

## AVISO DE CONVOCATORIA

La Universidad Tecnológica del Chocó Diego Luis Córdoba, en cumplimiento a lo estipulado en el artículo 25 del acuerdo 0008 del 11 de abril de 2019, por medio del presente extiende invitación publica a todas las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras con representación en Colombia, en forma individual o conjunta (consorcio, unión temporal y promesas de sociedad), que estén interesadas en participar en el proceso de Selección de Menor Cuantía UTCHMEC 0002 - 2025 cuyo objeto es la "SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS CON EL FIN DE DESARROLLAR EL PROYECTO IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN COMO HERRAMIENTA PARA MEJORAR LA PERMANENCIA ESTUDIANTIL EN LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL CHOCÓ DIEGO LUIS CORDOBA- EN QUIBDÓ SEDE PRINCIPAL, SEDE ZONA NORTE, Y EN LOS CENTROS DE DESARROLLO EN LAS SUBREGIONES DEL SAN JUAN (ISTMINA Y TADÓ), DARIÉN (RÍO SUCIO), PACÍFICO (BAHÍA SOLANO)".

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS REQUERIDOS

Del mismo modo, la logística asociada requerida para la realización de las actividades será la siguiente:

TIPO DE ALIMENTO	DESCRIPCION
SOPA O CREMA	La sopa debe contener diariamente verdura, leguminosa y tubérculos, con variedad de preparaciones. La sopa con cereal (arroz, pasta, etc.) distribuirán el peso definido en 100 gramos de cereal y 120 gramos de raíz, tubérculo o plátano. Una vez a la semana se puede ofrecer leguminosa en sopa, en presentación de frijol, lenteja o garbanzo.
CARNES	El peso de la porción varía según la clase de carne. Deben presentarse diferentes preparaciones, con presentación ocasional de fritos. Carne de res: Deben ofrecer cortes magros o semiamargos, preferiblemente. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Los cortes permitidos para la preparación son: pulpa negra, cadera, bola de brazo, milanesa de res y molida de milanesa (pierna o brazo). Carne de cerdo: deben ofrecer cortes magros o semi-magros, preferiblemente. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Los cortes permitidos para la preparación son: Lomo o chuleta. Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada) Vísceras: se permite la oferta de vísceras de res (hígado), una vez al mes. Pescado: Se puede ofrecer el consumo adecuado de peses de la región. Diariamente se debe disponer de huevo, queso doble crema y pollo a la plancha, para aquellos usuarios que por alguna circunstancia no puedan consumir la opción de proteína del menú.
LEGUMINOSA SECA	La leguminosa se debe suministrar tres veces por semana: En ningún caso, será considerada intercambio de alimento proteíco (carnes). Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas por carne de res o pollo. En caso de utilizar preparaciones combinadas de leguminosa y carne y pollo, debe respetarse el gramaje exigido para la leguminosa como para el alimento proteíco (carne), ya que cada leguminosa tiene un factor de hidratación distinto, debe garantizarse siempre el peso neto antes de la preparación. La estandarización de recetas dará cuenta del factor de corrección utilizado para cada tipo de leguminosa.
RAÍZ TUBERCULO PLATANO	Se ofrecerá como acompañamiento semanal, garantizando la variedad en la oferta. Cada preparación puede ocasionar diferentes variaciones de peso, es así como el operador podrá variar el peso según sea el caso. La estandarización de recetas dado cuenta del factor corrección utilizado para cada tipo de raíz, tubérculo o plátano, por método de cocción o preparación aprobada.
ARROZ	Se ofrecerá como acompañamiento semanal, garantizando la variedad en la oferta, sin embargo. Deberá ser arroz de grano completo. Cada preparación puede ocasionar diferentes variaciones de peso, es así como el operador podrá variar el peso según sea el caso. La estandarización de recetas dará cuenta del factor corrección utilizado para cada tipo de raíz tubérculo o plátano, por método de cocción o preparación aprobada.
VERDURAS	Las ensaladas crudas deben contener mínimo 3 variedades de verduras, siempre se debe disponer de porción de pepino, tomate y zanahoria. Se debe mantener la oferta diaria de 1 aderezo diferente, independiente del ají o el picadillo para sopa. La oferta de preparaciones mixtas (crudo cocido) estará sujeta a previa aprobación. El peso servido de la verdura cocida puede modificarse de acuerdo con la variedad utilizada, se permite ofrecer una sola verdura u hortaliza, en preparaciones tipo tortas o soufflés. La porción de verdura u hortaliza servirá como intercambio de la sopa o el arroz, para las personas que así lo soliciten, con el fin de promover los hábitos de alimentación saludable.



FRUTA EN JUGO	Se permitirá la utilización de pulpas de frutas industrializada; por el volumen de la operación la consistencia del jugo debe ser acorde con la fruta y con el gramaje exigido. Para el jugo se tendrá en cuenta el peso neto de la porción promedio de la fruta necesaria para su preparación (45gr) por vaso.
GRASAS	La grasa que se utilice debe ser aceite puro vegetal de: soya, maíz, girasol o canola. Se admite el uso de crema de leche y mayonesa, mantequilla para las preparaciones en cocina. No se permite reutilización de aceite o grasa de cualquier tipo.
AZÚCAR Y SAL	El azúcar y la sal que se utilicen en el suministro, serán para preparación y se mantendrán en niveles controlados. No se permite la exhibición de sal o azúcar en la mesa. Se deben utilizar condimentos naturales: no se permite la utilización de condimentos industrializados tales como caldos concentrados.

