



ESTUDIO PREVIO

1. ANTECEDENTES.

Que mediante el Artículo 69 de la Constitución Política de Colombia se reconoce y garantiza la autonomía universitaria, entendida como el poder que tienen las instituciones de educación superior para organizarse, definir sus estructuras y programas académicos, así como sus formas de administración y gestión, en especial para las universidades públicas, que son consideradas por el Estado y por la sociedad como entes autónomos universitarios.

Que la ley 30 de 1992, en sus Artículos 28, 29 y 30, en desarrollo de la autonomía universitaria, le otorga a las universidades el derecho a darse y modificar sus propios estatutos, adoptar sus correspondientes estructuras y funciones regulativas internas, y definir los criterios y la manera de aplicar sus recursos para el cumplimiento de sus funciones sociales.

Que mediante Acuerdo 003 del 08 de abril de 2015 el Consejo Superior Universitario, y la Resolución de Rectoría N° 262-2015 expidió el Estatuto de Contratación de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas.

Que de conformidad con los principios rectores estipulados en el manual de contratación interno de la Universidad, las leyes civiles y comerciales, se considera necesario garantizar los principios de economía, eficacia, eficiencia, imparcialidad, objetividad, transparencia, y publicidad.

2. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD.

El plan Estratégico de Desarrollo 2007-2016 de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas, establece dentro de su política 2 “Gestión académica para el desarrollo social y cultural”, la estrategia “3. Consolidación del bienestar de la comunidad”, que contiene el programa: “1. Disminución de deserción y repitencia, retención efectiva de los estudiantes de la Universidad” y el proyecto: Consolidar el Plan Alimentario.

La situación socioeconómica de la población colombiana se ha trasplantado al campus universitario donde las disímiles consecuencias de una sociedad con problemáticas de hambre, vivienda, manutención y crisis política se vislumbra cotidianamente expresándose en la necesidad de los estudiantes de acceder en masa a los programas sociales que ofrece la Universidad o a buscar soluciones estables y acordes a las necesidades que tiene como estudiantes. La creación del programa de Apoyo Alimentario fue realizada en el año 2004 y su reglamentación se concretó bajo acto administrativo: “Resolución 206 del 19 de septiembre de 2005”, emanada por el señor Rector Ricardo García Duarte y mediante acto administrativo se modificó la “Resolución 206 de 2005 por la Resolución 450 del 8 de septiembre de 2015 emanada por el señor Rector Carlos Javier Mosquera Suarez”.

Los estudiantes de la Universidad Distrital pertenecen en su mayoría a los estratos socioeconómicos más bajos de la población (1, 2 y 3) quienes por su condición se ven afectados por los altos costos del mercado en cuanto alimentación, transporte, matriculas, vivienda, fotocopias, papelería, eventos propios e inherentes a los procesos de enseñanza, aprendizaje y el precario ingreso a su núcleo familiar. En tal sentido, es necesario generar situaciones que le permitan al estudiante mantenerse en la universidad.

El Programa de Apoyo Alimentario surgió ante la urgencia de disminuir los factores de riesgo por deserción de la comunidad estudiantil, como un espacio de servicio asistencial que promueve un mejor desarrollo alimenticio, fisiológico y por ende académico. El Consejo Superior Universitario en el año 2004, en la planeación presupuestal



**UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS**

del año 2005, asigno recursos específicos para el Programa de Apoyo Alimentario al rubro de Bienestar y consecutivamente realizo las mismas acciones en los años 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 y 2017 siendo el rubro para el Programa de Apoyo Alimentario 3-1-002-02-03-99-0008-02.

Teniendo en cuenta que la Universidad Distrital Francisco José de Caldas dentro de sus programas de Bienestar, entendidos como el conjunto de actividades que se orientan al desarrollo físico, psico-afectivo, espiritual y social de los estudiantes, viene adelantando el Programa de Apoyo Alimentario a estudiantes de pregrado en condiciones de vulnerabilidad económica, a través del servicio de comedores universitarios, busca, que el estudiante goce diariamente de la alimentación.

Esta visión que asumió la universidad genera un espacio propicio para implementar los lineamientos técnicos, mediante la cual no sólo se busca que las poblaciones más vulnerables y frágiles tengan acceso al almuerzo diario y al refrigerio nocturno tipo cena, en aras de brindar un servicio de calidad y nutrición a los estudiantes.

3. JUSTIFICACIÓN:

El Programa de Apoyo Alimentario, es un programa creado con la finalidad de suplir las necesidades diarias del estudiante con mayor vulnerabilidad Socioeconómica y nutricional.

El Programa de Apoyo Alimentario, debe promover actividades complementarias mediante la implementación de un sistema de Vigilancia y Seguimiento Nutricional, capacitación en hábitos y estilos de vida saludable a la totalidad de los beneficiarios del servicio.

El programa de Apoyo Alimentario, debe motivar al estudiante para su permanencia en la Universidad y así poder desarrollar sus capacidades intelectuales.

Así mismo se ha identificado que los estudiantes de pregrado de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas posee un alto porcentaje de estudiantes de estrato 1, 2 y 3, que son de escasos recursos económicos para su supervivencia y que en ciertos casos acuden a clases sin ni siquiera una comida que les permita desarrollar sus actividades académicas en óptimas condiciones, ocasionando de esta manera bajo peso y bajo rendimiento académico, por este motivo se hace necesario continuar con el servicio de apoyo alimentario que se viene prestando a la comunidad universitaria.

El Programa de Apoyo Alimentario, debe adquirir alimentos orientados principalmente a los programas nutricionales, respetando hábitos y costumbres alimenticias de los estudiantes. Por lo anterior el menú debe tener una alimentación completa, equilibrada, variada y segura para los estudiantes beneficiarios del servicio.

El Apoyo Alimentario; permitirá lograr la atención de los estudiantes que requieren apoyo y seguridad alimentaria. Asimismo se busca que los estudiantes participen en el desarrollo de los programas, proyectos y fortalecer la imagen institucional.

El Programa de Apoyo Alimentario es un servicio capaz de cumplir, al menos, tres funciones: la alimentación, la socialización y la educación de los estudiantes. A través de ellas se persigue una correcta nutrición y la adquisición de hábitos relacionados con la alimentación, que influyan positivamente en la salud.

Por esta razón se hace necesario el servicio de apoyo alimentario en el cual se entreguen alimentos inocuos y nutritivos para garantizar el mejoramiento de las condiciones de los estudiantes que se encuentran en situación de vulnerabilidad económica.



4. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO O ESPECIFICACIONES

4.1. OBJETO.

Suministrar y distribuir los alimentos para el programa de apoyo alimentario de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas en la vigencia 2017.

4.1.1 Alcances:

Para el cumplimiento del objeto del contrato el oferente ganador del proceso de selección deberá:

1. Preparar, empacar, distribuir y entrega los almuerzos según los requerimientos y condiciones técnicas que se establezcan.
2. Preparar, empacar, distribuir y entrega los refrigerios nocturnos según los requerimientos y condiciones técnicas que se establezcan.
3. Cumplir con el contrato en las condiciones que fije el Pliego de Condiciones del proceso de selección.
4. Mantener la permanente comunicación con el Supervisor del Contrato designado por la Universidad, para el efectivo cumplimiento del objeto contratado.

4.2. ALCANCE DEL OBJETO

Suministrar y distribuir en las seis (6) sedes hasta **tres mil setecientos sesenta (3.760)** almuerzos diarios y **seiscientos (600)** refrigerios nocturnos tipo cena a los/las estudiantes de pregrado de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas, garantizándoles la alimentación en las cantidades contratadas, adecuadas e inocuas.

5. REGIMEN JURIDICO APLICABLE

Al presente proceso y al contrato que de él se derive, le serán aplicables las normas contenidas en la Constitución Política, la Ley 30 de 1992, el Acuerdo 003 de 2015 del Consejo Superior Universitario y la Resolución de Rectoría N° 262 de 2015 y demás normas civiles y comerciales concordantes.

Adicionalmente se tendrán en cuenta las siguientes:

- Resolución 009 del 9 de Enero de 2016 (y sus actualizaciones posteriores) "Por la cual se aprueba el Plan de Adquisiciones de la Universidad Distrital Vigencia 2016.
- Ley 30 de 1992 en general y en particular en su artículo 117. Las Instituciones de Educación Superior deben adelantar programas de bienestar entendidos como el conjunto de actividades que se orientan al desarrollo físico, psico-afectivo, espiritual y social de los estudiantes, docentes y personal administrativo. Cada institución de Educación Superior destinará por lo menos el dos (2%) por ciento de su presupuesto de funcionamiento para adelantar adecuadamente su propio Bienestar Universitario.



**UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS**

- Normas internas, Estatuto General – Acuerdo 003 de Abril 8 de 1997. Acuerdo 10 de 1996 – Bienestar Institucional, Acuerdo CSU N° 003 de 2015 – Estatuto General de Contratación, Resolución 262 de 2015 de Rectoría, (Reglamentación contratación). Resolución 450 del 8 de septiembre de 2015 (Reglamentación Programa de Apoyo Alimentario).
- Resolución de Rectoría N° 450 del 8 de septiembre de 2015
- Las Resoluciones 5109 de diciembre 29 de 2005 y 333 de 2011 del Ministerio de la Protección Social que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- El Decreto 3075 de 1997 establece las medidas de protección sanitaria.
- La Resolución 2505 de 2004 del ministerio de Transporte.
- La resolución 2674 de 2013 del Ministeriode Salud y protección Social.
- Resolución de Rectoría N° 482 de 2006 (Manual de Interventoría y Supervisión de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas).

6. ESTUDIO DE MERCADO

Con base en dos cotizaciones solicitadas , junto con el histórico de pagos y el índice de precio de alimentos se presenta el estudio de mercado realizado para la vigencia 2017.

Empresa	Valor almuerzo Año 2017
Banquetes Adriana María	\$4.900
MariaLucy Banquetes	\$4.950
Universidad Distrital	\$4.927

La Universidad Distrital Francisco José de Caldas ha tomado los históricos de Pago del Apoyo Alimentario del valor diario de almuerzos de los años 2010 al 2016, como se puede observar en la siguiente tabla:

HISTORICOS DE PAGO APOYO ALIMENTARIO

AÑO	VALOR DIARIO DEL ALMUERZO
2010	\$3.109
2011	\$3.250
2012	\$3.692
2013	\$3.738
2014	\$4.241
2015	\$4.353
2016	\$4.595



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

Por lo anterior el valor diario del almuerzo y el refrigerio nocturno tipo cena para el año 2017, se tomó con el valor del año 2016 más el Índice del Precio en alimentos (7.22%), para lo cual el valor diario de almuerzo y refrigerio tipo cena para el año 2017 es de \$4.927, y para el año 2018 el valor diario de almuerzo y refrigerio tipo cena es de \$5.223, informe bolsa Mercantil Colombia es de (6%) .

En el siguiente cuadro se puede ver la proyección de almuerzos y refrigerios nocturnos tipo cena asignado para la vigencia 2017 y 2018.

CUADRO N. 1 PROYECCIÓN ALMUERZOS 2017

Mes	ALMUERZOS (IPA 7.22%)			
	Días de Operación	Cantidad almuerzos	Valor día almuerzo	Valor a pagar
Agosto	21	3.300	4.927	341.441.100
Septiembre	21	3.300	4.927	341.441.100
Octubre	21	3.300	4.927	341.441.100
Noviembre	11	3.300	4.927	178.850.100
TOTAL	74			1.203.173.400

CUADRO N. 2 PROYECCIÓN REFRIGERIOS NOCTURNOS 2017

Mes	REFRIGERIOS NOCTURNOS (IPA 7.22%)			
	Días de Operación	Cantidad refrigerios	Valor día refrigerio	Valor a pagar
Agosto	21	600	4.927	62.080.200
Septiembre	21	600	4.927	62.080.200
Octubre	21	600	4.927	62.080.200
Noviembre	11	600	4.927	32.518.200
TOTAL	74			218.758.800



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

CUADRO N. 3 PROYECCIÓN ALMUERZOS 2018

Mes	ALMUERZOS (IPA 6%)			
	Días de Operación	Cantidad almuerzos	Valor día almuerzo	Valor a pagar
Febrero	20	3.300	5.223	344.718.000
Marzo	3	3.300	5.223	51.707.700
TOTAL	23			396.425.700

CUADRO N. 4 PROYECCIÓN REFRIGERIOS NOCTURNOS 2018

Mes	REFRIGERIOS NOCTURNOS (IPA 6%)			
	Días de Operación	Cantidad refrigerios	Valor día refrigerio	Valor a pagar
Febrero	20	600	5.223	62.676.000
Marzo	3	600	5.223	9.401.400
TOTAL	23			72.077.400

Presupuesto Apoyo Alimentario: \$ 1.890.435.300



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

CUADRO N. 5 PROYECCIÓN CONVENIO ALMUERZOS 2017

Mes	ALMUERZOS (IPA 7.22%)			
	Días de Operación	Cantidad almuerzos	Valor día almuerzo	Valor a pagar
Agosto-2017	21	460	4.927	47.594.820
Septiembre-2017	21	460	4.927	47.594.820
Octubre-2017	21	460	4.927	47.594.820
Noviembre-2017	11	460	4.927	24.930.620
TOTAL	74			167.715.080

CUADRO N. 6 PROYECCIÓN CONVENIO ALMUERZOS 2018

Mes	ALMUERZOS (IPA 6%)			
	Días de Operación	Cantidad almuerzos	Valor día almuerzo	Valor a pagar
Febrero	20	460	5.223	48.051.600
Marzo	3	460	5.223	7.207.740
TOTAL	23			55.259.340

Presupuesto Convenio: \$222.974.420

6.1. ESTUDIO DE DEMANDA Y OFERTA DEL SECTOR

Se tomo como referencia las universidades Públicas de la ciudad de Bogotá (Pedagógica y Nacional), que prestan el servicio de apoyo alimentario a los estudiantes de pregrado, obteniendo los siguientes resultados:



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

Universidad	Promedio de estudiantes atendidos	Valor almuerzo día año 2017
Universidad Nacional	2000	\$6.000
Universidad Pedagógica	2500 a 2600	\$4.000

6.2. Sedes para entrega de Almuerzos:

Acorde a la dinámica de la Universidad, la distribución de almuerzos y refrigerios se hace de acuerdo a la ubicación de cada Facultad:

Sede	Dirección	Lugar
Facultad de Artes ASAB	Carrera 13 No. 14 - 69	Bogotá
Facultad de Ciencias y Educación (Macarena)	Carrera 3 No. 26 ^a - 40	Bogotá
Facultad de Ingeniería (Sabio Caldas)	Carrera 7 No. 40 – 53	Bogotá
Facultad del Medio Ambiente (Vivero)	Avenida Circunvalar Venado de oro	Bogotá
Facultad Tecnológica	Calle 75 sur No. 68 ^a - 51	Bogotá
Sede Bosa	Calle 52 S No. 92 A-45	Bogotá

Sedes para entrega de Refrigerios Nocturnos

Sede	Dirección	Lugar
Facultad de Ciencias y Educación (Macarena)	Carrera 3 No. 26 ^a - 40	Bogotá
Facultad del Medio Ambiente (Vivero)	Avenida Circunvalar Venado de oro	Bogotá
Sede Bosa	Calle 52 S No. 92 A-45	Bogotá

6.3. Caracterización del Producto

Los almuerzos de la universidad Distrital están compuestos así:

Grupo de alimento	Alimento
SOPA	Sopas y cremas
	Cazuela de Frijoles
	Ajiaco
PROTEÍNA	Carne pulpa de res
	Pollo pierna pernil
	Carne pulpa de Cerdo
LEGUMINOSAS	Arveja
	Lenteja
	Frijol
	Garbanzo
CEREAL	Arroz
ENSALADA	Verdura fría
	Verdura Caliente
COMPONENTE	Papa
	Yuca
	Plátano
	Pasta
JUGO	Jugo natural de Fruta
POSTRE	Postre

Los Refrigerios Nocturnos están compuestos así:

COMPONENTE
PROTEÍNA
LEGUMINOSA
CEREAL
VERDURA CALIENTE
COMPONENTE
JUGO DE FRUTA
FRUTA
POSTRE

El Refrigerio nocturno tipo cena debe ser entregado en empaque biodegradable

7. Especificaciones para equipos

El oferente ganador deberá contar con los equipos y menaje, para garantizar el buen funcionamiento durante la ejecución del contrato que garantice un servicio de calidad.

1. El oferente ganador, suministrará las líneas de servicio en caliente en acero inoxidable con sistema al baño maría diseñado para mantener el alimento caliente en su temperatura ideal (No cocción), los deberá instalar en los puntos donde se requieran,



conforme a los parámetros establecidos por la ley, al igual que las cuartos de refrigeración, las dimensiones serán acordes a los espacios de cada Facultad.

2. Debe mantenerse en el sitio de preparación respectivo, los equipos y menaje en perfecto estado de limpieza, higiene, desinfección y secos.
3. Los equipos y utensilios utilizados para el recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, depende del tipo de materia prima o insumo, de la tecnología a emplear y de la máxima capacidad de producción prevista. Todos ellos deben estar diseñados y construidos, de manera que se evite la contaminación del alimento y facilite la limpieza y desinfección de sus superficies, e instalados de forma secuencial, partiendo del recibo de las materias primas hasta la preparación y distribución de los alimentos.
4. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
5. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben tener un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad del producto.
6. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.
7. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.
8. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales higiénico sanitarios, resistentes, impermeables y lavables.
9. Los equipos como basculas, grameras y termómetros, deben estar debidamente calibrados por la entidad competente y presentar certificado de verificación mínimo cada seis meses.
10. Cada equipo debe tener su correspondiente hoja de vida, en donde se refleje como mínimo la fecha de compra, el mantenimiento efectuado y próxima fecha de revisión.
11. No pueden encontrar elementos, equipos o menaje en desuso.



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

8. PRESUPUESTO GENERAL.

El valor del presente Contrato es por la suma de **DOS MIL CIENTO TRECE MILLONES CUATROCIENTOS NUEVE MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS M/CTE (\$2.113.409.720)**, de los cuales el valor de **MIL OCHOCIENTOS NOVENTA MILLONES CUATROCIENTOS TREINTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS PESOS M/CTE (\$1.890.435.300)** saldrá del Rubro del Programa de Apoyo Alimentario y el valor de **DOSCIENTOS VEINTI DOS MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS VEINTE PESOS M/CTE (\$222.974.420)** saldrá del Rubro de Gastos Generales Convenio Interadministrativo No.2955 de 2015 entre la Secretaria de Educación y la Universidad Distrital FJC.

8.1. DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL:

El valor del aporte de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas al Contrato se encuentra amparado con el certificado de disponibilidad Presupuestal N° 1205 del 8 de marzo de 2017 y el valor del aporte del Convenio se encuentra amparado con el certificado de disponibilidad Presupuestal N° 1323 del 8 de marzo de 2017.

9. PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO.

El plazo establecido para la ejecución del contrato de suministro para almuerzos y refrigerios nocturnos tipo cena es de noventa y siete (97) días **HÁBILES Y/O HASTA AGOTAR LOS RECURSOS.** Operando de lunes a viernes sin incluir festivos, contados a partir de la fecha del Acta de Inicio del contrato y podrá ser prorrogado previo acuerdo escrito entre las partes antes de su vencimiento, para lo cual deberá mediar solicitud por alguna de ellas con un término no menor a treinta (30) días anteriores a la finalización del término pactado.

PARAGRAFO PRIMERO: Se deberá tener en cuenta los periodos de cese de actividades académicas por días feriados, semana santa, cambio de periodos académicos, por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito u otras causas, las cuales generarán suspensiones a través de la suscripción de actas motivadas.

PARAGRAFO SEGUNDO: Se deberá tener en cuenta que si el contrato pasa a la siguiente vigencia, el valor del almuerzo y refrigerio tipo cena aumente de acuerdo al índice de precio de alimentos (IPA)

10. FORMA DE PAGO

LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO FRANCISCO JOSE DE CALDAS pagará al proponente ganador el valor del presente contrato así:

La universidad Distrital adelantará pagos mensuales acorde a la operación del contrato. Cada uno de los pagos se calculará con base en la cantidad de almuerzos y refrigerios atendidos durante el periodo de operación y serán los que se facturen. Estos pagos se realizarán previa presentación por parte del proponente ganador de los siguientes documentos: factura; informes de ejecución, y certificación de aportes de parafiscales y seguridad social. Estos documentos serán confrontados con el resultado que valide el supervisor del contrato. En la certificación de cumplimiento, el supervisor verificará y certificará el cumplimiento de las obligaciones laborales y de seguridad social en salud y pensión por parte del proponente ganador. **PARAGRAFO PRIMERO.** El procedimiento para el cálculo del valor de cada uno de los pagos, es el siguiente: Se multiplicara el valor almuerzo día (valor almuerzo oferta ganadora), por los almuerzos mensualmente entregados a los estudiantes beneficiarios del programa apoyo



UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS

alimentario (número total de almuerzos entregados durante el mes). Valor del pago = (costo almuerzo día * número de almuerzos entregados en el mes). **PARAGRAFO SEGUNDO.** El procedimiento para el cálculo del valor de cada uno de los pagos para el refrigerio nocturno tipo cena, es el siguiente: Se multiplicara el valor del refrigerio día (valor refrigerio nocturno tipo cena oferta ganadora), por los refrigerios mensualmente entregados a los estudiantes beneficiarios del programa apoyo alimentario (número total de refrigerios nocturnos tipo cena entregados durante el mes). **PARAGRAFO TERCERO.** Para proceder a efectuar cada pago, se requiere la certificación de cumplimiento a satisfacción del objeto y las obligaciones del contrato, expedida por el supervisor del mismo y la presentación de los informes de ejecución por parte de la empresa que quede asignada (Número de contrato, Objetivos del informe, Introducción, desarrollo, dificultades, logros y conclusiones). **PARAGRAFO CUARTO: LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS** consignará los pagos en una entidad financiera indicada por el proponente que llegue a quedar donde éste posea una cuenta corriente o de ahorros. **PARÁGRAFO QUINTO:** Para que la **UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS** efectúe los pagos derivados del presente contrato, el PROPONENTE que llegue a quedar deberá presentar ante el supervisor, copias de las constancias o recibos de pago de los honorarios y de los APORTES MENSUALES a los sistemas de seguridad social de la personas que haya vinculado a través de prestación de servicios para la ejecución del mismo y/o de los salarios y prestaciones de sus empleados. **PARAGRAFO SEXTO:** La universidad realizará Los pagos correspondientes en la Cuenta que para el efecto suministre el proponente ganador.

11. OBLIGACIONES DE LAS PARTES.

A. OBLIGACIONES ESPECIFICAS DE LA UNIVERSIDAD

- ✓ Realizar los pagos al proponente ganador, según lo estipule el contrato celebrado por la Universidad Distrital Francisco José de Caldas para la operación del servicio de suministro de almuerzos y refrigerios nocturnos tipo cena, previo cumplimiento de las condiciones establecidas y expedición de certificación de cumplimiento emitida por el supervisor designado por **LA UNIVERSIDAD DISTRITAL FRANCISCO JOSE DE CALDAS**.
- ✓ Citar mensualmente a comité técnico operativo del contrato.
- ✓ Se encargara de realizar la supervisión del contrato de suministro de almuerzos y refrigerios tipo cena.
- ✓ Exigir a través de la supervisión del contrato que se suscriba en desarrollo de éste contrato a el Proponente ganador, por lo menos una vez al mes la elaboración y remisión de informes de avance de las actividades realizadas, dando traslado de ellos al comité técnico operativo del contrato.
- ✓ Asumir la supervisión del presente contrato.
- ✓ Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del contrato que sean necesarias para cumplir a cabalidad con su ejecución y las establecidas por la ley.

- ✓ Citar mediante comunicación escrita a cada una de las reuniones necesarias para efectuar el seguimiento de las diferentes actividades que permitan dar el cumplimiento al objeto del presente contrato.

B. OBLIGACIONES DEL PROPONENTE GANADOR

El oferente ganador en desarrollo del presente contrato se compromete a cumplir a cabalidad las siguientes obligaciones:

De carácter Administrativo

- ✓ Suscribir el Acta de Inicio.
- ✓ Presentar al momento de la iniciación del contrato los documentos necesarios para su legalización y ejecución.
- ✓ Realizar los aportes a que se refiere el artículo 50 de la ley 789 de 2002, en lo relacionado con los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, SENA e ICBF, seguridad social y parafiscales, cuando haya lugar a ello. El aporte al sistema de salud se deberá liquidar atendiendo lo preceptuado en los artículos 3, 4, 5, de la Ley 797 de 2003 y el Decreto 510 de 2003.
- ✓ Mantener vigentes las garantías por el tiempo pactado en el contrato.
- ✓ Presentar al supervisor y al Comité técnico operativo un informe mensual por escrito y detallado sobre la ejecución presupuestal de cada gasto con su respectivo soporte y el avance del contrato.
- ✓ En caso que, el Proponente ganador sea cambiado por el contratante o se tome otra decisión al respecto, el Proponente ganador deberá realizar empalme con el operador entrante.
- ✓ Administrar la información que le corresponda de manera confidencial.
- ✓ Garantizar que el personal manipulador de alimentos cuente con capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura y contar con la constancia de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la información podrá ser impartida por capacitadores externos o profesionales que cumplan con los requisitos establecido en la Resolución 765 de 2010. Si la capacitación en manipulación de alimentos es dictada por un capacitador particular, se debe anexar la autorización del capacitador particular que realizó la capacitación y la solicitud de supervisión del curso al Hospital Chapinero E.S.E.
- ✓ El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico con certificado el cual indique que la persona es apta para manipular alimentos, antes de desempeñar la función, y por lo menos una vez al año.
- ✓ El manipulador de alimentos debe tener hoja de vida con todos sus soportes, carnet de afiliación a la seguridad social, incluida la afiliación a Riesgos Laborales (ARL). Cada vez que se realice un cambio de personal se debe contar con estos requisitos.
- ✓ Mantener en la sede administrativa, una carpeta en físico de cada manipulador de alimentos y del personal administrativo con todos los soportes.
- ✓ Entregar en medio magnético el informe mensual a la Universidad Distrital Francisco José de Caldas sobre el desarrollo del contrato.

De carácter Técnico

- ✓ Cumplir el Contrato teniendo en cuenta lo estipulado en el presente anexo técnico.
- ✓ Suministrar materiales y demás elementos de papelería requeridos para el cumplimiento de obligaciones.
- ✓ Ejecutar el contrato disponiendo de todos los recursos solicitados en el anexo técnico, específicamente los relacionados materiales e instrumentos de recolección de información y sistematización, recurso humano y equipos.
- ✓ Cumplir con cada uno de los perfiles y experiencias correspondiente a talento humano establecido en el anexo técnico.



**UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS**

- ✓ Al finalizar el contrato, deberá entregar al Director de Bienestar Institucional o el supervisor que el delegue, en medio magnético, los archivos finales de los productos objeto de este Contrato,
- ✓ Asistir a las reuniones que programe el supervisor del contrato, para revisar el estado de ejecución del mismo, el cumplimiento de las obligaciones a cargo de contratista o cualquier aspecto técnico referente al mismo y demás que se requieran en desarrollo del contrato y atender sus recomendaciones y sugerencias.
- ✓ Informar las dificultades presentadas al supervisor del contrato.
- ✓ Entregar al Supervisor del contrato los productos estipulados en el anexo técnico.
- ✓ Adjuntar en cada cuenta de cobro, la relación de almuerzos y refrigerios nocturnos distribuidos diariamente en cada sede, avalados con la firma del coordinador de Bienestar Institucional donde se prestó el servicio.
- ✓ Elaborar y presentar un informe técnico, para la liquidación del contrato.
- ✓ Realizar diariamente las jornadas de limpieza y desinfección en cada una de las sedes donde se presta el servicio, tanto a la planta física, equipos, utensilios y mobiliarios y evacuación diaria de desechos.
- ✓ Presentación diaria del recurso humano ofrecido para la operación de cocina y servicio en completo estado de aseo e higiene, así como estar uniformado (gorro, tapabocas, delantal de color claro, zapatos cerrados de color claro y antideslizantes y guantes cuando se requiera). Durante el proceso de producción de alimentos, el personal deberá seguir las normas de higiene, limpieza y desinfección exigidos por la Secretaría de Salud de acuerdo a lo estipulado en el Decreto 3075 de 1997, para garantizar la calidad de los mismos.
- ✓ Comprometerse al cumplimiento de todos los aspectos establecidos en el Pliego de Condiciones, durante el desarrollo del contrato que se firme.
- ✓ Mantener durante todo el desarrollo del contrato los precios ofertados.
- ✓ Mantener contacto permanente con el Supervisor del contrato, a fin de solucionar cualquier dificultad que se pueda presentar durante la ejecución del contrato.
- ✓ Otorgar sin ningún costo adicional para la Universidad toda la asistencia y recomendaciones necesarias, para el buen desarrollo del contrato.
- ✓ Mantener actualizadas las garantías necesarias durante el desarrollo del contrato.
- ✓ Cumplir con las obligaciones establecidas en el Pliego de Condiciones, especialmente las establecidas para las CONDICIONES TECNICAS DE OBLIGATORIO CUMPLIMIENTO en la ejecución del contrato.
- ✓ Cumplir las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes peligrosos para la salud del consumidor. El Proponente ganador tomará las medidas pertinentes para la compra, recibo de alimentos, conservación, almacenamiento, preparación y servido de los alimentos de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente.
- ✓ Garantizar la entrega de alimentos en las condiciones de tiempo, temperatura y calidad, con las características especificadas en la propuesta y en las cantidades de peso y volumen establecidas en la minuta patrón de almuerzo y refrigerio tipo cena.
- ✓ Realizar los análisis microbiológicos en laboratorio acreditado para garantizar la vigilancia de la calidad de la materia prima como del producto terminado, laboratorio que debe estar inscrito y avalado por la Secretaría de Salud del Distrito y/o entidad competente en el país. Se debe garantizar pruebas microbiológicas trimestrales de superficies, utensilios o menaje, ambientes, agua, alimentos preparados calientes y frotis de manos de tres operarios elegidos al azar así como el KOH de uñas y frotis de garganta, resultados que deben ser enviados y entregados al Director del Centro de Bienestar Institucional o quien este designe.
- ✓ Dotar los puntos de producción y distribución de gramera, báscula, termómetro digital y capacitar al personal procesador de alimentos en el uso de los mismos y el registro adecuado de los datos; además, aportará un kit de menaje para la servida con porciones estandarizadas donde se preste el servicio, este kit deberá contener como mínimo: un cucharón medidor para sopa, una cuchara o cucharón medidor para la ensalada, un recipiente medidor para el arroz y un vaso medidor.



**UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS**

- ✓ Guardar diariamente en refrigeración una muestra del menú del día (menú de seguridad), rotularla y almacenarla como mínimo 48 horas con el fin de realizar los análisis pertinentes en caso de enfermedad transmitida por alimentos o para controles microbiológicos que programe el supervisor del Contrato aplicando el protocolo establecido. Si por causas imputables el Proponente ganador se presenta algún tipo de enfermedad transmitida por alimentos este asumirá toda la responsabilidad civil y penal que genere la demanda por dicha causa, o cualquier otra actuación, como las administrativas, en contra de la Universidad.
- ✓ Asegurar que todas las preparaciones cumplan con las características óptimas de olor, color, sabor, textura y apariencia.
- ✓ Dotar a criterio del proponente de los elementos necesarios para el suministro eficiente de los alimentos.
- ✓ Suministrar para cada sede los insumos e implementos necesarios y en buen estado para llevar a cabo de forma adecuada el programa de aseo, limpieza y desinfección.
- ✓ Contar en cada sede con un archivo debidamente organizado y actualizado donde reposen los registros relacionados con: Documentos del personal, Registros de cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico, Registros de control relacionados a toma de peso, temperaturas de los alimentos, control de ingreso y salida de materias primas, control de residuos sólidos, capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) del personal.
- ✓ Tener el listado de Proveedores de sus productos con sus respectivas marcas y copias de registro sanitario vigente para ser verificados por el Director del Centro de Bienestar Institucional de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas o quien este designe.
- ✓ El Proponente ganador debe presentar y cumplir el programa de Buenas Prácticas para el manejo, preparación y distribución del servicio de suministros de alimentación y para el mantenimiento higiénico de los espacios de las sedes donde se preste el servicio teniendo como base: a) La prevención de la contaminación microbiana con los principios de limpieza y desinfección de los insumos, espacios, utensilios y manipulación de productos desde la recepción de insumos hasta la entrega del servicio, b) El control de insectos y roedores para evitar la contaminación, c) Saneamiento aplicado al personal en sus diferentes cargos, higiene personal en el proceso de manipulación de alimento, en la compra, recibo, almacenamiento (Bodega, refrigeración), preparación y entrega del producto, d) Un plan de Manejo de Residuos sólidos que esté acorde con las políticas y lineamientos de la Universidad, e) Certificado de Manipulación de Alimentos, expedido por la entidad competente vigente a la fecha del inicio del Contrato, para cada una de las personas encargadas del proceso de manipulación y cocción de los alimentos; dentro de la ejecución del Contrato deberá garantizar que quienes participen de estas actividades tengan este certificado, f) Exámenes de laboratorio para el personal en sus diferentes cargo al iniciar el Contrato y cada vez que se presente cambio de personal, tales como: Cultivo de faringe, Cultivo de materia fecal, Cultivo de uñas, cuyos Resultados deben ser entregados al Director del Centro de Bienestar Institucional o quien este designe una vez legalizado el Contrato y antes de iniciar la prestación del servicio.
- ✓ Garantizar las condiciones de almacenamiento de sus materias primas y productos en lo relacionado a control de temperaturas de congelación y refrigeración, orden, limpieza, aseo, protección e identificación.
- ✓ Garantizar el óptimo funcionamiento, limpieza y desinfección de todos los equipos y mobiliario relacionado con la preparación, transformación, empaque y distribución de los alimentos.
- ✓ Contar con un programa para controlar las entradas y salidas de materias primas y productos de la bodega destinada para tal fin.
- ✓ Implementación del Plan de Saneamiento Básico contando con los registros de control de gestión de residuos sólidos, programa de fumigación, control de agua potable y de los procedimientos de limpieza y desinfección (superficies, pisos, equipos, menaje y personal)
- ✓ Dar cumplimiento al Plan de Saneamiento Básico y Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo a las necesidades de cada una de las sedes de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas.



**UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS**

- ✓ Cada punto de distribución debe contar con botiquín dotado acorde a la reglamentación establecida (Resolución 0705 de 2007).
- ✓ Ofrecer el menú establecido en cada una de las sedes cumpliendo los requisitos mínimos para su transporte, distribución y suministro sin alterar las condiciones organolépticas de los alimentos.
- ✓ El Proponente ganador deberá realizar evaluación sobre la calidad del servicio prestado mínimo dos (2) veces por semestre a través de encuestas de satisfacción a los usuarios, o las veces que sea necesaria e informar al Director del Centro de Bienestar Institucional o quien este designe los resultados obtenidos de la encuesta.
- ✓ El Proponente ganador debe entregar al Director del Centro de Bienestar Institucional o quien este designe un informe mensual de la ejecución del contrato.
- ✓ El Proponente ganador debe garantizar de manera continua durante la prestación del servicio la limpieza de las mesas y al finalizar el servicio la limpieza y desinfección de cada una de las sedes donde se presta el servicio.
- ✓ El Proponente ganador debe contar con el menaje completo para cada una de las sedes en perfecto estado y su material debe cumplir las siguientes características: a) Bandeja plástica, b) Servilletas suficientes c) Vajilla, d) Cubiertos de acero inoxidable: (cuchara, tenedor, cuchillo), e) Vaso plástico, los cuales deben estar siempre disponibles acorde al número de servicios solicitados. El Proponente ganador hará reposición permanente del menaje para garantizar la prestación del servicio.
- ✓ Los residuos orgánicos e inorgánicos deben ser retirados diariamente de cada una de las sedes, para garantizar que se mantenga la higiene de acuerdo a las normas establecidas.
- ✓ Para la prestación del servicio se debe contar en cada una de las sedes con canecas con tapa debidamente rotuladas con residuos orgánicos e inorgánicos y debe utilizar las bolsas de acuerdo al código de colores que maneja la Universidad Distrital Francisco José de Caldas.
- ✓ El Proponente ganador deberá hacer entrega mensual de fichas en las diferentes sedes para el control de almuerzos y refrigerios nocturnos durante la ejecución del contrato.
- ✓ El Proponente ganador deberá contar con un servicio de comunicaciones independiente ya que no se cuenta con servicio de teléfono en el sitio.
- ✓ Al Proponente ganador, se le hará entrega para su uso los bienes muebles propiedad de la UNIVERSIDAD que se encuentren en cada una de las sedes, para lo cual se efectuará el correspondiente inventario y se hará entrega al representante legal del Proponente ganador el cual quedará como responsable de tales bienes, los cuales deberán ser restituidos en idénticas condiciones de entrega a la UNIVERSIDAD al finalizar el Contrato.
- ✓ Adjuntar en cada cuenta de cobro, la relación de almuerzos y refrigerios nocturnos distribuidos diariamente en cada sede, avalados con la firma del supervisor del contrato.
- ✓ Consolidar la información de los almuerzos y refrigerios nocturnos entregados por mes.
- ✓ Almacenar, preparar, empacar, distribuir y entregar los almuerzos y refrigerios nocturnos, acorde con las normas higiénico sanitarias exigidas por Ley.
- ✓ Capacitar al grupo procesador de alimentos en las buenas prácticas según Decreto 3075 de 2007 y la Resolución 2674 de 2013.
- ✓ Mantener en cada una de las sedes los implementos de aseo y realizar mínimo una fumigación cada dos meses, durante el tiempo en que se preste el servicio, en el centro de preparación y en los sitios dispuestos para la distribución de los almuerzos y refrigerios nocturnos durante la ejecución del contrato. Dichas fumigaciones deberán ser certificadas y entregadas al supervisor del contrato.
- ✓ Distribuir según el gramaje solicitado por la Universidad en las condiciones de calidad exigidas los almuerzos y refrigerios nocturnos en cada una de las sedes, con el personal necesario.
- ✓ Antes de iniciar la preparación diaria de cada menú, confirmar con la persona encargada de Bienestar Institucional el cupo requerido para el día, para luego proceder a la preparación y distribución de los



**UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSE DE CALDAS**

- almuerzos y refrigerios nocturnos diarios que se van a entregar a los estudiantes según los horarios establecidos.
- ✓ Debe fijarse en lugar visible para los estudiantes el menú del día.
 - ✓ Contar con el personal procesador requerido para la preparación de los alimentos, garantizando las prestaciones legales establecidas por Ley.
 - ✓ El Proponente ganador deberá cumplir con la Ley 09 de 1979, reglamentada en el Decreto 3075 de diciembre de 1997 de Minsalud; la Resolución 2674 de 2013, la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, las Resoluciones 5109 de 2005, 333 de 2011, 0002652 de 2004 del Ministerio de Protección Social y el Decreto 60 de 2002, en lo concerniente a instalaciones, equipos, utensilios, personal manipulador, requisitos higiénicos de fabricación, saneamiento, almacenamiento, empaque, distribución, rotulado, calidad y transporte.
 - ✓ Asumir los pagos del servicio de gas natural, así como las condiciones de seguridad del mismo de conformidad a lo establecido en el pliego de condiciones.
 - ✓ Utilizar de manera eficiente y racional los recursos naturales que requiera para el ejercicio de su labor, específicamente en lo que se refiere al agua y la energía eléctrica.

De Orden Nutricional

1. Enviar, almacenar, preparar y distribuir la alimentación, acorde con las normas higiénicas sanitarias exigidas por Ley y conforme a las establecidas en el presente documento.
2. Capacitar al grupo procesador de alimentos en las buenas prácticas de manufactura según decreto 3075 de 1997 y normatividad vigente. Mantener inducción semanal dejar soporte en cada punto, mediante ficha técnica que contenga como mínimo: Objetivo, tema, materiales, metodología, asistentes, firmas.
3. Adquirir los implementos de aseo, y realizar mínimo una fumigación cada dos meses, durante el tiempo en que se preste el servicio, en el centro de preparación y en los sitios dispuestos para la distribución de alimentos durante la ejecución del contrato. Dichas fumigaciones deberán ser certificadas y entregadas al supervisor del contrato.
4. Adecuar con base en las normas higiénico sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997, la bodega o el lugar de almacenamiento.
5. Dotar la bodega mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: bascula, grameras, termómetro para frío y caliente, carros transportadores, canastillas, estibas plásticas.
6. Estandarizar las porciones de servido que garanticen el gramaje del ciclo de menús por ración y en las condiciones de calidad exigidas.
7. Publicar en un lugar visible el menú diario en cada una de las sedes donde se presta el servicio de Apoyo Alimentario.
8. Confirmar con la persona encargada en Bienestar Institucional, antes de iniciar la preparación diaria de cada menú, el cupo requerido para el día, para luego proceder a la preparación y distribución de la ración diaria a los participantes, según los horarios establecidos.
9. Contratar el personal del grupo procesador requerido para la preparación de la alimentación, garantizando los salarios y las prestaciones legales establecidas por Ley.
10. El Proponente ganador deberá cumplir con la Ley 09 de 1979, reglamentada en el Decreto 3075 de diciembre de 1997 de Minsalud; la Resolución 002505 de septiembre de 2004 del Ministerio de Transporte, Las Resoluciones 5109 de 2005 y 333 de 2011 del Ministerio de Protección Social y el Decreto 60 de 2002;



en lo concerniente a instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador, requisitos higiénicos de fabricación, saneamiento, almacenamiento, empaque, distribución, rotulado, calidad y transporte.

12. SUPERVISIÓN.

La Supervisión por parte de la Universidad, se realizará en aplicación de la Resolución 629 del 17 de noviembre de 2016 (manual de supervisión e Interventoría en la Universidad Distrital).

El seguimiento a la ejecución del Contrato se encontrará a cargo del Director del Centro de Bienestar Institucional de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas o quien este designe.

