



ANEXO N° 2 – INVITACION 054

CAPITULO I

INFORMACION GENERAL DE LA INVITACION

1.1 ALCANCE DEL OBJETO:

El suministro de alimentación, se ofrecerá a la población estudiantil beneficiaría del apoyo alimentario del Programa de Gestión y Fomento Socioeconómico de la sede Caribe de la Universidad Nacional de Colombia. 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 de la universidad de acuerdo a las obligaciones y las especificaciones técnicas del presente anexo.

1.2 RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE

El contrato que se suscriba se registrará 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.

1.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES Y SERVICIOS REQUERIDOS:

a) Características Locativas y Equipos:

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

Para el suministro de los alimentos en la Sede, el oferente contará con los equipos necesarios (samovares o contenedores isotérmicos individuales) para la distribución de los almuerzos a los estudiantes y con los equipos necesarios para el transporte de alimentos dentro de temperaturas seguras según su naturaleza (jugos y ensaladas 4°C, sopa, proteína, cereal y/o tubérculo 65°C) las cuales deberán ser registradas a la salida de la planta física y al momento de la distribución.

b) Minuta Patrón y Ciclo de Menús:

La minuta patrón asigna la siguiente distribución del porcentaje de aporte calórico para cada tiempo de comida para el apoyo alimentario estudiantil:

Almuerzo: entre 35% y 40%.

Tabla 1. Minuta Patrón Almuerzo

Componentes	Frecuencia	Cantidad Total (Cocido)	Especificaciones
Sopa (cereal, tubérculo, verdura)	Diaria	260 cc	De cereal en la semana (cebada, arroz, cuchuco de trigo, quínoa, maíz, amaranto). El contenido sólido de la sopa debe pesar 80 g en cocido (30 de cereal, 30 variedades de papas y 20 verdura).
Carne (pollo, pescado, res, cerdo)	Diaria	90 g Magra	Pollo entero 2 veces a la semana, (incluir una preparación con filete y otra de pollo con hueso). Pescado 1 vez a la semana, carne de res 1 vez a la semana, carne de cerdo una vez a la semana.*Las carnes molidas solo se ofrecen dos veces al mes. **No ofrecer embutidos y enlatados.
		150 g con hueso	
		200 g Pescado	Opciones de alimento vegetal: albóndigas de carne, tofú, gluten, hamburguesa de leguminosas. Su sugiere para el manejo de la proteína vegetal, realizar inscripción previa de estudiantes vegetarianos ante el área de gestión y fomento socioeconómico. Esta proteína no puede ser intercambiada por ningún otro componente del almuerzo de día.
		Opción de alimento vegetal para vegetarianos 100g.	
Cereal	Diaria	120 g	Arroz, pastas (espaguetis, tallarines, macarrones, entre otros).
Tubérculo, raíces y plátanos	Diaria	100 g papa entera	En diferentes preparaciones
		80g Yuca, arracacha, plátano, papa criolla o papa en presentación chip o francesa	Papa (sabanera, pastusa, criolla), yuca, plátano, arracacha. Se sugiere incluir únicamente dos preparaciones fritas a la semana.
Verduras	Diaria	60 g verdura cruda	Ofrecer 3 días de ensalada cruda variada, que incluya 3 ingredientes de diferente color (debidamente desinfectada en medio ácido o básico) y 2 días de verdura cocida, guisada o en torta, que incluya 2 ingredientes. Se sugiere servir la ensalada cruda en plato aparte.
		80 g Verdura cocida	
Jugo fruta natural*	Diaria	210 cc	No incluir bebidas en polvo, con mínimo 70 g de fruta Como mínimo 90g de fruta por vaso, equivalente al 43%. *Endulzar con panela, evitar el azúcar.
Leguminosas	Diaria	100 g	Variar entre distintos tipos de frijol, lenteja, garbanzo y arveja
Azúcares y Dulces	Diaria	30 g	Postre industrializado 3 veces por semana: Arequipe, minibrownie, mini ponqué, galletas, minimilhoja, mini pasa bocas, helado, gelatina de pata, panelita.
		50 g	Postres elaborado 2 veces por semana (arroz de leche, esponjados, gelatina y natilla)

MODIFICACIONES SUGERIDAS PARA LAS MUJERES

Sabiendo que la necesidad calórica de las mujeres de 18 a 59 años, es menor, 2100 calorías día, se sugieren las siguientes modificaciones al patrón.

Almuerzo:

Omitir la sopa.

Reducir a la mitad la porción del componente leguminoso.

Reducir la mitad del componente tubérculo, raíces y plátanos.

Reducir en 20 gramos la porción de arroz o pasta.

Los usuarios del programa de apoyo alimentario de la universidad son estudiantes provenientes de la región de San Andrés, 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 elaboración y entrega del servicio en las instalaciones de la universidad el proponente garantizara mínimo una (1), persona cocinera.

Todo el personal deberá contar con carnet de manipulación de alimentos vigente, expedido por la autoridad sanitaria competente.

Responder por la adecuada presentación y la conducta de su personal, manteniendo la supervisión directa del mismo.

2.1 CONFIDENCIALIDAD Y RETIRO DE LA OFERTA

El contenido de las ofertas será de carácter reservado en la medida que la ley lo determina. El Oferente podrá solicitar el retiro de su oferta mediante escrito dirigido a la Sección de Contratación de la Sede, Universidad Nacional de Colombia, San Luis vía Free Town No:52-44;, hasta la fecha y hora previstas para el plazo de entrega de la oferta.

En tal caso, en la diligencia de cierre de la invitación y apertura de ofertas, no se abrirán el sobre que contengan el original de la oferta retirada.

CAPITULO III

CONDICIONES GENERALES DE LA PRESENTACION DE LA OFERTA

2.2 LA PROPUESTA DEBE CONTAR CON:

- a. Propuesta alimentaria: distribuida en 10 Menús.
- b. Certificado de Manipulación de Alimentos, expedido por la entidad competente, dentro de los últimos dos años a la fecha de presentación de la propuesta.