

ANEXO 01 RACIONES
PLAN DÍA UNIVERSITARIO FUSAGASUGÁ IIPA 2021

FUSAGASUGA

PROGRAMA SOCIOECONÓMICO BIENESTAR UNIVERSITARIO

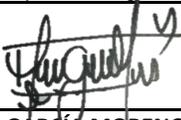
Período de ejecución sera a partir del 01 de septiembre y hasta el 03 de Diciembre de 2021.

MESES	No DE ESTUDIANTES	DIAS	RACIONES
SEPTIEMBRE	60	22	1320
OCTUBRE	60	21	1260
NOVIEMBRE	60	22	1320
DICIEMBRE	60	3	180
TOTAL	60	68	4080

NOTA TECNICA:

- Se entiende por ración, un Desayuno, un Almuerzo y una Cena.
- Para el programa de Restaurante Plan día en Fusagasugá, la Universidad hace un aporte del 74,00% y el estudiante un aporte de 26,00% por día, con base en el reglamento de programas socio-económicos MBUG002, así como en la revisión de históricos de los años 2018, 2019 y 2020.
- El contratista debe incluir en su programa que la alimentación sea de lunes a viernes (desayuno, almuerzo y Cena) en las condiciones que lo requiera el supervisor, utilizando víveres y productos de primera calidad.
- El contratista debe garantizar que dentro de las raciones se incluyan todos los grupos de alimentos de la pirámide nutricional que permitan un patrón de consumo adecuado, de energía, nutrientes e hidratación.
- El contratista deberá publicar semanalmente los menús que ofrecerá a los estudiantes, los cuales deben cumplir con el contenido nutricional según lo establecido, en el lugar donde se preste el servicio.
- El contratista deberá cobrar únicamente por el servicio real y efectivamente prestado, Se entiende por ración, un Desayuno, un Almuerzo y una Cena, en caso de que un estudiante no se presente debe informar a Bienestar Universitario de tal manera que la ración pueda ser reasignada a una persona del listado de espera.
- El contratista debe dar cumplimiento al MBUG002 reglamento de programas socio-económicos para todos los estudiantes y establecer los respectivos controles para el cumplimiento del mismo, así como llevar por respectivos registros diarios, e informar a la Universidad de Cundinamarca las novedades que se presenten.
- El contratista deberá Adjuntar a la propuesta carnet de manipulación de alimentos vigente, y deberá presentar un compromiso de cumplimiento respecto a la normatividad sanitaria a que haya lugar y demás normas vigentes para la prestación de los servicios contratados.
- El Contratista deberá presentar al inicio del contrato el protocolo de Bioseguridad que implementara para la presentación del servicio, del cual se hará seguimiento durante su ejecución, cumpliendo con la normatividad que esté vigente.

Proyecto:


GINA MILENA GARCÍA MORENO
PROFESIONAL

Aprobó:


MARIA MARGARITA MOYA GONZALEZ
DIRECTORA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO