

Macroproceso: Bienestar Universitario

Proceso: Bienestar Universitario

**Título: Guía de Lineamientos para la operación de establecimientos
de suministro de alimentación en la Universidad Nacional de Colombia**

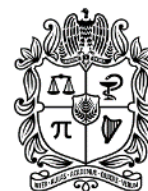


UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

“GUÍA DE LINEAMIENTOS PARA LA OPERACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN EN LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA”

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL DOCUMENTO	
Objetivo General	Establecer lineamientos técnicos y operativos que orienten el suministro de alimentación en las distintas sedes de la Universidad, asegurando que la alimentación ofrecida sea nutritiva, segura, culturalmente apropiada y sostenible, promoviendo la soberanía alimentaria, la territorialización y la adopción de prácticas de alimentación adecuadas mediante estrategias de Información, Educación y Comunicación (IEC).
Objetivos específicos:	1. Establecer lineamientos específicos para los componentes administrativo, de condiciones higiénico- sanitarias, nutricional, de educación alimentaria para la promoción de prácticas de alimentación adecuada a través de la estrategia de IEC (Información, Educación y Comunicación) y de servicio, para orientar a las direcciones de Bienestar Universitario de Sede o quien haga sus veces, a tomar decisiones que garanticen el suministro de alimentos en el marco del derecho a la alimentación. 2. Establecer lineamientos para la suscripción de acuerdos de voluntades con personas naturales o jurídicas para operar las diferentes modalidades de suministro de alimentación que se prestan a la comunidad universitaria en las diferentes sedes de la Universidad. 3. Especificar el aporte de calorías y macronutrientes que deben suministrarse a los estudiantes beneficiarios del apoyo alimentario en los diferentes tiempos de comida, para garantizar el aporte nutricional y la adecuación cultural y territorial que requieren los integrantes de la comunidad universitaria, en el marco de prácticas de alimentación sostenibles.
Alcance:	Este documento va dirigido a las Direcciones de Bienestar Universitario de Sede y/o Facultad, o a quien haga sus veces, y tiene el propósito de servir como guía para la elaboración de los estudios previos, de mercado, el proceso precontractual y el seguimiento contractual del suministro de alimentación. Aborda de manera integral los componentes administrativos, las condiciones higiénico-sanitarias, los aspectos nutricionales, la promoción de alimentación sostenible, territorial y culturalmente adecuada, y los lineamientos del componente de suministro de alimentos, con el fin de garantizar la calidad de la alimentación ofrecida y la satisfacción de los usuarios en el entorno universitario desde el enfoque de derechos.
Justificación:	En el marco del Sistema de Bienestar Universitario se implementan áreas, programas y acciones orientados a contribuir con la calidad de vida, la formación integral y el bienestar individual y colectivo de los integrantes de la comunidad universitaria, dentro de estas acciones está el suministro de la alimentación que forma parte del programa Gestión Alimentaria del Área de Gestión y Fomento Socioeconómico. El Consejo de Bienestar Universitario mediante Acuerdo 01 de 2024, reglamentó el servicio de alimentación y estableció los objetivos, criterios generales y componentes. Una vez incluidos en el acuerdo los aspectos generales, se hace necesario trazar lineamientos específicos relacionados con los diferentes componentes para la implementación y seguimiento a la calidad del suministro de alimentación que se brinda en las diferentes sedes de la Universidad Nacional de Colombia.

	El presente documento establece los lineamientos específicos de carácter administrativo, nutricional, de condiciones higiénico-sanitarias, de suministro y de promoción de alimentación sostenible, territorial y culturalmente apropiada, que se deben considerar para cumplir con los estándares establecidos en la normatividad vigente y garantizar un suministro de alimentación a la comunidad universitaria desde el enfoque del derecho a la alimentación adecuada.
Definiciones:	1. Acuerdos de Voluntades. Compromisos que se suscriben entre partes. Los acuerdos de voluntades según el Manual de Convenios y Contratos, de la Universidad Nacional de Colombia, pueden ser: 1.1. Convenios: son aquellos acuerdos de voluntades mediante los cuales las partes establecen compromisos e intenciones generales o específicos de cooperación mutua, para desarrollar en forma planificada actividades de interés y beneficio común. Los convenios podrán materializarse mediante acuerdos, memorandos, actas o cartas de entendimiento. 1.2. Convenios específicos: son aquellos mediante los cuales las partes establecen compromisos determinados de cooperación; estos acuerdos generalmente surgen de un convenio marco, sin perjuicio de que puedan celebrarse en ausencia de éste cuando haya la necesidad de desarrollar una actividad específica en un tiempo determinado. 1.3. Convenios marco: conforme a lo establecido en la Parte I del Manual de Convenios y Contratos, son aquellos mediante los cuales las partes establecen compromisos e intenciones generales de cooperación y se ejecutan a través de convenios específicos. 1.4. Contratos: son acuerdo de voluntades mediante los cuales una parte se obliga con otra a dar o hacer algo a cambio de una contraprestación en dinero o en especie. 1.5. Contratos de negociación global de precios: son los acuerdos de voluntades que se celebran con el fin de fijar las condiciones de oferta para la adquisición o suministro de bienes y servicios de características técnicas uniformes y de común utilización no regulados o controlados por el Estado o para la determinación de tarifas para la prestación de servicios de salud, durante un período de tiempo determinado, en la forma, plazo y condiciones de entrega, calidad y garantía establecidas, sin comprometer recursos presupuestales. La selección de proveedores como consecuencia de la realización de un contrato de negociación global de precios o de la adhesión a acuerdos marcos de precios suscritos por la entidad rectora del sistema de la contratación pública estatal o de los suscritos por la Universidad en conjunto con otras entidades, permitirá a la Universidad adquirir los bienes y servicios ofrecidos a través de órdenes contractuales o contratos en los mismos términos de la delegación contractual y en las mismas condiciones previstas en el contrato de negociación global de precios, para cuya celebración no se requerirá procesos de selección adicionales. 2. Agricultura campesina, familiar, étnica y comunitaria (ACFC): sistema de producción y organización gestionado y operado por mujeres, hombres, familias, y comunidades



	campesinas, indígenas, negras, afrodescendientes, raizales y palanqueras que conviven en los territorios rurales del país. En este sistema se desarrollan principalmente actividades de producción, transformación y comercialización de bienes y servicios agrícolas, pecuarios, pesqueros, acuícolas y silvícolas; que suelen complementarse con actividades no agropecuarias. Esta diversificación de actividades y medios de vida se realiza predominantemente mediante la gestión y el trabajo familiar, asociativo o comunitario, aunque también puede emplearse mano de obra contratada. El territorio y los actores que gestionan este sistema están estrechamente vinculados y evolucionan conjuntamente, combinando funciones económicas, sociales, ecológicas, políticas y culturales (Minagricultura, 2020).
	3. Alimentación adecuada: el concepto de adecuación es particularmente importante en relación con el derecho a la alimentación puesto que sirve para poner de relieve una serie de factores que deben tenerse en cuenta al determinar si puede considerarse que ciertas formas de alimentos o regímenes de alimentación a las que se tiene acceso son las más adecuadas en determinadas circunstancias a los fines de lo dispuesto en el artículo 11 del Pacto (OHCHR, 1966). A continuación, se relacionan los factores que determinan la alimentación adecuada: a. Necesidades alimentarias: se entiende que el régimen de alimentación en conjunto debe aportar una combinación de productos nutritivos para el crecimiento físico y mental, el desarrollo y el mantenimiento, y la actividad física, de manera suficiente para satisfacer las necesidades fisiológicas humanas en todas las etapas del ciclo vital, y según el sexo y la ocupación. En tal sentido, es preciso adoptar medidas para mantener, adaptar o fortalecer la diversidad del régimen y las pautas de alimentación y consumo adecuadas, incluida la lactancia materna, al tiempo que se garantiza que los cambios en la disponibilidad y acceso a los alimentos mínimos no afecten negativamente a la composición y la ingesta de alimentos. b. Sin sustancias nocivas: se deben fijar los requisitos de la inocuidad de los alimentos y una gama de medidas de protección tanto por medios públicos como privados para evitar la contaminación de los productos alimenticios debido a la adulteración y/o la mala higiene ambiental o la manipulación incorrecta en distintas etapas de la cadena alimentaria; se debe también evitar la aparición de toxinas que se producen naturalmente o destruirlas. c. Aceptabilidad: debe garantizar que los alimentos sean aceptables para una cultura o unos consumidores determinados. Es decir, que, hay que tener también en cuenta los valores no relacionados con la nutrición que se asocian a los alimentos y el consumo de alimentos, así como las preocupaciones fundamentadas de los consumidores acerca de la naturaleza de los alimentos disponibles. 4. Alimentación saludable: es aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica



	de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes en la alimentación complementaria y se caracteriza por ser una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes (MSPS, Resolución 3803 de 2016). 5. Alimentos sin procesar o mínimamente procesados: son los obtenidos directamente de plantas o animales que no son sometidos a ninguna modificación física o química desde el momento en que son extraídos de la naturaleza hasta su preparación culinaria o consumo. También conocidos como alimentos frescos o naturales. Por su parte, los alimentos mínimamente procesados son aquellos que han sido sometidos a limpieza, remoción de partes no comestibles o no deseadas, secado, molienda, fraccionamiento, tostado, escaldado, pasteurización, enfriamiento, congelación, envasado al vacío o fermentación no alcohólica (MSPS, 2022c). 6. Aporte nutricional: contenido de calorías, macronutrientes y micronutrientes de un alimento o tiempo de comida (ICBF, 2020). 7. Apoyo alimentario estudiantil: consiste en un apoyo en especie, que se otorga a los estudiantes para cubrir parcialmente los costos diarios de alimentación. Este apoyo consiste en uno o varios tiempos de comida (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. Este apoyo forma parte del programa de Gestión Alimentaria (Acuerdo 04 de 2014 del Consejo de Bienestar Universitario). 8. Buenas Prácticas de Manufactura-BPM: principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envase, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano; que tienen por objetivo garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos asociados al proceso de producción (MSPS, Resolución 2674, 2013). 9. Canasta alimentaria: modalidad de suministro de alimentos naturales y/o mínimamente procesados que se entregan a las/os estudiantes, que reciben este tipo de apoyo alimentario, para que sean preparados en su lugar de vivienda. Estos alimentos se caracterizan por entregarse en crudo, es decir que, no han sido sometidos a procedimientos de cocción final. 10. Características organolépticas de los alimentos: son aquellas que se pueden percibir a través de los sentidos: vista, gusto, olfato, y tacto. Son importantes a la hora de seleccionar un alimento, dado que, por su presentación, motiva o no el consumo de un alimento y adicionalmente, indican si el producto se encuentra apto para el consumo humano (ICBF, 2020).
--	--



- 11. Ciclo de menús:** es el conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo. El proceso de derivación de los ciclos de menús ha de involucrar aspectos tales como: producción y disponibilidad de alimentos del territorio, incorporación de la ley de compras públicas locales (Ley 2046 de 2020), selección y vinculación preferente de alimentos de producción natural como parte de las preparaciones a suministrar, reconocimiento e incorporación de los patrones culturales alimentarios de la población objeto de atención, uso de hierbas, especias y sazónadores naturales para resaltar el sabor de las preparaciones a entregar, usos y costumbres de la comunidad en torno a los alimentos a suministrar entre otros. (ICBF, 2024).
- 12. Circuito corto de comercialización:** forma de comercio basada en la venta directa de productos frescos o procesados, reduciendo al mínimo la intermediación. (Ley 2378 de 2024).
- 13. Comedores:** espacios físicos habilitados para la distribución y/o consumo de alimentos, independiente del lugar donde se prepare el alimento. Debe contar con el área física y el mobiliario suficiente y adecuado, para garantizar la comodidad y seguridad de los usuarios.
- 14. Comedor aliado:** son establecimientos de expendio de alimentos, administrados por operadores externos ubicados alrededor de los campus universitarios, los cuales complementan la capacidad instalada para el suministro de alimentos ampliando la cobertura del apoyo alimentario.
- 15. Comedor alterno:** son espacios con zonas aptas y seguras para almacenar, retermalizar y consumir los alimentos traídos desde casa. Este espacio puede hacer parte del comedor de las cafeterías de las sedes o puede destinarse un nuevo lugar. Es una iniciativa que surge de la necesidad de atender y contribuir con la alimentación y nutrición de la comunidad universitaria que pueda verse beneficiada.
- 16. Comercio justo:** entendido como la equidad en ganancias entre los productores, los vendedores y los compradores.
- 17. Compra local de alimentos:** es la acción de adquirir uno o varios alimentos ofrecidos por pequeños productores agropecuarios y productores cuyos sistemas pertenezcan a la agricultura campesina, familiar y comunitaria, o de sus organizaciones legalmente constituidas dentro de la zona geográfica para la compra local de alimentos que cumplan con los requisitos sanitarios en materia de calidad e inocuidad (Minagricultura, 2020).
- 18. Consumo:** se refiere a los alimentos que ingieren las personas y está relacionado con la elección, creencias y actitudes frente a los alimentos y las prácticas alimentarias.



	19. Derecho a la alimentación adecuada: el Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales definió que el derecho a la alimentación adecuada se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea sólo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla. El derecho a la alimentación adecuada no debe interpretarse, en forma restrictiva asimilándolo a un conjunto de calorías, proteínas y otros elementos nutritivos concretos (párr. 6). Asimismo, establece que el contenido básico del derecho a la alimentación adecuada comprende las siguientes dimensiones: a. Disponibilidad: hace alusión a la posibilidad de alimentarse ya sea directamente, de lo que produce la tierra u otras fuentes naturales de alimentos, o a través de sistemas de distribución, procesamiento y comercialización que funcionen adecuadamente y que permitan trasladar los alimentos desde el lugar de producción a donde se requiera para su consumo. b. Accesibilidad: se refiere al acceso tanto económico como físico a alimentos suficientes y adecuados. La accesibilidad económica se encuentra relacionada con los costos asociados a la adquisición de los alimentos necesarios para suplir de manera adecuada la alimentación de una persona, por ende, deben estar a un nivel tal que no pongan en peligro la provisión y satisfacción de otras necesidades básicas. En cuanto a la accesibilidad física, hace referencia al acceso a alimentos por parte de todas las personas, incluso aquellas físicamente vulnerables, tales como los lactantes y los niños pequeños, las personas de edad, las personas con discapacidad, las personas con problemas médicos persistentes, entre otras. c. Adecuación: indica, por una parte, que la alimentación disponible debe ser suficiente y nutritiva, para satisfacer las necesidades alimentarias de las personas, sin sustancias nocivas, y por otra parte, aceptable para la cultura del grupo humano al que pertenece cada persona. d. Sostenibilidad: indica que la gestión de los recursos naturales debe hacerse de forma que se garantice la disponibilidad de alimentos suficientes no sólo para las generaciones presentes sino también para las generaciones futuras. Es decir, que, la alimentación debe sustentarse en prácticas que contribuyan a la salud humana y ambiental. 20. Economía circular: comprendida como un modelo sistémico y estratégico que redefine la relación entre producción y consumo al interior de la Universidad, con el objetivo de fortalecer la autonomía institucional y aportar a la realización del derecho a la alimentación. Este enfoque abandona el esquema lineal de "tomar-producir-desechar" para promover el uso eficiente de los recursos y la minimización de residuos a través del cierre de los ciclos productivos Incorporando los alimentos producidos en la Universidad directamente en su oferta alimentaria. Aplicado al ámbito alimentario, el modelo impulsa la producción de alimentos naturales y mínimamente procesados dentro de los
--	--

	propios campus, basados en los saberes y conocimientos tradicionales de cada territorio. 21. Educación alimentaria: entendida como la información que se debe suministrar a las personas para garantizar su derecho a elegir de manera informada alimentos que sean sanos, nutritivos, variados e inocuos, de acuerdo con las particularidades culturales de cada región, y a tener hábitos saludables para una alimentación suficiente, variada, completa, equilibrada, adecuada e inocua. Se sugiere que para la divulgación de esta información se utilice la estrategia IEC (Información, Educación y Comunicación). 22. Escenarios de gobernanza alimentaria: son espacios de diálogo, participación y toma de decisiones en los que convergen los diferentes actores de la comunidad Universitaria para orientar la implementación de las diferentes modalidades del suministro de alimentación, así como de otras medidas de política alimentaria de la Universidad. Estos escenarios buscan garantizar la transparencia, el acceso a información oportuna y pertinente, promoviendo la escucha activa, el intercambio de propuestas y la participación incidente para la formulación de soluciones conjuntas que fortalezcan la calidad, pertinencia y sostenibilidad, de modo que, se contribuya a la realización del derecho a la alimentación adecuada en el ámbito universitario. 23. Espacios universitarios de oferta alimentaria: establecimientos construidos y/o adecuados con el fin de brindar el suministro de alimentación a través de desayunos, almuerzos, cenas y refrigerios, que incluyan la oferta de bebidas calientes y frías, alimentos naturales, preparados o procesados, tales como, comedores universitarios, cafés, quioscos, vendedores ambulantes y máquinas expendedoras. Su operación es verificada por la autoridad local competente y la Universidad. 24. Estado nutricional: es el resultado de la relación entre la ingesta de energía y nutrientes y el gasto causado por los requerimientos nutricionales según la edad, sexo, estado fisiológico y actividad física. (MSPS, Resolución 2465 2016) 25. Estudio de mercado: etapa previa a la invitación a presentar ofertas, en la que se documentan las actividades adelantadas por el área o proyecto que requiere la adquisición de un bien y/o servicio, con el fin de establecer y analizar las especificaciones técnicas, comerciales, económicas y jurídicas de lo que se requiere contratar, para satisfacer de la mejor manera las necesidades de la institución de acuerdo con las tendencias y condiciones del mercado. (Manual de Convenios y Contratos de la Universidad Nacional de Colombia). 26. Estudios previos: es el conjunto de documentos que soportan el análisis previo para la adquisición de un bien y/o servicio. Los estudios previos están definidos en la Parte I del Manual de Convenios y Contratos de la Universidad Nacional de Colombia, reglamentados por la resolución 1551 de 2014 de la Rectoría y por las normas que los complementen, modifiquen o sustituyan.
--	---



