

Acuerdo 8 de 2014 Consejo de Bienestar Universitario

Fecha de Expedición: 21/08/2014

Fecha de Entrada en Vigencia: 17/09/2014

Medio de Publicación:

ACUERDO 08 DE 2014

(Acta 5 de agosto 21)

"Por el cual se dictan disposiciones para reglamentar los servicios, expendios y consumos de alimentos dentro de los campus universitarios como parte de la implementación del programa Gestión Alimentaria del Área de Gestión y Fomento Socioeconómico, del Sistema de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional de Colombia"

EL CONSEJO DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

En ejercicio de sus facultades estatutarias y reglamentarias, especialmente las establecidas en Artículo 58 del Acuerdo 011 de 2005, Estatuto General, y

CONSIDERANDO

Que el Sistema de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional de Colombia, reglamentado por el Acuerdo 07 de 2010 del Consejo Superior Universitario, orienta sus políticas, programas y acciones, promover el desarrollo integral y la calidad de vida de los miembros de la comunidad universitaria.

Que dentro de las áreas que conforman el Sistema de Bienestar Universitario se encuentra la de Gestión y Fomento Socioeconómico, que tiene por objetivo apoyar acciones que procuren el mejoramiento de las condiciones socioeconómicas y el desarrollo personal y profesional de los miembros de la comunidad universitaria.

Que además de brindar apoyos a la población estudiantil vulnerable, los cuales están reglamentados mediante Acuerdo 04 de 2014 del Consejo de Bienestar Universitario, los programas del Área Gestión y Fomento

Socioeconómico, deben orientarse a los diferentes miembros de la comunidad universitaria, para promover la responsabilidad social del beneficiario, su corresponsabilidad con la institución, así como la excelencia académica y profesional.

Que el Programa de Gestión Alimentaria del Área de Gestión y Fomento Socioeconómico, debe implementar servicios de alimentos que cumplan con los requerimientos nutricionales, buenas prácticas de manufactura, condiciones adecuadas para el consumo, así como precios ajustados a las condiciones socioeconómicas de los miembros de la comunidad universitaria.

Que los alimentos que consumen los integrantes de la comunidad universitaria dentro de los campus universitarios deben contribuir con su bienestar integral, por tanto, es necesario expedir disposiciones que orienten y promuevan la calidad de los mismos.

Que el Consejo de Bienestar Universitario, en la sesión del 21 de agosto de 2014, Acta No 5, analizó la propuesta de Acuerdo que reglamenta los servicios de preparación, expendio y consumo de alimentos, y decidió aprobarlo.

Que en merito de lo anterior,

ACUERDA

ARTÍCULO 1. Objeto. El presente Acuerdo tiene por objeto trazar disposiciones para ser implementadas en los espacios y establecimientos donde se preparan, expenden y consumen alimentos dentro de los campus universitarios, y que forman parte del programa de Gestión Alimentaria del Área de Gestión y Fomento Socioeconómico del Sistema de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional de Colombia.

ARTÍCULO 2. Definiciones. Para fines del presente Acuerdo se utilizan las siguientes definiciones:

1. Alimento. Todo producto, (comida y bebida), natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano, los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.

2. Buenas prácticas de manufactura. Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano. Estas prácticas tienen por objeto garantizar que los productos cumplen con las condiciones sanitarias adecuadas para disminuir los riesgos de contaminación asociados a su producción.

3. Cafetería o restaurante. Establecimiento especializado en prestar el servicio de desayunos, almuerzo o cena, bebidas calientes y frías, suministro de refrigerios y alimentos naturales, preparados o procesados.

Estos establecimientos pueden funcionar en horarios continuos o están asociados a los tiempos acostumbrados de consumo de desayuno, almuerzo o cena.

4. Ciclo de menús. Es el conjunto de menús que basados en la minuta patrón, se planean con anterioridad para un periodo determinado de tiempo y que se repiten de manera regular.

