

ACUERDO No. 052 DE 2018

(Junio 27)

Por el cual reglamenta el Servicio de Restaurante Estudiantil de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia.

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA

En uso de sus atribuciones legales y en especial de las conferidas por la Ley 30 de 1992, y el Estatuto General de la Universidad, Acuerdo No. 066 de 2005 y,

CONSIDERANDO

Que el Artículo 69 de la Constitución Política de Colombia garantiza la naturaleza y competencia de los entes de Educación Superior desarrollada por la Ley 30 de 1992, por la cual se organiza el servicio público de la Educación Superior.

Que el Artículo 117 de la Ley 30 de 1992, por la cual se organiza el servicio público de la Educación Superior, modificado por el Artículo 8° de la Ley 1503 de 2011, señala que las Instituciones de Educación Superior deben adelantar programas de Bienestar, entendidos como el conjunto de actividades que se orientan al desarrollo físico, psicoafectivo, espiritual y social de los estudiantes.

Que el CESU, mediante el Artículo 6° del Acuerdo No. 03 de 1995, reglamentó las políticas de Bienestar Universitario estableciendo que en las Instituciones de Educación Superior Bienestar Universitario debe atender el área de promoción socio-económica.

Que el Decreto 3075 de 1997, modificado por Resolución 2674 de 2013, emanados por el Ministerio de Salud y Protección Social, establece buenas prácticas de manufactura para el procesamiento de alimentos.

Que el Artículo 13° Literal d) del Acuerdo No. 066 de 2005, Estatuto General de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, faculta al Consejo Superior de Colombia para expedir y modificar los estatutos y reglamentos de la Institución.

Que el Acuerdo 112 de 2007 clasifica los beneficios de Bienestar Universitario y los asigna a través de la Dirección de Bienestar Universitario y faculta al Rector para su reglamentación.

Que la Resolución 2118 de 2008, establece que semestralmente se concede el "Servicio de Restaurante Estudiantil", a los estudiantes de Pregrado matriculados en los programas académicos presenciales y a distancia de la UPTC, en su Sede Central y Sedes Seccionales que, previo a proceso de convocatoria, ha dado cumplimiento a los requisitos.

Que el Acuerdo No. 032 de 2015, mediante el cual se adopta el Plan de Desarrollo Institucional 2015-2018, en el Lineamiento 5. Bienestar Universitario, establece el Programa de Actualización de la reglamentación del marco institucional, organización y gestión de Bienestar.

Que el Acuerdo No. 063 de 2016 establece que la Dirección de Bienestar Universitario desarrolla Políticas de Bienestar Universitario.

Que mediante el Acuerdo 027 de 2017 se adoptó el Estatuto de Bienestar Universitario, Artículo 11 Líneas de Acción, Apoyo Socio-Económico, asegurando "ESTIMULOS DE BIENESTAR DE RESTAURANTE

me

ACUERDO No. 052 DE 2018 (Junio 27)

ESTUDIANTIL", con el suministro del servicio de alimentación en los restaurantes de la Sede Central, Facultad Ciencias de la Salud y Facultades Seccionales de Duitama, Sogamoso y Chiquinquirá.

Que se hace necesario reglamentar la prestación del Servicio de Restaurante Estudiantil.

Que mediante comunicación oficial UPTC-2018-01480 del 13 de marzo de 2018, e-mail del 6 de abril de 2018, la Directora de Bienestar Universitario UPTC, presentó al Consejo Académico, para consideración el proyecto de Acuerdo "Por el cual reglamenta el Servicio de Restaurante Estudiantil de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia".

Que el Honorable Consejo Académico en sesión 07 del 10 de abril de 2018, determinó recomendar al Consejo Superior adoptar el presente Acuerdo.

Que mediante comunicación oficial del 24 de abril de 2018, la Dirección de Jurídica dio viabilidad al presente Acuerdo

Que mediante comunicación oficial del 11 de mayo de 2018, la Dirección de Planeación dio viabilidad al presente Acuerdo.

