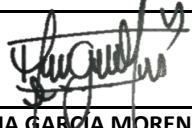


ANEXO 01 RACIONES
RESTAURANTE UNIVERSITARIO SOACHA IIPA 2021

SOACHA		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	25	22	550
OCTUBRE	25	21	525
NOVIEMBRE	25	22	550
DICIEMBRE	25	3	75
TOTAL	25	68	1700

NOTA TECNICA:
<ul style="list-style-type: none"> • Se entiende por ración, un almuerzo. • Para el programa de Restaurante Universitario en Soacha y con base al estudio de mercados, la Universidad hace un aporte del 70.00% y el estudiante un aporte de 30.00% 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 (almuerzo) en las condiciones solicitadas por 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 entenderá por ración, un almuerzo. 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 GONZÁLEZ
DIRECTORA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO