

OBSERVACIONES Y SUBSANACION DE DOCUMENTOS A INFORME PRELIMINAR

INVITACIÓN PÚBLICA No. 01 DE 2023
**“CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES 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
COMITÉ DE LICITACIONES Y CONTRATOS
UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA**



Departamento de contratación <contratacion@uptc.edu.co>

Subsanación documentos invitación pública 001 de 2023

HECTOR FONSECA <hectorfonseca24@hotmail.com>
Para: Departamento de contratación <contratacion@uptc.edu.co>

31 de enero de 2023, 9:17

Cordial saludo, adjunto documentos para subsanar.

Muchas gracias

Quedo pendiente

 **subsana 0123.pdf**
1860K



Tunja, 31 de enero de 2023

Señores:

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA
DIRECCION DE CONTRATACION
TERCER PISO EDIFICIO ADMINISTRATIVO SEDE CENTRAL TUNJA
contratacion@uptc.edu.co

Referencia: Subsanación de documentos según Informe Preliminar de Evaluación de la invitación pública 001 de 2023, correspondiente al servicio de alimentación sede Tunja.

Respetados señores:

En atención al informe de evaluación preliminar publicado en Secop II y según los contenidos del numeral 15.1 del pliego en cuanto a que **“Una vez requerido por la Universidad, el Proponente cuenta con un plazo según el cronograma para subsanar lo requerido”**, por medio de esta carta, encontrándome dentro del plazo establecido por la entidad en el cronograma del pliego, presento escrito de subsanación de documentos, **el cual solicito sea tomada en cuenta por la Universidad, habilitando mi oferta** por las siguientes razones:

La universidad en evaluación publicada, reseña la no habilitación de mi oferta en criterio de Experiencia General, el cual según lo determina el Pliego de Condiciones compone un requisito habilitante y no de ponderación. De acuerdo con la normativa del Sistema de Compra Pública, son subsanables aquellos requisitos de la propuesta que no afecten la asignación de puntaje, es decir, los documentos para acreditar los requisitos habilitantes del proponente; de esta manera y como la experiencia general es un requisito habilitante, se podrá subsanar en cuanto a los documentos que la acrediten, siendo subsanable aquello que, a pesar de que se tiene, no aparece claramente acreditado en el proceso de selección.

Así las cosas, y bajo el presupuesto que me es permitido legalmente subsanar la falencia contenida en mi oferta, adjunto con la presente subsanación a la acreditación del requisito de experiencia general, con el Anexo No. 3 que contiene la relación de los contratos que soportan la experiencia que como empresa poseo a la fecha, que corrobora y demuestra mi cumplimiento en las condiciones que el Pliego de Condiciones, y que está claramente registrada en el Registro único de Proponente – RUP -. Me encuentro así, dando cumplimiento a los términos planteados por la entidad, respecto a que “La experiencia deberá ser relacionada según Anexo. No. 03. El oferente deberá allegar con su oferta, mínimo 1 (uno) **máximo 3 (tres) contratos**”.

- Anexo No. 3 experiencia General
- Copia Contrato 42 de 2018 y adición 1



Experto en Gastronomía

- Copia certificación de contrato

De conformidad con lo expuesto, lo allegado en la oferta respecto del contrato 300 de 2015 acreditado, solicito en primer lugar sea tenido en consideración nuevamente en cuanto el mismo fue ejecutado en las vigencias 2016 y 2017 conforme reposará en sus archivos. Adicional a ello, y en segundo lugar conforme a escrito de subsanación sea valorado el contrato 42 de 2018 acreditado en anexo 3, desarrollado al servicio de la Universidad, el cual cumple en cuanto a la temporalidad solicitada, naturaleza del objeto desarrollado, valor acorde al aquí establecido como presupuesto oficial y además su inscripción en el Rup. Consecuentemente sea habilitada mi oferta en cuanto a este requisito de experiencia general dejándome como admisible, por ser el mismo subsanable, evidenciar que como proponente interesado lo he hecho dentro del término, en debida forma, acorde a las necesidades de la Universidad y el contrato referenciado para la experiencia general es diferente al allegado en la oferta para la específica.

Atentamente,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Hector H. Fonseca'.

HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
C.C 7.163.274 de Tunja
PROPONENTE



INFORMACIÓN SOBRE LA EXPERIENCIA GENERAL DEL PROPONENTE

EMPRESA O ENTIDAD	OBJETO DEL CONTRATO	VALOR DEL CONTRATO INCLUIDAS ADICIONALES	VALOR EXPRESADO EN SMMLV	DURACION DEL CONTRATO Y ADICIONALES	OBSERVACIONES	CONSECUTIVO CONTRATO EN EL RUP
UPTC CONTRATO 42 DE 2018	Suministro de alimentación a los estudiantes (ALMUERZO Y CENA), y servicio de Cafetería a los diferentes estamentos de la UPTC	\$3.607.449.998.49 ADICION No.1 \$450.482.502.61 TOTAL \$4.057.932.501.10	4.900.19	19 de febrero de 2018 hasta 5 de abril 2019		022

SE ADJUNTA LA RESPECTIVA CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO EXPEDIDA POR LA ENTIDAD CONTRATANTE.

PROPONENTE: **HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**
REPRESENTANTE LEGAL DEL PROPONENTE: **HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO**
DIRECCIÓN: Calle 51 No. 16a- 15 TEL. 7402858 – CEL. 3108840652

FIRMA
HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
C.C. No. 7.163.274 de Tunja

CERTIFICACIÓN.

El suscrito Director Jurídico de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, hace constar que de conformidad con los documentos que reposan en la Entidad; la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia y, HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO suscribió el siguiente contrato y se encuentra terminado, según actas de ejecución, y sistema Goobi:

Número de contrato: 0042 de 2018

Fecha de suscripción: 14 de febrero de 2018

Tipo: Contrato.

Clase: Suministro de alimentos.

Contratista

Nombre o razón social: HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

Identificación 7163274

Dirección CL 51 16 A 15

Teléfono 7402858

Ciudad TUNJA

Correo Electrónico hectorfonseca24@hotmail.com

CONTRATANTE: UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA-
UPTC.

NIT:891800330-1

RESPONSABLE: OSCAR HERNAN RAMIREZ.

CARGO: RECTOR.

Fecha de inicio: 19 de febrero de 2018

Fecha de vencimiento: 05 de abril de 2019

Plazo de ejecución: 385 días

Objeto del contrato

CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE SECCIONAL TUNJA DESDE EL INICIO DEL CALENDARIO ACADÉMICO Y HASTA EL TREINTA Y UNO DE DICIEMBRE DE 2018, según corresponda.

Estado financiero del contrato

Valor Inicial \$3.607.449.998,49

Valor adiciones \$450.482.502,61

Valor total \$4.057.932.501,10

Valor Pagos \$4.052.484.705,27

Valor Anticipo \$ 0,00

Saldo Amortización \$ 0,00

VALOR EJECUTADO: \$4.052.484.705,27

Valor no ejecutado a favor de la Entidad \$5.447.795,83

Saldo a favor del Contratista \$0,00

Valor final ejecutado \$4.052.484.705,27



Uptc®

Universidad Pedagógica y
Tecnológica de Colombia

Somos
TODOS

u p t c . e d u . c o

TUNJA - DUITAMA - SOGAMOSO - CHIQUINQUIRÁ.

Ordenador: ALFONSO LOPEZ DÍAZ

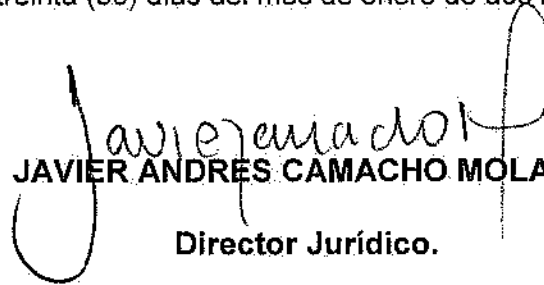
Interventor/Supervisor. JOSE DARIO SIERRA ROBERTO

Fecha de terminación. 8/04/2019.

Que el Proveedor Cumplió a satisfacción con el objeto contratado y a la fecha éste se encuentra en Estado TERMINADO (según datos tomados del Sistema de información financiero GOOBI).

Dada en Tunja, a los treinta (30) días del mes de enero de dos mil veintitrés (2023):

Sin otro Particular;


JAVIER ANDRÉS CAMACHO MOLANO
Director Jurídico.


Proyecto: William Iván Cabiativa P



ACREDITACION INSTITUCIONAL
INTERNACIONAL
2022-2027

ACREDITACIÓN INSTITUCIONAL
DE ALTA CALIDAD
MULTICAMPUS
RESOLUCIÓN 020885 DE 2021-MEN 7 DE AÑO

AVENIDA CENTRAL DEL NORTE 39-115
PBX +57 (608) 7405626
TUNJA - BOYACÁ

CONTRATO:	N° 42 DE 2018
CONTRATANTE:	UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA-UPTC.
NIT:	B91800330-1
RESPONSABLE:	ALFONSO LOPEZ DIAZ
CARGO:	RECTOR
CONTRATISTA:	HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT:	7163274-6
OBJETO:	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE CENTRAL TUNJA
VALOR:	TRES MIL SEISCIENTOS SIETE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS CON 49/100 MONEDA LEGAL (\$3,607'449,998,49). IVA Incluido y demás costos laborales.
PLAZO DE EJECUCIÓN GENERAL:	315 DIAS - DESDE EL 19 DE FEBRERO 2018, PREVIA APROBACIÓN DE LAS GARANTÍAS EXIGIDAS.
FECHA:	14 DE FEBRERO DE 2018

ALFONSO LOPEZ DIAZ, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 6.759.707 expedida en Tunja, en su calidad de Rector y Representante Legal de la **UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA-UPTC**, con NIT. **891800330-1**; debidamente facultado por la Ley 30 de 1992 y los Acuerdos 066 de 2005 y 074 de 2010, quien en adelante se denominará **LA UNIVERSIDAD** por una parte; y por la otra, **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. 42 de 2018, previo el agotamiento del procedimiento del Acuerdo 074 de 2010, como se evidencia en los soportes que hacen parte integral del contrato, el cual se regirá por las normas que regulan la materia y en especial por las cláusulas siguientes, previo las siguientes consideraciones: 1). Que el Departamento de Presupuesto de la Vice-Rectoría Administrativa y Financiera expidió para la vigencia fiscal 2018 el certificado de disponibilidad presupuestal No. 256 de fecha diecinueve (19) de enero de dos mil dieciocho (2018), con afectación presupuestal del Rubro N° 1.2.2.8., denominado 20 ADM Capacitación y Bienestar Social. 2). Que mediante Resolución Rectoral Nro. 160 de fecha veinticinco (25) de enero de dos mil dieciocho (2018), se dio inicio al proceso de invitación para contratar EL suministro de alimentación para estudiantes y el servicio de cafetería para los diferentes estamentos de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Sede Central Tunja, de acuerdo con las especificaciones requeridas por la Universidad y a lo establecido en el Pliego de invitación. 3). Que se encuentra la justificación de los factores de selección, así como, los criterios de contratación del servicio y el estudio

económico para la ponderación del Presupuesto Oficial de fecha 03 de enero de 2018, suscrita por la Dirección de Bienestar Universitario. 4). Que según consta en documento de fecha 19 de enero de 2018, suscrito por el Jefe del Departamento de Contratación, se analizan los factores financieros y de experiencia y la determinación del procedimiento a seguir, siendo invitación Pública. 5). Que el Comité de Contratación en sesión del 23 de enero de 2018, revisó, estudio, analizó y aprobó el proyecto de pliegos de condiciones y recomendó al Señor el adelantamiento del proceso de Invitación Pública según los contenidos del Acuerdo 074 de 2010. 6). Que teniendo en cuenta la necesidad del servicio y el agotamiento del debido proceso pre-contractual a través de la Invitación Pública 003 de 2018, se determinó por el Comité de Contratación en sesión del 12 de febrero de 2018, recomendar al señor Rector de la Universidad, realizar adjudicación, al proponente HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6. 7). Que mediante Acto Administrativo Resolución N° 1952 del 12 de febrero de 2018, se dispuso la adjudicación del contrato resultante de la Invitación Pública Nro. 003 de 2018, a la empresa HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6. Acto administrativo que se encuentra debidamente notificado y ejecutoriado. 8). Que según los contenidos del artículo segundo del acto administrativo de adjudicación, el Rector ordenó a la Dirección Jurídica la elaboración del contrato cuyo objeto es, "CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE CENTRAL TUNJA", con el con el proponente que obtuvo la calificación más alta dentro del proceso de selección. 9). Que el proponente allegó en la fecha registro único tributario, que acredita su Identificación Tributaria y el Certificado de Cámara de Comercio. 10) Que el presente contrato se desarrolla bajo la plena autonomía de la Institución y con el reconocimiento de la libertad del contratista, teniendo como base en el Acuerdo 074 de 2010 y las normas de derecho civil que aplican al servicio, además de existir común acuerdo de CELEBRAR el CONTRATO N° 42 de 2018, 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 CENTRAL TUNJA", de acuerdo a la descripción y especificaciones técnicas que se establecen en los documentos previos, y en la propuesta de fecha 31 de enero de 2018, presentada dentro de la invitación Privada No. 003 de 2018, bajo el siguiente por menor: **SEGUNDA.- OBLIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD.** 1) LA UNIVERSIDAD una vez suscrito y legalizado el presente contrato realizará la entrega del local donde se prestará los servicios objeto de contrato, por parte del funcionario responsable de Bienestar Universitario de la Sede Seccional y/o el Jefe del Departamento Administrativo, o quien haga sus veces, para lo cual se suscribirá un acta. 2) Pagar al CONTRATISTA por cada almuerzo o comida suministrada para el año 2018 la suma de **CINCO MIL SETECIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS CON DIECINUEVE CENTAVOS MCTE (\$5.749,19), incluido el impuesto de valor agregado IVA.-** **PARÁGRAFO.** El pago de que trata la presente cláusula sólo se otorgará durante el

término de ejecución del presente contrato, es decir durante los periodos establecidos en el calendario académico, salvo que la Dirección de LA UNIVERSIDAD tome otra determinación. **TERCERA.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.** A. OBLIGACIONES GENERALES: 1) Atender las solicitudes y recomendaciones que realice la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (UPTC), por intermedio del funcionario encargado de ejercer la supervisión. 2) Realizar el objeto del contrato señalado dentro del plazo establecido con anterioridad y según los parámetros establecidos como requisitos técnicos mínimos. 3) Cumplir con la normatividad vigente del Sistema de Gestión Ambiental y Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y la que deberá hacer exigible en su momento y el acatamiento de la misma. 4) Que se garantice que el personal dispuesto para el desarrollo del objeto contractual le guste realizar la actividad, dispuestos a realizar tareas, ser organizados, para desarrollar una rutina eficiente, saber trabajar formando parte de un equipo, prestar atención a los detalles, que sean comprometidos, responsables y puntuales, capaz de cumplir con los procedimientos establecidos. 5). Garantizar el cumplimiento de lo siguiente:

a. **COMPONENTE ALIMENTARIO NUTRICIONAL.-** Se refiere al suministro diario de almuerzos de lunes a sábado y cena de lunes a viernes durante el calendario académico universitario sujeto a la normalidad académica, de la siguiente manera

i). Aporte nutricional: Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población estudiantil son definidas de acuerdo con las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN- para la Población Colombiana (Resolución N° 3803 de Agosto 22 de 2016), como se presenta a continuación: Se entiende como población beneficiaria hombres y mujeres de 16 a 24 años que desarrollan una actividad moderada, cuya recomendación calórica promedio diaria es de 2700 kilocalorías. Se recomienda una distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macronutrientes en la minuta patrón así:

Proteínas: 14 a 20%

Grasas o lípidos: 20 a 35%

Carbohidratos: 50 a 65%

Se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y macronutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así:

Almuerzo: Debe aportar mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes

Cena: Debe aportar mínimo el 35% de las recomendaciones diarias de energía y macronutrientes

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

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

GRUPO: ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

iv). Características organolépticas: Las preparaciones deben ser agradables en su presentación y cumplir además con características de variedad, textura, consistencia, color, olor, sabor, forma, humedad y métodos de preparación. Los alimentos deben ser ofrecidos a la temperatura adecuada: Los alimentos calientes deben ser ofrecidos a temperatura no inferior a 65°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. Debe presentarse *carta de compromiso* por separado para cada uno de los siguientes requisitos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

lugar donde se preparan los alimentos y deberán ser removidos y lavados frecuentemente. 38. Las demás que le sean asignadas por parte de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. 39. Asegurar a los trabajadores con las condiciones legales mínimas que contempla la normatividad vigente en materia de estabilidad, salarios, prestaciones económicas y asistenciales, entre otras, evitando cualquier situación de informalidad y de tercerización, o forma de detrimento de sus derechos laborales y de su seguridad social. 40). A partir de la fecha de suscripción del Contrato y en todas las etapas del mismo el Contratista asume los efectos derivados de todos y cada uno de los riesgos asociados a éste Contrato, es decir, los que le sean previsibles, los propios de su actividad empresarial, salvo los casos en que expresamente se ha determinado lo contrario. En este sentido, el Contratista asume los efectos derivados de los riesgos que se listan más adelante de manera general, además de aquellos que se desprendan de otras cláusulas o estipulaciones de este Contrato, sus anexos y sus DOCUMENTOS PRECONTRACTUALES o que se deriven de la naturaleza de éste Contrato. Por lo tanto, no procederán reclamaciones del Contratista basadas en el suceso de alguno de los riesgos asumidos por el Contratista y –consecuentemente- la UNIVERSIDAD, no hará reconocimiento alguno, ni se entenderá que ofrece garantía alguna al Contratista, que permita eliminar o mitigar los efectos causados por la ocurrencia de alguno de éstos riesgos, salvo que dicho reconocimiento o garantía se encuentren expresamente pactados en el presente Contrato. **CUARTA. LUGAR DE EJECUCIÓN.** EN LA SEDE CENTRAL DE TUNJA DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA. **QUINTA. SUJECCIÓN DEL PAGO A LAS APROPIACIONES PRESUPUESTALES.** La UNIVERSIDAD pagará el gasto que ocasione el presente contrato con cargo al Certificado de Disponibilidad Presupuestal N° 256 de fecha diecinueve (19) de enero de dos mil dieciocho (2018), con afectación presupuestal del Rubro N° 1.2.2.8., denominado 20 ADM Capacitación y Bienestar Social. **SEXTA. VALOR Y FORMA DE PAGO.** Para efectos fiscales se toma como valor del presente CONTRATO, la suma por valor de TRES MIL SEISCIENTOS SIETE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS CON 49/100 MONEDA LEGAL (\$3,607'449,99B,49). IVA Incluido y demás costos laborales.; los que serán pagados mediante actas parciales, dentro de los treinta (30) días siguientes a la facturación con el lleno de los requisitos establecidos en el estatuto tributario, previo recibido a satisfacción por parte del funcionario encargado de ejercer la supervisión del contrato y con el certificado de cumplimiento de los obligaciones contenidas en la cláusula Segunda del presente contrato. **PARÁGRAFO 1.** En el momento del pago de la cuenta, le será descontado el valor de los impuestos, retenciones y/o Estampillas fijadas por la Institución, atendiendo la naturaleza del contrato. **SEPTIMA. PLAZO DE EJECUCIÓN.** Trescientos quince días (315) calendario contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de las pólizas. **OCTAVA. RESPONSABILIDAD LABORAL.** El personal necesario para el desarrollo de éste contrato deberá estar debidamente vinculado bajo un contrato laboral, asegurando las prestaciones económicas, y asistenciales, por tanto, deberán estar afiliados al Sistema General de Seguridad Social (EPS; PENSIONES Y ARP), y será contratado y pagado por EL CONTRATISTA, por lo que LA UNIVERSIDAD no tendrá relación laboral con éste personal. **NOVENA. SUSPENSIÓN DEL CONTRATO.** Cuando se presenten causas de fuerza mayor o caso fortuito



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



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

objeto del mismo, fuere necesario introducir variaciones en el contrato y previamente las partes no llegan al acuerdo respectivo, LA UNIVERSIDAD mediante acto administrativo debidamente motivado, lo podrá modificar, suprimir o adicionar trabajos o servicios. **VIGÉSIMA. TERMINACIÓN DEL CONTRATO.** El contrato se entenderá terminado normalmente cuando EL CONTRATISTA haya cumplido a cabalidad las obligaciones derivadas del mismo y además se haya cumplido con la ejecución del objeto del contrato, según acta de recibí a satisfacción por parte del supervisor. **VIGÉSIMA PRIMERA. CONTROL Y SUPERVISIÓN.** Para todos los efectos del presente contrato, la Universidad designará como supervisor al Jefe del Departamento de Servicios de la Universidad o quien haga sus veces, para que certifique el cumplimiento del objeto contractual y reciba a satisfacción, todos y cada uno de los bienes descritos en el presente contrato quien no podrá delegar dicha función. **PARAGRAFO.** El supervisor en ejercicio de sus funciones, está autorizado para impartir instrucciones y ordenes al contratista, así como para exigirle la información que considere necesaria. El supervisor no tendrá autorización para exonerar al contratista de ninguna de sus obligaciones o deberes que emanen del presente contrato, ni para imponerle obligaciones distintas a las aquí estipuladas ni para exonerarlo de ninguno de sus deberes y responsabilidades que conforme al mismos son de su cargo, por lo tanto, el supervisor tampoco podrá impartir instrucciones al contratista, que implique modificaciones a los términos de este contrato. Las diferencias que se presenten entre el supervisor y el contratista serán resueltas por el representante legal de la Universidad y el contratista, sin perjuicio de las acciones de ley. **VIGÉSIMA SEGUNDA. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA.** EL CONTRATISTA será responsable por todas las actividades que desarrolle en cumplimiento del objeto de este contrato, hasta la terminación y liquidación definitiva del mismo, especialmente por: **1.** Responsabilidad por el trabajo. **2.** Responsabilidad ante terceros. **3.** También será responsable por haber suministrado información falsa al contratar. **4.** Afiliación y pago de los aportes fiscales y para-fiscales, como al Sistema General de Salud. **VIGÉSIMA TERCERA. CUMPLIMIENTO DE LA LEY.** EL CONTRATISTA en desarrollo del presente contrato, deberá cumplir con todas las leyes, decretos, ordenanzas, acuerdos, resoluciones, reglamentos o cualquier otro acto vigente de autoridades nacionales, departamentales, o municipales que de alguna forma tengan relación con el objeto del presente contrato. **VIGÉSIMA CUARTA. AUSENCIA DE RELACIÓN LABORAL.** Con ocasión del presente contrato EL CONTRATISTA no adquiere vinculación laboral alguna con LA UNIVERSIDAD, en consecuencia, a la terminación del presente contrato será improcedente cualquier reclamación que llegare a surgir sobre el mismo. **VIGÉSIMA QUINTA. DOCUMENTOS DEL CONTRATO.** Forman parte integrante de éste contrato los siguientes documentos: **a)** Certificado de Disponibilidad No. 256 de fecha diecinueve (19) de enero de dos mil dieciocho (2018). **b)** Propuesta presentada por HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6. **c)** Calificaciones. **d)** Condiciones y requerimientos de la Invitación Pública No. 003 de 2018. **e)** Todos los demás documentos surgidos en el proceso de selección y las actas que se produzcan durante la ejecución del contrato. **VIGÉSIMA SEXTA. LEGISLACIÓN APLICABLE.** El presente contrato se registrá por lo establecido en el Acuerdo 074 de 2010 expedido por el Consejo Superior de LA UNIVERSIDAD, y por las normas civiles y comerciales que correspondan a su esencia

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



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

LA UNIVERSIDAD:

Al

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

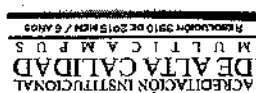
EL CONTRATISTA:

Hector H. Fonseca Cano

HÉCTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT. 7163274-6

Dirección: Calle 25 N° 10-70 LAS NIEVES/TUNJA

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



MODIFICATORIO, PRORROGA Y ADICIÓN No. 1 AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 042 de 2018 SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA – UPTC Y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO NIT. 7163274-6

CONTRATO:	No. 042 DE 2018
CONTRATANTE:	UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA-UPTC.
NIT:	891800330-1
RESPONSABLE:	OSCAR HERNÁN RAMIREZ
CARGO:	RECTOR
CONTRATISTA:	HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT:	7163274-6
OBJETO:	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES Y EL SERVICIO DE CAFETERÍA PARA LOS DIFERENTES ESTAMENTOS DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE CENTRAL TUNJA
VALOR INICIAL:	TRES MIL SEISCIENTOS SIETE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS CON 49/100 MONEDA LEGAL (\$3,607'449,998,49). IVA Incluido y demás costos laborales.
PLAZO INICIAL:	315 DIAS - DESDE EL 19 DE FEBRERO 2018, PREVIA APROBACIÓN DE LAS GARANTÍAS EXIGIDAS.
ADICIÓN No. 1:	CUATROCIENTOS CINCUENTA MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL QUINIENTOS DOS PESOS CON 61/100 (\$450'482.502,61)
PRORROGA No. 1:	SETENTA (70) DIAS CALENDARIO CONTADOS A PARTIR DEL VENCIMIENTO DEL TERMINO INICIAL DEL CONTRATO
FECHA:	25 DE ENERO DE 2019

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**, 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 **MODIFICATORIO, PRORROGA Y ADICIÓN No. 1 AL CONTRATO No. 042 DE 2018**, previas las siguientes consideraciones: **1).** Que La Universidad tiene suscrito con HÉCTOR HUMBERTO FONSECA CANO. NIT. 7.163.274-6 Contrato No. 042 de 2018, por un valor inicial de \$3.607'449.998,49 y plazo de 315 días; el cual fue suspendido mediante acta de 19/12/2018 y Reiniciado en fecha 14 de enero de 2019; por lo que a la fecha se encuentra vigente. **2).** Que es política de Bienestar Universitario prestar el servicio de restaurante y cafetería dirigido a la comunidad estudiantil y demás estamentos de la UPTC Sede Central, **con el propósito de elevar el nivel de vida ofreciendo servicio de alimentación de almuerzo y cena de lunes a viernes y almuerzo el sábado, que cumplan estándares de nutrición, dentro de ellos balance nutricional, presentación, cantidad, higiene, oportunidad en el suministro y en general la aplicación de las buenas prácticas de manufactura que conlleven a un servicio con calidad.** La Universidad en la Sede Central cuenta con un restaurante con sus áreas adecuadas de almacenamiento, alistamiento, elaboración y suministro de alimentos de igual forma con espacio de oficina, comedor, cafetería y batería de baños; dotado. El restaurante estudiantil suministra alimentación balanceada a estudiantes de la Sede Central como estrategia para asegurar la permanencia y mitigar la deserción, en el marco del Programa Universidad Saludable. **3).** Que mediante oficio de fecha 23 de Enero de 2019, el Dr. Darío Sierra Director de Bienestar Universitario y supervisor del Contrato, señaló que "La supervisión realizó seguimiento a la ejecución del Contrato el cual presenta a 19 de diciembre de 2018, cumplimiento del 79.24%, registrando el consumo de 497.219 servicios de alimentación en 167 días, por un valor de \$2.858.605.259, quedando un saldo de \$ 748.844.738, suficiente para suministrar 126.062 servicios de alimentación los cuales se ejecutarán

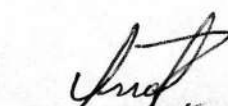
**MODIFICATORIO, PRORROGA Y ADICIÓN No. 1 AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 042
de 2018 SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE
COLOMBIA – UPTC Y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO NIT. 7163274-6**

durante 41 días del 14 de enero al 01 de marzo 2019. Con base en la proyección realizada para el periodo del 14 de enero al 29 de marzo, **se estima suministrar 201.590 servicios de alimentación durante 64 días de servicio, aplicando el promedio de 3.232 servicios día; faltando por cubrir 75.528 servicios en 23 días, por un valor de \$450.482.502,61.** El faltante de \$450.482.502,61 obedece a un mayor consumo en el año 2018 respecto al anterior teniendo en cuenta que en 2017 el 15.73% de estudiantes utilizaban el servicio mientras que en el 2018 lo han hecho el 21%, evidenciado un incremento en el consumo diario de 3169 en 2017 a 3232 del 2018 causando diferencia positiva de 63 servicios diarios. En virtud al Convenio 006 de 2017, suscrito entre la UPTC y la Gobernación de Boyacá, se suministran 29.012 servicios en el 2.018, que equivale a \$166.795.500,2. La ejecución de los compromisos de este convenio (almuerzo y cena) se iniciaron en el año 2018, cifra que no se contempló en la proyección del servicio de restaurante, lo que evidencia el aumento en el consumo y en valor. Bienestar Universitario asignó dentro de las becas de alimentación, 49 becarios para la Sede Central lo que equivale a 9.702 servicios que tienen un valor de \$55.778.641,38". **4).** Que es de vital importancia a fin de garantizar la continua, eficaz y oportuna prestación del suministro de alimentación a los estudiantes en sus diferentes seccionales. **5).** El Dr. DARIO SIERRA ROBERTO Director de Bienestar Universitario como área técnica y en su calidad de supervisor del contrato, previa solicitud de la empresa contratista recomienda ajustar el valor unitario para culminar los contratos de la referencia en valor de CINCO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS CON CUARENTA Y TRES CENTAVOS M/CTE (\$5.964,43, reajuste del servicio por valor unitario para la vigencia 2019 correspondiente al 3.74% en razón al cambio de vigencia que afecta directamente el valor por ración en cuanto a insumos y mano de obra. **6).** Que se encuentra la justificación, así como, los criterios de contratación del suministro y el estudio económico para la ponderación del presupuesto oficial de fecha 23 de enero de 2019, suscrita por el Director de Bienestar Universitario. Y Que según consta en documento de fecha 24 de enero de 2019, suscrito por el Jefe del Departamento de Contratación, se analizan los factores financieros. **7).** Que la empresa HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274, en su calidad de contratista manifiesta estar de acuerdo con la Modificación, Prorroga y Adición No. 1 del precitado contrato y señala mantener las condiciones técnicas, nutricionales y de cumplimiento del contrato inicial. **8).** Que la solicitud de la necesidad técnica por parte del Supervisor, para la modificación del Contrato en cuanto al valor por Unidad por servicio para la presente vigencia, la prorroga y consecuente adición al Contrato para la culminación exitosa del segundo semestre académico de 2018 de conformidad con el Calendario académico contenido dentro de la Resolución 01 de 2018, se encuentran con sustento técnico, jurídico y financiero. **9).** Que el Comité de Licitaciones y Contratos en Sesión del Veinticinco (25) de enero de 2019, revisó, estudio, analizó y aprobó recomendar al Señor Rector realizar la Modificación No. 1, Prorroga No. 1 y Adición No. 1 al Contrato 042 de 2018, teniendo en cuenta el Concepto Técnico emitido por el Supervisor del contrato, justificación de los factores de selección (Financieros), concepto de viabilidad jurídica y Disponibilidad Presupuestal. **10).** Que el Acuerdo 074 de 2010 (Estatuto de Contratación de la Universidad), autoriza la celebración de contratos adicionales sobre el valor o el plazo del contrato inicial, sin que el mismo supere el 50% del valor inicial y el 100% del plazo inicialmente acordado, condición que se ha verificado para la aprobación de la presente. **11).** Que teniendo en cuenta la necesidad del servicio y el cumplimiento de los requisitos hemos acordado MODIFICAR, PRORROGAR Y ADICIONAR de común acuerdo el Contrato de Suministro No. 042 de 2018, suscrito por la UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA-UPTC y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274. Por lo anterior, se suscribe la MODIFICATORIO No.1, PRORROGA No. 1 Y ADICIÓN No. 1 con base en las siguientes cláusulas: **PRIMERA: MODIFICAR: El numeral 2 de la Cláusula segunda,** Obligaciones De La Universidad dentro del Contrato 042 de 2018, el cual quedara así "2) Pagar al CONTRATISTA por cada almuerzo o comida suministrada para la culminación del segundo semestre Académico de 2018 la suma de CINCO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS CON 43/100 M/LEGAL (\$5.964,43), incluido el impuesto de valor agregado IVA-". **PARÁGRAFO.** El pago descrito con antelación se efectuará a partir de la fecha de suscripción del presente documento. **SEGUNDA: PRORROGA DEL PLAZO.** La presente PRORROGA tendrá una duración de SETENTA (70)

MODIFICATORIO, PRORROGA Y ADICIÓN No. 1 AL CONTRATO DE SUMINISTRO No. 042 de 2018 SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA – UPTC Y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO NIT. 7163274-6

DIAS CALENDARIO CONTADOS A PARTIR DEL VENCIMIENTO DEL TERMINO INICIAL. **TERCERA:** Como consecuencia de lo anterior la Cláusula Séptima del Contrato quedará de la siguiente manera: (...) **"SEPTIMA. PLAZO DE EJECUCIÓN. Trescientos Ochenta y Cinco (385) días (315) calendario contados a partir de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación de las pólizas". CUARTA ADICION DEL VALOR.** Adicionar al valor inicialmente pactado la suma de **CUATROCIENTOS CINCUENTA MILLONES CUATROCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL QUINIENTOS DOS PESOS CON 61/100 (\$450'482.502,61)** según certificado de disponibilidad presupuestal de la vigencia 2019, con cargo al rubro Sección 010101 Unidad Administrativa - Gestión 1.2.2.8 Capacitación y bienestar social; correspondientes a cubrir hasta la culminación del segundo semestre Académico de 2018 de Conformidad con la Resolución No. 1 de 2019 del Consejo Académico. **QUINTA:** Como consecuencia de los anterior el primer inciso de la Cláusula Sexta del Contrato quedará de la siguiente manera: (...) **"SEXTA. VALOR Y FORMA DE PAGO. Para efectos fiscales se toma como valor del presente CONTRATO, la suma por valor de CUATRO MIL CINCUENTA Y SIETE MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y DOS MIL QUINIENTOS UN PESOS CON 10/100 MONEDA LEGAL (\$4.057'932.501,10). IVA Incluido y demás costos laborales..."**. **SEXTA: Garantía:** El contratista se obliga a modificar la póliza original de cumplimiento a favor de entidades estatales, adicionándola proporcionalmente respecto al valor adicional y plazo de prórroga, los riesgos amparados inicialmente y de las garantías exigidas en el contrato principal. **SÉPTIMA. Vigencia De Las Estipulaciones:** Todas las cláusulas y estipulaciones contractuales del contrato principal, y sus adicionales y modificaciones, permanecen vigentes y exigibles. **OCTAVA. Perfeccionamiento. Legalización y ejecución.** La presente Modificación No. 1, Prorroga No. 1 y Adición No. 1 del Contrato 042 de 2018, se entenderá perfeccionada o legalizado con la firma de las partes. Y para el cumplimiento o ejecución el CONTRATISTA deberá: **1.** Presentar a la Universidad las garantías y seguros de que trata éste contrato las cuales deberán ser debidamente aprobadas por la Institución. **2.** Para efectos de Publicación éste será publicado en el link de Contratación de la UPTC y Secop. Para constancia se firma a los Veinticinco (25) días del mes de Enero de dos mil diecinueve (2019).

LA UNIVERSIDAD;

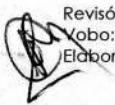

OSCAR HERNÁN RAMIREZ
Representante legal-Rector

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA NIT. 891800330-1

EL CONTRATISTA;


HÉCTOR HUMBERTO FONSECA CANO

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


Revisó: Dr. Ricardo Bernal / Director Jurídico
Vobo: Dr. Darío Sierra / Supervisor contrato 042 de 2018
Elaboró: Alex Rojas / Dirección Jurídica

