



ACUERDO No. 0612

29 OCT 2015

POR LA CUAL SE ESTABLECEN LAS POLITICAS PARA EL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN Y EL APOYO ALIMENTARIO ESTUDIANTIL EN LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA

EL CONSEJO SUPERIOR DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA EN USO DE SUS FACULTADES LEGALES Y

CONSIDERANDO

Que, conforme al literal a del artículo 23 del Estatuto General, es función del Consejo Superior "Definir las políticas académicas, administrativas, financieras, contractuales y de planeación de la institución".

Que, la Universidad venía reconociendo un subsidio alimentario en dinero a los estudiantes que cumplieran las condiciones establecidas por el centro de bienestar universitario.

Que, se han adecuado y dotado los restaurantes en Pamplona y Villa del Rosario para ofrecer este servicio en forma directa por parte de la Universidad, haciéndose necesaria su reglamentación.

Que para efectos de este Acuerdo se tendrán las siguientes definiciones:

**I. Servicio de Alimentación.** El servicio de alimentación provee a la comunidad universitaria de alimentos y bebidas, garantizando su inocuidad, calidad en el servicio, sostenibilidad financiera y calidad alimentaria.

**II. Apoyo alimentario estudiantil.** El Apoyo alimentario estudiantil es una ayuda en especie en forma de subvención parcial que ofrece la universidad para cubrir el costo de alimentación de los estudiantes. El apoyo consiste en uno o varios servicios (desayuno, almuerzo, cena o refrigerios), que se concede con recursos propios de la Universidad, o con recursos externos obtenidos a través de donaciones, patrocinios, o con ocasión de la celebración de convenios o de otro tipo de acuerdos de voluntades con entidades públicas, privadas, nacionales o internacionales.

Que en merito de lo expuesto

ACUERDA

**ARTÍCULO 1.** Establecer las políticas para el funcionamiento del servicio de alimentación y el apoyo alimentario estudiantil en la Universidad de Pamplona

**ARTÍCULO 2.** El Centro de Bienestar Universitario ofertará el servicio de alimentación de las siguientes maneras:





06'2 29 OCT 2015

- a) Prestación, administración y supervisión directa del servicio, por parte del Centro de Bienestar Universitario.
- b) Prestación y administración del servicio por un tercero supervisado por el Centro de Bienestar Universitario.

**PARÁGRAFO.** Para contratar con terceros se aplicará lo estipulado en el estatuto de Contratación de la Universidad, previa autorización del Consejo Superior.

**ARTÍCULO 3.** El valor del servicio de alimentación será el estipulado por el centro de bienestar universitario. El número máximo de cupos se fija según la disponibilidad presupuestal de la Universidad. El apoyo alimentario Estudiantil, puede oscilar entre el 70% y el 100% del costo del servicio prestado diariamente.

**ARTÍCULO 4.** Los beneficiarios del apoyo alimentario estudiantil serán los estudiantes de la modalidad presencial y distancia que tengan la condición de estudiante regular de la Universidad matriculados en la Sede principal o en la Extensión Villa del Rosario, según lo establecido en el reglamento estudiantil.

**ARTÍCULO 5.** A los estudiantes de modalidad a Distancia sólo se les ofrecerá el servicio los días sábados y en la cantidad que determine la Universidad previa disponibilidad presupuestal.

**ARTÍCULO 6.** Para la asignación del apoyo alimentario se dará prioridad a los estudiantes en condiciones de vulnerabilidad socioeconómica y a quienes requieran con mayor frecuencia del mismo, por condiciones de ubicación geográfica y responsabilidad académica (Extensión Villa del Rosario).

**ARTÍCULO 7.** El señor Rector mediante acto administrativo conformará un fondo especial; creará el comité operativo del servicio de alimentación y reglamentará lo correspondiente a su funcionamiento en el término máximo de un mes.

**ARTÍCULO 8.** El presente Acuerdo rige a partir de la fecha de expedición.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

SANDRA ZULAY FUENTES DURÁN  
 Presidenta

CLARA LILIANA PARRA ZABALA  
 Secretaria

Proyectó:  
  
 Franlet Rocio Aguayo Castellanos  
 Directora Centro de Bienestar Universitario

Revisó:  
  
 Carlos Omar Delgado Bautista  
 Asesor Jurídico Externo





*¡Estoy comprometido!*

RESOLUCIÓN No. 2039

26 NOV 2015

Por la cual se crea el comité operativo y se reglamenta el servicio de alimentación y los apoyos alimentarios en la Universidad de Pamplona

EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD DE PAMPLONA, EN USO DE SUS ATRIBUCIONES LEGALES Y ESPECIALMENTE EL ACUERDO N° 062 de 2015,

### CONSIDERANDO

1. Que la Ley 30 de 1992, en su Artículo 28, desarrolla la autonomía universitaria y reconoce a las Universidades el derecho a darse y modificar estatutos, definir y organizar sus labores formativas, académicas, docentes, científicas, culturales y de extensión.
2. Que la Resolución 3095 de 1997 se reglamenta la ley 9 de 1979, donde se dictan las medidas sanitarias y otras disposiciones.
3. Que la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Protección Social establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización, materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
4. Que en el Acuerdo 062 de 2015 del Honorable Consejo Superior por el cual se establecen las políticas para el funcionamiento del servicio de alimentación y el apoyo alimentario estudiantil en la Universidad de Pamplona, en el artículo 7 se faculta al señor Rector para que mediante acto administrativo conforme un fondo especial, el comité operativo del servicio de alimentación y reglamente lo correspondiente al funcionamiento de este servicio.
5. Que, la Universidad para el primer semestre del 2015 realizó las respectivas adecuaciones en infraestructura física con el propósito de proveer el servicio de alimentación a los estudiantes.

Que en mérito de lo expuesto,

### RESUELVE

#### Capítulo 1. Del Comité



*¡Estoy comprometido!*

26 NOV 2015

2039

**ARTÍCULO 1. Creación.** Crear el Comité Operativo para el Servicio de Alimentación de la Universidad de Pamplona Sede Principal y Extensión de Villa del Rosario.

**PARAGRAFO:** El Comité trabajará coordinadamente con el Centro de Bienestar Universitario de la Universidad de Pamplona.

**ARTICULO 2. Objetivo.** Es objetivo del Comité operativo del servicio de alimentación es garantizar a la Comunidad Estudiantil Universitaria, la ejecución, coordinación y adecuada prestación del servicio de alimentación en la Sede Principal y Extensión de Villa del Rosario de la Universidad de Pamplona.

**ARTÍCULO 3. Integrantes.** El Comité operativo para el Servicio de alimentación estará conformado por:

No	CARGO
1	El Vicerrector(a) Administrativo y financiero o su delegado
2	El Director(a) del Centro de Bienestar Universitario
3	Un representante de los estudiantes, elegido por el Consejo Superior Estudiantil Universitario.
4	Un docente delegado del programa de Ingeniería de Alimentos
5	Un docente delegado del programa de Nutrición
6	Un docente delegado Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales
7	Un delegado del Centro de Calidad de vida

**ARTÍCULO 4. Funciones.** Serán funciones del Comité Operativo para el Servicio de Alimentación de la Universidad de Pamplona:

1. Establecer los términos financieros, técnicos y legales para la puesta en marcha del proceso de prestación del servicio de alimentación.
2. Velar por la asignación y distribución equitativa, proporcional de cupos de apoyo alimentario para la sede principal y extensión Villa del Rosario de la Universidad de Pamplona.
3. Realizar actividades de supervisión del Servicio de alimentación Universitario con apoyo de grupos de profesionales expertos.
4. Apoyar acciones para desarrollar proyectos de investigación e intervención tendientes a la sostenibilidad y funcionamiento del Servicio de alimentación.
5. Elaborar, revisar y consolidar los informes de avance de las actividades ejecutadas.
6. Diseñar planes de mejoramiento anual para garantizar la operación del Servicio de alimentación.
7. Designar un secretario técnico quien elaborará las actas e informes y se encargará de realizar las respectivas citaciones a las que haya lugar
8. Verificar periódicamente la permanencia de los estudiantes en el servicio, y cumplimiento de las normas aquí estipuladas.