5. Comedor. Espacio físico habilitado para la distribución y/o consumo de alimentos, independiente del lugar donde se preparan alimentos. El comedor debe contar con el área física y el mobiliario suficiente y adecuado, para garantizar la comodidad y seguridad de los usuarios.

6. Expendio de alimentos. Espacio físico destinado y autorizado por las autoridades universitarias competentes, para la venta de comidas y bebidas, previamente preparadas y/o procesadas, así como la preparación de jugos naturales y ensaladas de frutas o verduras. Estos espacios pueden ser kioscos, casetas o vehículos adaptados para tal fin, ubicados dentro de los campus de las sedes de la Universidad Nacional de Colombia y no están habilitados para preparar alimentos.

7. Minuta Patrón. Modelo de los grupos de alimentos y de las porciones que se suministran en una o varias comidas.

8. Nutrición. Proceso mediante el cual los seres vivos toman de los alimentos los componentes (nutrientes) para ser incorporados al organismo y asegurar así su crecimiento y desarrollo.

9. Plan de Saneamiento Básico. Es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que disminuya el riesgo de contaminación, mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas que describan con claridad los procedimientos a utilizar.

10. Servicio de alimentos: es el proceso que incluye la preparación, conservación, servida y distribución de alimentos, que se ajustan a las condiciones nutricionales, sanitarias y hábitos nutricionales de los usuarios.

ARTÍCULO 3. Ámbito de aplicación. El presente Acuerdo se aplicará a todos los establecimientos y espacios donde se preste el servicio de preparación, distribución, servida, venta y consumo de alimentos a los miembros de la comunidad universitaria.

ARTÍCULO 4. Modalidades para la prestación del servicio de alimentos. Los servicios de alimentos que se prestan a la comunidad universitaria pueden tener las siguientes modalidades:

1). *En cuanto a la administración:*

a. Prestación y administración directa del servicio por parte de la Dirección de Bienestar universitario de sede o quien haga sus veces.

b. Prestación y administración del servicio por un tercero, contratado por la Dirección de Bienestar Universitario de Sede o quien haga sus veces, para tal fin, previo el cumplimiento de los requisitos legales exigidos por la Universidad.

2). *En cuanto a la ubicación:*

a. Al interior de los edificios o en zonas comunes de los campus universitarios.

b. Ubicados fuera de los campus universitarios, pero contratados para que se preste servicio a la comunidad universitaria, de manera exclusiva o compartida, cuando las limitaciones de infraestructura de la Sede lo exijan.

3). *En cuanto al tipo de servicio prestado:*

a. Cafetería o restaurante.

b. Kiosco o caseta.

c. Comedores.

PARÁGRAFO. Para contratar o convenir servicios con terceros, se procederá según lo establecido en el Manual de Convenios y Contratos, reglamentado por la Resolución No. [1952](#) de 2008 de la Rectoría y aquellas que la modifiquen, adicionen o deroguen. Los requisitos establecidos en los Artículos 5, 6, y 7 del presente Acuerdo, según sea el caso, serán incluidos en el contrato como obligaciones del contratista.

ARTÍCULO 5. Requisitos para la prestación del servicio de alimentos en cafeterías o restaurantes. Los establecimientos que prestan el servicio de alimentos que incluya la etapa de preparación, deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Cumplir con las condiciones de infraestructura básicas, de acuerdo a los estándares establecidos por las autoridades sanitarias competentes.

2. Tener vigente con la Universidad un contrato, convenio u otro tipo de acuerdo de voluntades donde se especifiquen las condiciones en que se expendrán los alimentos, en caso de que el mismo sea administrado por un tercero.

