

ANEXO 01 RACIONES
RESTAURANTE UNIVERSITARIO UBATE IPA 2023

UBATE	PROGRAMA SOCIOECONÓMICO BIENESTAR UNIVERSITARIO
A partir del 06 de febrero hasta el 09 de junio de 2023 o hasta la finalización de clase según calendario académico lo que primero ocurra.	
N° DE RACIONES	9379

NOTA TECNICA:
Se entiende por ración, un almuerzo.
Para el programa de Restaurante Universitario en Ubaté y con base al estudio de mercados, la Universidad hace un aporte del 79,00% y el estudiante un aporte de 21,00% por día, con base en el reglamento de programas socio-económicos MBUG002, así como en la revisión de históricos de los años 2019, 2020, 2021 y 2022. El pago que realiza la Universidad de Cundinamarca se realiza en pagos mensuales de acuerdo al servicio real y
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 implementará 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 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 deberá cumplir con las condiciones de higiene y salubridad de acuerdo al formato MBUr005_V8 VERIFICACION DE CONDICIONES. El equipo de Bienestar Universitario realizara visita una vez presentada la propuesta y sus resultados se verán reflejados en la evaluación técnica habilitante.

Proyecto:

LUIS GUILLERMO MONTAÑO GALLO
PROFESIONAL UNIVERSITARIO II

Aprobó:

LUIS GUILLERMO MONTAÑO GALLO
PROFESIONAL UNIVERSITARIO II