ALMUERZO			
GRUPO DE ALIMENTO		FRECUENCIA	PORCIÓN MINIMA
Alimento proteico	Carne Roja	2 veces a la semana	150 gr
	Pescado	1 veces a la semana	250 gr
	Pollo	2 veces a la semana	150 gr
	Cerdo	1 veces a la semana	150 gr
Sopa o Crema		Diario	200 cc
Leguminosas	Frijol, Lentejas, Arveja, Garbanzos		45 gr
Cereal	Arroz	Diario	100 gr
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	plátano, Papa, Yuca, Arepa, Pan, Etc.	Diario	50 gr
Verdura fría o caliente		Diario	80 gr
Bebida	Fruta En Jugo	Diario	45 g
azúcar y sal		Diario	De acuerdo con el alimento preparado
Grasas	Aceite O Margarina	De acuerdo con el alimento preparado	De acuerdo con el alimento preparado

PRODUCTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO
Ración alimenticia	35.790	

## 1.2 Nombre del Proyecto.

**SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS CON EL FIN DE DESARROLLAR EL PROYECTO IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN COMO HERRAMIENTA PARA MEJORAR LA PERMANENCIA ESTUDIANTIL EN LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL CHOCÓ DIEGO LUIS CORDOBA- EN QUIBDÓ SEDE PRINCIPAL, SEDE ZONA NORTE, Y EN LOS CENTROS DE DESARROLLO EN LAS SUBREGIONES DEL SAN JUAN (ISTMINA Y TADÓ), DARIÉN (RÍO SUCIO), PACÍFICO (BAHÍA SOLANO).**

## 2. VALOR DEL PROYECTO Y FORMA DE PAGO

**VALOR:** El valor del contrato que se derive del presente aviso tendrá un valor de **CIENTO TREINTA Y DOS MILLONES DE PESOS (\$894.750.000) M/CTE.** **FORMA DE PAGO:** La Universidad realizará el pago del contrato que se genere de la siguiente forma: **A)** Un pago anticipado correspondiente al treinta por ciento (30%) del valor total del contrato, equivalente a la suma de **DOSCIENTOS SESENTA Y OCHO MILLONES CUATROCIENTOS VEINTIOCHO MIL PESOS (\$268.428.000) M/CTE**, una vez constituidas y aprobadas las garantías correspondientes, plan de inversión del anticipo, presentación del Rut, certificación de cumplimiento de requisitos para el giro del anticipo. **B)** El setenta por ciento (70%) equivalente a la suma de **SEISCIENTOS VEINTISÉIS MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y DOS MIL PESOS (\$626.332.000) M/CTE**, se pagará mediante actas parciales de acuerdo con los avances del contrato, previa certificación parcial del cumplimiento emitida por el supervisor del contrato, y la presentación de la cuenta de cobro, el comprobante de pago de la seguridad social integral, el Registro Único

Tributario (RUT) actualizado, los listados de asistencia suministrados por la Oficina de Bienestar Universitario con la firma de cada beneficiario, y la evidencia del diligenciamiento de la encuesta de satisfacción de Bienestar Universitario por parte de los estudiantes beneficiarios.

### 3. MODALIDAD DE SELECCIÓN.

La modalidad de selección del presente proceso será la de Menor cuantía de que trata el artículo 25 del acuerdo 0008 del 11 de abril de 2019.

### 4. TÉRMINOS PARA LA PRESENTACIÓN

Los oferentes interesados en manifestar su intención de participar en el presente proceso tendrán un plazo de cinco (5) días hábiles, desde el día 24/11/2025 hasta el día 28/11/2025, la cual deberá ser remitidas al correo electrónico [contratacion@utch.edu.co](mailto:contratacion@utch.edu.co), o en forma física en la oficina de contratación de la institución.

### 5. PLAZO ESTIMADO DE EJECUCIÓN.

El plazo estimado de ejecución del posible contrato a desarrollar será igual a la periodicidad del calendario académico 2025-2, cuyo cierre está previsto para el 08 de mayo del 2026 o hasta agotar el presupuesto, contados a partir de la suscripción del acta de iniciación y/o expedición del registro presupuestal, previo cumplimiento de los requisitos de legalización del contrato.

Cordialmente.

**HILDA MARÍA ROVIRA PALACIOS**  
Jefa de la Oficina de Contratación

Elaboró: Jair Quinto Cargo: Profesional Especializado	Revisó: Jose M. Valoyes Cargo: Profesional Universitario Revisó: Jorge E. Córdoba Cargo: Profesional Especializado	Aprobó: Hilda M. Rovira Palacio Cargo: Jefa oficina contratación Fecha: Noviembre 2025	Folios 3
--	---	--	----------