13. BENEFICIARIOS:

La Universidad Distrital Francisco José de Caldas mediante resolución 450 del 8 de septiembre de 2015 en sus artículos 1 y 3 cita los criterios de ingreso de los participantes y las modalidades de subsidio. En la cual se indica:

ARTICULO 1°.- Para los fines de la presente Resolución se utilizarán las siguientes definiciones:

CONDICION DE VULNERABILIDAD ECONOMICA: El estudiante de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas está en condición de vulnerabilidad económica si se encuentra en alguna(s) de las siguientes situaciones:

1. Se sostiene a sí mismo, es decir que el estudiante busca por sus propios medios los ingresos para su manutención.
2. Sostiene el hogar en el que vive, es decir que adicionalmente a que el estudiante se sostiene a si mismo, sostiene a su cónyuge o compañero(a) permanente, y/o hijos y/o padres, y hermanos, y/u otros familiares.
3. Vive fuera de su núcleo familiar inmediato, es decir que el estudiante no reside con su familia de origen.
4. Vive en casa del empleador, es decir reside en casa de su jefe laboral inmediato o el jefe inmediato a sus padres o paga arriendo.
5. Si se encuentra en alguna de estas condiciones: desplazamiento forzado, indígena, minorías étnicas y culturales.
6. Proviene de otros municipios distintos a Bogotá.
7. Presenta algún tipo de discapacidad física o mental.
8. Sufre de alguna patología o sintomatología asociada con problemas de alimentación, dicha enfermedad debe ser previamente diagnosticada por el médico de la EPS a la cual se encuentra afiliado el estudiante.
9. Reside en zonas de alto grado de vulnerabilidad social y económica, o vive en estrato 1, 2 y 3, y/o de riesgo, y/o desastre.
10. Los ingresos del núcleo familiar no alcanzan a cubrir las necesidades básicas, es decir que al realizar el ejercicio de estudio de contraste entre los ingresos del núcleo familiar menos los gastos del núcleo familiar, no queda excedente alguno.
11. Presentar mayor vulnerabilidad socioeconómica de acuerdo al Puntaje Básico de Matricula – PBM, considerado como el resultado del estudio de las condiciones socioeconómicas del estudiante al ingreso a la Universidad.



13.1. NÚMERO DE PERSONAS A ATENDER, PRESUPUESTO Y UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE LA POBLACIÓN

Para cada uno de las seis (6) sedes, la Universidad establecerá un número aproximado de personas a atender en cada sitio, quienes recibirán los servicios. En total el número de personas atendidas para almuerzos será hasta «3760», y se denominan almuerzos y para los refrigerios nocturnos tipo cena el número de personas atendidas será hasta «600».

A continuación se relaciona cada una de las sedes con sus nombres y su ubicación para la entrega de los almuerzos y refrigerios tipo cena:

Sedes para entrega de Almuerzos:

Sede	Dirección	Lugar
Facultad de Artes ASAB	Carrera 13 No. 14 - 69	Bogotá
Facultad de Ciencias y Educación (Macarena)	Carrera 3 No. 26 ^a - 40	Bogotá
Facultad de Ingeniería (Sabio Caldas)	Carrera 7 No. 40 – 53	Bogotá
Facultad del Medio Ambiente (Vivero)	Avenida Circunvalar Venado de oro	Bogotá
Facultad Tecnológica	Calle 75 sur No. 68 ^a - 51	Bogotá
Sede Bosa	Calle 52 S No. 92 A-45	Bogotá

Sedes para entrega de Refrigerios Nocturnos

Sede	Dirección	Lugar
Facultad de Ciencias y Educación (Macarena)	Carrera 3 No. 26 ^a - 40	Bogotá
Facultad del Medio Ambiente (Vivero)	Avenida Circunvalar Venado de oro	Bogotá
Sede Bosa	Calle 52 S No. 92 A-45	Bogotá

13.2. DÍAS Y HORARIOS DE ATENCIÓN

Los días y los horarios para el suministro de los alimentos, se establecen de la siguiente manera:

Días de Atención: de lunes a viernes sin incluir sábados, domingos y festivos.

Horario de suministro:

La atención para el suministro de los almuerzos es de 11:30 a.m. a 03:00 pm.

La atención para el suministro de los refrigerios nocturnos tipo cena es de 5:00 p.m. a 7:00 p.m.



En este horario los estudiantes de la Universidad Distrital Francisco José de Caldas, asistirán a recibir su almuerzo y refrigerio nocturno tipo cena.

El cambio de horarios para la prestación del servicio de alimentación solo se realizará por razones de fuerza mayor o caso fortuito y deberá ser justificado ante el supervisor de Bienestar Institucional y aprobado por el mismo.

13.3. CONTROL DE LAS PREPARACIONES ENTREGADAS POR ALMUERZOS Y REFRIGERIOS NOCTURNOS

Se controlarán la cantidad de preparaciones por almuerzos y refrigerios nocturnos entregados, mediante un acta diaria, de acuerdo al modelo establecido por el **CENTRO DE BIENESTAR INSTITUCIONAL**, para dar constancia que recibió la solicitud a preparar para el día siguiente, esta actas de entrega para que tengan valides deben estar firmadas por el Director del Centro de Bienestar Institucional

14.DESCUENTOS POR FALTANTES DE ALIMENTOS O MALA CALIDAD

En caso de NO entregarse la cantidad total de las preparaciones de alimentos (almuerzo y refrigerios nocturnos) solicitadas, la Universidad descontará al operador el valor diario del almuerzo o refrigerio de las cantidades no entregadas. Quedando así:

Valor almuerzo día x Número de faltantes en el día
Valor refrigerio día x Número de faltantes en el día

15. LAS CAUSALES DE TERMINACIÓN

Serán causales de terminación de este Contrato la ocurrencia de uno de cualquiera de los siguientes eventos: **a)** Por expiración del plazo pactado. **b)** Cuando se cumpla las obligaciones en su totalidad. **c)** Por mutuo acuerdo entre las partes. **d)** Por incumplimiento de una o varias de las obligaciones específicas.

16. CONDICIONES Y CARACTERISITICAS TECNICAS

Ver anexo técnico

ASTRID XIMENA PARSONS DELGADO
Directora Centro de Bienestar Institucional



**UNIVERSIDAD DISTRITAL
FRANCISCO JOSÉ DE CALDAS**