

| | |
|------------------|---|
| CONTRATO: | No. 041 DE 2020 |
| CONTRATANTE: | UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA-UPTC. |
| NIT: | 891800330-1 |
| RESPONSABLE: | ALBERTO LEMOS VALENCIA |
| CARGO: | RECTOR (E) |
| CONTRATISTA: | COMPANY SERVICE FOOD S.A.S |
| NIT: | 900148334 |
| 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 DUITAMA |
| VALOR: | NOVECIENTOS CINCUENTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS SESENTA Y DOS PESOS MONEDA LEGAL (\$956'664.562) |
| PLAZO EJECUCIÓN: | Desde el INICIO DEL CALENDARIO ACADÉMICO Y HASTA EL TREINTA Y UNO DE DICIEMBRE DE 2020, según corresponda. EL SERVICIO SE BRINDARÁ DE ACUERDO A LO DISPUESTO EN EL CALENDARIO ACADÉMICO, PARA LOS DOS SEMESTRES ACADÉMICOS DE 2020 |
| FECHA: | 12 DE MARZO DE 2020 |

ALBERTO LEMOS VALENCIA, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 19.127.140 expedida en Bogotá, en su calidad de Rector (E) 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. **041** de 2020, 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 2020, el certificado de disponibilidad presupuestal No. 829 de veinticinco (25) de febrero de 2020, 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 24 de febrero de 2020, suscrita por la Dirección de Bienestar Universitario. **3)**. Que según consta en documento de fecha 24 de febrero de 2020, 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 Pública. **4)**. Que el Comité de Licitaciones y Contratos en Sesión del veinticinco (25) de marzo de 2020, revisó, estudio, analizó y aprobó el Proyecto de Pliego de Condiciones y recomendó al Señor el adelantamiento del proceso de Invitación Pública según los contenidos del Acuerdo 074 de 2010, modificado por el acuerdo 064 de 2019. Dicho procedimiento cuenta con Resolución de Apertura de No. 1242 del 28 de febrero de 2020. **5)**. Que teniendo en cuenta la necesidad del servicio y el agotamiento del debido proceso pre-contractual a través de la Invitación Pública 009 de 2020, se determinó por el Comité de Licitaciones y Contratos en Sesión del once (11) de marzo de 2020, recomendar al señor Rector

1

de la Universidad, realizar adjudicación, al proponente COMPANY SERVICE FOOD SAS con NIT. 900148334-6. **6).** Que, mediante Acto Administrativo, Resolución No. 1377 del doce (12) de marzo de 2020, se dispuso la adjudicación del contrato resultante de la Invitación Pública No. 009 de 2020, a la empresa COMPANY SERVICE FOOD SAS. 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 DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE DUITAMA", 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. 041 de 2020**, entre la UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA-UPTC y COMPANY SERVICE FOOD SAS, con base en las siguientes cláusulas: **PRIMERA. Objeto.** El objeto del presente contrato es: "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE DUITAMA", de acuerdo a la descripción y especificaciones técnicas que se establecen en los documentos previos, y en la propuesta de fecha seis (6) de marzo de 2020, presentada dentro de la invitación Pública No. 09 de 2020. **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, o Seccional y/o el Jefe del Departamento Administrativo, o quien haga sus veces, para lo cual se suscribirá un acta. **2)** Pagar al CONTRATISTA como valor único por la unidad de cada suministro de alimentación (almuerzo o comida), la suma **SEIS MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y DOS PESOS CON 73/100 MONEDA LEGAL (\$6.862,73)** IVA INCLUIDO. **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 mínima semanal. - Mantener en buen e higiénico estado, el área de la unidad de producción de servicios de alimentos. - Devolverlas 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)**. 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), de los trabajadores a contratar; estos documentos se entregarán 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 los restaurantes de la Sede Central Tunja, el número de servicios podrá ser aumentado mediante comunicación dirigida al Representante Legal 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)**. Prevenir 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)**. Suministrar la dotación de ley a cada uno de los trabajadores contratados y de los elementos de seguridad industrial, para el caso. **l)**. Cumplir 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)**. Cumplir 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 differia. 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)**. Realizar 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 una vez