En mérito de lo expuesto, el Consejo Superior de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia,

ACUERDA

CAPÍTULO I GENERALIDADES

ARTÍCULO 1.- El Servicio de Restaurante Estudiantil, está dirigido al mejoramiento de la calidad de vida de los estudiantes matriculados.

ARTÍCULO 2.- La Dirección de Bienestar Universitario, con el apoyo del Comité de Bienestar Universitario, serán los encargados de la supervisión y control institucional del Servicio de Restaurante Estudiantil.

ARTÍCULO 3.- DEFINICIONES. Para fines del presente Acuerdo se utilizan las siguientes definiciones:

1. **Alimento.** Todo producto, natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano nutrientes y energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.
2. **Beneficio:** Apoyo Socio-económico que otorga la Universidad desde Bienestar Universitario a estudiantes, con el propósito de prevenir las causas no académicas de deserción, permanencia y graduación.
3. **Buenas prácticas de manufactura.** Principios básicos y prácticas generales de higiene con las condiciones sanitarias adecuadas en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano.
4. **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.
5. **Ciclo de menús.** Es el conjunto de menús basados en una minuta patrón, presentados por el proveedor y aprobados por la Universidad, para un periodo determinado de tiempo que se repiten de manera reglamentar.

ACUERDO No. 052 DE 2018

(Junio 27)

6. **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, mobiliario suficiente y adecuado, para garantizar la comodidad y seguridad de los usuarios.
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 apropian alimentos, componentes nutricionales, para ser incorporados al organismo, como fuente de energía para 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.
11. **Tarifa:** Precio o valor que se fija mediante Acto Administrativo, para el servicio de Restaurante Estudiantil.
 - a. **Costo Unitario:** Corresponde al valor de un (1) servicio de alimentación por día (almuerzo o cena)
 - b. **Tarifa básica completa:** Corresponde al valor de dos (2) servicios de alimentación por día (almuerzo y cena).

ARTÍCULO 4.- PRESTADOR DE SERVICIO DE ALIMENTOS: Los establecimientos y espacios (Restaurantes-Cafetería) donde se preste el servicio de preparación, distribución, suministro, venta y consumo de alimentos naturales, preparados o procesados, a los miembros de la comunidad universitaria de manera exclusiva o compartida, deben cumplir con las siguientes reglas y requisitos:

1. Cumplir con las condiciones de infraestructura básicas, de acuerdo con los estándares establecidos por las Autoridades Sanitarias competentes.
2. Tener vigente con la Universidad un contrato o convenio, donde se especifiquen las condiciones en que se expendrán los alimentos, en caso de que el mismo sea administrado por un tercero.
3. Cumplir con las condiciones de saneamiento básico, de acuerdo con los estándares establecidos.
4. Aplicar 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 unos ciclos de menús lo cuales deben estar certificados o suscritos por una nutricionista.
7. Contar dentro del personal vinculado, con un chef o jefe de cocina, que tenga formación certificada en gastronomía o cocina; o, experiencia certificada, mínima de un (1) año.
8. Fijar en lugar visible la lista de productos y precios para el servicio de cafetería.
9. Permitir y facilitar las visitas de Inspección y control de las Autoridades Sanitarias y las instancias universitarias autorizadas para tal fin en cumplimiento al plan de saneamiento básico según Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013. Controles de potabilidad del agua en servicios de alimentación de acuerdo al Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2115 de 2007. Decreto único reglamentario del sector trabajo 1012 del 2015 capítulo 6, en su totalidad. Análisis de vertimientos considerados en el capítulo 8 de la Resolución 0631 de 2015. Todas las anteriores, se ajustarán a las normas que los modifique, sustituya o adicione.

