



**Uptc**  
Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

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

VIGILADA MINEDUCACIÓN

**LA UNIVERSIDAD  
QUE QUEREMOS**

**CONTRATO No. 042 de 2019** suscrito entre **UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA-UPTC**, con NIT. 891800330-1 y **HÉCTOR HUMBERTO FONSECA CANO** NIT. 7.163.274-6

**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 TUNJA (Incluye sede Central y Facultad Ciencias de la Salud)”**



**Uptc**

Universidad Pedagógica y  
Tecnológica de Colombia

**RECTORIA  
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA**



CONTRATO:	<b>No. 042 DE 2019</b>
CONTRATANTE:	<b>UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA-UPTC.</b>
NIT:	<b>891800330-1</b>
RESPONSABLE:	<b>OSCAR HERNÁN RAMIREZ</b>
CARGO:	<b>RECTOR</b>
CONTRATISTA:	<b>HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO</b>
NIT:	<b>7163274-6</b>
OBJETO:	<b>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 TUNJA (Incluye sede Central y Facultad Ciencias de la Salud)</b>
VALOR:	<b>CUATRO MIL OCHOCIENTOS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL OCHOCIENTOS UN PESOS con 59/100 MONEDA LEGAL (\$4.800'250.801,59), IVA Incluido y demás costos laborales.</b>
PLAZO EJECUCIÓN:	<b>DESDE EL INICIO DEL CALENDARIO ACADÉMICO Y HASTA EL TREINTA Y UNO DE DICIEMBRE DE 2019</b>
FECHA:	<b>27 DE MARZO DE 2019</b>

**OSCAR HERNÁN RAMIREZ**, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 7.214.337 expedida en Duitama, 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, **HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO** con NIT. **7163274-6**, pequeña empresa y/o persona natural legalmente inscrita como proponente en la Cámara de Comercio bajo el registro numero 00001512; 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. 042 de 2019, 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)**. Que el Departamento de Presupuesto de la Vicerrectoría Administrativa y Financiera, expidió para la vigencia fiscal 2019, el certificado de disponibilidad presupuestal No. 815 de veintisiete (27) de Febrero, con afectación presupuestal del Rubro Sección 010101 Unidad Administrativa - Gestión 1.2.2.8 20 ADM Capacitación y bienestar social. **2)**. 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 11 y 27 de Febrero de 2019, suscrita por la Dirección de Bienestar Universitario. **3)**. Que según consta en documento de fecha veintiséis (26) de 2019, 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. **4)**. Que el Comité de Licitaciones y Contratos en Sesión del 04 de Marzo de 2019, revisó, estudio, analizó y aprobó el Proyecto de Pliego de Condiciones y recomendó al Señor el adelantamiento del proceso de Invitación Publica según los contenidos del Acuerdo 074 de 2010. **5)**. Que teniendo en cuenta la necesidad del servicio y el agotamiento del debido proceso pre-contractual a través de la Invitación Publica 008 de 2019, se determinó por el Comité de Licitaciones y Contratos en Sesión del Veintiséis (26) de Marzo de 2019, recomendar al señor Rector de la Universidad, realizar adjudicación, al proponente **HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO** con NIT. 7163274-6. **6)**. Que mediante Acto Administrativo

