CONTRATO:	**N° 45 DE 2018**
CONTRATANTE:	**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA-UPTC.**
NIT:	**891800330-1**
RESPONSABLE:	**ALFONSO LOPEZ DIAZ**
CARGO:	**RECTOR**
CONTRATISTA:	**COMPANY SERVICE FOOD SAS**
NIT:	**900148334-6**
OBJETO:	**CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE SECICONAL DUITAMA**
VALOR:	**QUINIENTOS SETENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL CIENTO CUARENTA Y UN PESOS CON 98/100 MONEDA LEGAL ($577´460,141,98). IVA Incluido y demás costos laborales.**
PLAZO DE EJECUCIÓN GENERAL:	**315 DIAS - DESDE EL 19 DE FEBRERO 2018, PREVIA APROBACIÓN DE LAS GARANTÍAS EXIGIDAS.**
FECHA:	**14 DE FEBRERO DE 2018**

ALFONSO LOPEZ DIAZ, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.759.707 expedida en Tunja, en su calidad de Rector y Representante Legal de la **UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA-UPTC**, con NIT. **891800330-1**; debidamente facultado por la Ley 30 de 1992 y los Acuerdos 066 de 2005 y 074 de 2010, quien en adelante se denominará **LA UNIVERSIDAD** por una parte; y por la otra, **COMPANY SERVICE FOOD SAS** con **NIT. 900148334-6**, sociedad por acciones simplificadas legalmente constituida mediante documento privado de fecha 28 de marzo de 2007, registrado en Cámara de Comercio bajo el número 10174 del libro IX del Registro Mercantil de 03 de mayo de 2007., con Representante legal **FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ** identificado con la cédula de ciudadanía No **91.002.920** expedida en Sabana de Torres; que para los efectos del presente contrato tiene goza de plenas facultades como el representante legal general, por tanto, y para los fines legales se denominará **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar la presente Contrato No. 45 de 2018, previo el agotamiento del procedimiento del Acuerdo 074 de 2010, como se evidencia en los soportes que hacen parte integral del contrato, el cual se regirá por las normas que regulan la materia y en especial por las cláusulas siguientes, previo las siguientes consideraciones: **1**). Qué el Departamento de Presupuesto de la Vice-Rectoría Administrativa y Financiera expidió para la vigencia fiscal 2018 el certificado de disponibilidad presupuestal No. 254 de fecha diecinueve (19) de enero de dos mil dieciocho (2018), con afectación presupuestal del Rubro N° 1.2.2.8., denominado 20 ADM Capacitación y Bienestar Social. **2**). Que mediante Resolución Rectoral Nro. 162 de fecha veinticinco (25) de enero de dos mil dieciocho (2018), se dio inicio al proceso de invitación para contratar EL suministro de alimentación para estudiantes y el servicio de cafetería para los diferentes estamentos de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, sede seccional Duitama, de acuerdo con las especificaciones requeridas por la Universidad y a lo establecido

en el Pliego de invitación. **3**). Que se encuentra la justificación de los factores de selección, así como, los criterios de contratación del servicio y el estudio económico para la ponderación del Presupuesto Oficial de fecha 03 de enero de 2018, suscrita por la Dirección de Bienestar Universitario. **4**). Que según consta en documento de fecha 19 de enero de 2018, suscrito por el Jefe del Departamento de Contratación, se analizan los factores financieros y de experiencia y la determinación del procedimiento a seguir, siendo invitación Publica. **5**). Que el Comité de Contratación en sesión del 23 de enero de 2018, revisó, estudio, analizó y aprobó el proyecto de pliegos de condiciones y recomendó al Señor el adelantamiento del proceso de Invitación Publica según los contenidos del Acuerdo 074 de 2010. **6).** Que teniendo en cuenta la necesidad del servicio y el agotamiento del debido proceso pre-contractual a través de la Invitación Publica 005 de 2018, se determinó por el Comité de Contratación en sesión del 12 de febrero de 2018, recomendar al señor Rector de la Universidad, realizar adjudicación, al proponente COMPANY SERVICE FOOD SAS con NIT. 900148334-6. **7).** Que mediante Acto Administrativo Resolución N° 1954 del 12 de febrero de 2018, se dispuso la adjudicación del contrato resultante de la Invitación Pública Nro. 005 de 2018, a la empresa COMPANY SERVICE FOOD SAS con NIT. 900148334-6. Acto administrativo que se encuentra debidamente notificado y ejecutoriado. **8).** Que según los contenidos del artículo segundo del acto administrativo de adjudicación, el Rector ordenó a la Dirección Jurídica la elaboración del contrato cuyo objeto es, "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE SECICONAL DUITAMA", con el con el proponente que obtuvo la calificación más alta dentro del proceso de selección. **9).** Que el proponente allegó en la fecha registro único tributario, que acredita su Identificación Tributaria y el Certificado de Cámara de Comercio. 10) Que el presente contrato se desarrolla bajo la plena autonomía de la Institución y con el reconocimiento de la libertad del contratista, teniendo como base en el Acuerdo 074 de 2010 y las normas de derecho civil que aplican al servicio, además de existir común acuerdo de CELEBRAR el CONTRATO N° 45 de 2018, entre la UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA-UPTC y COMPANY SERVICE FOOD SAS con NIT. 900148334-6, con base en las siguientes cláusulas:

PRIMERA. Objeto. El objeto del presente contrato es: "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE SECICONAL DUITAMA", de acuerdo a la descripción y especificaciones técnicas que se establecen en los documentos previos, y en la propuesta de fecha 31 de enero de 2018, presentada dentro de la invitación Privada No. 005 de 2018, bajo el siguiente por menor: **SEGUNDA.- OBLIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD**. 1) LA UNIVERSIDAD una vez suscrito y legalizado el presente contrato realizará la entrega del local donde se prestará los servicios objeto de contrato, por parte del funcionario responsable de Bienestar Universitario de la Sede Seccional y/o el Jefe del Departamento Administrativo, o quien haga sus veces, para lo cual se suscribirá un acta. 2) Pagar al CONTRATISTA por cada almuerzo o comida suministrada para el año 2018 la suma de **CINCO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS CON DIECINUEVE CENTAVOS MCTE**