ACUERDO No. 052 DE 2018 (Junio 27)

10. 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.
11. Contar con el personal suficiente que facilite un servicio oportuno y de calidad en la atención de los usuarios.
12. Contar con los documentos legales y reglamentarios para su debido funcionamiento (Art. 87 de la Ley 1801 de 2016/Código Nacional de Policía)

PARÁGRAFO: En las áreas autorizadas por la UPTC para "Restaurantes-Cafeterías", pueden prestarse de manera integrada con el servicio de preparación y distribución alimentos naturales, preparados o procesados; y/o estar dispuestos para el consumo de alimentos traídos por los integrantes de la comunidad universitaria.

CAPÍTULO II **SERVICIO DE RESTAURANTE ESTUDIANTIL**

ARTÍCULO 5.- SERVICIO DE RESTAURANTE ESTUDIANTIL: Apoyo socioeconómico de Bienestar universitario dirigido al mejoramiento de la calidad de vida del estudiante; asesorado por Profesionales en Nutrición y Dietética, quienes verifican el cumplimiento de buenas prácticas de manufactura, elaboración y procesamiento de los menús o minutas, para que la oferta diaria tenga equilibrio dietético y nutricional.

ARTÍCULO 6.- OPORTUNIDAD. El suministro del servicio de restaurante se prestará en virtud al acto administrativo y sus modificatorios, atendiendo el calendario académico emitido por el Consejo Académico, en todas sus sedes. El servicio se oferta en dos (2) consumos diarios (almuerzo y cena).

ARTÍCULO 7.- FORMA DE PRESTACIÓN.- El "Servicio de Restaurante Estudiantil" se prestará en cada período académico, de lunes a sábado, sin incluir los días festivos, en dos modalidades:

- a) **Tarifa básica completa:** Corresponde al consumo de dos (2) servicios de alimentación por día (almuerzo y cena), adquiridos por el estudiante en calidad de compra. La Universidad le subsidiará un porcentaje del valor del servicio.
- b) **Beneficios de bienestar para el servicio de alimentación:** Corresponde a la exoneración del 100% del valor de pago para el consumo de un (1) servicio de alimentación diario durante un semestre académico.

PARÁGRAFO 1. En la modalidad a) podrán acceder todos los estudiantes matriculados en un programa académico de pregrado o posgrado, en la modalidad presencial, distancia y virtual de la UPTC.

PARÁGRAFO 2. La modalidad b) se asignará a estudiantes postulados previo agotamiento de convocatoria y cumplimiento de los requisitos establecidos por la normatividad de la Institución.

ARTÍCULO 8.- REQUISITOS PARA USO DEL SERVICIO. Los estudiantes que deseen hacer uso del servicio de restaurante estudiantil deben tener en cuenta:

- a) El horario de venta y consumo, establecido en el sistema de restaurante.
- b) El servicio de alimentación solo se suministrará de manera personal, previa presentación del carné estudiantil.

me

ACUERDO No. 052 DE 2018

(Junio 27)

- c) A los estudiantes de la modalidad presencial, distancia y posgrados el servicio de restaurante estudiantil, se prestará a partir de la primera semana de clases hasta la décima séptima, según calendario académico.
- d) En el programa académico de Medicina, el servicio de restaurante estudiantil, se prestará desde la primera semana de clases hasta la décima octava, según calendario académico.

ARTÍCULO 9.- COSTO UNITARIO.- El valor unitario del menú o minuta que pagará el estudiante, se calculó como resultado de un estudio que la universidad realizó, anualmente se hará un incremento del IPC que fije el gobierno nacional para cada vigencia fiscal y se ajustará al factor de 100 próximo, este valor se establecerá mediante Resolución Rectoral.

ARTÍCULO 10.- RECAUDO. La Dirección de Bienestar Universitario, a través del responsable del recaudo por concepto de venta de servicios del restaurante estudiantil de la Sede Central, Facultad de Salud y de las Facultades seccionales, realizará arqueo (balance, comprobación, control) de los servicios vendidos y el dinero recaudado diariamente, debe consignarse en una cuenta bancaria de la UPTC con destinación específica, máximo al día hábil siguiente de la venta.

ARTÍCULO 11.- OPERADOR. La contratación o selección se procederá según lo establecido en el Estatuto de Contratación vigente (Acuerdo 074 de 2010), y/o aquellas que la modifiquen, adicione o deroguen.