1

4

Resolución No. 1410 del 07 de Marzo de 2019, se dispuso la adjudicación del contrato resultante de la Invitación Pública Nro. 008 de 2019, a la empresa HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6. Acto administrativo que se encuentra debidamente notificado y ejecutoriado. **7).** 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 TUNJA (Incluye sede Central y Facultad Ciencias de la Salud)", con el con el proponente que obtuvo la calificación más alta dentro del proceso de selección. **8).** Que el proponente allegó en la fecha registro único tributario, que acredita su Identificación Tributaria y el Certificado de Cámara de Comercio. **9)** 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 No. 042 de 2019, entre la UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA-UPTC y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6, 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 TUNJA (Incluye sede Central y Facultad Ciencias de la Salud)", de acuerdo a la descripción y especificaciones técnicas que se establecen en los documentos previos, y en la propuesta de fecha quince (15) de marzo de 2019, presentada dentro de la invitación Pública No. 08 de 2019. **SEGUNDA. Alcance del objeto:** Dentro del alcance del presente servicio, la empresa contratista debe garantizar estándares nutricionales, bajo los criterios de aporte proteico, farináceos, verduras, granos ensaladas, sopas y fruta y/o jugos naturales entre otros, garantizando el balance nutricional, cantidad, presentación, suministro oportuno, amabilidad e higiene entre otros, asegurando la inocuidad, calidad, y nutrición de los alimentos y en general la aplicación de las buenas prácticas de manufactura; con un mínimo de 22 menús sustentados, base de los desarrollados durante el contrato. **TERCERA.- 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 2019, la suma de **SEIS MIL QUINIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS CON 52/100 MONEDA LEGAL (\$6.583,52), 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. **CUARTA.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA. I. OBLIGACIONES GENERALES: A).** El proponente deberá presentar con su oferta a la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, un Plan de Saneamiento Integral de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el cual debe adoptar y ejecutar durante el desarrollo del contrato. Para lo cual debe presentar un documento que comprenda los siguientes programas: - Programa de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y utensilios. - Programa de manejo de desechos sólidos y líquidos. - Programa y cronograma de control plagas y roedores. - Programa y cronograma de pruebas microbiológicas. **B).** Contemplar los controles necesarios para la potabilidad del agua en los servicios de alimentación, por lo tanto se realizará un (1) análisis de aguas 2 veces en cada semestre académico, 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. - Presentar y ejecutar un plan de capacitación a todo el personal que vincule a la prestación del servicio, conforme con lo establecido en el Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o la norma que lo modifique, sustituya o adicione. - Presentar al momento de la suscripción del contrato el programa a ejecutar del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo y cumplir el Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial. - 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) - Realizar la fumigación dos (2) veces por cada semestre académico, o con la periodicidad que indique el supervisor del contrato de acuerdo a las necesidades del establecimiento. - Realizar el mantenimiento y limpieza adecuada a las trampas de grasa del Inmueble destinado para la prestación del servicio, con una periodicidad máxima de cada mes. - Mantener en buen e higiénico estado, el área de la unidad de producción de servicios de alimentos. - Devolver las instalaciones y equipos en buen estado a la finalización del contrato, salvo el deterioro normal por su uso. **C).** 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, (Director de Dirección de Bienestar Universitario o de quien haga sus veces). **D).** Todo el personal que designe el operador para la prestación del servicio, deberá presentar: 1) Hoja de vida. 2) Certificado judicial vigente. 3) Certificado de antecedentes disciplinarios. 4) Certificado de antecedentes de responsabilidad fiscal 4) Afiliación a un régimen o sistema de salud (EPS), Fondo de Pensiones y en unas administradoras de riesgos Laborales (ARL), estos documentos se entregaran para la suscripción del contrato al Supervisor (Director de Bienestar Universitario o de quien haga sus veces). **E).** 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) **F).** 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. **G).** 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. **H).** 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. **I).** 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. **J).** 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. **K).** 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. **L).** 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. **M).** 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 nasofaríngeas en cuanto a estafilococos áureus, estafilococos beta hemolítico 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 de la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. **N).** Implementar el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo 1072 de 2015 Capítulo 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. **O).** Es necesario contemplar los controles necesarios para la potabilidad del agua en los servicios de alimentación (1 análisis de aguas dos veces en cada semestre académico, 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. **P).** 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. **Q).** 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. **R).** 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. **S).** Las demás que le sean asignadas por parte de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. **II. OBLIGACIONES TÉCNICAS:** 1). COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL. Se refiere al suministro diario de almuerzo de lunes a sábado y cena de lunes a viernes durante el calendario académico universitario sujeto a la normalidad académica. **1.1. 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. **1.2. 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:



**MINUTA PATRÓN PARA ALMUERZOS Y CENAS**  
**GRUPO: ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS**

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

5

**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 naranjadas, limonadas y agua de panela

(\*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.

**1.3. 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, tamal entre otros, ya que cada componente debe ser preparado y servido por separado. Es criterio habilitante presentar 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. 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.

**1.4. 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°C, las bebidas frías a temperatura no mayor a 4°C, el agua a utilizar para la preparación de alimentos y actividades correlativas deberá ser potable apta para consumo humano. Deben presentar junto con la propuesta, los siguientes requisitos: - 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. - Carta de compromiso suscrita por el representante legal donde señale que en caso resultar adjudicatario presentara 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. Esta guía de preparación se entregará al momento de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación por parte del supervisor del Contrato.