($5.749,19), incluido el impuesto de valor agregado IVA-. PARÁGRAFO. El pago de que trata la presente cláusula sólo se otorgará durante el término de ejecución del presente contrato, es decir durante los periodos establecidos en el calendario académico, salvo que la Dirección de LA UNIVERSIDAD tome otra determinación. **TERCERA.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.** A. OBLIGACIONES GENERALES: 1) Atender las solicitudes y recomendaciones que realice la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (UPTC), por intermedio del funcionario encargado de ejercer la supervisión. 2) Realizar el objeto del contrato señalado dentro del plazo establecido con anterioridad y según los parámetros establecidos como requisitos técnicos mínimos. 3) Cumplir con la normatividad vigente del Sistema de Gestión Ambiental y Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y la que deberá hacer exigible en su momento y el acatamiento de la misma. 4) Que se garantice que el personal dispuesto para el desarrollo del objeto contractual le guste realizar la actividad, dispuestos a realizar tareas, ser organizados para desarrollar una rutina eficiente, saber trabajar formando parte de un equipo, prestar atención a los detalles, que sean comprometidos, responsables y puntuales, capaz de cumplir con los procedimientos establecidos. 5). Garantizar el cumplimiento de lo siguiente: a. **COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL.-** Se refiere al suministro diario de almuerzos de lunes a sábado y cena de lunes a viernes durante el calendario académico universitario sujeto a la normalidad académica, de la siguiente manera **i). Aporte nutricional:** Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población estudiantil son definidas de acuerdo con las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN- para la Población Colombiana (Resolución N° 3803 de Agosto 22 de 2016), como se presenta a continuación: Se entiende como población beneficiaria hombres y mujeres de 16 a 24 años que desarrollan una actividad moderada, cuya recomendación calórica promedio diaria es de 2700 kilocalorías. Se recomienda una distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macronutrientes en la minuta patrón así:

Proteínas: 14 a 20% Grasas o lípidos: 20 a 35% Carbohidratos: 50 a 65% Se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y macronutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así: Almuerzo: Debe aportar mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes Cena: Debe aportar mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes

ii). Minuta Patrón: La minuta patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo, (peso bruto y peso neto), peso en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos, asi:

MINUTA PATRÓN PARA ALMUERZOS Y CENAS
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA

GRUPO: ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	PESO BRUTO (gramos o cc)	PESO NETO (gramos o cc)	PESO SERVIDO (gramos o cc)
SOPA O CREMA	Diaria			300
Cereales,		10-20		
Raíces/tubérculos o plátanos		80 a 140		
Leguminosa		10		
Verdura		20-80		
Leche entera		50		
SECO				
1. ALIMENTO PROTEICO (*1)	Diaria			
Carne de res semigorda		125	125	82
Pollo: pechuga		170	120	90
Pollo:pierna- pernil		180	120	90
Pescado		240	120	90
2. LEGUMINOSAS (*2)	3 veces por semana	45	45	135
3. CEREAL (arroz o pasta)	Diaria			
Arroz		75	75	150
Pasta alimenticia enriquecida		50	50	150
4. TUBERCULOS, RAICES, PLÁTANOS	Diaria			
Papa común		188	150	150
Plátano hartón		183	110	110
Yuca		138	110	110
Papa criolla		150	150	150
Arepa de maíz		110	110	110
5. HORTALIZAS Y VERDURAS	Diaria			
Crudas		74 a 140	70	70
Cocidas		84 a 140	76	70
6. FRUTAS PARA JUGO (*3)		70 a 150	70	300
7. FIJOS DIARIO				
*Azúcares(*4) o panela*	Diario	30	30	
Aceite vegetal	Diario	15	15	
Sal yodada	Diario	3	3	
Condimentos naturales(5) cebolla, pimentón, tomate, ajo, cilantro, perejil, orégano, tomillo, laurel y otras especias naturales*	Diario	cantidad necesaria	cantidad necesaria	cantidad necesaria

OBSERVACIONES:

*(*1) Alimentos proteicos: no se aceptan como sustitutos de los alimentos proteicos subproductos tales como molipollo, filete de merluza, salchichón. En el evento de incluirse carne molida, esta debe obtenerse (molerse) a partir de materia prima de primera calidad (procesada en el mismo restaurante)*

*(*2) Leguminosa: el suministro de leguminosa no excluye el suministro de carnes (carne de res, pollo o pescado)*

*(*3)No se acepta como sustituto de los jugos la utilización de refrescos que no contengan la fruta natural en la cantidad establecida. Se incluyen en estos la naranjada y limonadas*

*(*4) Azúcares: La cantidad indicada debe incluirse 15 gr. Para adición de azúcar para el jugo y 15 gr. En postre.*

*(*5) Condimentos: los condimentos a utilizar en cada preparación deben incluirse dentro del análisis químico nutricional de cada menú.*

iii). Ciclos de menús o minutas: La aplicación de la minuta patrón se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación.

Para elaborar los ciclos de menús, se debe considerar la disponibilidad de alimentos de la región, los alimentos de cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y garantizar la variedad en las preparaciones. Además se deberá tener en cuenta evitar el exceso en la utilización de condimentos o aditivos artificiales, el exceso de azúcares simples, suprimir el uso de grasas sólidas (mantecas), el exceso de sal limitando su uso a sal yodada de acuerdo a la minuta patrón.

No se permite la inclusión de preparaciones mixtas como por ejemplo el arroz con pollo, pasta con pollo, arroz mixto, verduras con pollo o carne entre otros, ya que cada componente debe ser preparado y servido por separado.

Se deben elaborar dos (2) ciclos de menús semanales de seis (6) menús para almuerzo y de cinco (5) menús para cena para un total de doce (12) almuerzos y diez (10) cenas teniendo en cuenta que el sábado no se ofrece cena. Debe presentarse el respectivo análisis del contenido nutricional de cada menú dentro del cual se incluya el peso bruto, peso neto y peso servido. El análisis del contenido nutricional de macro nutrientes debe basarse en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos 2015 del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar -ICBF y especificar: total de carbohidratos por diferencia promedio, lípidos –valor promedio y total de proteínas-valor promedio.