	27. Experiencia de alimentación: es el conocimiento y juicio que se adquiere a través de las vivencias obtenidas después de haber estado dentro de ciertas circunstancias y situaciones relacionadas con el proceso de alimentación mediante el cual se consumen diferentes tipos de alimentos con el objetivo de recibir los nutrientes necesarios. 28. Gobernanza alimentaria: modelo inclusivo de participación e incidencia que vincula a los diferentes actores de la Universidad, y con especial énfasis en la población estudiantil, tanto en la construcción de la agenda de política relacionada con los procesos de alimentación y nutrición, como en la formulación, implementación y monitoreo; con el fin de transformar la universidad para garantizar escenarios que contribuyan a la realización progresiva del derecho a la alimentación adecuada de la comunidad universitaria. A continuación, se define el rol de cada uno de los actores para viabilizar las dinámicas de gobernanza alimentaria en el campus universitario: a. La Universidad, a través de la Dirección de Bienestar Universitario de Sede o quien haga sus veces, cumple el papel de actor institucional responsable y le corresponde garantizar mecanismos de participación; facilitar el acceso a información oportuna por parte de la comunidad universitaria frente a las medidas implementadas alrededor del suministro de alimentación; asignar los recursos necesarios para el funcionamiento de los espacios de suministro de alimentación y los apoyos alimentarios; designar personal idóneo para la supervisión, seguimiento y control, así como velar por el cumplimiento de criterios de calidad, pertinencia y equidad. Además, debe establecer mecanismos efectivos para la conformación de veedurías estudiantiles para el seguimiento a las diferentes modalidades del suministro de alimentación. b. Los operadores de los espacios de suministro de alimentación, cuando sea el caso: deben dar cumplimiento a los deberes, obligaciones y estándares establecidos en los acuerdos de voluntades suscritos con la Universidad. Asimismo, están llamados a atender de manera oportuna y efectiva las necesidades y requerimientos que la Universidad plantee en relación con la atención, así como a participar y facilitar la participación activa de los estudiantes en la toma de decisiones relacionadas con el buen funcionamiento de la modalidad del suministro de alimentación, en el marco de la estrategia de gobernanza alimentaria, y a adoptar las decisiones que en estos escenarios se definan. La estrategia de gobernanza alimentaria no se reduce a la rendición de cuentas sobre la operación, sino que incluye la escucha y adopción de las orientaciones institucionales y de la comunidad universitaria, a partir de las cuales debe proponer soluciones que fortalezcan la calidad, pertinencia y sostenibilidad del suministro de alimentos, en articulación con los objetivos de la Universidad y en coherencia con la normatividad vigente. Además, debe facilitar el ejercicio de las veedurías estudiantiles para el seguimiento a la modalidad de suministro de alimentación que opera. c. Los integrantes de la comunidad universitaria: como beneficiarios del suministro de alimentos deben ser actores informados y veedores del mismo, para lo cual se
--	---



	deben establecer escenarios de gobernanza que faciliten la comunicación entre la Universidad, los operadores y los beneficiarios para el mejoramiento continuo de las modalidades de suministro de alimentos. d. Los integrantes de la comunidad universitaria: deben asumir un rol de participación activa en los espacios de gobernanza alimentaria dispuestos por la Universidad para la toma de decisiones alrededor del suministro de alimentación y demás medidas de política alimentaria que se implementen. Asimismo, se insta a que participen de los diferentes mecanismos de rendición de cuentas dispuestos, así como a conformar y participar de veedurías estudiantiles que realicen control y seguimiento a la implementación de las medidas de política alimentaria. 29. Inocuidad de alimentos: conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud. (MSPS, 2013). 30. Intercambio de alimentos: cantidad específica de alimento que tiene un aporte similar de energía o nutrientes con otro alimento del mismo grupo, que se pueden reemplazar o intercambiar entre sí. (ICBF 2024). 31. Invitación directa: es la convocatoria dirigida a una o varias personas naturales o jurídicas determinadas, para que, con base en los requisitos y condiciones exigidos por la Universidad, presenten una oferta susceptible de ser seleccionada para la celebración de un acuerdo de voluntades. (Manual de convenios y contratos de la Universidad Nacional de Colombia) 32. Invitación pública: es la convocatoria dirigida al público en general a través de la página Web de la Universidad o de los medios de comunicación masiva, nacionales o internacionales, para dar a conocer el pliego de condiciones que regirá el proceso de selección del contratista. (Manual de convenios y contratos de la Universidad Nacional de Colombia). 33. Manipulador de alimentos: persona que interviene directamente en las actividades de fabricación, procesamiento, almacenamiento, distribución y transporte de alimentos. (MSPS, Resolución 2674, 2013). 34. Manual de convenio y contratos: es el acto administrativo por medio del cual se establecen las directrices generales que rigen la contratación en la Universidad Nacional de Colombia, siguiendo los principios y normas establecidas en el Acuerdo 002 de 2008 del Consejo Superior Universitario, que contiene las normas generales de los acuerdos de voluntades en la Universidad. Está reglamentado por la Resolución 1551 de 2014 de Rectoría y las normas que lo complementen, modifiquen o sustituyan. 35. Máquina expendedora de alimentos: dispositivo automatizado que ofrece alimentos y bebidas sin la presencia de un dependiente para la venta de los productos. Este
--	---



	mecanismo de suministro de alimentos favorece la oferta y el acceso sin límite de horario a la comunidad universitaria. Se puede localizar en diversos entornos. De acuerdo con lo establecido en el apartado 1.3 de la presente Guía de lineamientos, se establecerá un proceso de transición para garantizar que la oferta de estos dispositivos corresponda a alimentos naturales y/o mínimamente procesados, de preferencia, que se produzcan en el territorio para favorecer un entorno alimentario saludable y sostenible. 36. Menú: lista de preparaciones que se incluyen en un tiempo de comida (ICBF 2024). 37. Minuta Patrón: patrón de alimentos por grupos, en medidas, cantidades y frecuencias, para consumir en uno o varios tiempos de comida, que se ajusta a los requerimientos calóricos y de nutrientes de una población determinada de acuerdo con el ciclo vital en que se encuentre. Es una herramienta que permite planear en forma racional la alimentación de una población objetivo y se considera como el punto de partida para la programación de los ciclos de menús. (ICBF, 2024). 38. Nutriente: cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que aporta energía, o es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y/o el mantenimiento de la salud, o cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos. (MSPS, Resolución, 3803 2016) 39. Orden contractual: es una de las formas de contratos que celebra la Universidad para crear, modificar o extinguir obligaciones y cuya cuantía no exceda los 800 salarios mínimos legales mensuales vigente. (Manual de convenios y contratos de la Universidad Nacional de Colombia). 40. Productos comestibles y bebibles ultraprocesados: son productos elaborados por la industria, su fabricación usualmente requiere de varios procesos y el uso de múltiples ingredientes, de los cuales muchos son de uso exclusivo de la industria. Una característica distintiva de estos productos es que, en su forma final no se reconocen fácilmente las materias primas usadas en su elaboración, además, contienen aditivos naturales o artificiales como saborizantes, colorantes, conservantes, entre otros. La extensión del procesamiento que se encuentra en este tipo de productos es diferente debido a las maquinarias, técnicas e innovaciones que desarrollan las industrias, como la hidrogenación, laminado, extrusión, entre otros. (ICBF, 2025). 41. Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes-RIEN: estimaciones cuantitativas de la ingesta de energía y nutrientes que se emplean en la planeación y evaluación de dietas para personas aparentemente sanas. (MSPS, Resolución 3803 2016). 42. Requerimientos de energía: hace referencia al requerimiento promedio de ingesta dietética de un grupo poblacional, para mantener el balance de energía, según edad, género, estatura, peso y grado de actividad física, para hacerlo compatible con buena
--	--



	salud a largo plazo, mientras se aportan todos los nutrientes para conformar una alimentación saludable. (MSPS, Resolución 3803 2016). 43. Retermalización: aplicación suave y progresiva de temperatura a los alimentos hasta alcanzar de forma integral la temperatura que permita su consumo seguro y adecuado de alimentos previamente cocidos, refrigerados y/o congelados. Este proceso asegura que el alimento recupere sus características de textura, sabor y calidad. 44. Satisfacción de los usuarios: es la percepción que los usuarios tienen sobre el nivel en que se han cumplido sus necesidades y expectativas, para la medición de esta experiencia existen diferentes tipos de herramientas, las cuales van desde métodos cualitativos hasta métricas cuantitativas. 45. Selección Directa: conforme a lo establecido en la Parte I del Manual de Convenios y Contratos, corresponde a la escogencia directa de un proveedor, siempre que se justifique por lo menos una de las condiciones especiales que se definen a continuación: (...) <i>10. Cuando se trate de compra o venta de inmuebles, siempre que medie concepto técnico previo favorable de la instancia técnica competente en cada Sede.</i> <i>11. Cuando se trate de arrendamiento de inmuebles o de espacios físicos.</i> <i>12. Cuando se trate de suministro de servicios públicos domiciliarios o de bienes y servicios con precio regulado por el Gobierno Nacional.</i> <i>13. Cuando se trate de urgencia manifiesta, es decir, en aquellas situaciones en que por caso fortuito o fuerza mayor no sea posible obtener bienes o servicios mediante un proceso de invitación en el tiempo requerido para atender la eventualidad.</i> <i>14. Cuando se trate de contratos de empréstito.</i> <i>15. Cuando se trate de acuerdos de voluntades interadministrativos.</i> <i>16. Cuando exista un contrato de negociación global de precios, relacionado con el bien o servicio requerido.</i> <i>17. Cuando no exista pluralidad de oferentes en el mercado.</i> <i>18. Cuando se trate de los recursos que estén bajo el Capítulo IX del presente Manual de Convenios y Contratos.</i> <i>19. Cuando la Universidad contrate con las personas jurídicas de las que hace parte.</i> 46. Selección por comparación de ofertas: es la escogencia de un contratista como consecuencia de una invitación a presentar oferta, en forma pública o directamente a varios oferentes. (Manual de convenios y contratos de la Universidad Nacional de Colombia). 47. Soberanía alimentaria: “es el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente adecuados, accesibles, producidos de forma sostenible y ecológica, y su derecho a decidir su propio sistema alimentario y productivo. Esto pone a aquellos que producen, distribuyen y consumen alimentos en el corazón de los sistemas y políticas alimentarias, por encima de las exigencias de los mercados y de las empresas. Defiende los intereses de, e incluye a, las futuras generaciones. La soberanía alimentaria da
--	--

	prioridad a las economías locales y a los mercados locales y nacionales, y otorga el poder a los campesinos y a la agricultura familiar, la pesca artesanal y el pastoreo tradicional, y coloca la producción alimentaria, la distribución y el consumo sobre la base de la sostenibilidad medioambiental, social y económica. Garantiza que los derechos de acceso y a la gestión de nuestra tierra, de nuestros territorios, nuestras aguas, nuestras semillas, nuestro ganado y la biodiversidad, estén en manos de aquellos que producimos los alimentos. La soberanía alimentaria supone nuevas relaciones sociales libres de opresión y desigual” (Nyéléni-Malí, 2007). 48. Suministro de alimentación: es una serie de actividades que se llevan a cabo para la elaboración o distribución de bebidas, productos o preparaciones alimenticias, que se pueden contemplar desde la consecución de insumos o materia prima hasta el consumo final, con el objetivo de satisfacer una necesidad humana. 49. Tiempos de comida: Momentos del día destinados al consumo de alimentos. Pueden ser desayuno, refrigerio, almuerzo y cena. 50. Vegetariano: es una persona que excluye de su dieta cualquier tipo de carne, incluyendo res, cerdo, aves, pescados y mariscos. Es importante destacar que, aunque existen diferentes categorías dentro del vegetarianismo, la alimentación subsidiada que ofrece la Universidad Nacional de Colombia sólo tiene alcance para los Ovolactovegetarianos: Individuos que, además de alimentos de origen vegetal, incluyen en su dieta huevos y productos lácteos. (Asociación Americana de Dietética: dietas vegetarianas. 2010).
Documentos de Referencia:	<u>Internos</u> ● Acuerdo 94 de 1996 del Consejo Superior Universitario "Por el cual se constituye como falta disciplinaria para el personal académico, personal administrativo, trabajadores oficiales o contratistas de la Universidad Nacional de Colombia cualquier forma de auxilio a las ventas ambulantes y/o estacionarias no autorizadas dentro del campus universitario”. ● Acuerdo 07 de 2010 del Consejo Superior Universitario, “por el cual se determina y organiza el Sistema de Bienestar Universitario en la Universidad Nacional de Colombia”. ● Acuerdo 04 de 2014 del Consejo de Bienestar Universitario, “por el cual se reglamentan los apoyos socioeconómicos estudiantiles de los programas de Gestión Económica, Gestión para el Alojamiento, Gestión Alimentaria y Gestión para el Transporte, que hacen parte del Área de Gestión y Fomento Socioeconómico, del Sistema de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional de Colombia”. ● Acuerdo 01 de 2024 del Consejo de Bienestar Universitario, “por el cual se reglamentan los servicios de alimentación que forman parte del programa Gestión Alimentaria del Sistema de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional de Colombia, y se deroga el Acuerdo 17 de 2017 del Consejo de Bienestar Universitario”.



- Resolución 299 de 1985 de Rectoría, “por la cual se prohíbe cualquier tipo de venta o expendio ambulante en la Universidad Nacional de Colombia”.
- Resolución 1551 de 2014 de Rectoría, “por medio de la cual se adopta el manual de Convenios y Contratos de la Universidad Nacional de Colombia”.

Externos

- Artículo 65, Constitución Política de Colombia 1991. El Estado garantizará el derecho humano a la alimentación adecuada, de manera progresiva, con un enfoque intercultural y territorial, y a estar protegido contra el hambre y las distintas formas de malnutrición. Así mismo, promoverá condiciones de seguridad, soberanía y autonomías alimentarias en el territorio nacional y generará acciones para minimizar la pérdida de alimentos.

La producción y acceso a alimentos gozará de la especial protección del Estado. Para tal efecto, se otorgará prioridad al desarrollo sostenible e integral de las actividades agrícolas, agroalimentarias, agroindustriales, agroecológicas, pecuarias, pesqueras, acuáticas, forestales y campesinas, así como también a la adecuación de tierras, construcción de obras de infraestructura física y logística que facilite la disponibilidad de alimentos en todo el territorio nacional.

De igual manera, el Estado promoverá la investigación y la transferencia de conocimiento y tecnología para la producción de alimentos y materias primas de origen agropecuario y acuícola, con el propósito de incrementar la productividad y disponibilidad, así como proteger y salvaguardar la biodiversidad y los medios e insumos de la actividad.

- Ley 9 de 1979 y Decretos reglamentarios y modificatorios, "por la cual se dictan medidas sanitarias".
- Ley 1355 de 2009 del Congreso de la República, "por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a ésta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención".
- Ley 1990 de 2019, “por medio de la cual se crea la política para prevenir la pérdida y el desperdicio de alimentos y se dictan otras disposiciones”. El objeto de la presente ley es crear la política contra la pérdida y el desperdicio de alimentos, estableciendo medidas para reducir estos fenómenos, contribuyendo al desarrollo sostenible desde la inclusión social, la sostenibilidad ambiental y el desarrollo económico, promoviendo una vida digna para todos los habitantes.
- Ley 2046 de 2020, “por medio de la cual se establecen mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos”.
- Ley 2120 del 2021, "por medio de la cual se adoptan medidas para fomentar entornos alimentarios saludables y prevenir enfermedades no transmisibles y se adoptan otras



	disposiciones". Esta ley adopta medidas efectivas que promueven entornos alimentarios saludables, garantizando el derecho fundamental a la salud, especialmente de las niñas, niños y adolescentes, con el fin de prevenir la aparición de Enfermedades No Transmisibles, mediante el acceso a información clara, veraz, oportuna, visible, idónea y suficiente, sobre componentes de los alimentos a efectos de fomentar hábitos alimentarios saludables. ● Decreto 248 de 2021, "por el cual se adiciona la parte 20 al libro 2 del decreto 1071 de 2015, decreto único reglamentario del sector administrativo, agropecuario, pesquero y de desarrollo rural, relacionado con las compras públicas de alimentos". Este decreto, obliga a las entidades públicas y privadas que con recursos públicos adquieren alimentos, a realizar compras locales directas a pequeños productores agropecuarios, productores de la agricultura campesina familiar y comunitaria (ACFC) y asociaciones de economía solidaria, con el fin de facilitar el acceso de estos productores al mercado de compras públicas de alimentos. ● Decreto 684 de 2024 por el cual se reglamenta Sistema Nacional para la Garantía Progresiva del Derecho a la Alimentación (SNGPDA), el Programa Hambre Cero, el Sistema Nacional de Seguimiento y Monitoreo para la Superación del Hambre y la Malnutrición (SNSMSHM) y el Observatorio del Derecho a la Alimentación y Nutrición ODAN y se transforma la Comisión intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional (CISAN). ● Resolución 16078 de 1985 del Ministerio de Salud, "por la cual se reglamentan los requisitos de funcionamiento de los Laboratorios de Control de Calidad de Alimentos". ● Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Protección Social, "por la cual se 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". ● Resolución 1506 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social, "por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los aditivos que se emplean para la elaboración de alimentos para consumo". ● Resolución 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social, "por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano". ● Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, que reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, o Ley anti-trámites y que tiene por objeto "establecer los requisitos que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materia
--	--

	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 salud de las personas". ● Resolución 2185 de 2019, "por el cual se modifica la Resolución 688 de 2016 sobre el uso de bolsas plásticas se adoptan otras disposiciones". Esta resolución reglamenta el uso de bolsas plásticas y el código de colores para la presentación de los residuos sólidos no peligrosos en bolsas u otros recipientes. ● Resolución 2492 del 2022, "por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano". Con esta Resolución se reglamenta el etiquetado frontal, con la implementación del sello octogonal con fondo negro donde se advierte sobre el exceso en sodio, grasas trans y saturadas, azúcares y contenido de edulcorantes. ● CONPES 3874 de 2016 por medio del cual se reglamenta la Política Nacional para la Gestión Integral de Residuos Sólidos en Colombia.
Condiciones Generales:	Para brindar el suministro de alimentación adecuada en la Universidad Nacional de Colombia, se tendrán en cuenta los criterios, requisitos y demás lineamientos establecidos en el Acuerdo 01 de 2024 del Consejo de Bienestar Universitario. Los anexos de que trata el presente documento estarán publicados en la página web de la Dirección Nacional de Bienestar Universitario.

2. COMPONENTE ADMINISTRATIVO	
1.1. ETAPAS A SEGUIR EN EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN ADECUADA. Con el fin de facilitar los procesos administrativos, prevenir y evitar riesgos a la Universidad y garantizar un suministro de alimentación adecuada de conformidad con la normatividad vigente en términos de calidad y garantía del derecho a la alimentación adecuada; a continuación, se presentan los pasos a seguir en el proceso de contratación del suministro de alimentación: 1.1.1. Estudios previos. Para determinar la pertinencia, conveniencia y oportunidad de iniciar o renovar la prestación del suministro de alimentación, la Dirección de Bienestar Universitario de Sede o quien haga sus veces, debe adelantar estudios previos. Los estudios previos incluyen la revisión de los antecedentes y de experiencias similares en alimentación, deben estimar el número de persona, , la disponibilidad de recursos financieros, humanos y logísticos con que cuenta la Dirección de Bienestar Universitario de Sede o quien haga sus veces y los	



lineamientos establecidos en el presente Acuerdo para asegurar la calidad en la prestación del servicio, con el fin de facilitar los procesos administrativos, prevenir y evitar riesgos a la Universidad y favorecer un suministro de alimentación adecuada de conformidad con la normatividad vigente en términos de calidad y garantía del derecho a la alimentación adecuada; a continuación, se presentan los pasos a seguir en el proceso de contratación del suministro de alimentación:

Se debe determinar la capacidad instalada con que cuenta la Universidad con respecto a la necesidad de las personas potenciales que accederán al suministro de alimentación, así como conocer la oferta de establecimientos cercanos que puedan, de ser el caso, apoyar el suministro de alimentación.

Los estudios previos, orientan a la Dirección de Bienestar Universitario de Sede o quien haga sus veces, sobre cuál de las formas de administración del suministro de alimentación adecuada y las modalidades de producción de alimentos, es la más conveniente para la Sede, teniendo como premisa la articulación del suministro de alimentación con el programa de economía circular de la Universidad, así como la vinculación de alimentos y de otros productos provenientes de la AC FEC y de otros emprendimientos de la comunidad universitaria a través de circuitos cortos de comercialización. Además, los oferentes deben garantizar la disposición de mecanismos de participación de los diferentes actores de la Universidad en la toma de decisiones en el marco de la gobernanza alimentaria.

1.1.1.1. Estudios previos para evaluar la conveniencia de la administración directa de los servicios de alimentación (Autogestión). Para determinar la conveniencia de administrar el servicio por parte de la Universidad a través de la Dirección de Bienestar Universitario de Sede, se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

1. Estimar los costos de adecuación, condiciones de seguridad, dotación de muebles y equipos, costos de servicios públicos y mantenimiento tanto preventivo como correctivo de los establecimientos y equipos propiedad de la Universidad que se destinarían para el suministro de alimentación.
2. Si se considera la construcción de espacios, se deben estimar adicionalmente, los costos de construcción que incluye estudios y diseños técnicos previos, formulación de planos, licencias de construcción, costos de obra de edificaciones, impuestos, pólizas y demás costos asociados.
3. Si se contemplara el arrendamiento de inmuebles para el suministro de alimentación, se debe estimar el valor del canon de arrendamiento, los servicios públicos, las condiciones de seguridad, la dotación de muebles y equipos, el mantenimiento y establecer las obligaciones del arrendador y de la Universidad en cada caso.
4. Estimar los gastos de la estructura de soporte institucional para el suministro de alimentación adecuada desde un enfoque de derechos que incluye: una interacción con los profesionales del Área de Acompañamiento Integral y la Oficina de Gestión Ambiental, administradores, profesionales en nutrición o áreas afines, técnicos o expertos en gastronomía y operarios que cuenten con la valoración médica y exámenes de laboratorio. El área social se encargará de establecer una estrategia de encuentros e interacción social alrededor de la alimentación, así como del fortalecimiento de la participación en los escenarios de gobernanza alimentaria de la Universidad. El área ambiental se encargará de articular la cadena de suministro de alimentación adecuada con el programa de economía circular de la Universidad.



5. Establecer la oferta de proveedores de alimentos y productos de limpieza y desinfección, equipos y muebles de oficina, producción y servicio, menaje y utensilios, así como los gastos de mantenimiento de equipos, reposición de menaje y utensilios, análisis de muestras microbiológicas (superficie, ambiente, manipuladores, alimento de alto riesgo cocido, alimento crudo y jugo), fumigaciones, señalización.

En el caso de los proveedores de alimentos, se deberán considerar los diferentes mecanismos y unidades especiales de producción existentes en las diferentes sedes de la Universidad como alternativas de provisión y abastecimiento de alimentos, en el marco del Programa de Economía Circular. Lo anterior, se llevará a cabo teniendo en cuenta la capacidad de producción y acuerdos que se establezcan con las personas encargadas de estas unidades especiales (Marengo, ICTA, invernaderos, etc)

Asimismo, se debe garantizar y establecer un porcentaje para la compra de alimentos provenientes de la AC FEC en el marco de circuitos cortos de comercialización, que aporte al dinamismo de las economías campesinas locales de los territorios en donde hace presencia la Universidad con sus sedes. Para ello se sugiere una inclusión gradual de la oferta de alimentos producidos de manera local por organizaciones de la AC FEC, siguiendo los tiempos y porcentajes de compra relacionados a continuación:

Primer año: el 10 % de los alimentos ofrecidos en las diferentes modalidades del suministro de alimentación deben provenir de la compra local a organizaciones de la AC FEC que se dedican a la producción de alimentos.

Segundo año: el 20 % de los alimentos ofrecidos en las diferentes modalidades del suministro de alimentación deben provenir de la compra local a organizaciones de la AC FEC que se dedican a la producción de alimentos.

Tercer año: el 30 % o más de los alimentos ofrecidos en las diferentes modalidades del suministro de alimentación deben provenir de la compra local a organizaciones de la AC FEC que se dedican a la producción de alimentos.

6. Establecer también la oferta de servicios de transporte especializado en alimentos, disposición final de residuos y gastos en control de plagas, control y seguimiento de la calidad del agua (limpieza de tanques, medición de cloro residual, pH y certificación de potabilidad).

Se deben tener en cuenta la incorporación de un transporte especializado con vehículos de bajas emisiones, idealmente en rutas muy cortas, manteniendo la inocuidad y frescura de los alimentos, fortaleciendo los circuitos cortos de comercialización y reduciendo la huella de carbono por el transporte de los alimentos.

Los residuos orgánicos obtenidos a partir de todo el proceso de procesamiento y transformación de los alimentos se deben gestionar para convertir la mayoría de sus volúmenes en materia orgánica disponible para su uso en más procesos de producción asociados a alimentos. Adicionalmente, se debe maximizar el aprovechamiento de los residuos que no pueden ser transformados en materia orgánica, para que sean manejados de manera ambientalmente segura, disminuyendo la posibilidad de que el sistema genere externalidades negativas al sistema o al medio ambiente.



El seguimiento de la calidad del agua busca mantener un control en el agua destinada para la preparación de alimentos, así como del agua disponible para el consumo directo, con el fin de asegurar que los productos estén libres de contaminantes que afecten la salud humana, al mismo tiempo el monitoreo pretende optimizar el uso del recurso hídrico y evitar su desperdicio.

1.1.1.2. Estudios previos para evaluar la conveniencia de la prestación y administración del servicio por terceros, personas naturales o jurídicas. Para determinar la conveniencia de administrar el servicio por parte de terceros (dentro o fuera del campus), se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

1. Las condiciones de infraestructura de los establecimientos con que cuenta la Universidad y los Comedores Aliados externos, estos últimos asumirán los gastos que demandaría su adecuación y dotación para cumplir con los estándares exigidos por la normatividad vigente.
2. La oferta de operadores de servicios de alimentación que puedan estar interesados en participar. Estos operadores pueden ser personas naturales o jurídicas, que tengan experiencia en atender el número de servicios que demandaría los posibles usuarios de la comunidad universitaria de la Sede. Los Comedores Aliados externos deberán contar con la capacidad instalada en sillas y mesas para atender simultáneamente mínimo el 50% del número de servicios asignados para favorecer la calidad del servicio.
3. Los operadores y/o comedores aliados deben establecer un mecanismo con el apoyo de la Universidad para estimar la cobertura, así como las características socio culturales de las personas que potencialmente accederán al suministro de alimentación ofrecido por el operador.
4. Los operadores y/o comedores aliados deben implementar mecanismos claros con el apoyo de la Universidad para vincular a las personas que acceden al suministro de alimentos a través de esta modalidad a la estrategia de encuentros e interacción social alrededor de la alimentación y de fortalecimiento de la participación en los escenarios de gobernanza alimentaria de la Universidad.
5. Los operadores y/o comedores aliados deben considerar los diferentes mecanismos y unidades especiales de producción existentes en las diferentes sedes de la Universidad como alternativas de provisión y abastecimiento de alimentos, en el marco del Programa de Economía Circular. Lo anterior, se llevará a cabo, con el apoyo de la Universidad, teniendo en cuenta la capacidad de producción y acuerdos que se establezcan con las personas encargadas de estas unidades especiales (Marengo, ICTA, invernaderos, etc)

Asimismo, deben garantizar y establecer un porcentaje para la compra de alimentos provenientes de la AC FEC en el marco de circuitos cortos de comercialización, que aporte al dinamismo de las economías campesinas locales de los territorios en donde hace presencia la Universidad con sus sedes. Para ello se sugiere la inclusión gradual de la oferta de alimentos producidos de manera local por organizaciones de la AC FEC, siguiendo los tiempos y porcentajes de compra relacionados a continuación:

Primer año: el 10 % de los alimentos ofrecidos en las diferentes modalidades del suministro de alimentación deben provenir de la compra local a organizaciones de la AC FEC que se dedican a la producción de alimentos.



Segundo año: el 20 % de los alimentos ofrecidos en las diferentes modalidades del suministro de alimentación deben provenir de la compra local a organizaciones de la AC FEC que se dedican a la producción de alimentos.

Tercer año: el 30 % o más de los alimentos ofrecidos en las diferentes modalidades del suministro de alimentación deben provenir de la compra local a organizaciones de la AC FEC que se dedican a la producción de alimentos.

6. Los precios en el mercado de los servicios con características comparables que requeriría la Universidad según el número de potenciales usuarios.
7. Los lineamientos y estándares de calidad establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en el presente documento, en el Acuerdo 01 de 2024 del CBU y en las normas que los complementen, modifiquen o sustituyan.
8. Los requisitos administrativos por cumplir por parte del operador en la posible ejecución del contrato según la modalidad de prestación del servicio.
9. Los requisitos del cumplimiento de la alimentación ofrecida, de modo que, sea nutritiva, segura, culturalmente apropiada y sostenible, promoviendo la soberanía alimentaria, la territorialización y la adopción de prácticas de alimentación adecuadas; además de cumplir con la minuta patrón y ciclo de menús de los diferentes tiempos de comida. Para el caso de la modalidad de Comedores Aliados el ciclo de menús será el establecido por el operador con criterios de variedad y uso de alimentos de temporada.
10. Los requisitos por cumplir del componente de servicio establecidos en el capítulo 6 del presente documento. La modalidad de Comedores Aliados cuenta con unos requisitos específicos para el cumplimiento de este componente.

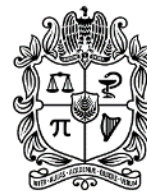
1.1.2. Estudio de mercado.

Con base en los estudios previos, se hará un estudio de mercado, con los oferentes previamente identificados con el fin de determinar cuáles presentan la oferta más favorable que se ajuste a las necesidades y condiciones que la Universidad exige, de acuerdo con lo establecido en el Manual de Convenios y Contratos.

El estudio de mercado puede incluir una visita técnica por parte de los operadores interesados a los establecimientos propiedad de la Universidad, para determinar las condiciones de infraestructura en que se encuentran los servicios de alimentación y la dotación requerida, con el fin de determinar el tipo de contraprestación que estarían interesados en ofrecer.

Esta visita no es obligatoria por parte del oferente, sin embargo, se entiende que el oferente que no la realice, asume el riesgo que se derive de presentar una propuesta que no se ajuste a las exigencias del pliego de condiciones.

Cuando se considere prestar el servicio en establecimientos propiedad de un tercero, es obligatorio la realización de la visita técnica que incluya (evaluación de condiciones higiénico-sanitarias, la revisión del concepto sanitario emitido por el ente de control competente, la evaluación del componente de servicio y los



acuerdos para la logística de entrega del apoyo), por parte de la Dirección de Bienestar Universitario de Sede o quien haga sus veces.

1.1.3. Respaldo presupuestal para la ejecución del contrato.

Una vez adelantados los estudios previos y de mercado, la Dirección de Bienestar Universitario de Sede o quien haga sus veces, presentará a las instancias universitarias correspondientes la propuesta de presupuesto anual para prestar el apoyo alimentario a un número de estudiantes previamente estimado, así como los gastos asociados a infraestructura, dotación de equipos, muebles y enseres, mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, pago de servicios y personal requerido entre otros y las condiciones contractuales resultado del análisis del mercado.

1.1.4. Invitación a proponentes.

Con base en los estudios previamente adelantados, se establecerán, por parte de la Dirección de Bienestar Universitario, con el apoyo de las instancias de contratación de la Sede o quienes hagan sus veces y el acompañamiento de un profesional en Nutrición, Ingeniería de Alimentos y áreas afines, con experiencia en administración de servicios de alimentación, los términos de referencia o pliego de condiciones, con el fin de invitar a personas naturales o jurídicas, que presenten sus ofertas. Para estos procesos podrán suscribirse contratos, convenios marco o contratos de negociación global de precios, sugiriendo que estos últimos se suscriban mínimo por dos (2) años y de los cuales se derivarán convenios específicos, órdenes contractuales o contratos, para prestar el servicio de alimentación a la comunidad universitaria.

Este pliego de condiciones debe incluir el número de servicios (desayunos almuerzos y cenas) por los que la Universidad responderá, de acuerdo al número de estudiantes que se haya proyectado apoyar y el número de potenciales usuarios adicionales que pagarían directamente los servicios que consuman, el número y las condiciones de los establecimientos que la Universidad pondría a disposición del operador y el valor del canon de arrendamiento que cobraría la Universidad por el uso de dichos establecimientos.

En el caso de los Comedores Aliados la invitación a proponentes se enviará a los oferentes que cumplan con las condiciones establecidas en la guía para esta modalidad.

Esta invitación puede ser pública o directa dependiendo del monto a contratar y de la cantidad de oferentes del servicio según lo establecido en el Manual de Convenios y Contratos y la normatividad institucional.

1.1.5. Celebración de convenios o contratos.

La instancia competente en cada Sede, según lo establecido en el Manual de Convenios y Contratos, podrá suscribir órdenes contractuales, convenios y contratos con personas naturales o jurídicas, para prestar los servicios de alimentación a la comunidad universitaria.

Las obligaciones de las partes, las condiciones específicas de la modalidad a contratar, así como los requisitos que deben cumplir los operadores, y las funciones de supervisión por parte de la Universidad, quedarán incluidos en el acuerdo de voluntades que se suscriba.

En el **anexo 1**, se presenta la propuesta de las obligaciones contractuales y especificaciones técnicas mínimas que deberá contener el acuerdo de voluntades que se suscriba para la prestación de servicios de alimentación, teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la normatividad institucional y externa vigente.



1.1.6. Prestación del suministro de alimentación

Se ofrecerá el suministro de alimentación a la comunidad universitaria durante el tiempo de las actividades académicas y administrativas de la Sede, manteniendo en servicio el número de los establecimientos que la potencial demanda requiera.

Los nuevos beneficiarios del apoyo alimentario accederán al servicio de acuerdo con lo que establezca la Dirección de Bienestar Universitario de Sede o quien haga sus veces, y hará el ajuste correspondiente en la ampliación del tiempo de servicio cuando se presenten condiciones excepcionales que modifiquen el calendario académico.

Es importante incluir la conformación de una estrategia de monitoreo universitario del suministro de alimentación, a través de una "veeduría universitaria", que permita enriquecer este proceso de seguimiento desde un enfoque basado en derechos.

No se permiten convenios ni acuerdos con bancos de alimentos, así como tampoco la recepción, distribución o utilización de alimentos con fechas de vencimiento caducadas, ni de productos comestibles y bebibles ultraprocesados. El suministro deberá realizarse exclusivamente a través de proveedores autorizados y con productos que cumplan plenamente las condiciones de inocuidad, calidad y vigencia establecidas por la normatividad sanitaria, asegurando de esta manera una alimentación adecuada y la protección de la salud de la comunidad universitaria. En caso de que se considere la inclusión de alimentos provenientes de donaciones, esta oferta debe corresponder a alimentos naturales o mínimamente procesados, y de preferencia, que provengan de la producción de la agricultura campesina, familiar, étnica y/o comunitaria del territorio de la sede, y de ninguna manera, de iniciativas privadas que procesen productos comestibles y bebibles ultraprocesados.

1.1.7. Seguimiento y Supervisión.

Para asegurar la calidad en el suministro de la alimentación a la comunidad universitaria en cualquiera de las formas de administración por la que se haya optado, se debe ejercer el seguimiento al servicio por parte de la Dirección de Bienestar Universitario de Sede o quien haga sus veces, a través de profesionales en nutrición, ingeniería de alimentos o profesiones afines, con experiencia en servicios de alimentación. Estas actividades de supervisión y seguimiento, por parte de los profesionales expertos incluyen:

1. La verificación del cumplimiento de los estándares de calidad establecidos en la normatividad vigente, relacionados con buenas prácticas de manufactura, condiciones higiénico-sanitarias, alimentación nutricional, culturalmente adecuada y sostenible, cumplimiento de la minuta patrón y demás obligaciones de carácter técnico del operador. La verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales.
2. La verificación de la implementación de mecanismos para vincular a las personas que acceden al suministro de alimentos a la estrategia de encuentros e interacción social alrededor de la alimentación, y de acciones de fortalecimiento de la participación en los escenarios de gobernanza alimentaria de la Universidad.
3. Verificar el cumplimiento de las directrices de la Universidad para la articulación del suministro de alimentación al Programa de Economía Circular dispuesto.
4. La notificación de los incumplimientos a la Dirección de Bienestar Universitario o quien haga sus veces para tomar las medidas pertinentes y exigir lo pactado.



5. Establecer los mecanismos de comunicación entre el operador, la institución y los usuarios del servicio, para identificar oportunidades de mejora y hacer acuerdos que redunden en el mejoramiento del servicio.
6. Mantener informado a la Dirección de Bienestar Universitario de Sede, del seguimiento y control adelantado al cumplimiento de los compromisos contractuales por parte del operador y a los estándares de calidad de los componentes que incluye el servicio de alimentación.
7. Retroalimentar al operador acerca de los resultados del seguimiento adelantado, con el fin de que este elabore un plan de mejoramiento para implementar en el servicio, el cual será objeto de seguimiento.
8. Implementar procesos de actualización al equipo de colaboradores, que contribuyan al cambio de prácticas asociadas al mejoramiento de la calidad de la alimentación suministrada.
9. Para la verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales, cuando el servicio es prestado a través de terceros. Se sugiere que el resultado de esta verificación sea un requisito a tener en cuenta en el pago a los operadores y para la renovación del acuerdo de voluntades que se suscriba. En el **anexo 2**, se presenta una propuesta de lista de chequeo del Componente Administrativo, en la cual se puede verificar si se incluyen las obligaciones contractuales y especificaciones técnicas del modelo sugerido para suscribir acuerdos de voluntades para servicios de alimentación. Igualmente, se puede verificar el cumplimiento por parte del operador de las obligaciones contractuales que quedaron establecidas en el contrato de la Sede.

Dependiendo de las dinámicas y necesidades propias, cada Sede decidirá la forma de operar la mesa de gobernanza y podrá invitar cuando considere pertinente a otras instancias de la Sede, a entidades externas o al operador del servicio. En todo caso, se debe garantizar la participación de los usuarios.

1.2. COMEDORES ALIADOS

1.2.1. Convocatoria.

Es importante señalar que, considerando las particularidades logísticas y operativas de esta modalidad de atención a través de restaurantes externos, se adelantará una convocatoria diferenciada para los estudiantes beneficiarios que accederán a este servicio. Esta convocatoria será independiente de la que se realiza regularmente para los estudiantes que reciben el apoyo alimentario dentro de los establecimientos de suministro de alimentación de los campus universitarios.

La convocatoria específica para los Comedores Aliados incluirá criterios de priorización basados en la ubicación geográfica del estudiante por facultad, lugar de prácticas o pasantías, su jornada académica, y otros factores que aseguren el uso eficiente y equitativo del recurso, así como la pertinencia del servicio en términos de acceso y oportunidad.

1.2.2. Cobertura del monto del apoyo alimentario estudiantil.

Esta modalidad de servicio corresponde a un apoyo total del 100% del valor del tiempo de comida apoyado por la Universidad.

1.2.3. Pago anticipado parcial a Comedores Aliados.

En el marco del fortalecimiento del Programa de Gestión Alimentaria, la Universidad ha identificado la necesidad de ampliar la cobertura del apoyo alimentario. Dado que los establecimientos de suministro de alimentación institucional no cuentan con capacidad instalada para atender este incremento de beneficiarios, se ha proyectado realizar alianzas con restaurantes cercanos a los campus universitarios como estrategia



complementaria para prestar el servicio.

Los restaurantes locales que podrían ser potenciales aliados son, en su mayoría, pequeños negocios con estructuras operativas limitadas, usuarios no cautivos, costos elevados por la estratificación y escaso capital de trabajo. Para asumir el reto de atender de forma constante la demanda alimentaria de la población estudiantil, dichos restaurantes requieren realizar inversiones iniciales, tales como la adquisición de materias primas e insumos en volumen suficiente, que garantice la continuidad del servicio y el cumplimiento de los estándares de calidad definidos por la Universidad. Así como, ajustes administrativos como la ampliación de personal operativo, para responder a los volúmenes de atención proyectados y el acatamiento de lineamientos institucionales y normatividad vigente.

En este contexto, conforme lo señala el Manual de Convenios y Contratos de la Universidad, cuando sea estrictamente necesario dadas las condiciones del mercado o cuando las características del servicio lo ameriten, se podrá acudir a la modalidad de pago anticipado parcial (máximo el 30% del total del contrato), solamente en el caso de que el comedor aliado así lo soliciten, con el fin de dar viabilidad a la implementación de esta modalidad, en tanto que permite a los restaurantes disponer de los recursos necesarios para iniciar la operación con las condiciones logísticas, técnicas y sanitarias requeridas.

La Universidad establecerá mecanismos de supervisión, seguimiento y verificación que aseguren el uso adecuado de los recursos entregados, así como el estricto cumplimiento de las condiciones contractuales pactadas.

1.2.4. Logística de entrega

A cada estudiante se le asignará un Comedor Aliado según los criterios establecidos en la convocatoria, cualquier solicitud de cambio deberá ser tramitada ante el Área de Gestión y Fomento Socioeconómico de la Dirección de Bienestar Universitario de Sede. Igualmente, se asignará una franja horaria (entre 11:00 a.m. y 3:00 p.m.) para facilitar el flujo y la calidad en la atención a todos los beneficiarios. El estudiante beneficiario accederá al servicio presentando su carné.

Para que un comedor pueda ser vinculado a esta estrategia, deberá cumplir con los siguientes requisitos técnicos y operativos:

- a) Conectividad:** El comedor debe contar con acceso estable a internet y energía eléctrica.
- b) Equipamiento:** El tercero (Comedor Aliado) debe disponer de un computador portátil para el control de la entrega del apoyo alimentario, de conformidad a lo acordado con la Universidad.
- c) Software institucional:** La universidad se encargará de instalar el software necesario para el funcionamiento del servicio.
- d) Validación de identidad:** La universidad proporcionará el dispositivo requerido para validar la identificación de los beneficiarios. Este dispositivo quedará en custodia del tercero, quien deberá garantizar su uso adecuado y seguro.
- e) Plan de contingencia:** Cada sede deberá definir un plan de contingencia para dar respuesta a posibles eventos adversos que puedan afectar la prestación del servicio.
- f) Comunicaciones:** Para esta modalidad se hace necesario definir la interlocución entre el Comedor Aliado y la Universidad en lo que compete al manejo de las novedades técnicas y operativas.



1.2.5. Actividades de corresponsabilidad.

Las actividades de corresponsabilidad que desarrollarán los estudiantes beneficiarios de este servicio, establecidas en el artículo 11 del Acuerdo 04 de 2014 del Consejo de Bienestar Universitario, preferiblemente deberán estar enmarcadas en el numeral “6. Actividades de acompañamiento en los programas del Área de Gestión y Fomento Socioeconómico”, y asociadas al servicio de los comedores aliados así:

1. Apoyo en el registro de los servicios.
2. Apoyo en el cuidado de los bienes comunes.
3. Actividades de cuidado del ambiente.
4. Actividades de Educación Alimentaria y Nutricional.
5. Seguimiento al cumplimiento de lo acordado con el Comedor Aliado.
6. Apoyo a las actividades pedagógicas implementadas en el marco del Programa de economía circular que se vinculan con el suministro de alimentación de la Universidad.
7. Apoyo a las actividades implementadas en el marco de la Estrategia de encuentros e interacción social alrededor de la alimentación y de fortalecimiento de la participación en los escenarios de gobernanza alimentaria de la Universidad.
8. Implementar un marco de acciones estratégicas para favorecer los encuentros e interacción social alrededor de la alimentación y del fortalecimiento de la participación para la toma de decisiones en escenarios de gobernanza alimentaria de la Universidad.
9. Implementar en el marco de la soberanía alimentaria que articulen el suministro de alimentación con el Programa de economía circular de la Universidad, así como para la vinculación de alimentos y productos provenientes de la AC FEC y otros emprendimientos de la comunidad universitaria a través de circuitos cortos de comercialización.
10. Participar en la estrategia de veeduría universitaria para el monitoreo de los procesos que comprenden el suministro de alimentación.

La asignación y el seguimiento al cumplimiento de las actividades de corresponsabilidad se realizará conforme a lo establecido en el artículo 13 del Acuerdo 04 de 2014 del Consejo de Bienestar Universitario.

En caso de requerirse apoyo con estudiantes de corresponsabilidad en otras modalidades de servicio del Programa de Gestión Alimentaria, podrán ser asignados según disponibilidad por cada una de las Direcciones de Bienestar Universitario de Facultad o Sede.

1.2.6. Requisitos mínimos para el suministro de la alimentación:

a) Condiciones de contratación:

Esta modalidad cuenta con un modelo de propuesta de obligaciones contractuales. **(Ver anexo 3)**

Para favorecer la inclusión de la alimentación vegetariana, cada Sede que implemente esta modalidad, deberá contar con un Comedor Aliado con oferta vegetariana y un Comedor Aliado que cumpla con las normas de accesibilidad para las personas con discapacidad.

b) Componente de Condiciones Higiénico-Sanitarias:

Contar con el concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos (mínimo 70% cumplimiento), emitido por la autoridad sanitaria competente.



c) Componente de Servicio:

Para esta modalidad se cuenta con una lista de chequeo específica. **(Ver anexo 4)**

d) Componente Nutricional:

El Comedor Aliado debe cumplir mínimo con los gramajes establecidos la minuta patrón suministrada por la Sede. Favorecer que la oferta alimentaria cumpla con los criterios de adecuación cultural y territorial, así como de sostenibilidad.

El cumplimiento de este componente se verifica con la lista de chequeo de la presente guía de lineamientos.

e) Componente de Educación Alimentaria y Nutricional:

El estudiante que tome esta modalidad de servicio tendrá que realizar el curso de adopción de prácticas de alimentación sostenible, territorial y culturalmente adecuadas diseñado por la Dirección Nacional de Bienestar Universitario, siempre y cuando sea ofertado por la Sede. En caso contrario, las actividades para este componente serán acordadas con el Área de Gestión y Fomento Socioeconómico de la Dirección de Bienestar Universitario de Sede.

1.3. MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS

Es importante que la máquina expendedora ofrezca una amplia variedad de opciones saludables para satisfacer las necesidades y gustos del estudiantado, del personal docente, administrativo y de las personas visitantes, ya que contribuye a suplir la demanda de alimentos por parte de la comunidad universitaria.

En aras de avanzar en el proceso de transición para la restricción de la oferta de productos comestibles y bebibles ultraprocesados al interior de la Universidad, se establecen porcentajes y tiempos hasta llegar a una oferta cero de PCBU en las máquinas expendedoras, con el fin de favorecer esta dinámica en cada una de las Sedes.

Asimismo, esta medida será acompañada de las acciones de educación alimentaria y nutricional y de una estrategia de información, educación y comunicación que viabilicen el proceso.

1.3.1. Fase preparatoria e implementación de experiencia piloto.

La fase preparatoria y de implementación de experiencia piloto tendrá como propósito generar las condiciones necesarias para la implementación gradual de la restricción de productos comestibles y bebibles ultraprocesados en las máquinas expendedoras de la Universidad. Durante este periodo, se realizarán acciones de diagnóstico y caracterización de la oferta saludable de alimentos y el consumo de la comunidad universitaria, con el fin de identificar oportunidades de sustitución y posibles barreras de aceptación. Paralelamente, se establecerán lineamientos técnicos y logísticos para garantizar que las máquinas expendedoras cuenten con la infraestructura adecuada para la conservación y dispensación de alimentos naturales o mínimamente procesados.

El pilotaje se desarrollará inicialmente en una o varias sedes seleccionadas, que funcionarán como escenarios de prueba para evaluar la viabilidad operativa, la aceptación de la oferta saludable y la respuesta de los proveedores. Este ejercicio permitirá recoger información clave sobre la rotación de productos, la satisfacción



de los usuarios y la sostenibilidad económica de la medida. Con base en estos resultados, se realizarán los ajustes necesarios para fortalecer la estrategia antes de su implementación progresiva en el resto de las sedes de la Universidad.

De manera complementaria, la fase preparatoria estará acompañada por una estrategia de información, educación y comunicación (IEC), orientada a sensibilizar y motivar a la comunidad universitaria sobre la importancia de reducir el consumo de ultraprocesados y transitar hacia opciones más saludables, diversas y culturalmente pertinentes de las máquinas expendedoras de productos alimenticios. Así, la fase de implementación de la experiencia piloto no solo permitirá ajustar los aspectos técnicos y operativos de las máquinas expendedoras, sino que también contribuirá a la apropiación social del proceso y al éxito de la transición hacia una oferta que favorezca la alimentación adecuada y la salud de la comunidad universitaria.

Para la reducción gradual de la oferta de bebidas azucaradas, bebidas con edulcorantes naturales y artificiales, incluidas las gaseosas de todo tipo, y los alimentos empaquetados ultraprocesados, se presenta a continuación la propuesta de transición, contemplando el tiempo estimado y el porcentaje de disminución de la oferta de PCBU:

Año 1	primer semestre:	se permitirá que el 80% de la oferta de la máquina expendedora corresponda a productos bebibles y comestibles ultraprocesados.
	segundo semestre:	se permitirá que el 70% de la oferta de la máquina expendedora corresponda a productos bebibles y comestibles ultraprocesados.
Año 2	primer semestre:	se permitirá que el 60% de la oferta de la máquina expendedora corresponda a productos bebibles y comestibles ultraprocesados.
	segundo semestre:	se permitirá que el 50% de la oferta de la máquina expendedora corresponda a productos bebibles y comestibles ultraprocesados.
Año 3	primer semestre:	se permitirá que el 40% de la oferta de la máquina expendedora corresponda a productos bebibles y comestibles ultraprocesados.
	segundo semestre:	se permitirá que el 30% de la oferta de la máquina expendedora corresponda a productos bebibles y comestibles ultraprocesados.
Año 4	primer semestre:	se permitirá que el 20% de la oferta de la máquina expendedora corresponda a productos bebibles y comestibles ultraprocesados.
	segundo semestre:	se permitirá que el 10% de la oferta de la máquina expendedora corresponda a productos bebibles y comestibles ultraprocesados.
Año 5		<i>Toda la oferta de alimentos ofrecida en las máquinas expendedoras debe corresponder a alimentos naturales o mínimamente procesados.</i>

Con el fin de facilitar la selección de alimentos que potencialmente pueden hacer parte de la oferta de alimentos de las máquinas expendedoras se sugieren los siguientes productos:



- Barras de cereales y granola: elaboradas con ingredientes naturales y sin azúcares añadidos.
- Cereales y derivados altos en fibra tales como (galletas integrales, tortas integrales, panes integrales).
- Queso.
- Bebidas lácteas y/o vegetales: yogures naturales reducido en calorías, grasa y azúcares añadidos y/o avena sin azúcar añadido y bebidas vegetales como almendras, soya orgánica o coco.
- Frutos secos y semillas: nueces, almendras, pistachos, maní diferentes variedades, semillas de girasol o semillas de calabaza, entre otros
- Ensaladas frescas.
- Sándwiches saludables: veganos, vegetarianos y omnívoros.
- Frutas y verduras cortadas y en porciones individuales.

Por el aumento de la población con regímenes especiales de alimentación, se recomienda que las máquinas contemplen opciones vegetarianas, veganas, sin gluten y sin lácteos.

1.4. CANASTA ALIMENTARIA

1.4.1. Especificaciones técnicas de la Canasta Básica de Alimentos mensual por persona

Se presenta un modelo de canasta básica de alimentos, la cual se formulo teniendo en cuenta el aporte nutricional del 40% del Valor Calórico Total -VCT- de la minuta patrón establecida y tomando como referencia 25 días de entrega (se exceptúan los domingos) en el periodo de 1 mes. Consecuentemente se guarda la distribución energética calórica de macronutrientes, 15% de proteínas, el 35% de grasa y el 50% de carbohidratos. Así las cosas, la canasta básica de alimentos mensual deberá proporcionar en total 26500 Calorías, 993,8g de proteínas, 1030,6g de grasas y 3312,5g de carbohidratos. Este debe ser el cumplimiento mínimo de energía y macronutrientes.

La adquisición de los productos de la canasta alimentaria se debe realizar a una Asociación Campesina Familiar y Comunitaria (ACFC), con el fin de favorecer la agricultura que involucra diversas comunidades étnicas y campesinas, la sostenibilidad, la diversificación de cultivos, la soberanía alimentaria y el enfoque territorial.

Esta canasta alimentaria contiene alimentos de todos los grupos. A continuación, se presenta el alimento, la cantidad y los intercambios que pueden realizarse, de forma que guarde proporción con el aporte nutricional, la oferta alimentaria, los hábitos culturales y gastronómicos de cada región y a la vez que corresponda con el presupuesto disponible en cada sede. Esta canasta contiene 22 alimentos, podrán ser menos en el caso en el que se escoja un intercambio de alimento que ya está incluido. En todo caso, para asegurar criterio de variedad esta canasta no podrá tener menos de 19 diferentes productos.

Modelo de canasta básica de alimentos con frecuencia de entrega mensual.

APOYO ALIMENTARIO PARA PREPARAR (PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS)			
GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	INTERCAMBIOS PERMITIDOS	Cantidad en gramos o mililitros (Peso Bruto)
1 Cereales,	Arroz blanco	Pastas alimenticias	1000 g



	raíces, tubérculos, plátanos y derivados	Pastas alimenticias	Tortillas de harina de trigo o maíz, Arepa	500 g
		Avena en hojuelas	Maíz Pira, Fécula o almidón de maíz	250 g
		Harina de maíz blanco	Harina de Trigo, Fécula o almidón de Maíz	500 g
		Papa común	Yuca, Arracacha, Ñame, Papa cualquier variedad, Chuguas, Cubios.	1000 g
		Plátano hartón maduro o verde	Plátano cualquier variedad.	1000 g
2	Frutas y verduras	Cebolla Cabezona blanca	Cebolla cualquier variedad	1000 g
		Tomate Rojo	Tomate cualquier variedad	1000 g
		Zanahoria	Ahuyama	1000 g
		Mandarinas (Cualquier variedad)	Naranja cualquier variedad, Guayaba, Guanábana, Granadilla, Ciruela, Mango, Guayaba, Pera, Pitahaya, Uchuvas, Zapote	1000 g
		Limón		500 g
		Bananos	Naranja cualquier variedad, Guayaba, Guanábana, Granadilla, Ciruela, Mango, Guayaba, Pera, Pitahaya, Uchuvas, Zapote	1000 g
		Ajo (Opcional)		100 g
		Cilantro (Opcional)		200 g
3	Leche y productos lácteos	Leche de vaca entera Pasteurizada o UHT o leche de vaca entera en polvo	Leche de vaca semidescremada /deslactosada Pausterizada líquida o en polvo	3000 ml o 300 g
4	Carnes, huevos, leguminosas secas.	Pollo Pechuga	Carne de Res (No vísceras) Carne de cerdo (no tocino)	1000 g
		Huevo de gallina (1 cubetas *30 unidades) Tipo AA	Queso doble crema o mozzarella	1650 g
		Lentejas	Frijol Seco Cualquier variedad, Garbanzos	500 g
5	Grasas	Aceite Vegetal	No	500 g
6	Azúcares	Chocolate con azúcar (Pastillas)	Panela, Mezclas a base de cocoa **Azúcar	250 g
		Panela	**Azúcar	500 g
7	Otros	Sal	No	500 g

** No se recomienda el consumo de azúcar refinada o blanca, se indica la panela para endulzar las preparaciones, por lo tanto, podrá incluirse únicamente cuando se justifique la baja oferta u alto costo de la panela.

1.4.2. Recomendaciones Para Adquirir Los Productos

- **Marcas y Calidad de los productos:** verificar que el producto sea el cotizado y haga alusión a su nombre conservando la calidad nutricional y organoléptica. No recibir alimentos abiertos, con imperfecciones, con fechas de vencimiento caducadas, y otras que indiquen que el alimento es dudoso o puede poner en riesgo la vida y salud de los consumidores. Revisar que los productos cuenten con registro sanitario.
- **Alimentos Perecederos:** alimentos como el queso, pollo y la carne deberán entregarse en bolsas separadas cada uno a fin de evitar la contaminación cruzada, estos deben tener olor y color característico; se cotiza carne magra y se espera que sea de consistencia blanda, no se permite la entrega de carne de res o cerdo con huesos. Para el caso del pollo debe ser pollo entero. (Estos productos se deben entregar solo si se pueden garantizar las condiciones durante toda la cadena productiva que permita conservar la cadena de frío y la calidad del producto)
- **Cereales, Tubérculos y Plátanos:** verificar que estos alimentos estén en un estado de maduración óptimo, visiblemente sanos, no recibir alimentos deteriorados a próximos a su caducidad o con olores que indiquen deterioro.



- **Frutas y Verduras:** verificar que se encuentren en un estado de maduración óptimo para que duren más tiempo. Hay frutas que se permiten entregar verdes o semimaduros a fin de que se prolongue su vida útil y su gasto sea progresivo.
- **Aceites:** solicitar y verificar que el aceite vegetal sea de una sola fuente, girasol, soya o maíz, no recibir mezclas de aceites vegetales ni aceite de palma.
- **Fechas de Vencimiento:** No se recibirán productos vencidos o con fecha de caducidad menor a un mes.
- **Gramaje:** garantizar que se cumpla el gramaje establecido en la cotización, no permitir que se entregue menos cantidad de la estipulada.
- **Empaques Primarios:** verificar que los empaques estén íntegros y garanticen la protección del alimento que contienen.

1.4.3. Medidas sanitarias con los alimentos

- Lávese las manos constantemente hasta el codo con agua y jabón durante 20-30 segundos.
- Realice la limpieza y desinfección del área de la cocina o el área donde va a conservar los alimentos (pisos, estantes, nevera, utensilios, platos, cubiertos) antes de almacenarlos.
- Realice los procesos de limpieza y desinfección de la siguiente manera:
 - a. Ubique los alimentos en una zona limpia de la cocina.
 - b. Realice el lavado de todos los enlatados, frascos de vidrio o plástico con alimentos (atún, sardinas, aceite), para ello puede sumergirlos en agua con jabón o limpiarlos con un paño con agua y jabón y luego retirar este jabón con un paño limpio.
 - c. Luego realice la desinfección, para ello en un recipiente grande realice la dilución de 1 ml o 1 cucharadita de Hipoclorito de sodio al 5.25% (Cloro o blanqueador comercial) en 1 litro de agua; sumerja los productos por 3 a 5 minutos y luego enjuague con agua.

1.4.4. Recomendaciones para almacenar los alimentos

Para mantener los alimentos en condiciones adecuadas es necesario seguir las siguientes indicaciones:

- Los alimentos no perecederos, es decir que no necesitan refrigeración (arroz, pasta, avena, harina de trigo, harina de maíz, leche en polvo, aceite, chocolate, panela, sal, atún y leguminosas), se deben almacenar en lugares limpios, frescos y secos.
- Los tubérculos y plátanos se almacenan a temperatura ambiente en un lugar limpio, seco y bien ventilado. La papa se puede cubrir con papel para evitar la humedad y su deterioro.
- Las frutas y verduras se pueden mantener a temperatura ambiente, se deben lavar y desinfectar muy bien antes de porcionarlas y consumirlas.
- Se recomienda guardar por separado las frutas, las verduras y los tubérculos. Los recipientes deben ser sin tapa para permitir la buena ventilación.
- Los huevos se deben mantener en un lugar, limpio, fresco, ventilado y lejos de focos de calor. Se deben lavar únicamente al momento de prepararlos.



- Las carnes (pollo o carne de res), porcionarlas y mantenerlas congeladas, un día antes pasar a refrigeración la porción que se va a preparar. Si no se cuenta con nevera comprar a diario la porción que se va a consumir.

Es importante que los establecimientos en donde se redima el bono cumplan con los criterios de calidad y nutrición establecidos por la Universidad.

Con el fin de promover una alimentación y estilos de vida saludable, los bonos canjeables por alimentos deberán tener algunas restricciones para lo cual se propone:

- Contar con una lista de productos autorizados. Esta lista puede incluir los productos específicos de la canasta alimentaria o categorías de alimentos, como frutas, verduras, carnes, lácteos, cereales, leguminosas, entre otros.
- Restringir el canje o adquisición de productos no saludables. La Universidad podrá restringir el canje o la adquisición de bebidas azucaradas, alimentos procesados y comidas rápidas.

1.5. BONO CANJEABLE POR ALIMENTOS

El bono canjeable por alimentos puede entregarse a través de un medio físico (tarjeta, cheques de servicio o ticket) o digital (código QR), son una modalidad que contribuye a la atención de algunos de los estudiantes beneficiarios del apoyo alimentario, entendiendo que en algunas Sedes la capacidad instalada de cafeterías, comedores y restaurantes es muy limitada. Los estudiantes pueden redimir el bono en una amplia variedad de establecimientos de suministro de alimentación con los que se tenga convenio y que estén ubicados cerca del campus universitario, a sus sitios de práctica o a su domicilio. Estos bonos también pueden utilizarse en tiendas o supermercados para la adquisición de productos alimenticios para preparar.

1.5.1. Gestión requerida

La logística para entregar el bono canjeable por alimentos a estudiantes universitarios debe ser efectiva, eficiente y transparente. Además, se debe asegurar la confidencialidad y la privacidad de los estudiantes beneficiarios. Para esto se propone:

- Seleccionar al proveedor, este debe cumplir con la documentación requerida en los procesos contractuales de la Universidad, siguiendo el manual de convenios y contratos de la Universidad.
- Establecer con el proveedor elegido el programa de bonos canjeables por comida preparada o productos alimenticios para los estudiantes.
- Definir con el proveedor las características de las tarjetas de acuerdo con las necesidades de la Universidad, para ello se deberá:
- Establecer una fecha de vencimiento para el bono canjeable, lo que significa que debe utilizarse dentro de un período determinado.
- Definir los establecimientos autorizados (restaurantes, tiendas y supermercados). Los establecimientos que acepten el programa deben cumplir con los criterios de calidad y nutrición establecidos por la Universidad.

Con el fin de promover una alimentación y estilos de vida saludable, el bono canjeable deberá tener algunas restricciones para lo cual se propone:



- Contar con una lista de productos autorizados, que los estudiantes pueden canjear con el bono. Esta lista puede incluir productos específicos o categorías de alimentos, como frutas, verduras, carnes, lácteos, cereales, leguminosas, entre otros.
- Restringir el canje o adquisición de productos no saludables. La Universidad podrá restringir el canje o la adquisición de bebidas azucaradas, alimentos procesados y comida rápida.
- Restringir los establecimientos que no cumplan con el objetivo y requisitos del Programa como, por ejemplo: bares, discotecas, pub, establecimientos de comida rápida, entre otros.

Es importante desarrollar un taller de socialización sobre uso del bono canjeable, dirigido a los estudiantes con el fin de sensibilizarlos para que utilicen esta herramienta de forma responsable y consciente, de manera que puedan satisfacer sus necesidades nutricionales y mantener una alimentación saludable.

La Universidad debe tener en cuenta que esta modalidad de servicio se contrate con proveedores que adquieran sus insumos a través de las ACFC.

1.6. REGÍMENES DE ALIMENTACIÓN.

Los regímenes de alimentación se refieren a patrones o sistemas específicos de consumo de alimentos que una persona sigue con el propósito de mejorar la salud, lograr metas de reducción de peso, abordar condiciones médicas específicas o satisfacer preferencias personales. Pueden variar ampliamente en términos de qué alimentos se consumen, cómo se combinan, se preparan, cuánto y cuándo se consumen.

Se debe considerar que existe una amplia variedad de regímenes de alimentación, y cada uno tiene sus propias características y restricciones. Algunos regímenes de alimentación populares incluyen la dieta mediterránea, la dieta baja en carbohidratos, la dieta vegetariana, la dieta cetogénica, la dieta paleo, entre otras.

Para fines de esta “Guía de lineamientos para la prestación de servicios de alimentación en la Universidad Nacional de Colombia”, se abordará, adicional al régimen común, únicamente el régimen de alimentación ovo-lácteo-vegetariano, teniendo en cuenta las dinámicas de la Universidad y la logística que implica el manejo de diversos regímenes de alimentación, el cual se define a continuación.

1.6.1. Régimen Ovo-lácteo-vegetariano: un régimen vegetariano es un patrón de alimentación en el cual las personas basan su alimentación en cereales, frutas, legumbres, frutos secos, semillas, huevos y productos lácteos. Manejar un régimen ovo-lácteo-vegetariano en los servicios de alimentación de la Universidad Nacional de Colombia, requiere planificación y consideración para asegurarse de ofrecer opciones saludables y agradables a los usuarios. A continuación, se presentan los pasos que las Sedes deben considerar para implementarlo:

- Identificación y registro de usuarios:** para el caso de los beneficiarios del apoyo alimentario es importante conocer el número de personas cuyo régimen alimentario es vegetariano, para ello, las Áreas de Gestión y Fomento Socioeconómico o quien haga sus veces, debe diseñar un formulario de registro que incluya la información personal (nombre completo, número de identificación del estudiante, correo electrónico de contacto) y de manera opcional las razones de elegir el régimen vegetariano (ética animal, salud,



sostenibilidad ambiental, religión o creencias espirituales, ingresos económicos, preferencia personal, intolerancias o alergias, influencia social o prácticas culturales).

Se recomienda formalizar el registro con un consentimiento y confidencialidad que explique cómo se utilizará la información recopilada y que asegure a los estudiantes que sus datos serán tratados de manera confidencial. El formulario de registro debe ser firmado para que el estudiante confirme que ha proporcionado información precisa y que está de acuerdo con los términos y condiciones del formulario.