**2. 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. El operador seleccionado debe asegurar la disponibilidad de 1000 servicios completos –plato de sopa, plato de seco, así mismo 1000 servicios completos de cuchara, tenedor y cuchillo metálicos, con una reposición del 2% cada dos 2 meses -2 por semestre académico-. Para lo cual dentro de la oferta debe manifestarlo mediante carta de compromiso suscrito por el representante legal. Los proponentes deben tener: - Manual de Operaciones que incluya las funciones del personal. - 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; Plan de capacitación continuada y permanente al personal; Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industria; Concepto sanitario favorable mediante visita de inspección por la autoridad sanitaria;* - Carta de compromiso suscrita por el representante legal donde señale que en caso de resultar adjudicatario, presentará las fichas técnicas de los alimentos a utilizar en las diferentes preparaciones. Estas fichas técnicas se entregaran al momento de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación por parte del supervisor del Contrato. - Certificados médicos y de capacitación vigente en Manipulación de Alimentos expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local. - 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. - Se debe presentar con la propuesta 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 dos veces por semestre académico a discrecionalidad del supervisor del contrato y con presencia del mismo a: 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. - El mínimo de personal con que se debe presentar la propuesta será dos (2) chef de Cocina, dos (02) auxiliares de cocina de alimentos calientes, dos (02) auxiliares de cocina de alimentos fríos, quince (15) auxiliares de cocina y un (1) responsable de cafetería, el personal anteriormente relacionado debe estar vinculado de tiempo completo y afiliado a seguridad social, riesgos laborales y parafiscales. Personal este distribuido de la siguiente manera: - Para restaurantes sede central: Un (1) chef de Cocina, un (01) auxiliar de cocina de alimentos calientes, un (01) auxiliar de cocina de alimentos fríos, once (11) auxiliares de cocina y un (1) responsable de cafetería. - Para restaurantes Facultad Ciencias de la Salud: Un (1) chef de Cocina, un (01) auxiliar de

7

cocina de alimentos calientes, un (01) auxiliar de cocina de alimentos fríos, cuatro (4) auxiliares de cocina. Deberá garantizar a la Universidad al momento de la suscripción del contrato que el personal ofertado junto con el número de hojas de vida presentadas son las mismas entregadas en la oferta, además de los soportes que garanticen cumplimiento de requisitos a saber: experiencia, carnet de manipulador de alimentos, curso con vigencia menor a 2 años como manipulador de alimentos exámenes de laboratorio conformes para el manipulador del servicio de alimentos, carnet de vacunación entre otros. **III. OBLIGACIONES ADICIONALES DEL CONTRATISTA: A) Los servicios públicos** (agua, luz y gas) estarán a cargo del CONTRATISTA. EL CONTRATISTA, cancelará a favor de la UNIVERSIDAD como canon de arrendamiento por la utilización del inmueble y sus enseres (según inventario adjunto), por la suma de **CINCO MILLONES OCHOCIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL DOSCIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS CON 90/100 MONEDA LEGAL (\$5'848.277,90)** para la vigencia 2019. Los cañones se cancelarán mes anticipado durante la vigencia del contrato de la siguiente manera: Restaurante Sede Central (\$4.822.989,96) y Restaurante Sede Salud (\$1.025.287,94). El servicio DEBE SER ofrecido en vajilla de porcelana. **B). Entrega Del Local E Inventario Del Menaje:** Una vez suscrito y legalizado el contrato respectivo, se realizará la entregar los locales donde se prestaran los servicios objeto de la presente Invitación por parte de la Dirección de Bienestar Universitario, para lo cual se suscribirá un acta. **C). Condiciones Y Formas De Cumplimiento:** El servicio de qué trata la presente Invitación deberá ser suministrada en el restaurante de Estudiantes de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Sede Central Tunja y en el de la Facultad de Ciencias de la Salud. El proponente favorecido con la adjudicación se compromete a: - Suministrar aproximadamente 729078 servicios entre almuerzos y cenas, durante 2 semestres académicos del año 2019, en la Sede Central Tunja incluida la Facultad Ciencias de la Salud, y sujeto a las eventuales modificaciones que llegará a tener. - Prestar adicionalmente los servicios de: Venta de Desayunos, Cafetería para los diferentes estamentos de la Universidad y servicios especiales (refrigerios, desayunos, almuerzos y/o comidas) que autorice la Universidad para los eventos deportivos y culturales que se realicen en la Institución. - El servicio de alimentación deberá ser prestado en menaje (Vajilla de porcelana y cubiertos metálicos) que se encuentren en excelente estado, el cual debe ser dispuesto por el CONTRATISTA.- Publicar en cartelera el MENÚ diario ofrecido, en lugar visible y en letra imprenta de tamaño aproximado de 35 mm. - Cumplir con las características organolépticas como: presentación, variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, humedad y métodos de preparación. - Informar a la supervisión con tres días de antelación el intercambio del grupo de alimentos de la minuta patrón. **PARÁGRAFO:** LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SE RESERVA EL DERECHO A MODIFICAR EL NÚMERO DE SERVICIOS A CONTRATAR. **QUINTA. LUGAR DE EJECUCIÓN.** EN LA SEDE CENTRAL Y SEDE FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD TUNJA DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA. **SEXTA. SUJECCIÓN DEL PAGO A LAS APROPIACIONES PRESUPUESTALES.** La UNIVERSIDAD pagará el gasto que ocasione el presente contrato con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal No. 815 de veintisiete (27) de Febrero, con afectación presupuestal del Rubro Sección 010101 Unidad Administrativa - Gestión 1.2.2.8 20 ADM Capacitación y bienestar social. **SÉPTIMA. VALOR Y FORMA DE PAGO.** Para efectos fiscales se toma como valor del presente CONTRATO, la suma por valor de **CUATRO MIL OCHOCIENTOS MILLONES DOSCIENTOS CINCUENTA MIL OCHOCIENTOS UN PESOS con 59/100 MONEDA LEGAL (\$4.800'250.801,59)**. 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. **OCTAVA. PLAZO DE EJECUCIÓN.** El Contrato tendrá un plazo de ejecución DESDE EL INICIO DEL CALENDARIO ACADÉMICO (con la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de las pólizas) Y HASTA EL TREINTA Y UNO DE DICIEMBRE DE 2019, según corresponda. **El servicio se brindará de acuerdo a lo dispuesto en el Calendario académico, para los dos semestres académicos de 2019.** Por tratarse de un contrato de tracto sucesivo, es decir, que el cumplimiento de las obligaciones se va sucediendo de manera escalonada en el tiempo, se verificará su cumplimiento total hasta el vencimiento del término previsto para su ejecución. Pero el cumplimiento parcial de las obligaciones se verificará de acuerdo con las certificaciones expedidas por el Supervisor del contrato sobre la adecuada prestación del servicio. **NOVENA. 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. **DÉCIMA. 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 PRIMERA. 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 SEGUNDA. 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 lo 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 TERCERA.**

