



NIT 891080031-3

*Universidad de  
Córdoba,  
comprometida  
con el  
desarrollo  
regional.*

RESOLUCIÓN No 2056. - . . . . .

**"POR LA CUAL SE REGLAMENTA EL SERVICIO DE ALMUERZO SUBSIDIADO A ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES"**

**EL RECTOR DE LA UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA,  
en uso de sus facultades legales, estatutarias**

**RESUELVE:**

**CAPITULO I  
GENERALIDADES**

**ARTICULO 1. OBJETO.**

Esta reglamentación tiene por objeto establecer el procedimiento para el correcto suministro de almuerzos subsidiados a los estudiantes de la Universidad de Córdoba, con el fin de prestar un servicio más eficiente y de mayor cobertura.

**ARTICULO 2. DEFINICIONES.**

**ALMUERZO SUBSIDIADO:** Es el almuerzo suministrado a los estudiantes con un subsidio por parte de la Universidad. El valor del subsidio será determinado anualmente por la administración.

**CARNET ESTUDIANTIL:** Es el documento que acredita como estudiante de la Universidad de Córdoba y que le da derecho a beneficiarse del subsidio.

**FICHO DE CONTROL:** Es el documento (o ficho) sellado por "Promoción Social" y un número consecutivo para garantizar un orden secuencial en el suministro de los almuerzos.

**CAPITULO II  
REQUISITOS**

**ARTICULO 3.** Ser estudiante activo y carnetizado de la Universidad de Córdoba de pregrado.

**PARÁGRAFO:** Para un mayor control en las cafeterías, puede existir como soporte un listado de los estudiantes matriculados, el cual debe ser suministrado por el Centro de Admisiones, Registro y Control Académico.

**CAPITULO III**

**ARTICULO 4.** El valor del subsidio deberá fijarse anualmente por la Administración de la universidad y oficializado en forma escrita, detallando el costo y periodo para el cual aplica.



NIT 891080031-3

2

2056 . - . . . .

*Universidad de  
Córdoba,  
comprometida  
con el  
desarrollo  
regional.*

ARTICULO 5. El control del suministro de los almuerzos será responsabilidad del área de Promoción Social, a través de un estudiante beneficiario del programa de Oportunidades Laborales, el cual deberá rotarse periódicamente.

ARTICULO 6. La venta del boleto de almuerzo y entrega de fichos será hasta las 11:00 a.m., en la cafetería, previa presentación del carnet que lo acredita como estudiante de pregrado de la Universidad de Córdoba.

ARTICULO 7. El estudiante deberá entregar al Controlador de Cafetería el boleto de almuerzo y ficho de control para recibir su almuerzo. De igual forma, deberá entregar el Carnet, el cual será devuelto al regresar la bandeja y los utensilios.

ARTICULO 8. El Controlador de Cafetería realizará el conteo y registrará diariamente el número de almuerzos subsidiados. Este registro se presentará todos los días en el área de Promoción Social y ésta a su vez, enviará al finalizar el mes, el informe total de almuerzos subsidiados a la Dirección de Bienestar Universitario.

ARTICULO 9. El servicio de almuerzo subsidiado será evaluado en forma permanente por la División de Bienestar Universitario, mediante seguimiento, observación, encuestas y otros mecanismos que permitan lograr tal fin.

ARTICULO 10. Esta reglamentación podrá ser modificada para responder a las necesidades cambiantes del entorno, con autorización de la Vicerrectoría Administrativa, previo análisis de la División de Bienestar Universitario.

#### CAPITULO IV OTRAS DISPOSICIONES GENERALES

ARTICULO 11. Es indispensable que el estudiante presente el carnet que los acredite como tal para obtener su almuerzo. No se suministrará almuerzo a aquellos alumnos que no presenten el documento.

ARTICULO 12. El proveedor de los almuerzos deberá expedir diariamente los "boletos de Almuerzo" con el sello de la Cafetería y fecha respectiva. Ese boleto será válido solamente por la fecha señalada; no se hará devoluciones de dinero por boletos de almuerzos no consumidos.

ARTICULO 13. El proveedor suministrará un menú variado en la semana y tendrá disponibilidad de ofrecer los almuerzos a partir de las 11:45 a.m.

ARTICULO 14. Con relación a la minuta del almuerzo, será supervisada por el área de Promoción y Prevención de la Salud. Esta área también apoyará en las necesidades que se requieran en el servicio de cafeterías.

ARTICULO 15. El servicio de cafetería deberá tener un buen surtido en bebidas y refrigerios; deberá además tener horario de atención para cubrir las necesidades de la comunidad universitaria.



NIT 891080031-3

2056. - . . . . .

3

*Universidad de  
Córdoba,  
comprometida  
con el  
desarrollo  
regional.*

## CAPITULO V DEBERES DEL CONTRATISTA.

ARTICULO 16. Ofrecer un buen servicio dando cobertura a la totalidad de la comunidad universitaria, con criterios de equidad, eficiencia y eficacia.

PARÁGRAFO: Para estos efectos, se deberá firmar el debido contrato de arrendamiento y servicios en la oficina Jurídica de la Universidad de Córdoba.

ARTICULO 17. Las personas que laboren en estos servicios, deben tratar en forma respetuosa a los clientes y cumplir con las políticas institucionales de la Universidad de Córdoba.

