertura de intereses.

Para el caso de Consorcio, Unión Temporal o promesa de sociedad futura, su capacidad financiera se calculará de acuerdo con el porcentaje de participación de cada uno de los miembros, factores que una vez ponderados, se sumarán para obtener el indicador del consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, de conformidad con los porcentajes y fórmulas que se establecen en la invitación.

La calificación de ADMISIBILIDAD FINANCIERA de este requerimiento se obtendrá del cumplimiento de todos los indicadores aquí requeridos. En caso de INADMISIBILIDAD FINANCIERA, la propuesta no continuará participando del proceso de evaluación.

Indicador	Fórmula	Índice requerido
Índice de Liquidez	Activo corriente / Pasivo Corriente	Mayor o igual a 1
Índice de Endeudamiento	Pasivo total / Activo Total	Menor o igual a 0.80
Razón de Cobertura de Intereses	Utilidad operacional / Gastos de intereses	Mayor o igual a 7 o indeterminado

$$(iii) Indicador = \frac{(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador\ i\ x\ porcentaje\ de\ participación\ i)}{(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador\ i\ x\ porcentaje\ de\ participación\ i)}$$

*1

4.3 CAPACIDAD ORGANIZACIONAL

Se verificará el cumplimiento de los indicadores organizacionales a través de la revisión de la información financiera inscrita en el certificado del RUP, en firme a la fecha de cierre del proceso de selección:

Indicador	Fórmula	Índice requerido
Rentabilidad sobre el patrimonio	Utilidad Operacional / Patrimonio	Mayor o igual a 0.07
Rentabilidad sobre activo	Utilidad Operacional / Activo Total	Mayor o igual a 0.02

Para el caso de consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, la capacidad organizacional se calculará con base en la siguiente fórmula, de manera que todos los integrantes del oferente aportaran al valor de cada componente del indicador de acuerdo con su porcentaje de participación en la figura del oferente plural:

$$(iii) Indicador = \frac{(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 1\ del\ indicador\ i\ x\ porcentaje\ de\ participación\ i)}{(\sum_{i=1}^{n} Componente\ 2\ del\ indicador\ i\ x\ porcentaje\ de\ participación\ i)}$$

Donde n es el número de integrantes del oferente plural (unión temporal, consorcio o promesa de sociedad futura).

La calificación de **admisibilidad organizacional** de este requerimiento se obtendrá del cumplimiento de todos los indicadores aquí requeridos. En caso de incumplimiento, la propuesta será declarada **inadmisible organizacionalmente.**

NOTA: La información financiera deberá ser la reportada para el año 2023

1) **EXPERIENCIA DEL PROPONENTE:** El proponente deberá acreditar una experiencia específica, en tres contratos (03) ejecutados y terminados, con entidades públicas o privadas, cuyo objeto corresponda al servicio solicitado, y cuyo valor total ejecutado sea igual o superior al 100% del valor del presupuesto oficial expresado en SMMLV del presente proceso, al menos uno de los contratos deberá estar relacionado con instituciones educativas

El (los) contrato(s) que se utilice(n) para acreditar la experiencia, deberán corresponder a contrato(s) celebrado(s) con entidades públicas y/o privadas a nivel nacional o territorial. Los valores de los contratos comprenden el valor del contrato original, más las adiciones y reajustes causados; por lo tanto, se tomará el valor en SMMLV correspondiente a la fecha de celebración del contrato.

El proponente deberá indicar en su oferta, el número consecutivo del reporte de los contratos ejecutados que pretenda hacer valer para efectos de la verificación de la experiencia aquí exigida.

El proponente deberá aportar contrato junto a acta de liquidación o certificación expedida por quien tenga facultad para hacerlo, no se tendrán en cuentas auto certificaciones.

Cuando la experiencia provenga de la participación en un consorcio o unión temporal, la misma se contabilizará teniendo en cuenta el porcentaje de participación del proponente dentro de dicho consorcio unión temporal. Se requiere que los contratos estén concluidos para garantizar que el cumplimiento del contrato se ha realizado a satisfacción y minimizar los riesgos de incumplimiento.

