

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS
ESTUDIOS PREVIOS PARA LA CONTRATACION DE :

DEPENDENCIA QUE PROYECTA :	VICERRECTORÍA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
NOMBRE DE QUIEN ELABORA	REMBERTO DE LA HOZ REYES
CARGO:	VICERRECTOR DE BIENESTAR UNIVERSITARIO
FECHA:	2 de ENERO de 2018

1. DESCRIPCION ESTRATEGICA DE LA NECESIDAD (Diligencie estas casillas si la necesidad se deriva de un proyecto contemplado en el Plan Estratégico 2009-2019, de lo contrario marque con una X en la casilla "No aplica".		No aplica
1.1. Línea estratégica :	L4. Bienestar Universitario, Democracia y Convivencia	
1.2. Título del Proyecto :	INTEGRACION CULTURAL Y ESTILOS DE VIDA SALUDABLES. "ELIJO SER SALUDABLE"	
1.3. Número del Proyecto:	P2	
1.4. Objetivo general :	Prestación de Servicios que incluye el Suministro de Almuerzos subsidiados para estudiantes de la Universidad del Atlántico y la operación logística.	
1.5. Viabilidad técnica :	Se hace necesaria la contratación de una persona natural o jurídica que realice el suministro de Almuerzos Subsidiados para estudiantes de la Universidad del Atlántico, de tal manera, que se ofrezca una alimentación saludable que propenda por facilitar el que hacer estudiantil, permitiéndoles al estudiantado adquirir una alimentación balanceada, a bajo costo que ayude a mitigar las dificultades que se les puedan presentar durante la permanencia académica, constituyéndose en una estrategia que fomente hábitos alimentarios saludables y prevenga la deserción estudiantil.	

2. NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACION

La vulnerabilidad socioeconómica favorece los índices de deserción de la Población Estudiantil de la Universidad del Atlántico, redundando en el desempeño académico de los estudiantes, siendo la alimentación y el transporte los factores más determinantes. Ante este escenario, existe la necesidad de contratar el suministro de Almuerzos Subsidiados para estudiantes de la Universidad del Atlántico conjuntamente con la operación logística del Servicio, ofreciendo 1.226 almuerzos de lunes a viernes y 500 almuerzos el día sábado en la Sede Norte; 120 en la Sede Bellas Artes, y 100 en la Sede ubicada en el Municipio de Suan departamento del atlántico, para un total diario de hasta 1446 almuerzos diarios, durante el periodo académico 2018-1 y 2018-2 y/o hasta agotar el presupuesto asignado al contrato que resulte.

La oportunidad y conveniencia para contratar el servicio se fundamenta en las siguientes consideraciones:

- Prestar oportunamente los servicios complementarios de alimentación que demanda la comunidad estudiantil.
- Para tal cometido, debe determinarse los procedimientos contractuales para que se ejerza supervisión de las actividades a contratar, bajo el control de un supervisor que vigile la existencia de garantías en la

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

calidad de los servicios contratados.

- Es necesario entonces, iniciar un proceso de contratación con el propósito de lograr suplir la necesidad, mejorar y asegurar la prestación del servicio.
- El cubrimiento de esta necesidad redundará en la buena marcha de la prestación del servicio educativo superior, y en el fortalecimiento de la eficiencia de la labor educativa de los docentes, en el fomento de hábitos alimentarios saludables y se enmarcara como una estrategia en la Política del Ministerio de Educación Nacional, cuyo fin es disminuir los índices de deserción universitaria dentro de las Universidades del País.

El presente proceso se encuentra incluido en el Plan Anual de Adquisiciones de la vigencia 2018 de la Universidad del Atlántico.

Igualmente se encuentra incluido en el Plan Estratégico 2009 – 2019, Plan de Acción de la Vigencia 2018, Vicerrectoría de Bienestar Universitario y en Presupuesto General.

3. LA DESCRIPCIÓN DEL OBJETO A CONTRATAR, ESPECIFICACIONES ESENCIALES Y REQUERIMIENTOS MÍNIMOS

<p>3.1. Objeto:</p>	<p>Suministrar almuerzos nutritivos y balanceados para los estudiantes de la Universidad del Atlántico.</p>
<p>3.2. Especificaciones técnicas, características y cantidades o alcance del objeto:</p>	<p>a. El contratista deberá suministrar almuerzos bajo la modalidad de Subsidio Alimentario a cada estudiante interesado en el servicio, que se encuentre recibiendo educación en las Sedes Norte, Sede Regional Suan y Bellas Artes de la Universidad, conforme a la base de datos que será entregada por Bienestar Universitario.</p> <p>b. Ofrecer los almuerzos de lunes a sábado, exceptuando domingos y festivos en el siguiente horario: Sede Norte: de 10:00 am a 2:00 pm Sede Bellas Artes: 11:30 am a 2:00 pm. Lunes a viernes. Sede Regional Suan: 11:30 am a 2:00 pm. Lunes a viernes.</p> <p>c. El servicio de alimentación subsidiada debe ser suministrado con altos estándares de calidad y siguiendo las normas estipuladas para tal fin. Por lo tanto, es obligatorio que el personal manipulador de alimentos, cuente con la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura, siguiendo procedimientos establecidos para tal fin que garanticen la inocuidad del alimento, como a continuación se detallan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Prestar el servicio utilizando víveres y productos de primera calidad. 2. Aplicar y aceptar las observaciones que realice el Supervisor del contrato, que propenda por mejorar el servicio o a subsanar las anomalías del mismo. 3. Durante el uso de la Cafetería del Bloque H y Bloque A en la Sede Norte, y el comedor asignado en Bellas Artes y la Sede Regional Suan, realizar la limpieza adecuada tanto del local, como de los muebles, enseres y equipos, para conservarlos siempre en perfecto aseo. 4. Presentar ante el supervisor, certificación de las capacitaciones realizadas sobre manipulación de alimentos expedidos por la entidad competente de los funcionarios que contrate. 5. Suministrar la dotación técnicamente requerida a los empleados que contrate para el adecuado cumplimiento de sus funciones. 6. Prestar el servicio continuamente sin suspenderlo en ningún momento de acuerdo con las órdenes de suministro dadas por la supervisión. 7. Presentar la lista de los servicios y menús a ofrecer mensualmente, para ser aprobados por el supervisor. 8. Mantener en buen estado el inmueble que se recibe en calidad de uso y devolverlo en igual estado al término del contrato. 9. Adicionar los equipos, utensilios y

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

menaje, que sean necesarios para el perfecto desarrollo del objeto del contrato, aportando bienes muebles no fungibles, se detallarán en acta que firmará el supervisor con El CONTRATISTA la cual forma parte del contrato. 10. No hacer instalaciones eléctricas, de agua, gas, o cualquier reforma al inmueble sin previa autorización por parte de LA UNIVERSIDAD, a través de la Oficina de Planeación. 11. Con la factura mensual anexar copia del pago de la nómina de pago de aportes (EPS, Parafiscales y salarios) de los empleados a su cargo, correspondiente al mes de la cuenta. 12. Todo el personal que designe el contratista para la prestación del servicio, deberá presentar: hoja de vida, certificado de antecedentes disciplinarios, afiliación a un régimen o sistema de salud EPS, fondo de pensiones y en una administradora de riesgos laborales (ARI), carné de vacunación y resultados bacteriológicos. Estos documentos se entregarán para la suscripción del acta de inicio al supervisor del contrato, y notificar cuando por razones de fuerza mayor se deba remplazar un empleado, el cual debe cumplir con las anotaciones arriba descritas. 13. No utilizar la razón social de LA UNIVERSIDAD en las transacciones y compromisos que asuma en desarrollo del objeto del presente contrato. 14. Constituir las garantías exigidas. 15. Publicar en cartelera el menú diario ofrecido, en lugar visible y en letra imprenta de tamaño aproximado de 35 mm. 16. En coordinación con la supervisión del Contrato elaborar un cronograma y determinar las muestras a tomar con el fin de realizar un análisis microbiológico para desarrollar las buenas prácticas de manufacturación en los procedimientos del Comedor Estudiantil, el costo será asumido por el Contratista. 17. Capacitar a todos los funcionarios que van a prestar dicho servicio, en materia de relaciones interpersonales, calidad de vida laboral, prácticas higiénicas y otras afines en procura de optimizar la prestación del mismo. 18. Cumplir con todas las obligaciones que la ley señale en materia laboral; además de lo anterior, deberán informar sobre las irregularidades que se presenten en las instalaciones, al supervisor del contrato. 19. Colaborar en la prevención de accidentes, incendios, y demás siniestros que se puedan presentar en las edificaciones, tomando las medidas pertinentes, y acatando las instrucciones que para tal fin emanen del área de seguridad y salud en el trabajo de la Universidad. 20. Cumplir con la vacunación del personal contratado y que se encuentre capacitado en las labores a desempeñar como, por ejemplo: en aspectos de exigencias en Seguridad Ambiental e Industrial y Seguridad y Salud en el Trabajo. Además, el personal debe cumplir con los resultados bacteriológicos negativos para los exámenes de secreciones nasofaríngeas en cuanto a *Estafilococos Áureus*, *estafilococos befa hemolítico* y *difteria*. Coprocultivo negativo para *salmonela* y *Shigela Sp*. Certificado general de salud, expedido por un médico legalmente registrado. E. coli. busca detectar la contaminación alimentaria causada por la *Escherichia*, según las disposiciones de **la RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, (Julio 22)** “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.” Expedida por el **MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL**.

d. Brindar de forma eficiente el servicio a contratar, empleando los equipos de cocina, menaje y todo el equipamiento necesario para el transporte de los alimentos de la cocina central a las periféricas ubicadas en la Zona Norte, Bellas Artes y la Sede Regional Suan de la Universidad, manteniendo la inocuidad del alimento.

e. Suministrar UN (01) ALMUERZO INTEGRAL, cuya composición deberá estar ajustada a la GUÍA ALIMENTARIA PARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA, según grupo etario, ajustado al ciclo de minutos, cuyas cantidades mínimas se indican en el siguiente cuadro:

TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

VCT: 700 calorías
DISTRIBUCION PORCENTUAL:
Aporte Proteico: 15%
Aporte de grasas: 30%
Aporte de Carbohidratos: 55%

ALIMENTO	INTERCAMBIOS	PESO EN GRAMOS SERVIDO	FRECUENCIA
CEREAL	1	Lo sugerido en las guías alimentarias para la Población Colombiana, acorde al menú del día.	DIARIO
HORTALIZAS	1		DIARIO
FRUTAS	1		DIARIO
CARNES SIN HUESO	1		DIARIO
LEGUMINOSAS	½		3 VECES POR SEMANA
GRASAS	4		DIARIO
AZUCARES	2		DIARIO

Derivado de esta Minuta Patrón, el menú debe incluir: Sopa (240 cc), Plato Seco: Arroz, Ensalada de Verduras, Carne, Pollo, Pescado o Cerdo, Leguminosas, jugo de frutas, Postre.

f. Suministrar un sistema de lector de documento de identidad (cedula o tarjeta de identidad), que lea el código de barras impreso en el mismo, de tal manera, se garantice la entrega del beneficio de forma exclusiva a estudiantes activos de la Universidad de Atlántico. Así mismo, se hace necesario visibilizar el conteo de los almuerzos suministrados en tiempo real, de tal manera que se evidencie la disponibilidad de servicios. Diariamente, se debe enviar al correo institucional estipulado para tal fin, el archivo plano que arroje las lecturas efectuadas en las sedes de los almuerzos efectivamente entregados (Sede norte, Sede Regional Suan y Facultad de Bellas Artes).

g. Acatar las recomendaciones dadas por el Contratante, en aras de ajustar el servicio a las acciones de mejora que arrojen las encuestas de satisfacción.

h. Presentar informes y evidencias mensuales sobre la atención prestada (servicios contratados) a la población beneficiaria

i. Presentar informes verbales y escritos sobre casos especiales y/o puntuales y/o sobre los solicitados por el Supervisor.

j. Solo se aceptarán aquellos servicios que se ajusten a los componentes del plato servido contratado.

k. En los casos especiales de orden público impredecibles al interior de la Universidad, y que susciten interrupción abrupta de la prestación del servicio, se reconocerá el total de los servicios no vendidos. De igual manera, en los casos especiales de eventos deportivos y otros programados, que conlleven a la disminución de las labores académicas-administrativas al interior de las sedes, se solicitará con 24 horas de antelación el número total de servicios por Sede que se requiere para el día respectivo.