por vigencia dentro de los primeros 3 meses a partir del inicio del contrato teniendo en cuenta los parámetros generales estipulados en el capítulo VII artículo 15 y capítulo VIII artículo 16 de la Resolución 0631 de 2015. Estos análisis deben ser realizados únicamente por laboratorios acreditados por IDEAM e 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).** Retirar y disponer los residuos sólidos del área de preparación de los alimentos con el fin de eliminar malos olores, refugio y alimento para animales y plagas; que no contribuyan 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).** Disponer de recipientes, locales e instalaciones para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, conforme a lo estipulado en las normas sanitarias vigentes. **r).** Disponer de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos, los cuales deben ser retirados y lavados frecuentemente. **s).** Las demás que le sean asignadas por parte de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. **t).** Realizar la disposición final de grasas y aceites comestibles usados de origen vegetal o animal de acuerdo a los criterios establecidos en el Artículo 8° y Artículo 13° de la Resolución 0316 de 2018 del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible" mediante la cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dic Fan otras disposiciones. **II. OBLIGACIONES TÉCNICAS: 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. APOORTE 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.

4

**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) |
|-------------------------------------|--------------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| <u>SOPA O CREMA</u> | 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 | | |
| | | | | |
| <u>SECO</u> | | | | |
| 1. ALIMENTO PROTEICO (*1) | 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 |
| 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) | Diaria | 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 certificada.

(*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.

1.3CICLOS 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. Teniendo en cuenta la existencia de población vegetariana; presentar refuerzo en el contenido de proteína vegetal. El análisis del contenido nutricional de macro nutrientes debe basarse en la Tabla de Composición de Alimentos colombianos 2018 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 leguminosas 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.

1.5. 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, 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 300 servicios completos – plato de sopa, plato de seco, así mismo 300 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. - Se prohíbe la utilización de plástico de un solo uso. - Los proponentes deben presentar en la propuesta por separado los siguientes documentos: A) Manual de Operaciones que incluya las funciones del personal. B) 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 Sistema Seguridad y Salud en el Trabajo (Salud Ocupacional y Seguridad Industrial)- Concepto sanitario favorable mediante visita de inspección por la autoridad sanitaria. C). 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. D). Certificados médicos y de capacitación vigente en Manipulación de Alimentos expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente. 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. E). 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 y frotis de garganta de un operario elegido al azar. Sus contra-muestras se practicarán en número igual al de las muestras. F). **El mínimo de personal con que se debe presentar la propuesta será Un (1) chef de Cocina, uno (01) auxiliares de cocina de alimentos calientes, uno (01) auxiliar de cocina de alimentos fríos, SEIS (06) auxiliares de cocina (1) responsable de cafetería, el personal anteriormente relacionado debe estar vinculado de tiempo completo y afiliado a seguridad social, riesgos laborales y parafiscales. (Anexo 07, Información de Personal a Contratar).** - Los proponentes singulares o plurales deben garantizar el personal mínimo requerido, en las condiciones señaladas precedentemente, éste personal ofertado será exclusivo para la invitación, por lo que no podrá ofertarlo en ninguna otra de las invitaciones que esté desarrollando la UPTC, relacionadas con prestación del servicio de alimentación. El proponente debe soportar mediante hoja de vida básica que su personal cuenta con noveno grado de formación y experiencia mínima de dos años de desempeño en servicio de alimentos a mayor escala. - 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 **UN MILLON DOSCIENTOS DIEZ MIL SETECIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS CON 17/100 MONEDA LEGAL (\$1.210.774, 17)**, para la vigencia 2020. Los cañones se cancelarán mes anticipado durante la vigencia del contrato. El servicio DEBE SER ofrecido en vajilla de porcelana. **B). Entrega Del Local y equipos.** Una vez suscrito y legalizado el contrato respectivo, se realizará la entregar de los locales donde se prestará el objeto del contrato. Una vez adjudicado el contrato respectivo, mediante inventarios se realizará la entrega de equipos y mediante acta se realizará la entrega del local, donde se prestarán los servicios objeto de la presente Invitación. **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 Duitama. **Suministrar aproximadamente 95.238 servicios entre almuerzos y cenas, durante 2 semestres académicos del año 2020, en la Seccional Duitama, y sujeto a las eventuales modificaciones que llegará a tener.** - Prestar adicionalmente servicios especiales (refrigerios, desayunos, almuerzos y/o comidas) que autorice la Universidad para los eventos deportivos, culturales, académicos y de Bienestar que se realicen en la Institución. - 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,

7

consistencia, color, sabor, forma, humedad y métodos de preparación. - Informar por escrito o vía email 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 DUITAMA DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA. **SEXTA. SUJECIÓN DEL PAGO A LAS APROPIACIONES PRESUPUESTALES.** La UNIVERSIDAD pagará el gasto que ocasione el presente contrato con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal No. 829 de veinticinco (25) de febrero de 2020, 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 **NOVECIENTOS CINCUENTA Y SEIS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS SESENTA Y DOS PESOS MONEDA LEGAL (\$956'664.562)**, valor incluye IVA y todos los impuestos a que haya lugar, según el objeto contractual 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 las 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 Y HASTA EL TREINTA Y UNO DE DICIEMBRE DE 2020**, según corresponda. **EL SERVICIO SE BRINDARÁ DE ACUERDO A LO DISPUESTO EN EL CALENDARIO ACADÉMICO, PARA LOS DOS SEMESTRES ACADÉMICOS DE 2020.** 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 sobrepasará 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. 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. Póliza de Amparo de cumplimiento.** Equivalente al monto mínimo del amparo será del 10% de la oferta presentada y su vigencia será equivalente al plazo de la oferta y mínimo sesenta (60) días más, contados a partir de la fecha de presentación de la oferta. **B. Póliza de Amparo de pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales.** Equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato y con vigencia igual al plazo de la misma y tres (3) años más. **C. Póliza de Amparo de calidad del servicio.** Equivalente al veinte (20%) del valor del contrato, con una vigencia igual al plazo del mismo y mínimo seis (6) meses más. **D. Póliza de Amparo de Responsabilidad Civil extracontractual.** Equivalente a (500) S.M.L.M.V. para contratos cuyo valor sea superior a cinco mil (5.000) S.M.L.M.V., e inferior o igual a diez mil (10.000) S.M.L.M.V. por el término de ejecución del contrato. **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. **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 DE LA SECCIONAL DUITAMA 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 la Minuta Patrón, con el apoyo de un Profesional en Nutrición y Dietética. - Hacer cumplir las buenas prácticas de manufactura BPM, con el apoyo de un profesional en nutrición y dietética. - Verificar que el número de trabajadores contratados corresponda a los presentados en la propuesta, y cumplan con su respectivo rol. - Verificar cumplimiento del Plan de capacitación. - Verificar la aplicación del Plan de saneamiento. - Hacer cumplir la normatividad higiénico-sanitaria vigente. **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 llegará a surgir sobre el mismo. **VIGÉSIMA SEXTA. DOCUMENTOS DEL CONTRATO.** Forman parte integrante de éste contrato los siguientes documentos: **a)** Certificado de Disponibilidad No. 829 de veinticinco (25) de febrero de 2020. **b)** Propuesta presentada por

COMPANY SERVICE FOOD. **c)** Calificaciones. **d)** Condiciones y requerimientos de la Invitación Pública No. 009 de 2020. **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 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 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. **TRIGÉSIMA 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. **PARAGRAFO 1. 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. **3.** Cumplir con los documentos de legalización que sean requeridas por la Universidad. **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 doce (12) días del mes de marzo de 2020.

LA UNIVERSIDAD,


ALBERTO LEMOS VALENCIA
Rector (E) – Ordenador del Gasto
UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA-UPTC

EL CONTRATISTA;


COMPANY SERVICE FOOD SAS
NIT. 900148334-6
FREIMAN ALEXIS MENESES GOMEZ
Representante legal

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



Nit. 891.800.330

REGISTRO PRESUPUESTAL

Presupuesto Administrativa

Suministro de alimentos



00102-2020-305-001125-00

| | |
|---------------|---------------------|
| Compromiso No | 1125 |
| Fecha | 12 de marzo de 2020 |
| Valor Total | \$956.664.562,00 |

Contratos No.41 Vigencia 2020

Certificado No 829 Vigencia 2020

Beneficiario COMPANY SERVICE FOOD S.A.S.

Documento 900148334

Centro Costo Grupo de Bienestar Social - Duitama

Objeto CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACION PARA ESTUDIANTES Y SERVICIO DE CAFETERIA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA SEDE DUITAMA .

AFECCION PRESUPUESTAL

| RUBRO | RECURSO | CONCEPTO | VALOR |
|---|---------|---------------------------------|-------------------------|
| Sección 010101 Unidad Administrativa - Gestión | | | \$956.664.562,00 |
| 1.2.2.8 | 20 ADM | Capacitacion y bienestar social | \$956.664.562,00 |

JOSE WILLIAM AMEZQUITA ZARATE

Coordinador Grupo de presupuesto

Grupo de Presupuesto

APROBADO - 12 de marzo de 2020