CLASE	
90 10 16 00	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING
90 10 17 00	SERVICIOS DE CAFETERÍA
90 10 15 00	ESTABLECIMIENTOS PARA COMER Y BEBER
85 15 16 00	ASUNTOS NUTRICIONALES
50 19 15 00	SOPAS Y ESTOFADOS
50 19 26 00	ACOMPAÑAMIENTOS PREPARADOS
50 19 27 00	PLATOS COMBINADOS EMPAQUETADOS

La verificación de la experiencia se realizará con la información que obra en el Registro Único de Proponentes. Se verificará la experiencia específica como requisito habilitante, a partir de la información que suministre el proponente, en los *contratos aportados*

En caso de que los contratos que se aporten para acreditar la experiencia se hayan celebrados con entidades, personas o empresas privadas y/o particulares, adicionalmente se deberá aportar obligatoriamente cada uno de los siguientes documentos:

- Copia del Contrato.
- Facturas de venta expedida con ocasión a la ejecución del contrato, que cumpla con los requisitos establecidos en el artículo 774 del Código de Comercio Colombiano y en el artículo 617 del Estatuto Tributario Nacional.
- Copia de la Resolución de facturación expedida por la DIAN a través de la cual se ampare la facturación correspondiente al contrato.
- Formulario declaración y pago del I.V.A correspondiente y demás impuestos a que este sometido el contrato.
- Acta de Recibo final.
- Acta de Liquidación del Contrato

EN CASO DE PRESENTARSE CERTIFICACIONES DE CONTRATOS Y/O QUE NO ESTÉN REPORTADOS COMO EXPERIENCIA EN EL RUP, ESTÁS NO SERÁN TENIDAS EN CUENTA.

2) PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA TÉCNICA: El proponente debe presentar su oferta atendiendo la totalidad de las especificaciones técnicas, condiciones generales y demás requerimientos establecidos. El valor ofertado por parte del proponente debe incluir todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones que se causen con ocasión de la presentación de la oferta, de la suscripción y ejecución del Contrato, de acuerdo con las normas legales vigentes, ya que los mismos se entienden por cuenta del contratista.

a.) MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del programa están enmarcados por los parámetros establecidos en el Decreto 3075 de 1997 y las demás normas vigentes, y para el caso específico del trasporte de alimentos perecederos, por los definidos en la Resolución 2505 de 2004.

Para garantizar la inocuidad de los alimentos preparados, además de manejar unas buenas prácticas higiénicas por parte de quien los manipule, se deben contar y aportar en su propuesta de manera especial los siguientes programas:

Plan de saneamiento básico: debe tener aplicabilidad para la bodega de almacenamiento y distribución, y para el comedor atendido, según lo establecido en el capítulo VI, artículos 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan, ajustado en el restaurante, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación la copia del documento en cada uno de ellos, con el fin de verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio de alimentación.

El plan debe contener:

a) Programa de limpieza y desinfección.
b) Programa de control de plagas.

c) Programa de residuos sólidos.
d) Programa de abastecimiento o suministro de agua.
e) Protocolos de bioseguridad

b.) CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades trasmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del MSPS y las demás normas vigentes para el efecto.

Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios.

Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la distribución a los comedores de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada.

c.) EMPAQUE Y EMBALAJE

Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes.

- Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho.
- Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen adicionen o sustituyan

d.) CAPACIDAD INSTALADA

Los proponentes deberán acreditar que cuentan con instalaciones locativas aptas para realizar el almacenaje, embalaje, preparación de entregas y distribución de víveres, y la preparación de la ración caliente, la cual debe contar mínimo con lo siguiente:

a) Equipos de refrigeración y congelación, sistemas de transporte (carretillas, carritos y bandas transportadores, selladoras, etc.) implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, basculas, termómetro); las instalaciones deben cumplir con las normas higiénico –sanitarias establecidas en el decreto 3075 de 1997 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos.

b) Las instalaciones deben contar con concepto sanitario favorable expedido por la secretaria de Salud Municipal y estar ubicadas en el Municipio de Valledupar. Este requisito debe ser aportado al supervisor del contrato, por parte del proponente que resulte adjudicatario, antes del inicio de la ejecución del contrato.

c) El (los) inmuebles acreditados deberán ser de propiedad del proponente singular o integrantes del proponente plural, para lo cual deberá aportar fotocopia del certificado de libertad y tradición del inmueble.

En caso de no ser propietario del inmueble y tampoco tener un inmueble arrendado, deberá aportar carta de intención suscrita por el propietario del inmueble en la cual se comprometa a que arrendará el bien inmueble en caso de resultar favorecido con la adjudicación del contrato, así como el certificado de libertad y tradición del inmueble.

Dicha exigencia obedece a que las instalaciones resultan indispensables para la prestación del servicio, puesto que no todos los comedores cuentan con la dotación e infraestructura necesaria para almacenar los víveres en condiciones óptimas.

En consecuencia debe el operador contar con las instalaciones solicitadas para el embalaje y almacenamiento de los alimentos, teniendo en cuenta que es imperante para el éxito del programa que cuando en los comedores no existan condiciones de infraestructura y dotación o condiciones sanitarias para la prestación del servicio, el contratista logre un pronto suministro y garantice la disponibilidad de elementos y equipos que permitan el servido de la ración caliente, de tal forma, que se conserven las condiciones de higiene, inocuidad y temperatura. Es por ello, que se solicita que las instalaciones estén ubicadas en el Municipio de ejecución del Contrato pues de otra manera la distancia y demás imprevistos, harían que el programa no se ejecutara en los términos de calidad.

e.) EQUIPO DE TRANSPORTE

El proponente deberá demostrar que cuenta con la capacidad de transporte necesaria para

la distribución de los alimentos en su estado natural, dicha capacidad deberá demostrarse aportando la fotocopia de la tarjeta de propiedad de mínimo un (1) vehículos aptos para el transporte de alimentos, Los vehículos para la prestación del servicio deben contar con concepto sanitario favorable emitido por la gobernación del cesar

En caso de que el vehículo no sea de propiedad del proponente singular o integrantes del proponente plural, deberá aportarse adicionalmente fotocopia del contrato de arrendamiento o carta intención suscrita por el propietario o tenedor del vehículo.

f.) RECURSO HUMANO OPERATIVO.

Los operadores deberán asegurar que el personal que requieran para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del programa en las diferentes etapas del proceso sea vinculado a través de un contrato laboral o de prestación de servicios.

g) PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

El operador deberá garantizar como mínimo seis (06) manipuladoras para la preparación de los complementos alimentarios, que cumplan con los perfiles mínimos que se establecen en el presente documento.

h) PERFIL DE LAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.

Las manipuladoras seleccionadas por el Operador deben cumplir con el siguiente perfil:

- Buen estado de salud
- Es requisito indispensable que el personal manipulador cuente con certificado médico, resultado de coprológico, frotis de garganta y cultivo de uñas (KOH), se encuentren vigentes para la ejecución del contrato y luego por lo menos una (1) vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Fotocopias de las certificaciones anteriores deben estar debidamente archivadas y disponibles en el punto en donde se encuentre la respectiva manipuladora. En caso de resultado positivo en los exámenes de laboratorio es requisito que en el punto exista copia del tratamiento efectuado y exámenes de control posterior según patología.
- Estar capacitada en manipulación de alimentos y tener la certificación de la capacitación. La capacitación deberá haber sido impartida de acuerdo con las exigencias del Decreto 3075 de 1997 y por Empresas Sociales del Estado adscritas a las Secretarías de Salud departamentales, municipales o distritales o por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, o por personas jurídicas o naturales idóneas que estén inscritas en las Secretarías de Salud departamentales, distritales o municipales o por plantas de alimentos que cuenten con el personal idóneo para realizar dicha capacitación y estén debidamente autorizadas por las Secretarías de Salud

departamentales, distritales o municipales. Fotocopias de las certificaciones de capacitación deben estar debidamente archivadas y disponibles en el punto en donde se encuentre la respectiva manipuladora.

- Cumplir con la reglamentación en cuanto a uso de uniforme, gorro, tapabocas y zapatos, así como con las medidas de control en cuanto a aseo personal y normas higiénicas, de conformidad con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997. Estos elementos deben ser suministrados por el Operador.
- Tener experiencia en la preparación de alimentos y en las preparaciones propias de la región.
- Haber recibido capacitación por parte del Operador en aspectos relacionados con el funcionamiento, organización y administración del servicio de alimentos, es decir sobre el Manual Operativo del Programa.
- Buena actitud hacia el trabajo con los estudiantes. Mantener buenas relaciones con la comunidad.

Las responsabilidades de las manipuladoras se relacionan con el recibo, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, así como también con las prácticas de higiene tanto de los alimentos como de la planta física, los equipos y el menaje.
Las manipuladoras de alimentos. Las manipuladoras de alimentos serán exclusivamente para el Programa y no podrán ejercer ninguna otra labor distinta a las actividades de almacenamiento, preparación, distribución de las raciones, así como la implementación del plan de saneamiento.
El operador debe ofrecer dentro de su propuesta mínimo 10 manipuladoras de alimentos que cumplan con lo siguiente:

a) Fotocopia de la cédula
b) Hoja de vida
c) Certificación médica donde conste su buen estado de salud y que se encuentra apto para manipular alimentos.
d) Certificación de capacitación en manipulación de alimentos y manejo higiénico sanitario.
e) Certificación de experiencia en preparación de alimentos de por lo menos un (1) año.
f) Carta de intención de participar en el proyecto suscrita por la manipuladora donde además autorice la inclusión de su hoja de vida en la propuesta.

Las hojas de vida con los anexos antes anotados deben aportarse junto con la propuesta y serán evaluadas como requisito habilitante; salvo el certificado médico, el cual debe ser aportado al supervisor del contrato, por parte del proponente que resulte adjudicatario, antes del inicio de la ejecución del contrato.

g) OTRO PERSONAL OPERATIVO REQUERIDO.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
DIRECTOR GENERAL	1

SUPERVISORES UNIDAD DE SERVICIO (COMEDOR)	1
NUTRICIONISTA	1
PSICOLOGA	1
TRABAJADORA SOCIAL	1

Las hojas de vida con los anexos antes anotados deben aportarse junto con la propuesta y deben contener además la carta de intención de participar en el proyecto suscrita por cada una de las personas propuesta donde además cada uno autorice la inclusión de su hoja de vida en la propuesta y serán evaluadas como requisito habilitante.

h.) PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

Legalmente es obligación de toda empresa desarrollar un programa de salud ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo (Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1.986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10, 11, 14).

El operador debe velar por la implementación de un programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial, entendido como el conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. Se debe prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos, entre otros.

El proponente debe presentar en la propuesta certificación que cuenta con el manual de salud ocupacional para contratistas como se contempla en el Decreto 614 de 1984 y la Resolución 1016 de 1989

3.) JUSTIFICACIÓN DE LOS FACTORES DE SELECCIÓN: Para la escogencia de la oferta, se realizará la verificación económica de la propuesta presentada por el oferente, orientada a comprobar que la oferta satisfaga las necesidades e intereses de la Universidad.

La UNIVERDIDAD, adjudicará el contrato al proponente cuya oferta sea la más favorable a la UNIVERSIDAD, y esté ajustada a la invitación y obtenga el más alto puntaje.

Las propuestas que hayan cumplido los Requisitos Habilitantes y cuya oferta Económica no

hayan sido rechazadas, se realizará sobre la base de **DOSCIENTOS PUNTOS,** que se aplicarán a los siguientes factores.

CONCEPTO	PUNTAJE MAXIMO
Calificación Económica	100 PUNTOS
Establecimiento Comerciales	80 PUNTOS
Apoyo a la Industria Nacional	20 PUNTOS
TOTAL	**200**

NOTA: A partir de la fecha y hora de cierre del plazo del presente proceso los proponentes no podrán retirar, adicionar o corregir sus propuestas.

4.) EVALUACIÓN ECONÓMICA DE LAS OFERTAS (100 puntos)

La evaluación económica se realizará sobre los oferentes habilitados técnica, jurídica y financieramente, mediante la siguiente metodología, asignando como calificación máxima 100 puntos.

NOTA: A partir de la fecha y hora de cierre del plazo del presente proceso los proponentes no podrán retirar, adicionar o corregir sus propuestas

5.) OTORGAMIENTO DE PUNTAJE POR VALOR DE LA PROPUESTA (MAXIMO 100 PUNTOS)

RANGO DE DESCUENTO	PUNTAJE
Al mayor rango de descuento	100
Al 2° mayor rango de descuento	80
Al 3° mayor rango de descuento	50

La oferta que presente el mayor descuento siempre en condiciones del mercado, se le otorgaran 100 puntos, a las demás ofertas se les otorgara puntaje en orden descendente.

Este valor será el presentado por el oferente en la PROPUESTA ECONÓMICA.

1. En la oferta económica se tendrá en cuenta el proveedor que ofrezca el mayor descuento al presupuesto oficial.

6.) ESTABLECIMIENTO COMERCIAL (80 PUNTOS)

REQUISITO	PUNTAJE
Que cuente con establecimiento comercial en el municipio en donde se llevara a cabo la ejecución del presente proceso contractual	80

Si No cuenta con establecimiento comercial en el municipio de Valledupar	50

7.) APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL: (20 PUNTOS)

DESCRIPCION	PUNTAJE
Si la totalidad de los bienes y/o servicios son nacionales o hay algunos elementos que obligatoriamente son importados porque no son fabricados en el país.	20 puntos
Si dentro de la oferta de los bienes y/o servicios hay productos extranjeros que son producidos en el país.	10 puntos
Si la totalidad de los bienes y/o servicios son extranjeros	0 puntos

De conformidad con lo dispuesto en el parágrafo del artículo 1 de la Ley 816 de 2003, se otorgará tratamiento de bienes y servicios nacionales a aquellos bienes y servicios originarios de los países con los que Colombia ha negociado trato nacional en materia de compras estatales y de aquellos países en los cuales a las ofertas de bienes y servicios colombianos se les conceda el mismo tratamiento otorgado a sus bienes y servicios nacionales. Este último caso se demostrará con informe de la respectiva Misión Diplomática Colombiana, que se acompañará a la documentación que se presente.

Nota: Para la evaluación del apoyo a la Industria Nacional, Ley 816 de 2003, el proponente deberá presentar en la carta de presentación de la oferta bajo la gravedad del juramento una manifestación expresa estableciendo el porcentaje que ofrece de bienes y servicios de origen Nacional o Extranjero.

8.) CANCELACIÓN DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN

El Rector de la UPC podrá cancelar el proceso de contratación en cualquiera de sus etapas, cuando luego de su iniciación aparezcan circunstancias técnicas, económicas o de mercado, de fuerza mayor, orden de autoridad, acto irresistible de terceros o razones de utilidad o conveniencia pública que puedan afectar los intereses de la UPC o impidan la continuidad del proceso.

9.) CAUSALES DE RECHAZO: Habrá lugar de rechazo de la oferta, en los siguientes casos:

1. Entrega extemporánea de la oferta (con posterioridad a la fecha, hora y lugar fijados para el cierre).
2. No presentación de cualquiera de los documentos establecidos como necesarios para la aceptación de la oferta, o existencia de irregularidades o inconsistencias financieras la oferta.
3. No presentación del original de la oferta acompañado con las copias requeridas en la Convocatoria
4. Cuando el proponente, en forma individual o conjunta, no acredite dentro del plazo límite

señalado en el cronograma, los requisitos habilitantes, en cuanto a los aspectos que pueden subsanarse, o en todo caso hasta antes de la adjudicación.
6. Cuando no se presente la información necesaria para llevar a cabo la evaluación económica de las propuestas; o cuando la propuesta económica exceda el valor del presupuesto oficial.
7. Cuando el oferente individual o uno de los integrantes del oferente plural se encuentre incurso en alguna causal de inhabilidad o incompatibilidad previstas en el ordenamiento legal.
8. Cuando el oferente persona natural o jurídica, o uno de los conformantes del proponente plural, sea partícipe en la conformación de otra persona jurídica que participe en el mismo proceso.
9. Estar incurso en causa de disolución, o encontrarse en un proceso de liquidación obligatoria o forzosa.
10. En caso de ofertas presentadas a través de apoderados, cuando no se presente el respectivo poder junto con la oferta o cuando éste no se encuentre suscrito por quien debe suscribirlo.
11. Cuando el proponente haya sido declarado responsable fiscalmente de acuerdo al certificado de antecedentes fiscales, expedido por la Contraloría General de la República.
12. Cuando en la propuesta se encuentre información o documentos que contengan datos que no correspondan a la realidad o que contengan errores o inconsistencias que determinen el resultado de la evaluación.
13. Cuando, se compruebe que la información suministrada por los proponentes sea contradictoria o no corresponda en algún aspecto a la verdad o sea artificiosamente incompleta.

14. Cuando la UPC descubra o compruebe la falsedad o falla de veracidad en la documentación presentada, la oferta será eliminada, sin perjuicio de las otras acciones legales.
15. Cuando durante el proceso de Convocatoria se presenten circunstancias que alteren sustancial y desfavorablemente la capacidad financiera u operativa del proponente.
16. Las demás establecidas dentro del pliego de condiciones de manera particular para determinado tema o asunto.

XV. CONSTANCIA DEL CUMPLIMIENTO DEL DEBER DE ANÁLISIS DE LAS ENTIDADES ESTATALES

Se deja constancia que la entidad cumplió con el deber de análisis para conocer el sector relativo al objeto del Proceso de Contratación desde la perspectiva jurídica, comercial, financiera, organizacional, técnica y de análisis de riesgo.

XVI. CONCEPTO DE FAVORABILIDAD

Por todo lo expuesto, se colige que el proceso contractual que se adelante debe cumplir con todos los requisitos legales y normativos establecidos para tal efecto, así como los requisitos técnicos y económicos que se deben tener en cuenta, como quiera que la parte técnica y económica, es elaborada por la dependencia que genera la necesidad, la que a su vez cuenta con el acompañamiento de la Unidad de Contratación de la Universidad Popular del Cesar, por lo que es conveniente y oportuno que se proceda a adelantar el proceso contractual, con el objeto de satisfacer la necesidad que hoy se presenta, la cual conllevará a suscribir el Contrato respectivo, cuya ejecución permitirá cumplir con las metas trazadas en el proceso de bienes y servicios.

XVII. DISPONIBILIDAD DE RECURSOS PARA EL DESARROLLO DEL CONTRATO

Se certifica que la necesidad objeto del presente estudio, está contenida en el siguiente plan de la vigencia fiscal año 2026:

Plan de Adquisiciones ☐ Plan Operativo Anual de Inversiones ☒ Gastos de Personal ☐

Rubro Pptal: 2.3.2.02.02.009.01
SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES - BIENESTAR INSTITUCIONAL

XVIII. Análisis de Riesgos del Contrato (A diligenciar por la dependencia solicitante).		
Riesgos que se deben amparar con el contrato		
AMPARO	***SI***	***NO***
Buen manejo del anticipo		
Cumplimiento	X	
Pago de salarios y Prestaciones sociales	X	
Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales		
Estabilidad de la obra y calidad de los bienes o servicios y correcto funcionamiento de equipos	x	
Seriedad de la oferta		
Responsabilidad civil extracontractual	X	
Ninguna de las anteriores		
OBSERVACIONES		

AUTORIZACIÓN DE LA NECESIDAD Y SOLICITUD DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Fecha: _____

Ordenador del Gasto
Según Resolución No. 0278 de fecha 17 de febrero de 2014,

Nombre: **REINEL FAJARDO CASAS** Firma: _____

Proyecto: Luis Armando Lopez
Aprobó: María Camila Oñate Rueda