ARTÍCULO 12.- OBLIGACIONES DE LOS ESTUDIANTES. Las obligaciones o deberes de los estudiantes - usuarios del servicio de restaurante estudiantil serán:

- a) Ser estudiante activo, matriculado en un programa académico en la modalidad de pregrado, posgrado presencial, distancia o virtual de la UPTC.
- b) Identificarse con el carné estudiantil vigente.
- c) Comprar los servicios mediante el sistema dispuesto por la UPTC para este fin.
- d) Registrar el consumo a través del sistema en el lugar dispuesto.
- e) Respetar la fila para el registro de la compra y el consumo del servicio.
- f) Utilizar y devolver en buen estado el menaje utilizado en el servicio, directamente al descomidero.

ARTÍCULO 13.- CAUSALES DE PÉRDIDA DEL SERVICIO:

- a) No ser estudiante activo de la UPTC.
- b) Transferir los beneficios del servicio en forma total o parcial, definitiva o temporal, a otro estudiante beneficiario o no, del servicio de restaurante estudiantil.
- c) Ser sancionado disciplinariamente por causa de conductas, acciones u omisiones que afecten el comportamiento social, seguridad personal o colectiva, los bienes universitarios, las normas estatutarias o la integridad personal de cualquier de los miembros de la comunidad universitaria.

PARAGRAFO 1. La sanción se aplicará temporalmente hasta por un (1) semestre académico, cuando se evidencie por parte de la Dirección de Bienestar Universitario, previo el trámite correspondiente y establecido en el Reglamento Estudiantil para la imposición de sanciones.

ARTÍCULO 14°.- SUPERVISIÓN Y SEGUIMIENTO. La Dirección de Bienestar Universitario o quien haga sus veces en las seccionales, ejercerá la función de supervisión y seguimiento de contratos de suministro del servicio de restaurante estudiantil en la Sede Central de Tunja, en la Facultad de Ciencias de la Salud y en las Seccionales de Duitama, Sogamoso y Chiquinquirá.

ME

ACUERDO No. 052 DE 2018

(Junio 27)

PARÁGRAFO: Las Direcciones de Bienestar Universitario y Planeación velarán por mantener adecuados los establecimientos e infraestructura física donde se preparan, consumen y expenden alimentos, con base en los estándares normativos fijados para el desarrollo de esas actividades.

CAPÍTULO III BENEFICIO DE BIENESTAR PARA SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

ARTÍCULO 15.- BENEFICIO DE BIENESTAR PARA SERVICIO DE ALIMENTACION. Este corresponde a la asignación de un (1) servicio diario a los estudiantes de pregrado presencial de la Universidad, en sus Sede Central, Facultad Salud y Sedes Seccionales, que demuestren baja solvencia económica y reúnan los requisitos dispuestos en la normatividad interna de la Universidad.

PARÁGRAFO: El apoyo de Bienestar para el servicio de restaurante estudiantil es personal e intransferible, quien no lo utilice de manera adecuada lo perderá, y se asignará a otro estudiante postulado.

ARTÍCULO 16.- BENEFICIOS. La Universidad a través de la Dirección de Bienestar Universitario, adjudicará a estudiantes en cada semestre académico hasta cien (120) beneficios de bienestar para servicio de alimentación, teniendo en cuenta la siguiente distribución:

- a) SEDE CENTRAL TUNJA: Setenta (70) beneficios
- b) SECCIONAL SOGAMOSO: Veinte (20) beneficios
- c) SECCIONAL DUITAMA: Veinte (20) beneficios
- d) SECCIONAL CHIQUINQUIRÁ: Diez (10) beneficios

ARTÍCULO 17.- REQUISITOS PARA EL BENEFICIO. Son los siguientes:

- a) Estar matriculado en un programa académico de pregrado en la UPTC.
- b) Haber cursado y aprobado por lo menos el primer semestre de un programa académico de pregrado, en el cual este matriculado.
- c) No disfrutar de becas oficiales y/o privadas.
- d) No tener otro beneficio económico que ofrezca la Universidad.
- e) Tener un promedio ponderado acumulado y promedio del semestre inmediatamente anterior a la convocatoria de las becas, mínimo de tres punto tres (3.3).
- f) Demostrar, con documentos debidamente legalizados, las dificultades de índole socioeconómica que motivan la solicitud del estímulo.
- g) No haber terminado académicamente.
- h) No haber sido sancionado disciplinariamente.

ARTÍCULO 18.- ASIGNACIÓN. Los beneficios de bienestar para el servicio de restaurante estudiantil serán adjudicados previo proceso de invitación y/o convocatoria que mediante acto administrativo expedido por Rectoría, para los estudiantes de pregrado presencial de la Sede Central Tunja y Facultades Seccionales de Chiquinquirá, Duitama y Sogamoso, en cada semestre académico; el proceso y condiciones de selección será responsabilidad de la Dirección de Bienestar Universitario, según los contenidos de la normatividad interna vigente.

ARTÍCULO 19.- En La adjudicación de los beneficios de bienestar para el servicio de restaurante estudiantil, se tendrá en cuenta la situación académica y socio-económica del aspirante, asignándose un total de 100 puntos, de los puntajes que a continuación se detallan:

we

ACUERDO No. 052 DE 2018

(Junio 27)

1. Situación Académica: Hasta cincuenta (50) puntos, teniendo en cuenta el promedio ponderado acumulado y promedio del semestre inmediatamente anterior a la convocatoria de becas, en la escala de cero (0.0) a cinco cero (5.0).
2. Situación socio-económica: Se asignarán hasta cincuenta (50) puntos, teniendo en cuenta la puntuación del SISBEN, dando un valor inversamente proporcional que garantice que el de menor puntaje obtenga los 50 puntos.

ARTÍCULO 20.- CONVOCATORIA: El estudiante que aspire a la asignación de los beneficios de bienestar para el servicio de restaurante estudiantil, deberá cumplir con lo establecido en la convocatoria semestral.

ARTÍCULO 21.- CAUSALES DE PÉRDIDA DEL BENEFICIO. Los estudiantes adjudicatarios, perderán el derecho, por las siguientes causas:

- a) Dejar de ser estudiante de la UPTC:
 - Cuando cancele semestre
 - Por bajo rendimiento académico, según lo previsto en el Reglamento Estudiantil.
- b) Ceder el derecho a otras personas.

PARÁGRAFO: El Beneficio es personal e intransferible y quien no lo utilice de manera adecuada lo perderá y la Universidad podrá asignarlo a otro postulado. Se informará a la Facultad correspondiente para tramitar la acción disciplinaria.

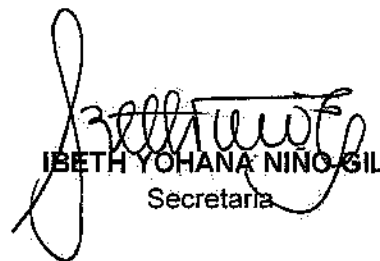
ARTÍCULO 22.- El Consejo Superior autoriza al Señor Rector de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, para la reglamentación de este Acuerdo, teniendo en cuenta la normatividad vigente.

ARTÍCULO 23.- El presente Acuerdo rige a partir de la fecha de su publicación y deroga todas las normas contrarias, especialmente la Resolución No. 2118 de 2008.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Expedido en Bogotá, D.C., a los veintisiete (27) días del mes de junio de 2018.


LINA MARÍA CARDONA FLOREZ
Presidente


IBETH YOHANA NIÑO GIL
Secretaria

Revisó: LEONEL ANTONIO VEGA PEREZ Director Jurídico / GINA PAOLA BARRETO L. / Profesional
Proyectó: Lucha Rodríguez Barreto, Directora Bienestar Universitario / ISRAEL CETINA MOLINA, Profesional Especializado
Sesión No. 13, 27-06-18