El análisis del contenido nutricional deberá entregarse en medio físico y en medio magnético (CD) en formato Excel.

Para aquellos alimentos que no estén contemplados en la tabla arriba señalada, el análisis del contenido nutricional se podrá tomar de otras fuentes, referenciando la misma.

El número de cifras decimales de cada uno de los nutrientes deberá corresponder al consignado en la misma tabla.

El análisis del contenido nutricional debe incluir el aporte y adecuación nutricional de energía y macronutrientes de cada tiempo de comida, en relación con las recomendaciones de energía y nutrientes establecidas para el grupo de edad.

El proponente debe plasmar en su propuesta intercambio de granos por otro tipo de alimento sin descompensar los valores nutricionales

Los ciclos de menús y el análisis del contenido nutricional de los menús deben ser avalados por Nutricionista Dietista, quien adjuntará copia de la tarjeta profesional.

iv). Características organolépticas: Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación. Los alimentos deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: Los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperatura no inferior a 65^{0}C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 4^{0}C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para consumo humano. Debe presentarse *carta de compromiso* por separado para cada uno de los siguientes requisitos:

- **Elaboración de la lista de intercambios de alimentos**: considerada como agrupaciones, en las cuales los alimentos incluidos en cada una de las listas, poseen aproximadamente el mismo valor de energía, carbohidratos, proteínas y grasas; por lo tanto, un alimento se puede remplazar por otro dentro de la misma lista. Estos alimentos se agrupan de acuerdo con los criterios de las Guías Alimentarias para la Población Colombiana.
- En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración.
- **Elaboración de la Guía de preparación de alimentos con mínimo 3 estandarizaciones de acuerdo al número promedio de raciones que se contraten en cada servicio:** La Guía de preparaciones permitirá definir el procedimiento para realizar una preparación, de forma tal que se cuente con una herramienta que permita garantizar que, indistintamente de quien realice la receta, el producto final será de una adecuada calidad nutricional y contará con las características organolépticas definidas.

v). COMPONENTE DE CALIDAD: Todos los alimentos a suministrar deben corresponder a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes NTC y deberán cumplir con los requisitos de rotulado y etiquetado según resolución 5109 de 2005 y Decreto 616 de 2006 características generales por grupo establecidas.

Los productos alimenticios suministrados deben cumplir las siguientes condiciones de calidad:

Los productos cárnicos deben ser elaborados en aplicación del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009; 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012 y las Resoluciones 240 y 3753 de 2013 expedidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Los derivados lácteos utilizados en los menús deben cumplir con las normas de los decretos 616 del 2006 y 2838 de 2006 y 1673 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

El operador seleccionado debe garantizar que además de cumplir con el aporte nutricional, cumpla con las condiciones de calidad, en especial de inocuidad, entendida como el suministro de un alimento libre de patógenos que se constituyan en agentes

peligrosos para la salud del consumidor. El(os) operadores seleccionados tomarán las medidas pertinentes para la compra, recibo de alimentos, conservación, almacenamiento, preparación y servido de los alimentos de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente. Los alimentos serán ofrecidos en vajilla de porcelana que deberá suministrar el proponente.

6. Cumplir para la operación del servicio con: i). El Manual de Operaciones que incluya las funciones del personal. ii). Con la infraestructura y características del servicio de alimentación y aplicar en la operación del servicio el plan de saneamiento básico según el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 que incluya las actividades definidas, el cronograma y los formatos de registro y control; el cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria, e incluirá como mínimo los siguientes elementos: * *Programa de limpieza y desinfección.* * *Programa de Residuos sólidos y líquidos.* * *Programa de control de plagas.* * *Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.* * *Plan de capacitación continuada y permanente al personal.* * *Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial.* * *Concepto sanitario favorable mediante visita de inspección por la autoridad sanitaria.* 7). Presentación de las Fichas técnicas de los alimentos a utilizar en las diferentes preparaciones. 8. Garantizar que las personas encargadas de la manipulación de los alimentos tengan actualizados los certificados médicos y de capacitación en Manipulación de Alimentos expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local. 9. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo según Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013. 10. Presentar certificados originales de que cuentan con un laboratorio acreditado externo para ejecutar la vigilancia de la calidad microbiológica tanto de la materia prima como del producto terminado, laboratorio que debe estar inscrito y avalado por la Secretaría de Salud de Boyacá y/o entidad competente en el país. Se debe garantizar pruebas microbiológicas trimestrales no informadas de superficies, utensilios o menaje, ambientes, agua, alimentos preparados fríos, alimentos preparados calientes y frotis de manos de un operario elegido al azar. Sus contra-muestras se practicarán en número igual al de las muestras. 11. Firmar el debido contrato de arrendamiento en la Dirección Jurídica de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. 12. El servicio debe tener los utensilios necesarios para que el usuario deposite la basura y desechos que produce y a su vez exista la higiene necesaria en la prestación del servicio. 13. En un sitio visible se deben fijar los precios de cada uno de los productos que se ofrecen a los clientes, previa revisión de la Dirección de Bienestar Universitario. 14. Queda estrictamente prohibido la venta de bebidas alcohólicas o sustancias psicoactivas en las Cafeterías de la Universidad. 15. El mantenimiento y conservación del espacio físico y las instalaciones entregadas, estará a cargo del contratista. 16. Las personas que presten el servicio de cafetería deben cumplir las normas sanitarias para la manipulación de alimentos establecidas por el Ministerio de Salud. Para cumplir con esto, los funcionarios deberán ser capacitados por personal idóneo, en el cumplimiento de estas normas. El responsable de la cocina deberá supervisar el aseo personal y de manos, así como el uso de los elementos de protección personal. 17. El contratista deberá capacitar a los funcionarios de la cafetería en

las áreas de Desarrollo Humano, Manipulación de Alimentos y Atención al Cliente, según las necesidades detectadas, para la optimización en la prestación del servicio. 18. Cumplir con los requisitos legales exigidos para la prestación de los servicios de alimentación que contemplan las normas vigentes, presentándolos al momento de la suscripción del contrato, como mínimo:

- Matrícula mercantil vigente.
- Concepto sanitario (Decreto 3075 del 1997 del Ministerio de Protección Social)
- Uso de suelo
- Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios.
- Lista de precios
- Inscripción en el RUT.
- Certificado de manipulación de alimentos.

18. Disponer de la estructura Administrativa necesaria para garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación en las condiciones previstas en la invitación y en el contrato, incluyendo el número de personas requeridas. El personal operativo, que oferte como mínimo, encargados de la preparación y manipulación de los menús, deberán tener una intensidad horaria máxima de ocho (8) horas diarias o de cuarenta y ocho (48) a la semana, en el marco de control que asiste a la UPTC. 19. Suministrar la dotación para todo el personal que labore en la preparación y manipulación de los alimentos con la periodicidad señalada en la ley, es decir, tres (3) durante la ejecución del contrato. La primera se entregara con la suscripción del acta de inicio del contrato la cual adjuntara al supervisor, con la respectiva relación del personal a contratar y sus afiliaciones a Seguridad Social, y debe estar dotada como mínimo de: i. Overol y delantal de color claro. ii. Zapatos cerrados, antideslizantes y de tacón bajo. 20. Garantizar que el personal debe utilizar y demostrar la entrega de elementos de protección personal en perfectas condiciones, de:

- Tapa bocas: Su uso es obligatorio durante el período preparación de cocción de alimentos y durante el proceso de servido.
- Guantes de tela o caucho según la necesidad.
- Gorro de color claro, el cual deberá cubrir totalmente el cabello mantenerse recogido.
- Botas de caucho para el proceso de lavado de las áreas físicas.

20. Garantizar que las Condiciones de Conservación y Aseo: i. Es obligatorio el aseo personal, lavado de manos con agua y jabón luego de hacer uso del sanitario y cada vez que sea necesario para cumplir con prácticas higiénicas. Los responsables del establecimiento deben recordar esta obligación a los trabajadores mediante avisos sanitarios alusivos. ii. Realizar las fumigaciones en el área de preparación de alimentos al inicio del contrato y cada tres (3) meses como mínimo. iii. No se permite el uso de anillos, pulseras o esmaltes en las uñas al personal del proceso. Las uñas deben mantenerse cortas y limpias. iv. Para Manejar los alimentos no es recomendable utilizar

las manos, deben emplearse cucharas, tenedores, pinzas o guantes desechables. Los utensilios deben ser tomados siempre por el mango. v Mantener en buen e higiénico estado, el área de la unidad de producción del servicio de alimentos, para lo cual deberá cumplir con las condiciones exigidas en la normatividad sobre el particular y que estén vigentes (Saneamiento básico). vi. Es importante que el administrador de la cafetería determine muy bien las funciones de cada trabajador para evitar que personas del servicio de aseo intervengan en la manipulación de alimentos. 21. Cumplir con un Plan de Saneamiento Integral de acuerdo a lo estipulado en los artículos 28 y 29, capítulo VI: Saneamiento, del Decreto 3075 de 1997, el cual debe adoptar y ejecutar durante el desarrollo del contrato y contemplar los controles necesarios para la potabilidad del agua en los servicios de alimentación (1 análisis de aguas cada 4 meses, contados desde el primer día de ejecución), de acuerdo al Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2115 de 2007 y presentar los resultados al Funcionario encargado de la supervisión para que tome las acciones técnicas respectivas de: i. Presentar y ejecutar un plan de capacitación a todo el personal que vincule a la prestación del servicio, conforme con lo establecido en el Artículo 14 del capítulo III del Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, sustituya o adicione. ii. Presentar y ejecutar un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo y cumplir el Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial. iii. Realizar los exámenes de laboratorio y médico al personal manipulador de alimentos. (Este se realizará al inicio y a los seis (6) meses de inicio de ejecución del contrato). iv. Realizar la fumigación cada tres (3) meses como mínimo, o con la periodicidad que indique el supervisor del contrato de acuerdo a las necesidades del establecimiento. v. Realizar el mantenimiento y limpieza adecuada a las trampas de grasa del Inmueble destinado para la prestación del servicio, con una periodicidad mínima de cada mes. vi. Mantener en buen e higiénico estado, el área de la unidad de producción de servicios de alimentos. vii. Devolver las instalaciones en buen estado a la finalización del contrato, salvo el deterioro normal por su uso. 22. Atender las solicitudes y recomendaciones que realice la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (UPTC), por intermedio del funcionario encargado de ejercer la Supervisión del Contrato, (Profesional de Dirección de Bienestar univeristario). 23. Todo el personal que designe la compañía para la prestación del servicio, deberá presentar: i) Hoja de vida. ii) Certificado judicial vigente. iii) Certificado de antecedentes disciplinarios. iv) Afiliación a un régimen o sistema de salud (EPS), Fondo de Pensiones y en una administradoras de riesgos Laborales (ARL), estos documentos se entregaran para la suscripción del contrato al Supervisor (Director de Bienestar universitario o quien haga sus veces). 24. Presentar al momento de la liquidación del contrato las certificaciones en que conste que se encuentra a PAZ Y SALVO en el pago de los aportes de las obligaciones al sistema de salud (EPS), Fondo de Pensiones y Administradora de Riesgos laborales (ARL). 25. Presentar mensualmente al Supervisor del Contrato la relación de pagos por aportes parafiscales, afiliaciones y aportes a la seguridad social regulados por la Ley 100 de 1993, así como la relación del respectivo pago de los salarios del personal contratado para el desarrollo del objeto del presente contrato. 26. Cuando a juicio de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia y por necesidades del servicio se requiera reforzar los servicios en cualquiera de las dependencias, el número de servicios podrá ser aumentado