3. Tener documentado e implementar el plan de saneamiento básico.

4. Implementar buenas prácticas de manufactura.

5. Asegurar que las personas vinculadas al proceso de preparación de alimentos, tengan actualizado el carné que los certifica como manipuladores de alimentos.
6. Disponer de una minuta patrón.
7. Disponer de un ciclo de menús con rotación no inferior a 15 días.
8. Contar dentro del personal vinculado, con un chef o jefe de cocina, que tenga formación certificada en gastronomía o cocina. Durante los primeros cinco años (5) de entrada en vigencia del presente Acuerdo, este requisito podrá reemplazarse por experiencia certificada no inferior a cinco (5) años, en establecimientos del ramo.
9. Fijar en lugar visible la lista de productos y precios.
10. Promover a través de los medios que se tengan disponibles, buenas prácticas de nutrición y hábitos de vida saludable.
11. Permitir y facilitar las visitas de inspección y control de las instancias universitarias autorizadas para tal fin, al igual que de las autoridades externas encargadas de vigilar y certificar los servicios de alimentos en el municipio.
12. Contar con la certificación de funcionamiento expedida por la autoridad sanitaria competente.
13. Garantizar el buen estado de las instalaciones eléctricas, hidráulicas y de gas, de los equipos y menaje utilizado para el almacenamiento, conservación, preparación y servida de alimentos.
14. Contar con el personal suficiente que facilite un servicio eficiente y de calidad tanto en la preparación, la atención de los comensales, como en el punto de pago.
15. Disponer de un mobiliario adecuado y en buen estado.

ARTÍCULO 6. Requisitos para los expendios de alimentos. Dentro de los campus universitarios se puede disponer de kioscos, casetas o vehículos adaptados para tal fin, donde se expendan alimentos previamente elaborados o procesados, los cuales deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Haber sido diseñados, construidos, adquiridos y/o adecuados por la Universidad para tal fin.
2. Tener vigente con la Universidad un contrato, convenio u otro tipo de acuerdo de voluntades donde se especifiquen las condiciones en que se expendarán los alimentos, en caso de que el mismo sea administrado por un tercero.

3. Cumplir con las condiciones de infraestructura básicas, de acuerdo a los estándares establecidos por la Universidad y por las autoridades competentes.
4. Cumplir con las condiciones de saneamiento básico de acuerdo a los estándares establecidos por la autoridad universitaria competente.
5. Fijar en lugar visible la lista de productos y precios.
6. Permitir y facilitar las visitas de inspección y control de las autoridades sanitarias y las instancias universitarias autorizadas para tal fin.
7. Garantizar el buen estado de las instalaciones eléctricas e hidráulicas, así como de los equipos y menaje utilizado para el almacenamiento y conservación de los alimentos.
8. Contar con el personal suficiente que facilite un servicio oportuno y de calidad en la atención de los usuarios.
9. Disponer del mobiliario, adecuado y en buen estado, cuando el expendio incluye el consumo de alimentos en el sitio.

PARÁGRAFO. En los espacios autorizados por la Universidad para expendios, no se podrán cocinar alimentos, por lo tanto, no se deben usar combustibles de ninguna clase en el lugar. Los alimentos previamente preparados podrán ser calentados o refrigerados según las características de los mismos, utilizando para ello equipos eléctricos; como hornos y refrigeradores, entre otros.

ARTÍCULO 7. Requisitos para el servicio de comedor. Dentro de los campus universitarios se puede disponer de espacios destinados al consumo de alimentos que se denominan comedores, estos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Haber sido diseñados, construidos y/o adecuados por la Universidad para tal fin.
2. Cumplir con las condiciones de infraestructura básicas, de acuerdo a los estándares establecidos por las autoridades competentes.
3. Cumplir con las condiciones de saneamiento básico de acuerdo a los estándares establecidos por las autoridades competentes.
4. Promover a través de los medios que se tengan disponibles, buenas prácticas de nutrición y hábitos de vida saludable.
5. Permitir y facilitar las visitas de inspección y control de las autoridades sanitarias y de las instancias universitarias autorizadas para tal fin.

6. Asegurar el buen estado de las instalaciones eléctricas e hidráulicas, así como de los equipos y menaje utilizado para calentar y servir los alimentos.

7. Disponer del mobiliario, adecuado y en buen estado.

PARÁGRAFO. El servicio de comedor, puede prestarse de manera integrada con el servicio de preparación y distribución de alimentos y/o estar dispuesto para el consumo de alimentos traídos por los integrantes de la comunidad universitaria.

Parágrafo. Cuando la Dirección de Bienestar Universitario de Sede o quien haga sus veces, contrate desayunos, almuerzos y cenas que se distribuyen para ser consumidos en los comedores, debe supervisar las condiciones adecuadas de preparación, transporte, empaque y balance nutricional, de los mismos. Adicionalmente, debe velar por el uso de elementos no contaminantes, consecuente con la política ambiental de la Universidad.

ARTÍCULO 8. Supervisión. La instancia competente para supervisar los establecimientos donde se preparan, consumen y expenden alimentos a los miembros de la comunidad universitaria, es la Dirección de Bienestar Universitario de Sede o quien haga sus veces. La supervisión y control se realiza con base en los estándares establecidos por las autoridades sanitarias competentes y para su realización se contará con la participación de las instancias institucionales competentes.

PARÁGRAFO I. Para adelantar las actividades de supervisión, la Dirección de Bienestar Universitario de Sede o quien haga sus veces, se podrá apoyar en el Departamento de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina de la Sede Bogotá o en entidades externas expertas en control de servicios de alimentos. Cuando se disponga de recursos, se podrá contratar los servicios profesionales de un nutricionista dietista.

PARÁGRAFO II. El seguimiento y control a los servicios de alimentos, implica vigilar el cumplimiento por parte del operador de los requisitos establecidos en los artículos 5, 6, y 7 del presente Acuerdo.

PARÁGRAFO III. La Dirección Nacional de Bienestar Universitario, dispondrá de un (1) año contado a partir de la entrada en vigencia del presente Acuerdo, para ajustar, divulgar e implementar los estándares que se aplicarán en el seguimiento y control a los servicios de alimentos prestados a los miembros de la comunidad universitaria. Se exceptúa de este plazo los estándares relacionados con infraestructura, los cuales deberán ser incluidos en los tres (3) siguientes planes globales de desarrollo, para hacer los ajustes requeridos.

PARÁGRAFO IV. Mientras se ajustan e implementan los estándares de seguimiento y control por parte de la Dirección Nacional de Bienestar Universitario, las sedes que actualmente prestan los servicios de alimentos, seguirán aplicando los controles que vienen implementando.

ARTÍCULO 9. Control de precios. Corresponde a la Dirección de Bienestar Universitario de Sede o quien haga sus veces, establecer mecanismos para regular los precios de los productos ofertados, con el fin de promover el acceso a los mismos por parte de todos los integrantes de la comunidad universitaria. Igualmente, podrá establecer tarifas diferenciales en los servicios de desayunos, almuerzos y cenas, para los estudiantes, en relación con las establecidas para los servidores públicos docentes y administrativos.

PARÁGRAFO I. Con el fin de promover el acceso a los servicios de alimentos para los integrantes de la comunidad universitaria, la Dirección de Bienestar Universitario de Sede o quien haga sus veces, podrá cubrir parcialmente el costo de algunos servicios, siempre y cuando disponga de los recursos necesarios los cuales podrán ser recursos propios de la Universidad u obtenidos a través de donaciones, patrocinios, o de la celebración de convenios u otro tipo de acuerdos de voluntades, con personas naturales o entidades públicas o privadas, nacionales o internacionales.

PARÁGRAFO II. Los apoyos parciales a los servicios de alimentos que se den a los miembros de la comunidad universitaria, no reemplazan en ningún caso, los apoyos socioeconómicos estudiantiles reglamentados mediante Acuerdo [04](#) de 2014 del Consejo de Bienestar Universitario.

ARTÍCULO 10. Vigencia. El presente Acuerdo rige a partir de su publicación en el Sistema de Información Normativa, Jurisprudencial y de Conceptos-Régimen Legal de la Universidad Nacional de Colombia y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias.

PUBLÍQUESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bogotá D.C., a los veintiún días (21) días del mes de agosto del año dos mil catorce (2014).

JORGE IVÁN BULA ESCOBAR

Presidente

DIEGO GERMÁN ARANGO MUÑOZ

Secretario