l. La distribución de los almuerzos por Sede podría ser modificada según requerimiento de la Universidad, manteniendo el número total contratado.

m. La venta de bonos en la Sede Norte deberá efectuarse a partir de las 8:00 am, en el lugar estipulado por la Oficina de Planeación. Dando prelación a las estudiantes en condición de discapacidad, embarazadas y los estudiantes de la Sede Regional Suan.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

	<p>n. Si luego de distribuir los servicios contratados en las diferentes sedes de la Universidad, quedan sobrantes de alimentos, estos deberán colocarse a disposición de los estudiantes interesados sin costo alguno.</p> <p>o. La prestación del servicio por parte del CONTRATISTA no debe generar impacto ambiental asociado a la producción de residuos ordinarios, en este sentido, EL CONTRATISTA se obliga a:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Suministrar diariamente en la Sede Norte y la Sede Regional Suan, las bandejas de alimentos con divisiones, de material reciclable, a los estudiantes que pertenezcan al Programa Almuerzos Subsidiados, al momento de recibir el beneficio. Dado que la Sede Bellas Artes, no cuenta con un área delimitada para realizar el proceso de servida, que garantice la inocuidad del alimento, no se podrá implementar esta medida. b) Realizar los procesos de limpieza y desinfección de las bandejas posterior a su uso, con maquina industrial, que garantice, realizar los procesos de lavado y secado de forma eficiente, acorde a la normatividad vigente sobre este tema. c) RESIDUOS ORGANICOS: El CONTRATISTA se obliga a disponer los residuos orgánicos que genere el Programa Almuerzos Subsidiados en el recipiente y sitio indicado por el PGIRRS de la Universidad del Atlántico.
<p>3.3 Plazo de Ejecución:</p>	<p>Hasta el 24 de noviembre de 2018, a partir de la fecha de suscripción del Acta de Inicio, y/o hasta agotar el presupuesto oficial asignado al contrato.</p>
<p>3.4 Lugar de Ejecución:</p>	<p>Universidad del Atlántico (Sede Norte, Sede Regional Suan y Sede Bella Artes.)</p>
<p>3.5 Presupuesto Oficial Estimado:</p>	<p>Teniendo en cuenta los precios del mercado, debidamente soportados en los antecedentes, el presupuesto oficial destinado para el presente proceso contractual se estima para efectos contractuales, legales y fiscales en la suma de hasta de UN MIL TRESCIENTOS SEIS MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y UN MIL CUENTO DIEZ PESOS (\$1.306.971.110.00) Moneda Legal Colombiana IVA INCLUIDO, como valor subsidiado por la Universidad del Atlántico de los 215.494 servicios suministrados a estudiantes de estrato 1 y 2 , soportados en el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. XXX, los cuales serán pagados en la forma en que se establezca, una vez se encuentre aprobado EL P.A.C. (Programa anual mensualizado de Caja), en cuotas mensuales proporcionales, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la fecha de radicación en el Departamento de Gestión Financiera del Acta de recibo a satisfacción por parte del Supervisor del Contrato y la correspondiente factura, previa presentación de la certificación del pago de seguridad social y parafiscales (si hay lugar a ello) por el Contratista.</p> <p>El valor subsidiado por la Universidad, es equivalente al 86% del valor total del Almuerzo; es decir, el valor mensual de cada almuerzo a cancelar por la Universidad es de seis mil sesenta y cinco pesos (\$6.065.00) moneda legal, IVA incluido.</p> <p>Al estudiante, le corresponde por el sistema de lector de documentos cancelar al momento de recibo de cada almuerzo la suma de Mil quinientos Pesos (\$1.500)</p>

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

3.6 Forma de Pago:	LA UNIVERSIDAD cancelará al CONTRATISTA el valor del contrato en moneda legal colombiana una vez se encuentre aprobado EL P.A.C. (Programa anual mensualizado de Caja), en cuotas mensuales proporcionales, dentro de los sesenta (60) días calendario siguientes a la fecha de radicación en el Departamento de Gestión Financiera del Acta de recibo a satisfacción por parte del Supervisor del Contrato y la correspondiente factura, previa presentación la certificación del pago de seguridad social y parafiscales (si hay lugar a ello) por el Contratista.
3.7 Obligaciones a cargo del contratista:	<p>Además de las obligaciones generales reguladas por el Acuerdo Superior No. 000006 de octubre 6 de 2009 (Estatuto de Contratación de la Universidad del Atlántico) el Contratista cumplirá con las siguientes obligaciones:</p> <p>Obligaciones Generales.</p> <ol style="list-style-type: none">a. Cumplir con el objeto del contrato con plena autonomía técnica y administrativa y bajo su propia responsabilidad. Por lo tanto, no existe ni existirá ningún tipo de subordinación, ni vínculo laboral alguno del Contratista con La Universidad.b. Realizar los actos necesarios y tomar las medidas conducentes para el debido y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales y para la ejecución del Contrato.c. Conforme con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, Ley 797 de 2003 y el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, acreditar el pago de los aportes de sus empleados, a los sistemas de seguridad social y parafiscales mediante certificación expedida por el revisor fiscal, cuando este exista de acuerdo con los requerimientos de Ley, o por el Representante Legal. Dicha certificación será aportada con la factura.d. Mantener actualizado su lugar de residencia durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses más y presentarse a la Universidad en el momento en que sea requerido por la misma para la suscripción de la correspondiente acta de liquidación.e. Mantener estricta reserva y confidencialidad sobre las comunicaciones y la información que conozca por causa o con ocasión del contrato.f. Constituir las pólizas requeridas para la ejecución del contrato.g. Realizar el pago de las Estampillas a que haya lugar.h. Respetar las normas y reglamentos de la Universidad.i. Cumplir las demás obligaciones inherentes a la naturaleza del contrato. <p>OBLIGACIONES ESPECIFICAS:</p> <ol style="list-style-type: none">a. El contratista deberá suministrar almuerzos bajo la modalidad de Subsidio Alimentario a cada estudiante interesado que se encuentre debidamente matriculado –académica y financieramente– en las Sedes Norte, Sede Regional Suan y Bellas Artes de la Universidad, conforme a la base de datos que será entregada por Bienestar Universitario.b. Ofrecer los almuerzos de lunes a sábado, exceptuando domingos y festivos en el siguiente horario: Sede Norte: de 10:00 am a 2:00 pm Sede Bellas Artes: 11:30 am a 2:00 pm. – lunes a viernes -- Sede Regional Suan: 11:30 am a 2:00 pm. – lunes a viernes --c. Suministrar el servicio de subsidio alimentario, con altos estándares de calidad y siguiendo las normas estipuladas para tal fin. Por lo tanto, es obligatorio que el personal manipulador de alimentos, implemente Buenas Prácticas de Manufactura,