Se debe aclarar al estudiante que una vez registrado como usuario vegetariano, sólo podrá acceder a las opciones de alimentación establecidas para este régimen. Si la logística de la Sede lo permite, se recomienda ofrecer dos (2) opciones de proteína vegetal.

- b. Minuta Patrón:** este documento, indica que se cuenta con opciones de proteína vegetal para los menús de almuerzo y cena. En las especificaciones se detalla que se debe ofrecer albóndigas de carne, tofu, gluten, hamburguesa de leguminosas, etc. Se sugiere para el manejo de la proteína vegetal, según requerimiento de cada Sede realizar inscripción previa de estudiantes vegetarianos ante el Área de Gestión y Fomento Socioeconómico y se aclara que esta proteína no puede ser intercambiada por ningún otro componente del almuerzo de día.

Es importante que las opciones vegetarianas tengan una calidad sensorial atractiva. Se recomienda utilizar una variedad de condimentos, hierbas y especias para realzar los sabores.

El Área de Gestión y Fomento Socioeconómico debe revisar que las opciones vegetarianas presentadas por el operador en el ciclo de menús cumplan con las especificaciones de la minuta patrón y aporte nutricional respectivo.

3. LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS DEL COMPONENTE NUTRICIONAL

Considerando que la alimentación se concibe como un derecho, y que no se reduce al conteo de calorías y nutrientes ofrecidas para asegurar la permanencia de la población estudiantil, es relevante partir de la premisa de que el suministro de alimentación debe contribuir a las diversas trayectorias de la vida universitaria en condiciones dignas, con el fin de garantizar el pleno desarrollo físico, mental, social, cultural y espiritual de la comunidad universitaria en su conjunto. En tal sentido, contribuir al bienestar integral de la comunidad universitaria implica abordar la alimentación desde el enfoque de derechos, reconociendo la interrelación, interdependencia e indivisibilidad con otros derechos (FIAN Colombia, 2021).

Asimismo, es sustancial reconocer la relación estrecha del derecho a la alimentación con la soberanía alimentaria, y por ende, la pertinencia de garantizar que la alimentación ofrecida en el ámbito universitario se sustente en las particularidades y potencialidades productivas de la Universidad y de los territorios, a través de proveedores locales y universitarios con el fin de favorecer las economías de la agricultura campesina, familiar, étnica, comunitaria y popular. En la misma línea, la promoción de prácticas de alimentación en el marco de las acciones de educación alimentaria y nutricional deben incorporar los conocimientos y prácticas locales de alimentación desde un enfoque cultural y territorial.



En la misma línea, es importante precisar que la oferta de las modalidades del suministro de alimentación debe incluir preparaciones elaboradas con alimentos naturales y/o mínimamente procesados, y en ningún caso con alimentos vencidos o alterados, ni productos comestibles y bebibles ultraprocesados.

Con lo expuesto anteriormente, la Universidad orientará los lineamientos del componente nutricional que se describen a continuación:

3.1. APOORTE NUTRICIONAL PARA CADA TIEMPO DE COMIDA.

A raíz de la Conferencia Internacional de Nutrición de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO y la Organización Mundial de la Salud – OMS celebrada en Roma en 1992, los países participantes se comprometieron a elaborar directrices nacionales en materia de alimentación en forma de Guías Alimentarias Basadas en Alimentos – GABA. El objetivo de las Guías Alimentarias es contribuir al fomento de estilos de vida saludables, al control de deficiencias o excesos en el consumo de alimentos y a la reducción del riesgo de enfermedades relacionadas con la alimentación. Su propósito es guiar las políticas nacionales de alimentación y nutrición y constituyen una forma práctica de alcanzar las metas nutricionales establecidas para la población, tomando en consideración los factores sociales, económicos, culturales, el ambiente físico y biológico donde se desenvuelve dicha población.

Para el efecto, en Colombia se estableció un convenio de cooperación, en el cual la FAO brindó asistencia técnica al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF y se conformó el Comité Técnico Nacional de Guías Alimentarias – CTNGA, encargado de revisar y ajustar técnicamente los contenidos de las GABA, es entonces, cuando se establecieron las *"Guías alimentarias basadas en alimentos para población colombiana mayor de dos años"*¹.

Así mismo, la FAO y la OMS han considerado un nuevo enfoque en la determinación de las recomendaciones de ingesta, centrado no sólo en los estados de deficiencia nutricional, sino también en el exceso y en la prevención de enfermedades no transmisibles.

Atendiendo a este lineamiento de los organismos internacionales, el Ministerio de Salud y Protección Social estableció las *"Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes RIEN para la población colombiana"*², las cuales se elaboraron con el apoyo técnico de la Universidad Nacional de Colombia, la Universidad de Antioquia y otros expertos y tomando como fuente la información científica del Comité de la FAO-OMS-ONU, el Comité de Alimentación y Nutrición del Instituto de Medicina de los Estados Unidos y el Consejo Nacional de Salud e Investigación Médica de Australia y Nueva Zelanda.

El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar viene adelantando en el país acciones para promover una alimentación saludable, teniendo como base el EBDH, que permite trabajar de forma respetuosa con las diferentes poblaciones, reconocer su diversidad, costumbres y tradiciones, y contemplar su identidad y las vulneraciones a sus derechos como elementos constitutivos para la promoción de hábitos alimentarios saludables y sostenibles, enfocados en la garantía del Derecho a la Alimentación. Es así como el Instituto dinamiza sus procesos a partir del Modelo de Enfoque Diferencial de Derechos, en particular para la

¹ Guías elaborados por el Comité Técnico Nacional de Guías Alimentarias CTNGA y publicadas en el documento RIEN. ICBF. -2016

² Resolución No. 3803 de 2016 del Ministerio de Salud y Protección Social



actualización territorial de las GABA, con el fin de reconocer la gran diversidad cultural y ecosistémica desde una perspectiva intersectorial y participativa. Por lo anterior, el proceso adelantado a nivel nacional por el Instituto resulta un referente para la Universidad que también tiene presencia en diferentes territorios del país para el abordaje holístico de la alimentación en los diferentes territorios, espacios y momentos, conectando elementos políticos, económicos, sociohistóricos, culturales, cosmogónicos y simbólicos (ICBF, 2023).

Adicionalmente, en las GABA se establece el rango aceptable de distribución de macronutrientes por sexo y grupos de edad y en ellas se determinó que los hombres entre 18 y 59 años tienen un requerimiento energético de 2650 calorías diarias y las mujeres del mismo grupo de edad tienen un requerimiento de 2100 calorías. Por su parte, las RIEN indican tomar como referencia los requerimientos de la mayoría de los individuos que conforman dichos grupos para la planificación de menús.

Teniendo en cuenta las indicaciones anteriores, y acuerdos fijados para la elaboración de la minuta patrón para los diferentes tiempos de comida que se suministran en la Universidad Nacional de Colombia, se establece que el aporte de energía esperado es de 2650 calorías.

La minuta patrón propone la siguiente distribución del porcentaje de aporte calórico para cada tiempo de comida para el apoyo alimentario estudiantil:

- **Desayuno:** 20%.
- **Almuerzo:** de 30%, 35% y 40%.
- **Cena:** entre 25% y 30%.

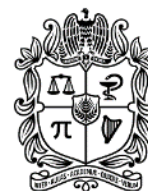
En ningún caso, los aportes calóricos de los diferentes tiempos de comida podrán ser inferiores a los porcentajes establecidos anteriormente, toda vez que garantizan los aportes de energía y macronutrientes recomendados para la población estudiantil beneficiaria del apoyo alimentario.

La Dirección de Bienestar Universitario de Sede o quien haga sus veces, atendiendo a los tiempos de comida que ofrezca, las características de su población y los patrones y hábitos de la región, determinará el porcentaje del aporte calórico y las cantidades totales en cocido de los tiempos de comida de almuerzo y cena, los cuales se incluirán en las especificaciones técnicas de los acuerdos de voluntades que se suscriban con los operadores de los servicios y sobre estas especificaciones se realizará el seguimiento al cumplimiento de lo acordado.

La minuta patrón para cada tiempo de comida incluida en el acuerdo de voluntades que se suscriba deberá presentarse con un gramaje específico y no en rangos, que corresponda al porcentaje calórico definido para los tiempos de comida de almuerzo y cena. Únicamente se permiten los rangos en las cantidades totales de los componentes de *acompañantes* del desayuno y del *postre* en el almuerzo, toda vez que los intercambios de dichos componentes presentan variabilidad en el tamaño de porción.

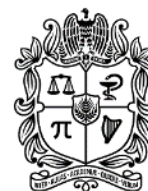
A continuación, se presenta la minuta patrón diseñada para los tiempos de comida desayuno (20%), almuerzo (de 30%, 35% y 40%) y cena (entre el 25% y el 30%); el cual contiene el grupo de alimentos, el gramaje, la frecuencia y especificaciones en cada componente del menú para garantizar el aporte de calorías y nutrientes según las características de la población, variedad, aporte de fibra y promover hábitos alimentarios saludables.

MINUTA PATRÓN DESAYUNO 20% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL BASADO EN UNA DIETA DE 2650 Kcal.

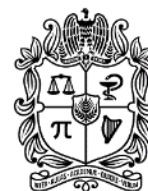


Componentes	Frecuencia	Cantidad Total (Cocido) Aporte 20% VCT		Especificaciones
Carnes y huevos *	Diaria	90 g de huevo y 40g de las demás opciones.		Variar entre huevo, queso, caldo de carne, caldo de pollo o caldo de pescado. *No ofrecer embutidos.
Bebida láctea *	Diaria	240 ml		Café en leche, chocolate, avena, maicena, chucula, yogurt y kumis, preparados en leche al 50%, puede ser caliente o fría. *Opcional: Ofrecer panela para endulzar.
Acompañantes (Cereales y derivados, raíces, tubérculos y plátanos)	Diaria	30-60g		Tomar como referencia las Guías alimentarias basadas en alimentos 2016. Ejemplos: Pan integral 32g, almojábana 31g, arepa 56g, tostada integral 37g.
Frutas	Diaria	90 g fruta entera o 210 ml de jugo al 40% (83g) peso/volumen.		Fruta entera o porcionada 2 veces por semana, por ejemplo: Papaya, patilla, melón, mango, mandarina, pera, fresas, manzana y banano. Jugo de fruta 3 veces a la semana endulzado con panela o azúcar. Variar todos los días.

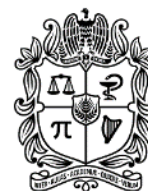
MINUTA PATRÓN ALMUERZO CON OPCIONES DEL 30% - 35% - 40% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL BASADO EN UNA DIETA DE 2650 Kcal					
Componentes	Frecuencia	Cantidad total (Cocido) Aporte 30% VCT	Cantidad total (Cocido) Aporte 35% VCT	Cantidad total (Cocido) Aporte 40% VCT	Especificaciones
Sopa	Diaria	240 ml	250 ml	260 ml	Se recomienda incluir sopas de cereal (cebada, arroz, cuchuco de trigo, quínoa, maíz, amaranto), tubérculos y/o verduras a elección del operador. El contenido sólido de la sopa debe ser del 30% peso volumen. La distribución del contenido sólido (tubérculo, verdura y cereal) podrá variar según el tipo de preparación.
		20 g de tubérculo, 30 g de verdura y 20 g de cereal.	25 g de tubérculo, 30 g de verdura y 20 g de cereal.	30 g de tubérculo, 30 g de verdura y 20 g de cereal.	
Carne (pollo, pescado, res, ternera, cerdo)* **	Diaria	90 g Magra	95 g Magra	100 g Magra	*Ofrecer carne molida 2 veces al mes. **No ofrecer embutidos Intercambiar carne de res con cerdo
		135 g con hueso	150 g con hueso	150 g con hueso	
		80 g de pescado en	90 g de pescado en	90 g de pescado en filete o 110 g	



		filete o 100 g de pescado con espina.	filete o 110 g de pescado con espina.	de pescado con espina.	Incluir pescado por lo menos 2 veces al mes Pollo entero por lo menos 2 veces por semana (incluir una preparación con filete y otra de pollo con hueso). De ser viable ofrecer opciones de proteína roja y blanca para elección del usuario.
		Opción de alimento vegetal para vegetarianos 100g En caso de complementar el alimento vegetal con leguminosas se sugieren 112g*	Opción de alimento vegetal para vegetarianos 120g En caso de complementar el alimento vegetal con leguminosas se sugieren 128g**	Opción de alimento vegetal para vegetarianos 140g En caso de complementar el alimento vegetal con leguminosas se sugieren 152g***	Opciones de alimento vegetal: mezclas con carne, con tofu o gluten. Para garantizar la disponibilidad de la proteína vegetal por parte del operador se sugiere realizar la inscripción previa de estudiantes vegetarianos ante el Área de Gestión y Fomento Socioeconómico. Esta proteína no puede ser intercambiada por ningún otro componente del almuerzo de día. *En caso de no complementar el alimento vegetal con leguminosas, se debe asegurar que la preparación cumpla con el aporte de 35.7g de proteína. ** En caso de no complementar el alimento vegetal con leguminosas, se debe asegurar que la preparación cumpla con el aporte de 40.8g de proteína. *** En caso de no complementar el alimento vegetal con leguminosas,

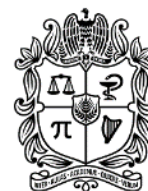


					se debe asegurar que la preparación cumpla con el aporte de 48.5g de proteína. Dependiendo del producto vegetal utilizado, se deberá asegurar por análisis químico y seguimiento de la interventoría el aporte proteico de las preparaciones.
Cereal	Diaria	100 g	115 g*	120 g	Arroz, pastas (espaguetis, tallarines, macarrones, entre otros). *Esta porción se puede incrementar hasta 120 g. De ser viable ofrecer opciones de arroz integral para elección del usuario.
Tubérculos, raíces y plátanos	Diaria	80 g papa entera	90 g papa entera	100 g papa entera	Papa (sabanera, pastusa, criolla, entre otras), yuca, plátano o arracacha. Preparaciones fritas máximo 2 veces por semana *Cuando la preparación de papa sea chip o francesa se sugiere incrementar en 15g la porción de arroz cocido.
		60 g yuca, arracacha, plátano, papa (cualquier variedad) o tortas y 35g en presentación chip o francesa + 15g de arroz	70 g yuca, arracacha, plátano, papa criolla o papa o tortas y 40g en presentación chip o francesa + 15g de arroz.	80 g yuca, arracacha, plátano, papa criolla o papa o tortas y 45g en presentación chip o francesa + 15g de arroz.	
Verduras	Diaria	60 g verdura cruda	60 g verdura cruda	60 g verdura cruda	Ofrecer ensalada cruda variada, que incluya por lo menos 3 verduras de diferente color, verdura cocida, guisada o en torta. Se sugiere servir la ensalada cruda en plato aparte. Disponer de vinagreta para las ensaladas crudas.
		80 g verdura cocida	80 g verdura cocida	80 g verdura cocida	
Jugo de fruta natural*	Diaria	210 ml	210 ml	210 ml	Jugo de fruta con 40% peso/volumen (83g).
		En sedes de clima cálido	En sedes de clima cálido	En sedes de clima cálido	



		adicionar un vaso de 210 ml de aguadepanela a fría con limón.	adicionar un vaso de 210 ml de aguadepanela fría con limón.	adicionar un vaso de 210 ml de aguadepanela fría con limón.	*Opcional: Ofrecer panela para endulzar. (Máximo 6g) Opcional: ofrecer 80g de fruta entera y agua saborizada artesanal (infusión de agua con hierbas aromáticas y frutas, elaboradas en el servicio de alimentación).
Leguminosas	*2 veces por semana **3 veces por semana ***Diaria	*75 g Para los estudiantes vegetarianos los días que se suministra leguminosa se debe ofrecer 37g adicionales para completar los 112g.	**90 g Para los estudiantes vegetarianos los días que se suministra leguminosa se debe ofrecer 38g adicionales para completar los 128g	***100 g A los estudiantes vegetarianos se debe ofrecer 52g adicionales de leguminosa para completar los 152g	Variar entre frijol, lenteja, garbanzo y arveja seca. Para cumplir con el aporte requerido de proteína para los estudiantes vegetarianos, es necesario que consuman diariamente la leguminosa.
Postre *	Diaria	10g	10g	10g	* Para facilitar el cumplimiento del gramaje se sugieren postres caseros no industrializados.

MINUTA PATRÓN CENA CON OPCIONES DEL 25% - 30% DEL VALOR CALÓRICO TOTAL BASADO EN UNA DIETA DE 2650 Kcal				
Componentes	Frecuencia	Cantidad total Aporte 25% VCT	Cantidad total (Cocido) Aporte 30% VCT	Especificaciones
Sopa	Diaria	240 ml	240 ml	Se recomienda incluir sopas de cereal (cebada, arroz, cuchuco de trigo, quínoa, maíz, amaranto), tubérculos y/o verduras a elección del operador. El contenido sólido de la sopa debe ser del 30% peso volumen.
		20 g de tubérculo, 30 g de verdura y 20 g de cereal.	20 g de tubérculo, 30 g de verdura y 20 g de cereal.	
Carne (pollo, pescado, res,	Diaria	80 g Magra	90 g Magra	*Ofrecer carne molida 2 veces al mes.
		120 g con hueso	135 g con hueso	



ternera, cerdo) * ** Proteína Vegetal		72 g de pescado en filete o 90 g de pescado con espina.	80 g de pescado en filete o 100 g de pescado con espina.	**No ofrecer embutidos Intercambiar carne de res con cerdo Incluir pescado por lo menos 2 veces al mes Pollo entero por lo menos 2 veces por semana (incluir una preparación con filete y otra de pollo con hueso) Opciones de alimento vegetal: mezclas con carne, con tofu o gluten. Para garantizar la disponibilidad de la proteína vegetal por parte del operador se sugiere realizar la inscripción previa de estudiantes vegetarianos ante el Área de Gestión y Fomento Socioeconómico. Esta proteína no puede ser intercambiada por ningún otro componente de la cena de día. *En caso de no complementar el alimento vegetal con leguminosas, se debe asegurar que la preparación cumpla con el aporte de 29.7g de proteína. **En caso de no complementar el alimento vegetal con leguminosas, se debe asegurar que la preparación cumpla con el aporte de 35.7g de proteína. Dependiendo del producto vegetal utilizado, se deberá asegurar por análisis químico y seguimiento de la interventoría el aporte proteico de las preparaciones.
		Opción de alimento vegetal para vegetarianos 83g En caso de complementar el alimento vegetal con leguminosas se sugieren 93*	Opción de alimento vegetal para vegetarianos 100g En caso de complementar el alimento vegetal con leguminosas se sugieren 112g**	
Cereal	Diaria	90 g	100 g	Arroz, pastas (espaguetis, tallarines, macarrones, entre otros).
	Diaria	70 g papa entera	80g papa entera	



Tubérculos, raíces y plátanos		60g yuca, arracacha, plátano, papa criolla o papa en presentación chip o francesa y tortas y 35g en presentación chip o francesa + 15g de arroz.	60 g yuca, arracacha, plátano, papa criolla o papa o tortas y 35g en presentación chip o francesa + 15g de arroz.	Papa (sabanera, pastusa, criolla), yuca, plátano o arracacha. Preparaciones fritas máximo 2 veces por semana.
Verduras	Diaria	60 g verdura cruda	60 g verdura cruda	Ofrecer verdura cocida, guisada o en torta, que incluya mínimo 2 ingredientes. (Habichuela con zanahoria, torta de espinaca con huevo, torta de acelga con mazorca, torta de verduras).
		80 g verdura cocida	80 g verdura cocida	
Leguminosas	*2 veces por semana	A los estudiantes vegetarianos se debe ofrecer una porción de leguminosa de 93g	*75 g Para los estudiantes vegetarianos los días que se suministra leguminosa se deben ofrecer 37g adicionales para completar los 112g.	Para el menú del 25 % del valor calórico total no se ofrece leguminosa a excepción de los estudiantes vegetarianos.
Jugo de fruta natural*	Diaria	210 cc.	210 cc.	Jugo de fruta con 35% peso/volumen (73 g) *Opcional: Ofrecer panela para endulzar.
		En sedes de clima cálido adicionar un vaso de 210 cc. de aguadepanela fría con limón.	En sedes de clima cálido adicionar un vaso de 210 cc. de aguadepanela fría con limón.	

El cumplimiento del gramaje de las porciones se debe encontrar en un rango de 97 - 103%.

Para las opciones del 30% del almuerzo y el 25% de la cena, el cumplimiento mínimo de las porciones debe ser del 100%

3.2. CICLO DE MENÚS.

En el **anexo 5** se presenta un modelo de ciclo de menús de 20 días para los servicios de alimentación de la Universidad Nacional de Colombia que prestan el apoyo alimentario estudiantil y que opcionalmente, se puede ofrecer a los demás integrantes de la comunidad universitaria como menú del día. Se sugiere, que cuando se contrate la prestación del servicio de alimentación con un tercero, el ciclo de menús o minuta haga parte integral del acuerdo de voluntades que se celebre entre las partes para el suministro del apoyo alimentario estudiantil en cada Sede. Los ciclos de menús podrán ser ajustados por los profesionales que la Universidad designe como parte del equipo de seguimiento y acompañamiento al funcionamiento de los servicios de



alimentación, teniendo en cuenta los hábitos alimentarios de la región.

El ciclo de menús debe ser flexible, de modo que el suministro de alimentación de comida preparada que se ofrezca en las diferentes sedes sea acorde con la cultura alimentaria del territorio y se base en la adquisición de alimentos locales propios de la agrobiodiversidad territorial y acorde con los calendarios agroecológicos locales.

Adicionalmente, es deseable que la construcción adaptada del ciclo de menús se realice de manera participativa vinculando a la población estudiantil que accede a esta oferta alimentaria, para ello se debe establecer un mecanismo que favorezca la participación y contribución de las y los estudiantes.

En caso de que el operador cuente con un ciclo de menús propio, se debe verificar que el mismo, cumpla con los aportes nutricionales, el gramaje, frecuencias y especificaciones de la minuta patrón y la distribución energética calórica por tiempo de consumo.

Este ciclo de menús se programa para 3 tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena), considerando que, si un estudiante beneficiario del apoyo alimentario consume dos o más tiempos de comida, se garantice la variedad de preparaciones, colores y texturas, favoreciendo la satisfacción del usuario.

Para la distribución de este ciclo de menús se debe considerar lo siguiente:

1. Se debe cumplir con las preparaciones programadas de acuerdo con el ciclo.
2. Las preparaciones se deben suministrar en el gramaje que está establecido en la minuta patrón y de acuerdo con lo analizado en el análisis químico.
3. Cada Sede contará con un ciclo de menús acorde con la cultura alimentaria del territorio y se basará en la adquisición de alimentos locales propios de la agrobiodiversidad territorial y acorde con los calendarios agroecológicos locales.
4. El equipo nacional que acompaña la implementación del suministro de alimentación brindará orientación a los equipos territoriales para la adaptación territorial del ciclo de menús, siguiendo la minuta patrón establecida por la Universidad.
5. Desde el enfoque basado en derechos humanos, es deseable que la construcción adaptada del ciclo de menús se realice de manera participativa vinculando a la población estudiantil que accede a esta oferta alimentaria.
6. En casos excepcionales cuando un alimento del menú no esté disponible o su precio se haya elevado considerablemente, se podrá cambiar por otro de similar aporte nutricional. Este cambio deberá ser previamente concertado entre el operador y el profesional de Bienestar Universitario responsable del seguimiento a los servicios de alimentación, o quien avalará el ajuste en base a las opciones establecidas en la minuta patrón.
7. El ciclo de menús deberá publicarse en la página Web de Bienestar Universitario de Sede, y el menú diario deberá publicarse en el comedor, en un lugar visible a los usuarios.
8. Garantizar que la oferta alimentaria cumpla con los criterios de adecuación cultural y territorial, así como de sostenibilidad.

3.3. CALIDAD SENSORIAL Y PERTINENCIA CULTURAL



La Universidad en su interés por ofrecer servicios de alimentación integrales, busca que la presentación de las preparaciones asegure la calidad sensorial en términos de armonía de colores, texturas, apariencia, presentación, olor y temperatura segura.

Se debe invitar a la comunidad universitaria, que accede al suministro de alimentación ofrecido por la Universidad, para que valore la pertinencia cultural de las preparaciones ofrecidas y el aporte al fortalecimiento de la identidad alrededor de la alimentación, así como la efectividad en la incorporación de alimentos locales en los menús ofrecidos. Por lo anterior, se debe establecer un mecanismo que recoja la percepción de la comunidad universitaria frente al suministro de alimentación, teniendo en cuenta no solo la calidad sensorial de los alimentos sino, también, la pertinencia cultural de las preparaciones ofrecidas.

Se debe propender que la comunidad que accede al suministro de alimentación pueda valorar las acciones implementadas para favorecer la gobernanza alimentaria y la interacción social alrededor de la alimentación.

3.4. SEGUIMIENTO AL COMPONENTE NUTRICIONAL.

Para el cumplimiento de los lineamientos y estándares de calidad del componente nutricional, se debe implementar por parte del profesional responsable de la supervisión del contrato un formato de verificación de este componente. En el **anexo 6** se presenta una propuesta de lista de chequeo para la verificación del Componente Nutricional, el cual se debe ejecutar con una periodicidad bimensual sin previo aviso al operador y al grupo de colaboradores. Cuando el servicio sea prestado por un tercero, se sugiere que el porcentaje de cumplimiento esté sujeto a la orden de pago de los servicios suministrados.

Con el fin de dar cumplimiento al Componente Nutricional, se hace necesario retroalimentar al operador y al equipo de colaboradores acerca de los resultados del seguimiento adelantado y diligenciar un formato de plan de mejoramiento con todos los actores involucrados. En el **anexo 7** se presenta la propuesta de formato de plan de mejoramiento para este componente.

3.5. RECOMENDACIONES PARA LA OFERTA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE.

Teniendo en cuenta la importancia de propender porque todos los servicios de alimentación tengan oferta saludable y sostenible, considerando las necesidades nutricionales y las preferencias del estudiantado, del personal docente, administrativo y de las personas visitantes., se deberán contemplar las siguientes recomendaciones:

- a) Inclusión de menús saludables y variados, alimentos frescos, de calidad y con buen sabor, evitando los alimentos procesados y ultraprocesados.
- b) Incluir opciones vegetarianas, sin gluten, bajas en calorías y bajas en grasas saturadas, teniendo en cuenta las tendencias alimentarias y las necesidades de estudiantes, docentes, administrativos/as y visitantes que no consumen carne ni productos de origen animal.
- c) Reducción del exceso de azúcares, grasas saturadas y sodio: la oferta alimentaria debería reducir el exceso de azúcares y grasas saturadas, ya que su consumo excesivo está asociado con enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes o las enfermedades cardiovasculares.
- d) Inclusión de fibra.



- e) Fomentar la hidratación saludable: es importante ofrecer opciones saludables de bebidas, como agua, té, elaborados de forma artesanal en sitio, infusiones y limitar las opciones de bebidas azucaradas. Ideal ubicar bebederos de agua potable para incentivar que las personas lleven sus botellas reutilizables y evitar el plástico de un solo uso.
- f) Los alimentos que se ofrecen en el campus es preferible que se ofrezcan sin empaque o empaque primario biodegradable y/o compostable a temperatura ambiente para minimizar el impacto al ambiente. Las sedes deben acatar las recomendaciones impartidas por la Oficina de Gestión Ambiental.
- g) Para los alimentos y/o preparaciones saludables que se ofrezcan en el campus, se debe priorizar la adquisición a través de cadenas cortas de comercialización privilegiando las compras locales y el comercio justo con precios asequibles para toda la comunidad universitaria.
- h) Las acciones de EAN deben acompañar de manera articulada la promoción de prácticas de alimentación adecuada. Estas a su vez deben ser lideradas por la comunidad estudiantil, por ejemplo, a partir de la elaboración y puesta en marcha de campañas construidas con y por los y las estudiantes. Deben manejar un lenguaje cercano a la comunidad universitaria de acuerdo al territorio.
- i) Con el fin de fortalecer la cultura e identidad que se teje alrededor de la alimentación, se recomienda que se desarrollen estrategias que viabilicen el intercambio generacional, rescate y fortalecimiento de saberes y prácticas ancestrales relacionadas con la alimentación local, en el marco de la estrategia de interacción social, con la vinculación de sabedores y sabedoras con reconocimiento en el territorio.

4. LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS DEL COMPONENTE DE CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS

4.1. LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS POR CONSIDERAR EN LA INFRAESTRUCTURA DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.

Para la construcción, adecuación y modificaciones de los establecimientos que ofrecen servicios de alimentación en la Universidad Nacional de Colombia, así como para la dotación de equipos, muebles y utensilios, se tendrán en cuenta las especificaciones técnicas correspondientes establecidas en los capítulos I y II, de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la complementen, modifiquen o sustituyan y demás lineamientos establecidos en la normatividad legal vigente.

La planeación, diseño y construcción de las instalaciones destinadas a los servicios de alimentación, deberán cumplir con los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad vigente y disponer de espacios para cada uno de los procesos de la cadena de producción del servicio: recibo, almacenamiento, preparación, distribución de alimentos y área para disposición de residuos.

El volumen diario de producción de los establecimientos que suministran la alimentación debe estar de acuerdo con la capacidad instalada, con el fin de asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos, el cumplimiento de cada subproceso del proceso de producción y cumplir con los requisitos para preservar la seguridad industrial y la salud ocupacional de las personas que operan el servicio.

Se priorizará que los centros de producción (preparación), sean los mismos de distribución de alimentos, evitando el sistema de producción satelital o en la modalidad catering, por los riesgos de contaminación e impacto ambiental que estos sistemas conllevan.



Los planos y diseños para la construcción, adecuaciones y modificaciones de las edificaciones e instalaciones físicas para el expendio de alimentos en la Universidad Nacional de Colombia, así como la adquisición de equipos, muebles y menaje para estos servicios, deberán contar con la asesoría del Departamento de Nutrición Humana de la Facultad de Medicina de la Sede Bogotá u otra instancia experta en el tema, con el fin de asegurar el cumplimiento de los lineamientos establecidos por la normatividad legal vigente.

Por tratarse de un servicio de alimentación, la infraestructura es un factor condicionante de la calidad del producto, del cual depende la salud de la comunidad. Por esta razón, se hace necesario el mantenimiento preventivo y correctivo en las instalaciones de forma periódica.

4.2. LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El personal vinculado para operar los servicios de alimentación que se prestan a la comunidad universitaria deberá cumplir con:

4.2.1. El certificado de manipulación de alimentos vigente y con el exámen médico y los resultados de laboratorio de pruebas de KOH de uñas, frotis de garganta y coprológico. Se deberá contar con certificado de aptitud para manipular alimentos, el cual es expedido por un personal idóneo (médico), ya que será el único profesional, capaz de dar el diagnóstico con base en los exámenes clínicos.

4.2.2. La implementación de las prácticas higiénicas, establecidos en el capítulo III, de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo modifiquen, complementen o sustituyan.

4.2.3. El cumplimiento de las disposiciones contenidas en el código sustantivo del trabajo y el Decreto 1072/2015, sobre afiliación al personal manipulador de alimentos, sistema general de seguridad social en salud, sistema de riegos laborales, dotación, medidas de protección y demás disposiciones establecidas en el Sistema de Gestión en Salud y Seguridad en el Trabajo.

4.2.4 Un plan de capacitación anual que contemple la formación permanente del personal manipulador de alimentos en temas de buenas prácticas de manufactura, rescate y preservación de prácticas culinarias tradicionales del territorio, salud, seguridad en el trabajo y servicio, entre otros.

4.2.5 Una matriz de riesgos para cada establecimiento de servicio, asociada a la labor, la cual debe ser socializada con el equipo de colaboradores.

4.2.6. Un manual de funciones del personal y un programa de salud y seguridad en el trabajo que incluya, actividades formativas, preventivas y de promoción de la salud.

4.2.7. Cuando el servicio sea prestado por un tercero, la Universidad deberá exigir al operador el cumplimiento de la normatividad laboral vigente con el personal a su cargo.

4.2.8. El servicio de alimentación debe contar con el número de colaboradores suficiente para cuidar la integridad del equipo de trabajo y no afectar la calidad del servicio.



4.2.9. Y otras que establezca la División de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Universidad.

4.3. LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS DE LAS CONDICIONES DE SANEAMIENTO.

Para asegurar la calidad e inocuidad en la cadena de producción para el suministro de alimentos a los miembros de la comunidad universitaria disminuyendo el impacto ambiental del proceso productivo, los servicios de alimentación deben implementar un plan de saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura. Este plan de saneamiento básico debe estar documentado y contar con sus respectivos formatos de implementación y estar disponible para consulta. El plan de saneamiento básico comprende los siguientes programas:

4.3.1. Programa de limpieza y desinfección. Este programa contiene los procedimientos para la limpieza y desinfección de alimentos, equipos, superficies y ambientes, los productos a utilizar y los elementos con los que se deben realizar. Igualmente, el programa incluye la capacitación al personal para el manejo de las sustancias químicas requeridas en los procesos de limpieza y desinfección, los elementos de protección necesarios para dicha labor y las fichas y formatos de registro de los procedimientos adelantados.

4.3.2. Programa de control de plagas. Este programa busca controlar la presencia de diferentes vectores como: insectos voladores, animales rastreros y roedores. Para su desarrollo se debe contar con un cronograma de ejecución de los controles anuales, las fichas técnicas de los productos químicos a utilizar, la certificación de idoneidad del proveedor experto en control de plagas y la evidencia de los controles ejecutados. En la medida de lo posible, se debe adelantar una caracterización de los puntos críticos para el control de plagas.