9



**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. 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. **C. 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. **D. 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. **E. AMPARO DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** 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 CUARTA. 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 QUINTA. CESIÓN DEL CONTRATO.** EL CONTRATISTA no podrá ceder en todo o en parte, el presente contrato o su ejecución. **DÉCIMA SEXTA. 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 SÉPTIMA. 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 OCTAVA. 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 NOVENA. 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. **VIGÉSIMA. 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 PRIMERA. 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 SEGUNDA. CONTROL Y SUPERVISIÓN.** Para todos los efectos del presente contrato, la Universidad designará como supervisor AL PROFESIONAL DE LA DIRECCIÓN DE BIENESTAR UNIVERISTARIO o al delegado en cada seccional según sea el caso, 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 1.** Serán obligaciones del supervisor designado de acuerdo a lo establecido en la Resolución N°. 063 de 2012, las siguientes y en especial las siguientes: - Velar por el cumplimiento de lo establecido en la Resolución N° 063 DE 2012. - Velar por el cumplimiento estricto al horario estipulado para el servicio de la alimentación - Supervisar diariamente la calidad de los productos empleados para la elaboración de los alimentos. - Controlar que en la prestación del servicio de alimentación se cumplan los ciclos de menús que correspondan al grupo adjudicado y que la alimentación en cuanto a las preparaciones, cantidades y calidades esté conforme con las descritas en los Menús Patrón. - Vigilar las condiciones higiénico - sanitarias en las que se presta el servicio de alimentación - Normatividad higiénico-sanitaria vigente. - Número de profesionales e internos que laboran en el servicio de acuerdo al rango establecido y al ofrecimiento del contratista, en su oferta. - Plan de capacitación y las capacitaciones realizadas. - Plan de saneamiento - Normatividad higiénico-sanitaria vigente. - Número de profesionales e internos que laboran en el servicio de acuerdo al rango Establecido y al ofrecimiento del contratista, en su oferta. - Plan de capacitación y las capacitaciones realizadas. - Verificar el Plan de saneamiento. **PARAGRAFO 2.** 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 TERCERA. 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 CUARTA. 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 QUINTA. 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 llegare a surgir sobre el mismo. **VIGÉSIMA SEXTA. DOCUMENTOS DEL CONTRATO.** Forman parte integrante de éste contrato los siguientes documentos: **a)**

Certificado de Disponibilidad No. 815 de fecha veintisiete (27) de febrero de dos mil diecinueve (2019). **b)** Propuesta presentada por HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6. **c)** Calificaciones. **d)** Condiciones y requerimientos de la Invitación Pública No. 009 de 2019. **e)** Todos los demás documentos surgidos en el proceso de selección y las actas que se produzcan durante la ejecución del contrato. **VIGÉSIMA SÉPTIMA. 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 OCTAVA. 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 NOVENA. Confidencialidad.-** EL CONTRATISTA se compromete a guardar reserva respecto a la información y los datos de carácter personal de aquellos que tenga conocimiento en el ejercicio de las funciones que le sean encomendadas contractualmente, incluso tras haber finalizado su relación con la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. Igualmente el CONTRATISTA se abstendrá de efectuar actos o acciones que se tipifiquen en alguna conducta descrita en la Ley 1273 de 2009 "de la protección de la información y de los datos", y/o en la Ley 1581 de 2012 "Protección de Datos Personales" y demás disposiciones vigentes. **PARAGRAFO 1.** EL CONTRATISTA a la firma del presente contrato otorga permiso a la Universidad para hacer uso de sus datos personales, según requiera de conformidad con lo establecido en la Ley 1581 de 2012, Decreto 1377 de 2013, Decreto 886 de 2014 y Resolución 3842 de 2013 y demás normas que los modifique o adicionen. **PARAGRAFO 2.** Las partes contratantes podrán utilizar todas las acciones administrativas, civiles y penales, para resarcir daños y perjuicios que se puedan ocasionar por el mal manejo de datos personales e información personal o empresarial. **TRIGÉSIMA. Comité Técnico de Seguimiento.-** La Universidad, designará un Comité Técnico de Seguimiento a la ejecución del Contrato, el cual velará por el pleno cumplimiento de las condiciones establecidas dentro del Pliego de Condiciones de la Invitación, la oferta del oferente y el presente contrato; el cual estará integrado por el ordenador del gasto o su delegado, la Dirección de bienestar Universitario, la Dirección Jurídica, la Dirección de Control interno, la oficina del Sistema Integrado de gestión y el Contratista. Dicho comité coadyuvará la labor del supervisor del contrato designado por la Universidad. **TRIGÉSIMA PRIMERA 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. **TRIGÉSIMA. INDEMNIDAD.** El CONTRATISTA se obliga a mantener a la UNIVERSIDAD libre de cualquier

12



daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de las de sus subcontratistas o dependientes. **TRIGESIMA SEGUNDA. 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. **TRIGESIMA TERCERA 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 Veintisiete (27) días del mes de Marzo de dos mil diecinueve (2019).

13

LA UNIVERSIDAD,

OSCAR HERNÁN RAMÍREZ

Rector - Ordenador del Gasto

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA-UPTC

EL CONTRATISTA;

HÉCTOR HUMBERTO FONSECA CANO

NIT. 7163274-6 - Dirección: Calle 25 N° 10-70 LAS NIEVES/TUNJA

Revisó: DR. RICARDO BERNAL CAMARGO / Director Jurídico.  
Revisó: DR. JAVIER CAMACHO / Asesor Dirección Jurídica  
Elaboró: Alex Rojas / Abogado Oficina Jurídica



Uptc

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL DE ALTA CALIDAD

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia

# UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA

VIGILADA MINEDUCACIÓN

Nit. 891.800.330

## REGISTRO PRESUPUESTAL

Presupuesto Administrativa

Suministro de alimentos



00102-2019-305-001310-00

Compromiso No 1310

Fecha 28 de marzo de 2019

Valor Total \$4.800.250.801,59

### Contratos No.42 Vigencia 2019

Certificado No 815 Vigencia 2019

Beneficiario FONSECA HECTOR HUMBERTO

Documento 7163274

Centro Costo Dirección Administrativa y Financiera

Objeto PRESTAR EL SERVICIO DE SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y SERVICIO DE CAFETERIA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA SEDE TUNJA (INCLUYE SEDE CENTRAL Y FACULTAD DE SALUD) PARA LOS DOS SEMESTRES ACADEMICOS DE 2019

### AFECTACION PRESUPUESTAL

RUBRO	RECURSO	CONCEPTO	VALOR
<u>Sección 010101 Unidad Administrativa - Gestión</u>			<u>\$4.800.250.801,59</u>
1.2.2.8	20 ADM	Capacitacion y bienestar social	\$4.800.250.801,59

JOSE WILLIAM AMEZQUITA ZARATE

Coordinador Grupo de presupuesto

P.40384

APROBADO - 28 de marzo de 2019

INVESTIGACION CONOCIMIENTO DE PAZ Elodora YBONILLAC

www.uptc.edu.co

Grupo de Presupuesto Avenida Central del Norte 39 - 115 PBX (57) 8 740 5626 Tunja - Boyacá