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

siguiendo procedimientos establecidos para tal fin que garanticen la inocuidad del alimento, como a continuación se detallan:

1. el suministro de almuerzos subsidiados se debe prestar, utilizando víveres y productos de primera calidad.
2. Aplicar y aceptar las observaciones que realice el Supervisor del contrato, que tienda a mejorar el servicio o a subsanar las anomalías del mismo.
3. Durante el uso de la Cafetería del Bloque H y Bloque A en la Sede Norte, y el comedor asignado en Bellas Artes y la Sede Regional Suan, realizar la limpieza adecuada tanto del local, como de los muebles, enseres y equipos, para conservarlos siempre en perfecto aseo.
4. Presentar ante el supervisor, certificación de las capacitaciones realizadas sobre manipulación de alimentos expedidos por la entidad competente de los funcionarios que contrate.
5. Suministrar la dotación técnicamente requerida a los empleados que contrate para el adecuado cumplimiento de sus funciones.
6. Prestar el servicio continuamente sin suspenderlo en ningún momento de acuerdo con las órdenes de suministro dadas por la supervisión.
7. Presentar la lista de los servicios y menús a ofrecer mensualmente, para ser aprobados por el supervisor.
8. Mantener en buen estado el inmueble que se recibe en calidad de uso y devolverlo en igual estado al término del contrato.
9. Adicionar los equipos, utensilios y menaje, que sean necesarios para el perfecto desarrollo del objeto del contrato, aportando bienes muebles no fungibles, se detallarán en acta que firmará el supervisor con El CONTRATISTA la cual forma parte del contrato.
10. No hacer instalaciones eléctricas, de agua, gas, o cualquier reforma al inmueble sin previa autorización por parte de LA UNIVERSIDAD, a través de la Oficina de Planeación.
11. Con la factura mensual anexar copia del pago de la nómina de pago de aportes (EPS, Parafiscales y salarios) de los empleados a su cargo, correspondiente al mes de la cuenta.
12. Todo el personal que designe el contratista para la prestación del servicio, deberá presentar: hoja de vida, certificado de antecedentes disciplinarios, afiliación a un régimen o sistema de salud EPS, fondo de pensiones y en una administradora de riesgos laborales (ARI), carné de vacunación y resultados bacteriológicos. Estos documentos se entregarán para la suscripción del acta de inicio al supervisor del contrato, y notificar cuando por razones de fuerza mayor se deba remplazar un empleado, el cual debe cumplir con las anotaciones arriba descritas.
13. No utilizar la razón social de LA UNIVERSIDAD en las transacciones y compromisos que asuma en desarrollo del objeto del presente contrato.
14. Constituir las garantías exigidas.
15. Publicar en cartelera el menú diario ofrecido, en lugar visible y en letra imprenta de tamaño aproximado de 35 mm.
16. En coordinación con la supervisión del Contrato elaborar un cronograma y determinar las muestras a tomar con el fin de realizar un análisis microbiológico para desarrollar las buenas prácticas de manufacturación en los procedimientos del Comedor Estudiantil, el costo será asumido por el Contratista.
17. Capacitar a todos los funcionarios que van a prestar dicho servicio, en materia de relaciones interpersonales, calidad de vida laboral, prácticas higiénicas y otras afines en procura de optimizar la prestación del mismo.
18. Cumplir con todas las obligaciones que la ley señale en materia laboral; además de lo anterior, deberán informar sobre las irregularidades que se presenten en las instalaciones, al supervisor del contrato.
19. Colaborar en la prevención de accidentes, incendios, y demás siniestros que se puedan presentar en las edificaciones, tomando las medidas pertinentes, y acatando las instrucciones que para tal fin emanen del área de seguridad y salud en el trabajo de la Universidad.
20. Cumplir con la vacunación del personal contratado y que se encuentre capacitado en las labores a desempeñar como, por ejemplo: en aspectos de exigencias en Seguridad Ambiental e Industrial y Seguridad y Salud en el Trabajo. Además, el personal debe cumplir con los resultados bacteriológicos negativos para los exámenes de secreciones nasofaríngeas en cuanto a *Estafilococos Áureus*, *estafilococos befa hemolítico* y *difteria*. Coprocultivo

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

negativo para salmonela y Shigela Sp. Certificado general de salud, expedido por un médico legalmente registrado. E. coli. busca detectar la contaminación alimentaria causada por la Escherichia, según las disposiciones de la **RESOLUCIÓN 2674 DE 2013, (Julio 22)** “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.” Expedida por el **MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL**.

d. El contratista deberá emplear los equipos de cocina, menaje y todo el equipamiento necesario para el transporte de los alimentos de la cocina central a las periféricas ubicadas en la Zona Norte, Bellas Artes y la Sede Regional Suan de la Universidad, manteniendo la inocuidad del alimento.

e. Suministrar UN (01) ALMUERZO INTEGRAL, cuya composición deberá estar ajustada a la GUÍA ALIMENTARIA PARA LA POBLACIÓN COLOMBIANA, según grupo etario, ajustado al ciclo de minutas, cuyas cantidades mínimas se indican en el siguiente cuadro:

TIEMPO DE COMIDA: Almuerzo

VCT: 700 calorías

DISTRIBUCION PORCENTUAL:

Aporte Proteico: 15%

Aporte de grasas: 30%

Aporte de Carbohidratos: 55%

ALIMENTO	INTERCAMBIOS	PESO EN GRAMOS SERVIDO	FRECUENCIA
CEREAL	1	Lo sugerido en las guías alimentarias para la Población Colombiana, acorde al menú del día.	DIARIO
HORTALIZAS	1		DIARIO
FRUTAS	1		DIARIO
CARNES SIN HUESO	1		DIARIO
LEGUMINOSAS	½		3 VECES POR SEMANA
GRASAS	4		DIARIO
AZUCARES	2		DIARIO