ARTICULO 18. El servicio debe tener los utensilios necesarios para que el usuario deposite la basura y desechos que produce y a su vez exista la higiene necesaria en la prestación del servicio.

ARTICULO 19. Las personas que presten el servicio de cafetería deben cumplir las normas sanitarias para la manipulación de alimentos establecidas por el Ministerio de Salud en el Decreto 2332/82, tal como se describe en el artículo 26 de la presente resolución.

ARTICULO 20. En un sitio visible se deben fijar los precios de cada uno de los productos que se ofrecen a los clientes, previa entrega, análisis y revisión de la oficina de Planeación.

ARTICULO 21. El precio de los productos será supervisado por Bienestar Universitario, con el visto bueno de la Vicerrectoría Administrativa.

ARTICULO 22. Los propietarios de los servicios deben cancelar las tarifas de servicios públicos y arrendamiento que sean necesarios para la prestación del mismo.

ARTICULO 23. Queda estrictamente prohibido la venta de bebidas alcohólicas o sustancias psicoactivas en las cafeterías o kioscos de la universidad.

ARTICULO 24. Es responsabilidad del contratista capacitar a sus operarios en las áreas de Promoción Social, Desarrollo Humano y/o Promoción y prevención de la Salud, según las necesidades detectadas, para la optimización en la prestación del servicio.

ARTICULO 25. El mantenimiento y conservación del espacio físico y las instalaciones entregadas, estará a cargo del contratista.

ARTICULO 26. Normas sanitarias para el manipulador de alimentos (Decreto 2333/82 - Ministerio de Salud)

El personal de cafeterías y restaurantes deberá ser capacitado por personal idóneo, en el cumplimiento de las normas sanitarias respectivas. El responsable de la cocina deberá supervisar el aseo personal y de manos, así como el uso de los elementos de protección personal.

- Toda persona deber estar dotada como mínimo de:
  - Overol o delantal de color claro.
  - Zapatos cerrados, antideslizantes y de tacón bajo



NIT 891080031-3

2056 . - . . . .

4

Universidad de  
Córdoba,  
comprometida  
con el  
desarrollo  
regional.

- Gorro de color claro, el cual deberá cubrir totalmente el cabello. El cabello debe mantenerse recogido.
- Adicionalmente se recomienda utilizar:
  - Tapa bocas: Su uso es obligatorio durante el período de cocción, preparación de alimentos y durante el proceso de servido.
  - Guantes de tela o caucho según la necesidad.
  - Estos elementos de protección personal deberán estar en perfectas condiciones de conservación y aseo.
- Es obligatorio el aseo personal, lavado de manos con agua y jabón luego de hacer uso del sanitario y cada vez que sea necesario para cumplir con prácticas higiénicas. Los responsables del establecimiento deben recordar esta obligación a los trabajadores mediante avisos sanitarios alusivos.
- No se permite fumar, comer, toser, estornudar ni escupir en áreas de procesamiento y manipulación de alimentos. Nunca se debe soplar para abrir las bolsas, al empacar alimentos.
- No se permite el uso de anillos, pulseras o esmaltes en las uñas al personal del proceso. Las uñas deben mantenerse cortas y limpias.
- Para manejar los alimentos no es recomendable utilizar las manos, deben emplearse cucharas, tenedores, pinzas o guantes desechables. Los utensilios deben ser tomados siempre por el mango.
- El personal con infecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas deberá ser retirado de la directa manipulación de alimentos hasta que esté totalmente curado. Las enfermedades infectocontagiosas que se deben tener en cuenta son :
  - Estados Gripales
  - Enfermedades virales de la piel
  - Enfermedades diarreicas agudas y crónicas
  - Estafilococcia por E. Dorado (Dermatitis)
  - Estreptococcias (Faringitis)
  - Difteria
  - Meningococo en nasofaringe
  - Amebiasis y giardiasis intestinal
  - Teniasis Intestinal
  - Portadores de salmonella y shiguella
  - Tuberculosis pulmonar activa
- Es importante que el administrador del expendio de alimentos determine muy bien las funciones de cada trabajador para evitar que personas del servicio de aseo intervengan en la manipulación de alimentos.
- Aseo personal: Se insisten y recuerdan las siguientes prácticas:
  - Baño diario, el cual incluye lavado frecuente del cabello.
  - Lavado de manos con agua y jabón, antes de iniciar el trabajo, después de comer, toser, estornudar, ir al sanitario, manejar dinero, contacto con objetos y alimentos sucios.
  - Evitar el contacto de las manos con ojos, nariz, oídos, boca, cabello y cualquier parte del cuerpo que sea fuente de contaminación para el alimento.



NIT 891180031-3

2056. - . . . . .

5

*Universidad de  
Córdoba,  
comprometida  
con el  
desarrollo  
regional.*

ARTICULO 27. Los usuarios de los espacios en las sedes de Berastegui, Lórica y central de la universidad, se regirán para todos los efectos por lo establecido en la resolución 5384 del 14 de diciembre de 1999.

PUBLIQUESE, COMUNIQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Montería, a los 12 NOV. 2002



CLAUDIO SÁNCHEZ PARRA  
Rector (E)