mediante comunicación dirigida al gerente de la empresa por parte de la Universidad y previa disponibilidad presupuestal. 27. Capacitar a todos los funcionarios que van a prestar dicho servicio, en materia de relaciones interpersonales, calidad de vida laboral, SIG UPTC, prácticas higiénicas y otros afines en procura de optimizar la prestación del mismo. 28. Cumplir con todas las obligaciones que la ley señale en materia laboral; además de lo anterior, deberán informar sobre las irregularidades que se presenten en las instalaciones, al Supervisor del contrato. 29. Colaborar en la prevención de accidentes, incendios, y demás siniestros que se puedan presentar en las edificaciones, tomando las medidas pertinentes, y acatando las instrucciones que para tal fin emanen del área de salud ocupacional. 30. Que el oferente se comprometa a suministrar la dotación de ley a cada uno de los trabajadores contratados y de los elementos de seguridad industrial, para el caso. 31. Que el oferente cumpla con la cancelación de los salarios al personal contratado, en los primeros cinco días de cada mes para que no se altere la prestación del servicio. 32. Que el oferente cumpla con la vacunación del personal contratado y que se encuentre capacitado en las labores a desempeñar, como por ejemplo: en aspectos de exigencias en seguridad ambiental e industrial y salud ocupacional. Además el personal debe cumplir con los Resultados bacteriológicos negativos para los exámenes de secreciones nasofaringeas en cuanto a estafilococos áureus, estafilococos befa hemolítica y difteria. Coprocultivo negativo para salmonela y shigela Sp. Certificado general de salud, expedido por un médico legalmente registrado. E. coli. Busca detectar la contaminación alimentaria causada por la Escherichia coli, según las disposiciones del Decreto *3075 de 1997*. 33. Implementar el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo 1072 de 2015 Capitulo 6 Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo Planificación del SG-SST en su totalidad. Nota: Para la matriz de Identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles, se recomienda utilizar la Guía Técnica Colombiana GTC 45 versión 2012, en la cual establece realizar mediciones higiénicas las cuales se deben dar a conocer a la Coordinación del SIG. 34. Es necesario contemplar los controles necesarios para la potabilidad del agua en los servicios de alimentación (1 análisis de aguas cada 4 meses, contados desde el primer día de ejecución), de acuerdo al Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2115 de 2007, así mismo, se deben realizar análisis de vertimientos teniendo en cuenta los parámetros generales estipulados en el capítulo 8 de la resolución 0631 de 2015. Estos análisis deben ser realizados únicamente por laboratorios acreditados en ISO IEC/NTC 17025:2005, los resultados deben ser presentados a la coordinación del Sistema Integrado de Gestión para que tome las acciones técnicas respectivas. 35. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de preparación de los alimentos y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento para animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental. Esta disposición no debe hacerse en los contenedores de la universidad, ya que el contratista es el encargado de realizar y certificar esta disposición. 36. Deben disponerse de recipientes, locales e instalaciones para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. 37. Deberá disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del

lugar donde se preparan los alimentos y deberán ser removidos y lavados frecuentemente. 38. Las demás que le sean asignadas por parte de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. 39. Asegurar a los trabajadores con las condiciones legales mínimas que contempla la normatividad vigente en materia de estabilidad, salarios, prestaciones económicas y asistenciales, entre otras, evitando cualquier situación de informalidad y de tercerización, o forma de detrimento de sus derechos laborales y de su seguridad social. 40). A partir de la fecha de suscripción del Contrato y en todas las etapas del mismo el Contratista asume los efectos derivados de todos y cada uno de los riesgos asociados a éste Contrato, es decir, los que le sean previsibles, los propios de su actividad empresarial, salvo los casos en que expresamente se ha determinado lo contrario. En este sentido, el Contratista asume los efectos derivados de los riesgos que se listan más adelante de manera general, además de aquellos que se desprendan de otras cláusulas o estipulaciones de este Contrato, sus anexos y sus DOCUMENOS PRECONTRACTUALES o que se deriven de la naturaleza de éste Contrato. Por lo tanto, no procederán reclamaciones del Contratista basadas en el suceso de alguno de los riesgos asumidos por el Contratista y –consecuentemente- la UNIVERSIDAD, no hará reconocimiento alguno, ni se entenderá que ofrece garantía alguna al Contratista, que permita eliminar o mitigar los efectos causados por la ocurrencia de alguno de éstos riesgos, salvo que dicho reconocimiento o garantía se encuentren expresamente pactados en el presente Contrato. **CUARTA. LUGAR DE EJECUCIÓN**. EN LA SEDE SECCIONAL DUITAMA DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA. **QUINTA. SUJECIÓN DEL PAGO A LAS APROPIACIONES PRESUPUESTALES.** La UNIVERSIDAD pagará el gasto que ocasione el presente contrato con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 254 de fecha diecinueve (19) de enero de dos mil dieciocho (2018), con afectación presupuestal del Rubro N° 1.2.2.8., denominado 20 ADM Capacitación y Bienestar Social. **SEXTA. VALOR Y FORMA DE PAGO**. Para efectos fiscales se toma como valor del presente CONTRATO, la suma por valor de QUINIENTOS SETENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA MIL CIENTO CUARENTA Y UN PESOS CON 98/100 MONEDA LEGAL ($577´460,141,98). IVA Incluido y demás costos laborales; los que serán pagados mediante actas parciales, dentro de los treinta (30) días siguientes a la facturación con el lleno de los requisitos establecidos en el estatuto tributario, previo recibido a satisfacción por parte del funcionario encargado de ejercer la supervisión del contrato y con el certificado de cumplimiento de los obligaciones contenidas en la cláusula Segunda del presente contrato. **PARÁGRAFO 1**. En el momento del pago de la cuenta, le será descontado el valor de los impuestos, retenciones y/o Estampillas fijadas por la Institución, atendiendo la naturaleza del contrato. **SEPTIMA. PLAZO DE EJECUCIÓN.** Trescientos quince días (315) calendario contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de las pólizas. **OCTAVA. RESPONSABILIDAD LABORAL**. El personal necesario para el desarrollo de éste contrato deberá estar debidamente vinculado bajo un contrato laboral, asegurando las prestaciones económicas, y asistenciales, por tanto, deberán estar afiliados al Sistema General de Seguridad Social (EPS, PENSIONES Y ARP), y será contratado y pagado por EL CONTRATISTA, por lo que LA UNIVERSIDAD no tendrá relación laboral con éste personal. **NOVENA. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO**. Cuando se presenten causas de fuerza mayor o caso fortuito debidamente