*¡Estoy comprometido!*

2039

26 NOV 2015

**ARTICULO 5. Sesiones.** El Comité Operativo para el Servicio de Alimentación de la Universidad de Pamplona será convocado a reunión ordinaria una vez al mes, para lo cual se informará por escrito con ocho (8) días de anticipación. En el caso de que se requiera de una reunión extraordinaria, los miembros serán convocados de manera escrita. Las conclusiones y recomendaciones de las reuniones serán consignadas en actas de dominio institucional.

## Capítulo 2. Del Funcionamiento del servicio de alimentación

**Artículo 6. De la estructura organizacional del servicio de alimentación.** Para la operación del servicio de alimentación, el Centro de Bienestar Universitario designará un administrador(a) quien realizará labores administrativas para el adecuado funcionamiento del mismo, un Coordinador(a) del servicio alimentario en cada Sede (Pamplona y Villa del Rosario) encargado de los aspectos técnico-alimentarios. De igual manera, cada sede contará con un Jefe de Cocina y el número de auxiliares de cocina que se estipulará por el comité operativo de acuerdo al número de servicios requeridos. El Centro de Bienestar Universitario realizará labores de gestión, administración y supervisión del servicio.

**Artículo 7. Del cumplimiento de la medidas sanitarias.** La administración de servicio debe tomar las medidas pertinentes a fin de acatar la normatividad vigente para la operación del servicio en términos de infraestructura, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos, requisitos higiénicos, aseguramiento y control de calidad e inocuidad, saneamiento, Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización y materias primas de alimentos, registro y control sanitario. La Universidad deberá solicitar concepto sanitario ante la autoridad competente (Instituto Departamental de Salud) y realizar las acciones de mejoramiento una vez se efectuó la inspección.

**Artículo 8. De la infraestructura física.** Las instalaciones del servicio de alimentación fueron diseñadas para estar ubicadas en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. Sin embargo, la administración debe velar y evitar el surgimiento de dichos riesgos. Sus accesos y alrededores se deben mantener limpios, libres de acumulación de basuras, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento. Este servicio cuenta con dos edificaciones ubicadas en los municipios de Pamplona y Villa del Rosario:

En Pamplona las instalaciones se encuentran en la Sede Nuestra Señora del Rosario Carrera 5 No. 3-39 y en Campus Villa del Rosario en la Autopista Internacional Vía Los Álamos Villa Antigua.

La infraestructura se encuentra destinada y dotada para el suministro de alimentos a la comunidad universitaria en las condiciones, cantidades,



26 NOV 2015

2039

calidades nutricionales, técnicas y económicas requeridas por los estándares nacionales, construidos y distribuidos en las siguientes áreas:

ESPACIO	AREA (M2) PAMPLONA	AREA (M2) VILLA DEL ROSARIO
Recibo	27	24
Almacenamiento	49	29
Producción	109	69
Distribución – Comedor	531	220
Total	716	342

**PARAGRAFO.** No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

**Artículo 9. Equipos y menajes.** Para el requerimiento de equipos y menajes el Centro de Bienestar Universitario debe velar por el cumplimiento de los requisitos técnicos que establece la Resolución 2674 de 2013 en el capítulo II Equipos y utensilios.

**Los recipientes** usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser debidamente rotulados para su identificación y los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

**Los equipos** que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. Así mismo, deben poseer dispositivos para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas.

La lubricación de los equipos utilizados se realizará con sustancias permitidas y empleadas racionalmente, de tal forma que se evite la contaminación del alimento.

El servicio cuenta para sus operaciones con equipos y utensilios fabricados con materiales resistentes al uso y corrosión, apto para el consumo de alimentos, específicos para cada actividad y en cantidad acorde con el número de servicios ofrecidos, a los cuales se les debe aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección basados en las especificaciones técnicas de los proveedores para evitar su deterioro.

**Artículo 10. Personal manipulador de alimentos:** Para el funcionamiento del servicio de alimentación se debe proveer el personal administrativo que acredite formación en manipulación de alimentos, educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