4.3.3. Programa de abastecimiento de agua. Los servicios de alimentación deben garantizar la disponibilidad de agua potable, la cual debe estar certificada al inicio de cada semestre. La calidad del agua se debe monitorear periódicamente mediante controles de pH y cloro residual y dejar registro de ello. Así mismo, los servicios de alimentación deben promover prácticas de ahorro y cuidado del agua para reducir el impacto ambiental.

Los servicios de alimentación dispondrán de un tanque de agua con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un (1) día de producción, el cual debe estar debidamente protegido para evitar la contaminación y contar con los registros de limpieza y desinfección a realizar mínimo una vez por semestre.

En las sedes donde no exista servicio de acueducto o fuentes públicas autorizadas, es obligatorio el uso de agua potable embotellada para la preparación de alimentos en el servicio.

4.3.4. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos. Los servicios de alimentación deben contar con un lugar para la disposición temporal de residuos sólidos, el cual debe ser evacuado a diario y en la frecuencia que demande el volumen de residuos. Este también debe contar un diagrama de flujo de la ruta sanitaria para evitar contaminación cruzada, asegurando las rutas de disposición y la separación desde la fuente de los residuos sólidos orgánicos y no inorgánicos y de los residuos líquidos tipo grasa, cuidando que no se cruce con la materia prima, los productos terminados y velando por la correcta disposición de este tipo de residuos con un proveedor avalado por la autoridad competente y que certifique la correcta disposición. Se hace necesaria la cuantificación de cada uno de los residuos, la capacitación del personal para el manejo de la limpieza y desinfección de las trampas de grasa y los sistemas de almacenamiento temporal, así como el diligenciamiento de los registros correspondientes.



En los servicios de alimentación de la Universidad Nacional de Colombia, se deben tener en cuenta las disposiciones, lineamientos y directrices técnicas de la Oficina de Gestión Ambiental para el manejo de residuos sólidos y líquidos, así como desarrollar estrategias de formación integral para desestimular los plásticos de un solo uso y promover la correcta separación de residuos por parte de los usuarios en las áreas de disposición de menaje.

4.4. LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS DE REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN.

Todos los procesos de elaboración de alimentos deben contar con materias primas, envases, embalajes y condiciones de preparación de forma tal que eviten la contaminación de los alimentos, de acuerdo con lo descrito en el capítulo IV de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que lo modifiquen, complementen o sustituyan.

4.4.1. Materias Primas e insumos: La recepción de las materias primas e insumos debe hacerse teniendo en cuenta la Resolución 5109 de 2005, 1506 de 2011 y 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la complementen, modifiquen o sustituyan y demás lineamientos establecidos en la normatividad legal vigente.

Todos los productos utilizados en la preparación de alimentos deben tener una ficha técnica, ser revisados previamente a su uso y sometidos a proceso de limpieza con agua potable y desinfección. En caso de estar congelados se hace necesario descongelar a una velocidad controlada y almacenar, en caso de ser necesario, en condiciones que eviten su contaminación en depósitos diferentes al producto terminado.

Se hace necesario que la Universidad establezca horarios para la recepción de proveedores, que faciliten la actividad y favorezcan los procesos de acuerdo con las condiciones de espacio, refrigeración y congelación.

4.4.2. Envases y embalajes: Los envases y embalajes de los productos de alimentos utilizados en las preparaciones deben garantizar la inocuidad y proteger el alimento. Deben estar en buen estado, limpios y desinfectados y almacenados correctamente para impedir su deterioro y evitar contaminación.

4.4.3. Fabricación: Las operaciones de preparación de alimentos deben desarrollarse en condiciones sanitarias óptimas de limpieza y conservación para lo cual se deben llevar controles de tiempo, temperatura y pH entre otros y control de procesos de congelación, refrigeración y tratamientos térmico, así como también se deben hacer controles físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos.

Los alimentos que por su naturaleza son más susceptibles al deterioro, se deben conservar durante todo el proceso productivo de tal manera que se evite la proliferación de microorganismos. Los alimentos fríos deben conservar una temperatura entre 2 y 4 grados centígrados y los alimentos calientes por encima de 60 grados centígrados. En caso de utilizar hielo, este debe estar preparado con agua potable. Los productos rotulados como “no conformes” no deben volver a las áreas de preparación.

Los procesos de preparación de alimentos deben hacerse de una forma secuencial para disminuir retrasos y evitar así el deterioro y contaminación de la materia prima. La infraestructura debe favorecer estos procesos.



4.4.4. Prevención de la contaminación cruzada: Los servicios de alimentación deben adoptar medidas para evitar la contaminación por contacto directo o indirecto de producto terminado con materias crudas. También se deben garantizar las medidas para que los manipuladores de alimentos no entren en contacto con producto terminado sin la debida protección necesarias (dotación) y las precauciones higiénicas (lavado de manos y uso de tapabocas y cofia). Igualmente, la infraestructura debe favorecer la secuencia lógica del proceso productivo para evitar el cruce de flujos y así la contaminación.

Los equipos y utensilios que entren en contacto con materias primas contaminadas deben limpiarse y desinfectarse antes de su nuevo uso.

PARAGRÁFO. En el **anexo 8** se presenta una propuesta de lista de chequeo para la verificación del Componente de Condiciones Higiénico Sanitarias, el cual se debe ejecutar con una periodicidad mínima bimensual sin previo aviso al operador y al grupo de colaboradores. Cuando el servicio sea prestado por un tercero, se sugiere que el porcentaje de cumplimiento **mínimo sea del 70%** y esté sujeto a la orden de pago de los servicios suministrados.

Con el fin de dar cumplimiento al Componente de Condiciones Higiénico Sanitarias – CHS, se hace necesario retroalimentar al operador y al equipo de colaboradores acerca de los resultados del seguimiento adelantado y diligenciar un formato de plan de mejoramiento con todos los actores involucrados. En el **anexo 9** se presenta una propuesta de formato de plan de mejoramiento para este componente.

4.5. LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS DEL ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD.

Los establecimientos dedicados a la preparación y venta de alimentos dentro de los campus de las sedes de la Universidad deben contar con un sistema de gestión a través del cual planifiquen y desarrollen sus procesos de tal manera que puedan garantizar la calidad y la inocuidad desde la recepción de la materia prima hasta la entrega del producto final.

Para lo anterior, los establecimientos deben contar con fichas técnicas de productos, así como con criterios de aceptación y rechazo de materias primas y deben tener todos sus procesos y procedimientos documentados.

4.5.1. Planes de Muestreo: para lo cual deberán contratar con un laboratorio que cumpla la Resolución 16078 de 1985 del Ministerio de Salud y Protección Social y las normas que la modifiquen, complementen o sustituyan. Este plan de muestreo debe hacerse, una vez por semestre y debe incluir una muestra de superficie, ambiente, frotis de manos de un manipulador, un alimento de alto riesgo microbiológico (fuente de proteína) y muestra de alimentos crudos (ensalada o jugo).

Como medida de seguridad el operador deberá contar a diario con muestras de referencia del menú entregado, las cuales debe conservarse en congelación por 72 horas. Estas muestras deben tener como mínimo 100 gramos o 100 cc, estar rotuladas y disponibles para los interesados, en caso de una posible Enfermedad Transmitida por Alimentos – ETA.

4.5.2. Personal Idóneo: Se debe contar con personal técnicamente calificado durante el 100% del tiempo de las actividades del proceso productivo: Este personal debe tener capacitación continua en temas de calidad.



PARÁGRAFO. Todos los operadores del suministro de alimentación en la Universidad deberán contar con los manuales de procesos y procedimientos documentados y los registros que soportan su implementación. En caso de que los operadores no cuenten con un sistema de gestión de la calidad documentado, se sugiere tomar como referencia los formatos incluidos en los **Anexos 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 y 18**, los cuales podrán ser ajustados por la Sede teniendo en cuenta los lineamientos de la Oficina de Gestión Ambiental y la oficina de Seguridad y Salud en el Trabajo de cada Sede.

5. LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS DEL COMPONENTE DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA

Por tratarse la Universidad Nacional de Colombia una institución de educación se hace necesario que esta promueva hábitos alimentarios saludables a la comunidad universitaria, para lo cual se recomienda la implementación de la estrategia de Información, Educación y Comunicación – IEC.

La estrategia IEC se debe plantear desde el enfoque basado en derechos y con un fuerte componente comunitario y de comunicación popular que permita vincular de manera participativa a la comunidad universitaria con especial énfasis en el estudiantado.

Además, debe incorporar el enfoque de género e interseccional con el fin de contribuir al desarrollo pleno de las diferentes trayectorias de la vida universitaria.

Las acciones de EAN deben acompañar de manera articulada la promoción de prácticas de alimentación adecuada. Estas a su vez deben ser lideradas por la comunidad estudiantil, por ejemplo, a partir de la elaboración y puesta en marcha de campañas construidas con y por los y las estudiantes. Deben manejar un lenguaje cercano a la comunidad universitaria de acuerdo con el territorio.

Con el fin de fortalecer la cultura e identidad que se teje alrededor de la alimentación, se recomienda que se desarrollen estrategias que viabilicen el intercambio generacional, rescate y fortalecimiento de saberes y prácticas ancestrales relacionadas con la alimentación local, en el marco de la estrategia de interacción social, con la vinculación de sabedores y sabedoras con reconocimiento en el territorio

La Organización Mundial de la Salud – OMS, considera que una Institución de Educación Superior Saludable es aquella que “incorpora la Promoción de la Salud a su proyecto educativo y laboral con el fin de propiciar el desarrollo humano y mejorar la calidad de vida de quienes allí estudian o trabajan y, a la vez, formarlos para que actúen como modelos o promotores de conductas saludables a nivel de sus familias y de la sociedad en general”.

La Ley 1355 de 2009, por cual se define la obesidad y las enfermedades asociadas a ésta como una prioridad de salud pública, establece que los establecimientos educativos públicos deberán desarrollar estrategias para la promoción de una alimentación balanceada y saludable de acuerdo con las características culturales de las diferentes regiones de Colombia y deben adoptar un Programa de Educación Alimentaria para promover una alimentación balanceada y saludable.



La citada Ley establece, además, que las instituciones educativas públicas y privadas que suministren el servicio de alimentación de manera directa o a través de terceros, deberán ofrecer una diversidad de alimentos que cubran las necesidades nutricionales de su comunidad, velando por la calidad de los alimentos que se ofrecen y de conformidad con los lineamientos establecidos por el Ministerio de la Protección Social.

Teniendo en cuenta lo anterior se definen las siguientes estrategias para la promoción de hábitos alimentarios saludables:

5.1. ESTRATEGIA DE TRABAJO EN EQUIPO:

Busca conformar un equipo interdisciplinario que involucre diferentes áreas y dependencias de la Universidad como gestión y fomento socioeconómico, salud, cultura, actividad física y deporte, con el fin de adelantar campañas de sensibilización y adherencia a hábitos alimentarios saludables.

Especialmente con las Áreas de Cultura, y de Actividad Física y Deporte, se pueden adelantar actividades lúdicas, esto puede ser un gran incentivo para que los estudiantes se interesen en un estilo de vida activo y saludable. Estas actividades pueden incluir entrenamiento en grupo, clases de yoga, carreras de observación, caminatas, entre otras.

5.2. ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN:

Orientadas a producir y divulgar piezas comunicativas físicas y virtuales, a través de los medios institucionales masivos, los correos personales, carteleras y redes virtuales. De igual forma, dar a conocer la minuta patrón y el ciclo de menús, para que la comunidad universitaria sea veedora de su cumplimiento. Así mismo, es importante brindar la información necesaria, para que el estudiantado y el personal docente puedan tomar decisiones informadas sobre su alimentación.

5.3. ESTRATEGIAS DE FORMACIÓN.

Proponer e implementar contenidos y asignaturas en pregrado y posgrado, cátedras magistrales, seminarios, foros, conversatorios, talleres y demás actividades académicas, sobre temas de promoción de hábitos alimentarios saludables. Se sugieren las siguientes temáticas:

- Alimentación saludable: qué comer, cuánto y cómo (gramajes y porciones), facilitando recetas fáciles de seguir.
- Etiquetado de alimentos: empleando los productos que lleven las personas y reflexionando sobre sus ingredientes.
- Nutrición deportiva: puede ser llamativo para las personas que cada vez están más inmersos en la cultura del fitness.
- Alimentación sostenible: se puede abordar el impacto de la alimentación en el medio ambiente y cómo tomar decisiones alimentarias más sostenibles.
- Alimentación y emociones: explicar cómo algunos hábitos alimentarios pueden afectar el estado de ánimo y la salud mental, y cómo los usuarios pueden usar la alimentación como una herramienta para el bienestar emocional. Invitar a expertos en mindful eating.



- Reducción del desperdicio alimentario: se puede enseñar cómo reducir el desperdicio de alimentos y a aprovechar al máximo los alimentos que compran.
- Separación de residuos en la fuente con apoyo de la oficina de Gestión Ambiental.
- Tips para minimizar los riesgos a la salud de la alimentación transportada: elección de recipientes, limpieza y desinfección, tipo de preparaciones, almacenamiento y manipulación previa.

5.4 ESTRATEGIAS DE PREVENCIÓN DE INTERVENCIÓN DE RIESGOS.

La Universidad, a través del Área de Salud de la Dirección de Bienestar Universitario de Sede o quien haga sus veces, procurará la detección e intervención de factores de riesgo que afecten la salud nutricional de los estudiantes, especialmente de aquellos que reciben el apoyo alimentario, con el fin de adelantar actividades encaminadas a la promoción de la salud y prevención de la enfermedad.

5.5 ESTRATEGIA DE IMPLEMENTACIÓN.

Consiste en incluir y supervisar la implementación para el apoyo alimentario estudiantil del modelo de minuta o menú patrón para cada tiempo de comida y el modelo de ciclo de menús, el cual debe quedar explícito en los acuerdos de voluntades que se suscriban con los operadores externos, al igual que dejar explícito en dichos acuerdos, la obligación de incluir productos para cubrir las necesidades energéticas y de macronutrientes de la comunidad estudiantil y prevenir la malnutrición. Al igual debe especificarse que se procurará, aumentar el consumo de fibra y evitar alimentos embutidos y enlatados y disminuir consumo de azúcar.

La supervisión debe comprender la valoración de los otros aspectos planteados en líneas anteriores para el abordaje integral del suministro de alimentación desde el enfoque del derecho humano a alimentación. Se debe favorecer la conformación de veedurías que vinculen a la comunidad universitaria para que realicen el seguimiento de las acciones implementadas para el abordaje integral del suministro de alimentación desde el enfoque de derechos humanos.

6. LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS DEL COMPONENTE DE SERVICIO

Para garantizar la satisfacción de los usuarios de los servicios de alimentación en la Universidad, es indispensable contar con un sistema de servicio estructurado y funcional, para los cual es necesario integrar los siguientes elementos:

6.1. INSTRUMENTOS DEL SERVICIO.

Este subcomponente incluye las herramientas a tener en cuenta para el servicio, estudios de mercado, indagar sobre las expectativas del servicio, contar con protocolo de atención al usuario, mecanismos para evaluar la satisfacción de los usuarios, estrategias de comunicación, procedimientos para manejo de objeciones e identificación de oportunidades de mejora.

6.2. SOPORTE FÍSICO.

Este subcomponente hace referencia a los objetos físicos necesarios en el área de distribución para la



prestación del servicio e incluye menaje, sillas, mesas, habladores, horarios, iluminación, música, ambientación y canecas para disposición de residuos.

6.3. PRODUCTO.

Este subcomponente hace referencia a las características propias de las preparaciones, exhibición y distribución de líneas de servicio, disponibilidad de componentes del menú patrón en cada uno de los tiempos de comida durante todo el servicio, control de precios, presentación armónica de las preparaciones que incluye color atractivo y textura.

6.4 PERSONAL DE CONTACTO.

Este subcomponente hace referencia a las actividades necesarias a desarrollar con en personal manipulador del servicio para mejorar la experiencia. Algunas de estas características son dotación, buenas prácticas de manufactura, cumplimiento de los requisitos sanitarios de fabricación y expresión de información completa de las preparaciones en el servicio.

PARAGRÁFO. En el **anexo 19**, se presenta una propuesta de lista de chequeo para la verificación del cumplimiento del Componente de Servicio, el cual se debe ejecutar con una periodicidad bimensual sin previo aviso al operador y al grupo de colaboradores.

Con el fin de dar cumplimiento al Componente de Servicio, se hace necesario retroalimentar al operador y al equipo de colaboradores acerca de los resultados del seguimiento adelantado y diligenciar un formato de plan de mejoramiento con todos los actores involucrados. En el **anexo 20**, se presenta la propuesta de formato de plan de mejoramiento para este componente.

Elaboró:	Dirección Nacional de Bienestar Universitario y Departamento de la Nutrición Humana	Revisó:	Comité Nacional de Directores de Bienestar Universitario	Aprobó:	Fabio Alberto Pachón Ariza Director Nacional de Bienestar Universitario
Fecha:	Septiembre de 2025	Fecha:	18 de septiembre de 2025	Fecha:	03/10/2025