comprobadas, previa justificación, la Universidad y el Contratista suscribirán un acta de suspensión del contrato, expresando con precisión y claridad las causas y motivos de tal decisión, el avance del contrato, el estado de servicio contratado y el término de la suspensión. Igualmente, se adoptarán las medidas de conservación que sean pertinentes y si es el caso, se convendrán los costos de la suspensión y su forma de pago. Superadas las causas de la suspensión, las partes suscribirán un acta señalando fecha y forma de reanudación del contrato. El Contratista deberá ampliar las garantías en igual período al de la suspensión, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes. Si fuere necesario, se reprogramarán las actividades contractuales. **PARÁGRAFO 1.** Las Actas de Suspensión y de Reiniciación, serán suscritas por el CONTRATISTA y LA UNIVERSIDAD, por intermedio del SUPERVISOR del contrato, se exigirá la ampliación de las garantías a que haya lugar, la suspensión del Contrato no sobrepasara los 6 meses consecutivos según lo dispuesto en el Acuerdo 074 de 2010. **PARAGRAFO 2**. Los servicios objetos de la presente invitación deberán ser prestados de acuerdo con el normal desarrollo de las actividades de la institución, por lo tanto, deberá considerarse los periodos de vacaciones en la Universidad, la ocurrencia de hechos fortuitos ajenos a la voluntad de la Universidad y las demás situaciones que puedan afectar el normal funcionamiento de la Universidad. Según la relación que se presentó en los pliegos de condiciones. **DECIMA. MULTAS**. La Universidad podrá imponer, mediante Resolución motivada, multas sucesivas al contratista por mora o deficiencia en el cumplimiento de sus obligaciones, de conformidad con la Resolución No 3641 de 2014, sin perjuicio de la aplicación de la cláusula penal y de la declaratoria de caducidad. El valor de la multa se tomará con cargo a la garantía, o deduciéndola de las sumas que por cualquier motivo se le adeuden al contratista; la cuantía deberá ser expresa, razonable y equitativa al incumplimiento total o parcial por parte del contratista. **DÉCIMA PRIMERA. PENAL PECUNIARIA**. Si el contratista llegare a incumplir total o parcialmente con sus obligaciones, deberá pagar a título de cláusula penal pecuniaria la suma equivalente al veinte por ciento (20%) sobre el valor total del contrato, con base en el presente documento, el cual prestará mérito ejecutivo además y de conformidad a los dispuesto en el Artículo 1594 del Código Civil, el contratista se obliga para con la Universidad a dar cumplimiento a la obligación principal, puesto que para efectos de este contrato el pago de la cláusula penal no extingue la obligación principal por lo cual no lo exonera de la exigencia del cumplimiento de la misma. La anterior suma se pagará sin perjuicio de la sanción moratoria por incumplimiento. **DÉCIMA SEGUNDA. GARANTÍAS.** Dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al recibo del contrato, EL CONTRATISTA se compromete a constituir a favor de LA UNIVERSIDAD la garantía única otorgada a través de una Entidad Bancaria o Compañía Aseguradora, cuya póliza matriz esté aprobada por la Superintendencia Bancaria, que ampare los siguientes riesgos: a. Cumplimiento del contrato por valor equivalente al veinte por ciento (20%) del contrato, por el término del mismo y cuatro (4) meses más. b. Buen manejo y correcta inversión del anticipo La cuantía de la garantía de buen manejo y correcta inversión del anticipo será equivalente al 100% (cien por ciento) del valor del anticipo y con vigencia durante su ejecución y CUATRO (4) meses más. c. Calidad del servicio prestado. La cuantía de la garantía de calidad y correcto funcionamiento será equivalente al 20% (veinte por ciento) del valor del contrato, vigente durante su

ejecución y 1 (un) año más. d. Amparo de Salarios y Prestaciones Sociales. La cuantía de la garantía de salarios y prestaciones sociales será equivalente al 10% (diez por ciento) del valor del contrato y sus adicionales, vigente durante su ejecución y 3 (tres) años más. e. Protección de Inventarios. Igual al valor de los bienes entregados por la UNIVERSIDAD, para asegurar la devolución de los utensilios y enseres, y con vigencia durante su ejecución y cuatro (4) meses más. f. AMPARO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: Para garantizar la responsabilidad civil frente a terceros, derivada de la ejecución del contrato, en cuantía equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, sin que en ningún caso sea inferior a DOSCIENTOS SALARIOS MÍNIMOS LEGALES MENSUALES VIGENTES (200 SMLMV). **PARÁGRAFO**. EL CONTRATISTA autoriza expresamente a LA UNIVERSIDAD para descontarle de las sumas que le adeude, el valor de las primas causadas y no pagadas a las aseguradoras por concepto de otorgamiento de las garantías exigidas, sus prórrogas y adiciones del valor asegurado. **DÉCIMA TERCERA. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.** EL CONTRATISTA manifiesta expresamente bajo la gravedad del juramento, el cual se entiende prestado con la firma del presente contrato, que no se halla incurso dentro de las inhabilidades y/o incompatibilidades, que trata la Constitución Política, la ley y el Acuerdo 074 de 2010, y no encontrarse sancionado por juicios fiscales. **DÉCIMA CUARTA. CESIÓN DEL CONTRATO**. EL CONTRATISTA no podrá ceder en todo o en parte, el presente contrato o su ejecución. **DÉCIMA QUINTA. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**. Los conflictos que se sucedan durante la ejecución del objeto contractual se solucionarán preferiblemente mediante los mecanismos de arreglo directo, transacción y conciliación. **DÉCIMA SEXTA. VALIDEZ**. Los contratos que celebre LA UNIVERSIDAD, además de los requisitos propios de la contratación entre particulares, estarán sujetos a los requisitos de aprobación y registro presupuestal, a la sujeción de los pagos según la suficiencia de las respectivas apropiaciones, publicación en la página web de la Universidad, el pago del impuesto de timbre nacional cuando a este haya lugar y aprobación de las garantías. **DÉCIMA SEPTIMA. INTERPRETACIÓN**. Si durante la ejecución del contrato surgen discrepancias entre las partes sobre la interpretación de alguna de sus estipulaciones que puedan conducir a la paralización o a la afectación grave del servicio que se pretende satisfacer con el objeto contratado, LA UNIVERSIDAD, si no se logra acuerdo, interpretará en acto administrativo debidamente motivado, las estipulaciones o cláusulas objeto de la diferencia. **DÉCIMA OCTAVA. TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO**. LA UNIVERSIDAD en acto administrativo debidamente motivado dispondrá la terminación anticipada del contrato en los siguientes eventos: **a)** Cuando las exigencias del servicio lo requieran o la situación de orden público lo imponga, **b**) Por muerte o incapacidad física permanente del CONTRATISTA, si es persona natural, o por disolución de la persona jurídica del CONTRATISTA, **c)** Por interdicción judicial o declaración de quiebra del CONTRATISTA, **d)** Por cesación de pagos, concurso de acreedores o embargos judiciales del CONTRATISTA que afecten de manera grave el cumplimiento del contrato. La UNIVERSIDAD dispondrá las medidas de inspección, control y vigilancia necesarias para asegurar el cumplimiento del objeto contractual e impedir la paralización del servicio. **DÉCIMA NOVENA. MODIFICACIÓN.** Si durante la ejecución del contrato y para evitar la paralización o la afectación grave del

objeto del mismo, fuere necesario introducir variaciones en el contrato y previamente las partes no llegan al acuerdo respectivo, LA UNIVERSIDAD mediante acto administrativo debidamente motivado, lo podrá modificar, suprimir o adicionar trabajos o servicios. **VIGESIMA. TERMINACIÓN DEL CONTRATO.** El contrato se entenderá terminado normalmente cuando EL CONTRATISTA haya cumplido a cabalidad las obligaciones derivadas del mismo y además se haya cumplido con la ejecución del objeto del contrato, según acta de recibí a satisfacción por parte del supervisor. **VIGÉSIMA PRIMERA. CONTROL Y SUPERVISIÓN**. Para todos los efectos del presente contrato, la Universidad designará como supervisor al Jefe del Departamento de Servicios de la Universidad o quien haga sus veces, para que certifique el cumplimiento del objeto contractual y reciba a satisfacción, todos y cada uno de los bienes descritos en el presente contrato quien no podrá delegar dicha función. **PARAGRAFO**. El supervisor en ejercicio de sus funciones, está autorizado para impartir instrucciones y ordenes al contratista, así como para exigirle la información que considere necesaria. El supervisor no tendrá autorización para exonerar al contratista de ninguna de sus obligaciones o deberes que emanen del presente contrato, ni para imponerle obligaciones distintas a las aquí estipuladas ni para exonerarlo de ninguno de sus deberes y responsabilidades que conforme al mismos son de su cargo, por lo tanto, el supervisor tampoco podrá impartir instrucciones al contratista, que implique modificaciones a los términos de este contrato. Las diferencias que se presenten entre el supervisor y el contratista serán resueltas por el representante legal de la Universidad y el contratista, sin perjuicio de las acciones de ley. **VIGÉSIMA SEGUNDA. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA**. EL CONTRATISTA será responsable por todas las actividades que desarrolle en cumplimiento del objeto de este contrato, hasta la terminación y liquidación definitiva del mismo, especialmente por: **1.** Responsabilidad por el trabajo. **2.** Responsabilidad ante terceros. **3.** También será responsable por haber suministrado información falsa al contratar. **4**. Afiliación y pago de los aportes fiscales y para-fiscales, como al Sistema General de Salud. **VIGÉSIMA TERCERA. CUMPLIMIENTO DE LA LEY**. EL CONTRATISTA en desarrollo del presente contrato, deberá cumplir con todas las leyes, decretos, ordenanzas, acuerdos, resoluciones, reglamentos o cualquier otro acto vigente de autoridades nacionales, departamentales, o municipales que de alguna forma tengan relación con el objeto del presente contrato. **VIGÉSIMA CUARTA. AUSENCIA DE RELACIÓN LABORAL**. Con ocasión del presente contrato EL CONTRATISTA no adquiere vinculación laboral alguna con LA UNIVERSIDAD, en consecuencia, a la terminación del presente contrato será improcedente cualquier reclamación que llegaré a surgir sobre el mismo. **VIGÉSIMA QUINTA. DOCUMENTOS DEL CONTRATO**. Forman parte integrante de éste contrato los siguientes documentos: **a)** Certificado de Disponibilidad No. 254 de fecha diecinueve (19) de enero de dos mil dieciocho (2018). **b)** Propuesta presentada por COMPANY SERVICE FOOD SAS con NIT. 900148334-62. **c)** Calificaciones. **d)** Condiciones y requerimientos de la Invitación Publica No. 005 de 2018. **e**) Todos los demás documentos surgidos en el proceso de selección y las actas que se produzcan durante la ejecución del contrato. **VIGÉSIMA SEXTA. LEGISLACIÓN APLICABLE**. El presente contrato se regirá por lo establecido en el Acuerdo 074 de 2010 expedido por el Consejo Superior de LA UNIVERSIDAD, y por las normas civiles y comerciales que correspondan a su esencia

y naturaleza. **VIGÉSIMA SEPTIEMA. CONTROL A LA EVASIÓN DE APORTES PARAFISCALES**. El CONTRATISTA declara que ha venido cancelando sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral, parafiscales, Cajas de Compensación Familiar, Sena e ICBF, por lo que en caso contrario, faculta expresamente a LA UNIVERSIDAD para que imponga multas sucesivas hasta tanto se dé el cumplimiento, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por la entidad administradora. Cuando durante la ejecución del contrato o a la fecha de su liquidación se observe persistencia de éste incumplimiento, por cuatro (4) meses la UNIVERSIDAD dará aplicación a la cláusula excepcional de caducidad administrativa (Ley 828 de 2003 y Ley 789 de 2002 o leyes que las modifiquen o reformen). **VIGÉSIMA OCTAVA. LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO**. El Rector será el competente para efectuar la liquidación del contrato. Los contratos de tracto sucesivo y los demás que lo requieran, de conformidad con los términos y condiciones de la invitación, serán objeto de liquidación de común acuerdo por las partes; procedimiento que se efectuará en el término fijado en el pliego de condiciones, o en su defecto, a más tardar antes del vencimiento de los cuatro (4) meses siguientes a la finalización del contrato o a la expedición de la resolución que ordene la terminación, o la fecha del acuerdo que así lo disponga. **PARAGRAFO**. En el acta de liquidación se consignarán entre otros, los ajustes y reconocimientos a que haya lugar, los acuerdos y transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo. Para la liquidación se exigirá, si es del caso, al contratista la extensión o ampliación de las garantías del contrato. **VIGÉSIMA NOVENA. INDEMNIDAD.** El CONTRATISTA se obliga a mantener a la UNIVERSIDAD libre de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes. **TRIGESIMA. PROCEDIMIENTO PARA LA LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO**. Para la liquidación deberá recopilarse los siguientes documentos: **1.** Copia del contrato y sus modificaciones. **2**. Copia de todas las actas que hacen parte del contrato. **3.** Relación de todos los pagos hechos al CONTRATISTA. **4.** Estar vigente la garantía única de cumplimiento. En dicha acta se dejará constancia de: **a.** los porcentajes de cumplimiento del servicio o actividades y obligaciones por parte del CONTRATISTA y del recibo a satisfacción por parte del supervisor. **b**. Las reformas en el plazo y precios si las hubiere. **c.** Inventario de las obligaciones no cumplidas, junto a su ponderación porcentual y económica. Si EL CONTRATISTA no se presenta a liquidar el contrato en el término de diez (10) días calendario contados a partir de la ocurrencia del evento que dé lugar a la liquidación, LA UNIVERSIDAD, procederá a efectuarla de oficio. El supervisor y el Rector suscribirán el acta de liquidación del contrato correspondiente. **TRIGÉSIMA PRIMERA. PERFECCIONAMIENTO, LEGALIZACIÓN Y EJECUCIÓN**. El presente contrato se entenderá perfeccionado con la firma de las partes, previo acuerdo sobre el objeto y la contraprestación, la expedición la disponibilidad y el registro presupuestal de acuerdo a lo estipulado en el artículo 71 de la ley 179 de 1994 y el decreto 111 de 1996 (Consejo de Estado - Sección tercera, expediente No. 14935 del 27 de enero de 2000) y además el cumplimiento de las siguientes obligaciones por parte del CONTRATISTA. **PARAGRAFO1. Para su Legalización. 1.** Presentar a LA UNIVERSIDAD las garantías y seguros de que trata este contrato. **2.** Efectuar la publicación en la página web de la Universidad y en

el SECOP. **PARAGRAFO 2. Para su ejecución**. **1.** Aprobación de las garantías exigidas. **2.** Acta de inicio de la obra. Para constancia se firma en Tunja a los catorce (14) días del mes de febrero de dos mil dieciocho (2018).

LA UNIVERSIDAD;

UPTC / NIT. 891800330-1
ALFONSO LOPEZ DIAZ
Representante legal-Rector

EL CONTRATISTA;

COMPANY SERVICE FOOD SAS
NIT. 900148334-6
FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ
Representante legal
No 91.002.920 expedida en Sabana de Torres

Elaboro: Gina Barreto/Profesional
Revisó: LEONEL ANTONIO VEGA PEREZ/Dirección Jurídica

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA

Uptc Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD MULTICAMPUS
RESOLUCIÓN 3910 DE 2015 MEN / 6 AÑOS

Nit. 891.800.330

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

www.uptc.edu.co

CONTRATOS

Suministro de alimentos

00101-2018-233-000045-00

Contrato No.	**45**
Fecha	**14 de febrero de 2018**
Valor Total	**$577.460.141,98**
IVA	**$92.199.518,47**
Anticipo	**$0,00**

Contratista	COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.	**Nit.**	900148334
Dirección	CL 2 9 34		
Ciudad	TAURAMENA	**Teléfono**	6334827
Representante Legal		**Cédula**	
Plazo de ejecución	315 **Días**		
Objeto General	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE SECCIONAL DUITAMA, DESDE EL INICIO DEL CALENDARIO ACADÉMICO Y HASTA EL TREINTA Y UNO DE DICIEMBRE DE 2018, según corresponda. El servicio se brindará de acuerdo a lo dispuesto en el Calendario académico		

Ordenador	ALFONSO LOPEZ DIAZ	**Cédula**	6759707
Interventor/Supervisor	MOJICA SANDOVAL JOHN EWIN	**Cédula**	4208790

REFERENCIAS

PRESUPUESTO ADMINISTRATIVA

Solicitud de contratación No.219 del 19 de enero de 2018 **Modalidad** Invitación Pública

Plan de compras Item No.102008 "ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS"

Certificado de disponibilidad No.254 del 19 de enero de 2018

Acta de adjudicación No.376 del 14 de febrero de 2018

Ejecutor Dirección Administrativa y Financiera

VECTOR FISCAL

05. Impuesto sobre la renta y complementarios régimen ordinario.
07. Retención en la fuente a título de renta.
[redacted]. Retención en la fuente en el impuesto sobre las ventas.
11. Ventas régimen común.
14. Informante de exogena.
35. Impuesto sobre la renta para la equidad - CREE

AFECTACION PRESUPUESTAL

RUBRO	RECURSO	CONCEPTO	VALOR
Sección 010101 Unidad Administrativa - Gestión			**$577.460.141,98**
1.2.2.8	20 ADM	Capacitacion y bienestar social	$577.460.141,98

Pagos parciales

PERFECCIONADO - 14 de febrero de 2018

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA

Nit. 891.800.330

CONTRATOS

Suministro de alimentos

00101-2018-233-000045-00

Contrato No.	**45**
Fecha	**14 de febrero de 2018**
Valor Total	**$577.460.141,98**
IVA	**$92.199.518,47**
Anticipo	**$0,00**

FORMA DE PAGO

ITEM	DESCRIPCION DE PAGO	VALOR PAGO	VALOR AMORTIZACION
1	Los pagos del presente contrato se realizarán mediante ACTAS PARCIALES, según el avance	$577.460.141,98	$0,00

ITEMS

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	IVA	VALOR
	2.5.7 Servicios alimenticios y de cafetería.					**$577.460.141,98**
1	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE SECCIONAL DUITAMA	UN	1,00	$485.260.623,51	19%	$577.460.1[redacted]

ALFONSO LOPEZ DIAZ

N/A

Rectoría

COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.

C.C. 900148334

PERFECCIONADO - 14 de febrero de 2018