Derivado de esta Minuta Patrón, el menú debe incluir: Sopa (240 cc), Plato Seco: Arroz, Ensalada de Verduras, Carne, Pollo, Pescado o Cerdo, Leguminosas, jugo de frutas, Postre.

f. Suministrar un sistema de lector de documento de identidad (cedula o tarjeta de identidad), que lea el código de barras impreso en el mismo, de tal manera, se garantice la entrega del beneficio de forma exclusiva a estudiantes activos de la Universidad de Atlántico. Así mismo, se hace necesario visibilizar el conteo de los almuerzos suministrados en tiempo real, de tal manera que se evidencie la disponibilidad de servicios. Diariamente, se debe enviar al correo institucional estipulado para tal fin, el archivo plano que arroje las lecturas efectuadas en las sedes de los almuerzos efectivamente entregados (Sede norte, Sede Regional Suan y Facultad de Bellas Artes).

g. Acatar las recomendaciones dadas por el Contratante, en aras de ajustar el servicio a las acciones de mejora que arrojen las encuestas de satisfacción.

h. Presentar informes y evidencias mensuales sobre la atención prestada (servicios contratados) a la población beneficiaria

i. Presentar informes verbales y escritos sobre casos especiales y solicitados por el Supervisor.

j. Solo se aceptarán aquellos servicios que se ajusten a los componentes del plato servido contratado.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

	<p>k. CLAUSULA: En los casos especiales de orden público impredecibles al interior de la Universidad, y que susciten interrupción abrupta de la prestación del servicio, se reconocerá el total de los servicios no vendidos. De igual manera, en los casos especiales de eventos deportivos y otros programados, que conlleven a la disminución de las labores académicas-administrativas al interior de las sedes, se solicitará con 24 horas de antelación el número total de servicios por Sede que se requiere para el día respectivo.</p> <p>l. La distribución de los almuerzos por Sede podría ser modificada según requerimiento de la Universidad, manteniendo el número total contratado.</p> <p>m. La venta de bonos en la Sede Norte deberá efectuarse de 8:00 am a 4:00 pm, en el lugar estipulado por la Oficina de Planeación, dar prelación a las estudiantes en condición de discapacidad, embarazadas y los estudiantes de la Sede Regional Suan.</p> <p>n. Si luego de distribuir los servicios contratados en las diferentes sedes de la Universidad, quedan sobrantes de alimentos, estos deberán colocarse a disposición de los estudiantes interesados sin costo alguno.</p> <p>o. La prestación del servicio por parte del CONTRATISTA no debe generar impacto ambiental asociado a la producción de residuos ordinarios, en este sentido, EL CONTRATISTA se obliga a:</p> <ol style="list-style-type: none"> Suministrar diariamente en la Sede Norte y la Sede Regional Suan, las bandejas de alimentos con divisiones, de material reciclable, a los estudiantes que pertenezcan al Programa Almuerzos Subsidiados, al momento de recibir el beneficio. Dado que la Sede Bellas Artes, no cuenta con un área delimitada para realizar el proceso de servida, que garantice la inocuidad del alimento, no se podrá implementar esta medida. Realizar los procesos de limpieza y desinfección de las bandejas posterior a su uso, con maquina industrial, que garantice, realizar los procesos de lavado y secado de forma eficiente, acorde a la normatividad vigente sobre este tema. RESIDUOS ORGANICOS: El CONTRATISTA se obliga a disponer los residuos orgánicos que genere el Programa Almuerzos Subsidiados en el recipiente y sitio indicado por el PGIRRS de la Universidad del Atlántico. 				
<p>3.8 Supervisión.</p>	<p>LA UNIVERSIDAD ejercerá la supervisión y control en la ejecución de la presente orden a través del Vicerrector de Bienestar Universitario o quien haga sus veces, a su vez se denominará el SUPERVISOR del mismo. Para estos efectos el supervisor estará sujeto a lo dispuesto por los artículos 38 y 39 del Estatuto de Contratación de la Universidad (Acuerdo Superior No. 000006 del 6 de octubre de 2009), Ley 734 de 2001, Ley 1474 de 2011 y demás normas establecidas sobre la materia</p>				
<p>3.9. Listado de Estudios y diseños (Anexo No.)</p>	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">Sí aplica</td> <td style="width: 20px;"></td> <td style="text-align: center;">No aplica</td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> </table>	Sí aplica		No aplica	x
Sí aplica		No aplica	x		
<p>3.10. Fichas técnicas de bienes o Servicios (Anexo No.)</p>	<table border="1"> <tr> <td style="text-align: center;">Sí aplica</td> <td style="width: 20px;"></td> <td style="text-align: center;">No aplica</td> <td style="text-align: center;">x</td> </tr> </table>	Sí aplica		No aplica	x
Sí aplica		No aplica	x		

4. IDENTIFICACION DEL CONTRATO A CELEBRAR (Marcar con una X)

ADQUISICION DE BIENES	SERVICIOS	X	OBRAS DE INFRAESTRUCTURA FISICA
OTROS	CUAL?		

5. ANÁLISIS TÉCNICO ECONÓMICO

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

5.1. Estudio Técnico: La persona natural o jurídica seleccionada a través de convocatoria o invitación debe tener dentro de su objeto, El Suministro de Alimentos, bajo las normas de Buenas Prácticas de Manufactura que se relacionan en el objeto. La propuesta que no cumpla con estos requisitos técnicos mínimos no será objeto de evaluación.

5.2. Estudio Económico:

5.2.1. Análisis detallado de precios o Cotizaciones (Anexo No.):
Para determinar el valor de los bienes y/o servicios solicitados se realizó la consulta de los precios actuales ofrecidos a la Universidad como histórico de precios, valor proyectado para el subsidio a otorgar por parte de la Universidad con base en el presupuesto del programa Almuerzos Subsidiados, incluidos en el proyecto "Elijo ser Saludable" P2, como consecuencia se llegó a la conclusión de que el valor promedio del bien o servicio a contratar es de MIL TRESCIENTOS SEIS MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y UN MIL CIENTO DIEZ PESOS (\$1.306.971.110.00) Moneda Legal Colombiana, Incluido IVA.

