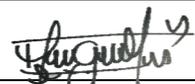


ANEXO 01 RACIONES
RESTAURANTE UNIVERSITARIO FUSAGASUGÁ IIPA 2022

FUSAGASUGA	PROGRAMA SOCIOECONÓMICO BIENESTAR UNIVERSITARIO
A partir del 08 de agosto hasta el 10 de diciembre o hasta la finalización del periodo académico según calendario académico lo que primero ocurra.	
RACIONES	3344

NOTA TECNICA:
<ul style="list-style-type: none"> • Se entiende por ración, un almuerzo. • Para el programa de Restaurante Universitario en Fusagasugá y con base al estudio de mercados, la Universidad hace un aporte del 78% y el estudiante un aporte de 22% por día, con base en el reglamento de programas socio- económicos MBUG002, así como en la revisión de históricos de los años 2018, 2019, 2020 y 2021. El pago que realiza la Universidad de Cundinamarca se realiza en pagos mensuales de acuerdo al servicio real y efectivamente prestado y el valor restante es asumido por el estudiante beneficiado conforme al reglamento programas socioeconómicos. • 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 entiende 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 o de los estudios de vulnerabilidad complementario que tenga esta área en caso de que no haya lista 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 para la ejecución deberá presentar el 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 previo al inicio del contrato el protocolo de bioseguridad que implementara para la presentación del servicio, si hay lugar a ello, el cual será revisado por la universidad y se solicitarán ajustes en caso que haya lugar, de igual manera la universidad hará seguimiento durante su ejecución, cumpliendo con la normatividad que esté vigente. • El equipo de Bienestar Universitario realizará una visita de verificación de las condiciones físicas de acuerdo al formato MBUr005_07 una vez presentada la propuesta y sus resultados se verán reflejados en la evaluación técnica. • El contratista deberá prestar el servicio de acuerdo al listado de estudiantes aprobados será entregado por Bienestar Universitario de acuerdo a los resultados de la convocatoria, de igual manera esta área podrá reasignar las raciones en caso de que algún estudiante no haga uso de esta, para ello se deberá asignar de acuerdo al listado de espera o en su defecto a los estudios de vulnerabilidad complementarios que puedan haber. • El contratista se obliga a prestar el servicio objeto del contrato, bajo estándares de calidad, con productos de excelente estado y bajo parámetros que garanticen la inocuidad alimentaria desde su preparación hasta su entrega al consumidor final, de tal forma que se cumpla con las condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud y contar con el respectivo certificado de manipulación de alimentos. • En caso de contratar personal para la prestación del servicio durante la ejecución, el contratista deberá suministrar al personal que realice las labores necesarias los elementos de protección personal requeridos para el tipo de labor a desarrollar: Protección cara y ojos: gorro o cofia, protección respiratoria: tapabocas, protección miembros superiores: guantes de látex para el servido de alimentos, guantes de malla para trabajo de corte de alimentos (carne), guantes de caucho para limpieza y desinfección de áreas, protección miembros inferiores: Calzado cerrado suela antideslizante, cuerpo entero: Delantal impermeable contra fluidos; sustancias químicas y/o sustancias calientes.

Proyecto:


GINA MILENA GARCIA MORENO
PROFESIONAL

Aprobó:


MARIA MARGARITA MOYA GONZALEZ
DIRECTORA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO