

ANEXO 01 RACIONES
PLAN COMPLEMENTARIO UBATÉ IIPA 2022

UBATÉ

PROGRAMA SOCIOECONÓMICO BIENESTAR UNIVERSITARIO

A partir del 08 de agosto al 25 de noviembre de 2022.

RACIONES

1900

NOTA TECNICA:

- Se entiende por ración, un Refrigerio.
- Para el programa de Restaurante Plan complementario en Ubaté, la Universidad hace un aporte del 76% y el estudiante un aporte de 24% 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 (Refrigerio) 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 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 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 previo al inicio del contrato el protocolo de bioseguridad que implementara para la presentación del servicio, 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 contratista deberá cumplir con las condiciones de higiene y salubridad de acuerdo al formato MBUr005_07 Evaluación Sanitaria. El equipo de Bienestar Universitario realizara visita una vez presentada la propuesta y sus resultados se verán reflejados en la evaluación técnica habilitante.
- 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.

Proyecto: _____

Nombre: Luis Guillermo Montaña Gallo

Cargo: Coordinador de Bienestar Universitario

Aprobó: _____

Nombre: Luis Guillermo Montaña Gallo

Cargo: Coordinador de Bienestar Universitario