5.2.2. Gastos del contrato
El futuro contrato que se genere comprenderá necesariamente gastos tributarios, de contratación y administrativos (IVA 19%, Estampillas Departamentales y Distritales (el porcentaje establecido para el monto del contrato), los cuales serán asumidos por el contratista, Constitución de Garantías.

6. FUNDAMENTOS JURIDICOS QUE SOPORTAN LA MODALIDAD DE SELECCIÓN (Formas de Contratación). Marcar con una X

Contratación Directa Contrato cuantía ≤ 25 SMLMV (Literal B, artículo 41, numeral I, literal a artículo 42, artículo 43)	Contratación Directa Contrato cuantía ≥ 25 SMLMV (Literal A, artículo 41, numeral I, literal a artículo 42, artículo 43)	Contratación Directa Invitación Pública Contrato ≥ 500 SMLMV (Literal A, artículo 41, numeral II, literal a artículo 42, artículo 43)	Contratación Directa (Parágrafo 2, artículo 41, artículo 43)	Órdenes (artículo. 27)
				Contrato con Formalidades Plenas (artículo 29)
		X		

7. TIPIFICACION, ESTIMACION Y ASIGNACION DE LOS RIESGOS (Describa los riesgos que podrían tipificarse en el contrato)

Tipo de Riesgo	Tipificación	Asignación	
		Contratista	Universidad del Atlántico
Financiero	Súbito incremento oficial en los precios o tarifas de cualquiera de los servicios prestados por el Contratista	100%	
Legal	Cambio en la legislación laboral y/o tributaria durante la vigencia del Contrato	100%	
Biológico	Se trata de seres vivos, la mayor parte de los cuales no se pueden ver a simple vista. Entre este tipo de riesgos tenemos algunos microorganismos, entre los que se encuentran bacterias, virus, y hongos microscópicos	100%	
Químico	Se trata de sustancias químicas. Entre éstas tenemos las dioxinas, los residuos de antibióticos, los tóxicos naturales de algunos alimentos como las setas venenosas, las biotoxinas marinas, las escombrotóxicas, el metilmercurio, los residuos de los productos de limpieza, de plaguicidas, etc.	100%	

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Físico	Suelen ser trozos de cristal, de metal, efectos personales, trozos de hueso, vendajes, cabellos, etc.	100%	
--------	---	------	--

8. MECANISMOS DE COBERTURA – GARANTÍAS
PRE – CONTRACTUALES

Nombre del amparo	Se requiere	Valor	Vigencia
Seriedad de la Oferta	SI	10% del Presupuesto Oficial	Desde el momento de presentación de la oferta hasta la presentación de las pólizas propias de la etapa contractual

CONTRACTUALES

Nombre del amparo	Se requiere	Valor	Vigencia
Buen manejo y correcta inversión del anticipo	NO		
Devolución del pago anticipado	NO		
Cumplimiento de las obligaciones contractuales, pago de multas y cláusula penal pecuniaria cuando se haya pactado	SI	20 % del valor del contrato	Igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más.
Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales	SI	5 % del valor del contrato	Igual a la duración del contrato y tres (3) años más.
Estabilidad y calidad de la obra	NO		
Calidad y correcto funcionamiento de los bienes y equipos suministrados.	NO		
Calidad del servicio.	SI	20 % del valor del contrato	Igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más.
Responsabilidad Civil Extracontractual	SI	300 SMMLV	Igual a la duración del contrato y cuatro (4) meses más.

9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

Las Ofertas que hayan sido habilitadas y que cumplan con las especificaciones técnicas mínimas se calificarán sobre un total de cien (100) puntos, distribuidos de la siguiente manera

Factor		Puntaje Máximo.
Calidad	Certificación en BPM y calidad	40
	Experiencia adicional a la requerida	10
	Apoyo a la industria Nacional	10

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

Precio.	Menor precio	40
Total		100

9.1. Calificación Factor Calidad:	Se han establecido los siguientes puntajes de asignación de calificación:																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Factor</th> <th>Concepto</th> <th>Máximo Puntaje</th> <th>Puntaje total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4">Calidad</td> <td>El proponente que presente certificación de Buenas Prácticas de Manufactura y en calidad en el servicio solicitado para la ejecución del contrato obtendrá cuarenta (40) puntos, el que no lo ofrezca obtendrá cero (0) puntos.</td> <td>40</td> <td rowspan="4">40</td> </tr> <tr> <td>Experiencia adicional</td> <td>El cotizante que certifique experiencia adicional a la requerida obtendrá el siguiente puntaje.</td> </tr> <tr> <td>Tres certificaciones adicionales diez (10) puntos</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Máximo Puntaje 10</td> <td>Dos certificaciones adicionales cinco (5) puntos</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Una certificación adicional dos (2) puntos</td> <td>2</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	Factor	Concepto	Máximo Puntaje	Puntaje total	Calidad	El proponente que presente certificación de Buenas Prácticas de Manufactura y en calidad en el servicio solicitado para la ejecución del contrato obtendrá cuarenta (40) puntos, el que no lo ofrezca obtendrá cero (0) puntos.	40	40	Experiencia adicional	El cotizante que certifique experiencia adicional a la requerida obtendrá el siguiente puntaje.	Tres certificaciones adicionales diez (10) puntos	10	Máximo Puntaje 10	Dos certificaciones adicionales cinco (5) puntos	5		Una certificación adicional dos (2) puntos	2	10	
Factor	Concepto	Máximo Puntaje	Puntaje total																		
Calidad	El proponente que presente certificación de Buenas Prácticas de Manufactura y en calidad en el servicio solicitado para la ejecución del contrato obtendrá cuarenta (40) puntos, el que no lo ofrezca obtendrá cero (0) puntos.	40	40																		
	Experiencia adicional	El cotizante que certifique experiencia adicional a la requerida obtendrá el siguiente puntaje.																			
	Tres certificaciones adicionales diez (10) puntos	10																			
	Máximo Puntaje 10	Dos certificaciones adicionales cinco (5) puntos		5																	
	Una certificación adicional dos (2) puntos	2	10																		
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Factor</th> <th>Concepto (Aplica para todos los ítems)</th> <th>Máximo Puntaje</th> <th>Puntaje total</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Calidad</td> <td>APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL</td> <td>Cuando el proponente oferte el servicio cien por ciento (100%) con personal nacional</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Cuando el proponente oferte el servicio con menos del cien por ciento (100%) de personal nacional</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table>	Factor	Concepto (Aplica para todos los ítems)	Máximo Puntaje	Puntaje total	Calidad	APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	Cuando el proponente oferte el servicio cien por ciento (100%) con personal nacional	10		Cuando el proponente oferte el servicio con menos del cien por ciento (100%) de personal nacional	2				10					
Factor	Concepto (Aplica para todos los ítems)	Máximo Puntaje	Puntaje total																		
Calidad	APOYO A LA INDUSTRIA NACIONAL	Cuando el proponente oferte el servicio cien por ciento (100%) con personal nacional	10																		
		Cuando el proponente oferte el servicio con menos del cien por ciento (100%) de personal nacional	2																		
			10																		
9.2. Calificación Factor Precio:	Se han establecido los siguientes puntajes de asignación de calificación:																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Factor</th> <th>Total puntaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Precio</td> <td>El Proponente que ofrezca el menor precio del total de la Oferta, obtendrá cuarenta (40) puntos, los demás tendrán puntaje en forma proporcional descendente.</td> <td> $X = \frac{\text{Oferta Menor Precio}}{\text{Oferta N (Oferta en evaluación)}} * 40$ </td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>40</td> </tr> </tbody> </table>	Factor		Total puntaje	Precio	El Proponente que ofrezca el menor precio del total de la Oferta, obtendrá cuarenta (40) puntos, los demás tendrán puntaje en forma proporcional descendente.	$X = \frac{\text{Oferta Menor Precio}}{\text{Oferta N (Oferta en evaluación)}} * 40$			40											
Factor		Total puntaje																			
Precio	El Proponente que ofrezca el menor precio del total de la Oferta, obtendrá cuarenta (40) puntos, los demás tendrán puntaje en forma proporcional descendente.	$X = \frac{\text{Oferta Menor Precio}}{\text{Oferta N (Oferta en evaluación)}} * 40$																			
		40																			

10. PERMISOS, TRAMITES Y LICENCIAS

	¿Se requiere?			Observaciones
	Sí	No	X	
Licencia de construcción	Sí	No	X	
Licencia ambiental	Sí	No	X	
Otros, ¿Cuáles?	Sí	No	X	

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

El presente estudio previo fue elaborado por el VICERRECTOR DE BIENESTAR UNIVERSITARIO de la Universidad del Atlántico.

(ORIGINAL FIRMADO)

REMBERTO DE LA HOZ REYES

Vicerrector de Bienestar Universitario

CONFIDENCIALIDAD Y PROPIEDAD INTELECTUAL. La propiedad intelectual de las investigaciones y resultados de los trabajos que se efectúen en el marco de este contrato, serán de propiedad de ambas partes, salvo excepciones pactadas. La información que se recaude para el desarrollo del presente contrato, así como los informes, monografías, artículos, investigaciones y demás productos que resulten, como en el desarrollo de los proyectos que se acuerden, no podrán ser reproducidos, comercializados, ni cedidos a terceros sin previa autorización de las partes y de los autores y creadores generadores de la información o producto. Las partes de común acuerdo establecen que ambas instituciones podrán hacer uso de tales documentos para sus propios fines, dando el crédito correspondiente, respetando la confidencialidad y los derechos de autor, de propiedad intelectual y material establecidos en la Ley 23 de 1982, Ley 44 de 1993, Decreto 460 de 1995 y disposiciones complementarias, y en especial dando cumplimiento a lo dispuesto al respecto en los convenios o contratos específicos.

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS
SOPORTE TECNICO Y ECONOMICO DEL VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO

MES	DIA DE LA SEMANA	DIA	NUMERO DE ALMUERZOS			
			LUNES A SABADO			
			SEDE NORTE	SEDE REGIONAL SUAN	SEDE BELLAS ARTES	TOTAL
FEBRERO	MIERCOLES	14	1226	100	120	1446
	JUEVES	15	1226	100	120	1446
	VIERNES	16	1226	100	120	1446
	SABADO	17	500	0	0	500
	LUNES	19	1226	100	120	1446
	MARTES	20	1226	100	120	1446
	MIERCOLES	21	1226	100	120	1446
	JUEVES	22	1226	100	120	1446
	VIERNES	23	1226	100	120	1446
	SABADO	24	500	0	0	500
	LUNES	26	1226	100	120	1446
	MARTES	27	1226	100	120	1446
	MIERCOLES	28	1226	100	120	1446
MARZO	JUEVES	1	1226	100	120	1446
	VIERNES	2	1226	100	120	1446
	SABADO	3	500	0	0	500
	LUNES	5	1226	100	120	1446
	MARTES	6	1226	100	120	1446
	MIERCOLES	7	1226	100	120	1446
	JUEVES	8	1226	100	120	1446
	VIERNES	9	1226	100	120	1446
	SABADO	10	500	0	0	500
	LUNES	12	1226	100	120	1446
	MARTES	13	1226	100	120	1446
	MIERCOLES	14	1226	100	120	1446
	JUEVES	15	1226	100	120	1446
	VIERNES	16	1226	100	120	1446
SABADO	17	500	0	0	500	
MARTES	20	1226	100	120	1446	

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

	MIERCOLES	21	1226	100	120	1446	
	JUEVES	22	1226	100	120	1446	
	VIERNES	23	1226	100	120	1446	
	SABADO	24	500	0	0	500	
ABRIL	LUNES	2	1226	100	120	1446	
	MARTES	3	1226	100	120	1446	
	MIERCOLES	4	1226	100	120	1446	
	JUEVES	5	1226	100	120	1446	
	VIERNES	6	1226	100	120	1446	
	SABADO	7	500	0	0	500	
	LUNES	9	1226	100	120	1446	
	MARTES	10	1226	100	120	1446	
	MIERCOLES	11	1226	100	120	1446	
	JUEVES	12	1226	100	120	1446	
	VIERNES	13	1226	100	120	1446	
	SABADO	14	500	0	0	500	
	LUNES	16	1226	100	120	1446	
	MARTES	17	1226	100	120	1446	
	MIERCOLES	18	1226	100	120	1446	
	JUEVES	19	1226	100	120	1446	
	VIERNES	20	1226	100	120	1446	
	SABADO	21	500	0	0	500	
		LUNES	23	1226	100	120	1446
		MARTES	24	1226	100	120	1446
	MIERCOLES	25	1226	100	120	1446	
	JUEVES	26	1226	100	120	1446	
	VIERNES	27	1226	100	120	1446	
	SABADO	28	500	0	0	500	
	LUNES	30	1226	100	120	1446	
MAYO	MIERCOLES	2	1226	100	120	1446	
	JUEVES	3	1226	100	120	1446	
	VIERNES	4	1226	100	120	1446	
	SABADO	5	500	0	0	500	
	LUNES	7	1226	100	120	1446	
	MARTES	8	1226	100	120	1446	
	MIERCOLES	9	1226	100	120	1446	
	JUEVES	10	1226	100	120	1446	

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

	VIERNES	11	1226	100	120	1446
	SABADO	12	500	0	0	500
	LUNES	14	1226	100	120	1446
	MARTES	15	1226	100	120	1446
	MIERCOLES	16	1226	100	120	1446
	JUEVES	17	1226	100	120	1446
	VIERNES	18	1226	100	120	1446
	SABADO	19	500	0	0	500
	LUNES	21	1226	100	120	1446
	MARTES	22	1226	100	120	1446
	MIERCOLES	23	1226	100	120	1446
	JUEVES	24	1226	100	120	1446
	VIERNES	25	1226	100	120	1446
	SABADO	26	500	0	0	500
AGOSTO	LUNES	13	1226	100	120	1446
	MARTES	14	1226	100	120	1446
	MIERCOLES	15	1226	100	120	1446
	JUEVES	16	1226	100	120	1446
	VIERNES	17	1226	100	120	1446
	SABADO	18	500	0	0	500
	MARTES	21	1226	100	120	1446
	MIERCOLES	22	1226	100	120	1446
	JUEVES	23	1226	100	120	1446
	VIERNES	24	1226	100	120	1446
	SABADO	25	500	0	0	500
	LUNES	27	1226	100	120	1446
	MARTES	28	1226	100	120	1446
	MIERCOLES	29	1226	100	120	1446
	JUEVES	30	1226	100	120	1446
	VIERNES	31	1226	100	120	1446
SEPTIEMBRE	SABADO	1	500	0	0	500
	LUNES	3	1226	100	120	1446
	MARTES	4	1226	100	120	1446
	MIERCOLES	5	1226	100	120	1446
	JUEVES	6	1226	100	120	1446
	VIERNES	7	1226	100	120	1446
	SABADO	8	500	0	0	500

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

	LUNES	10	1226	100	120	1446
	MARTES	11	1226	100	120	1446
	MIERCOLES	12	1226	100	120	1446
	JUEVES	13	1226	100	120	1446
	VIERNES	14	1226	100	120	1446
	SABADO	15	500	0	0	500
	LUNES	17	1226	100	120	1446
	MARTES	18	1226	100	120	1446
	MIERCOLES	19	1226	100	120	1446
	JUEVES	20	1226	100	120	1446
	VIERNES	21	1226	100	120	1446
	SABADO	22	500	0	0	500
	LUNES	24	1226	100	120	1446
	MARTES	25	1226	100	120	1446
	MIERCOLES	26	1226	100	120	1446
	JUEVES	27	1226	100	120	1446
	VIERNES	28	1226	100	120	1446
	SABADO	29	500	0	0	500
OCTUBRE	LUNES	1	1226	100	120	1446
	MARTES	2	1226	100	120	1446
	MIERCOLES	3	1226	100	120	1446
	JUEVES	4	1226	100	120	1446
	VIERNES	5	1226	100	120	1446
	SABADO	6	500	0	0	500
	LUNES	8	1226	100	120	1446
	MARTES	9	1226	100	120	1446
	MIERCOLES	10	1226	100	120	1446
	JUEVES	11	1226	100	120	1446
	VIERNES	12	1226	100	120	1446
	SABADO	13	500	0	0	500
	MARTES	16	1226	100	120	1446
	MIERCOLES	17	1226	100	120	1446
	JUEVES	18	1226	100	120	1446
	VIERNES	19	1226	100	120	1446
	SABADO	20	500	0	0	500
LUNES	22	1226	100	120	1446	
MARTES	23	1226	100	120	1446	

FORMATO DE ESTUDIOS PREVIOS

	MIERCOLES	24	1226	100	120	1446	
	JUEVES	25	1226	100	120	1446	
	VIERNES	26	1226	100	120	1446	
	SABADO	27	500	0	0	500	
	LUNES	29	1226	100	120	1446	
	MARTES	30	1226	100	120	1446	
	MIERCOLES	31	1226	100	120	1446	
NOVIEMBRE	JUEVES	1	1226	100	120	1446	
	VIERNES	2	1226	100	120	1446	
	SABADO	3	500	0	0	500	
	LUNES	5	1226	100	120	1446	
	MARTES	6	1226	100	120	1446	
	MIERCOLES	7	1226	100	120	1446	
	JUEVES	8	1226	100	120	1446	
	VIERNES	9	1226	100	120	1446	
	SABADO	10	500	0	0	500	
	LUNES	12	1226	100	120	1446	
	MARTES	13	1226	100	120	1446	
	MIERCOLES	14	1226	100	120	1446	
	JUEVES	15	1226	100	120	1446	
	VIERNES	16	1226	100	120	1446	
	SABADO	17	500	0	0	500	
	LUNES	19	1226	100	120	1446	
	MARTES	20	1226	100	120	1446	
	MIERCOLES	21	1226	100	120	1446	
	JUEVES	22	1226	100	120	1446	
	VIERNES	23	1226	100	120	1446	
	SABADO	24	500	0	0	500	
	TOTAL			215.494			

NOTA: No se incluyen domingos, festivos, carnavales y semana santa. Las fechas se estimaron de acuerdo al calendario académico aprobado para el año 2018, ítem “OTRAS ACTIVIDADES PREGRADO – PERÍODO DE CLASES”.