

CONTRATO No.080 de 2023 SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA – UPTC Y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6

CONTRATO:	No. 080 DE 2023
CONTRATANTE:	UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA-UPTC.
NIT:	891800330-1
RESPONSABLE:	ENRIQUE VERA LOPEZ
CARGO:	RECTOR
CONTRATISTA:	HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
NIT:	7163274-6
OBJETO:	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNJA (INCLUYE SEDE CENTRAL Y FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD), PARA EL SEGUNDO SEMESTRE ACADÉMICO 2023
VALOR:	CUATRO MIL TRESCIENTOS SETENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS MONEDA LEGAL (\$4.377´400.000)
PLAZO EJECUCIÓN:	DESDE EL ACTA DE INICIO CON APROBACIÓN DE LAS GARANTÍAS REQUERIDAS POR LA UNIVERSIDAD Y HASTA LA CULMINACIÓN DEL SEGUNDO SEMESTRE ACADÉMICO DE 2023 COMPRENDIDO DESDE EL 01/08/2023 HASTA EL 30/12/2023 CONFORME AL CALENDARIO ACADÉMICO, (RESOLUCIÓN N°126 DE 2022, RESOLUCIONES N° 2, 10 Y 26 DE 2023,) EMITIDAS POR EL CONSEJO ACADÉMICO, EN TODO CASO LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO ESTARÁ SUJETA A LA CULMINACIÓN DEL CALENDARIO ACADÉMICO CORRESPONDIENTE AL SEGUNDO SEMESTRE ACADÉMICO DE 2023
FECHA:	26 DE JULIO DE 2023

ENRIQUE VERA LOPEZ, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. 91.242.183 expedida en Bucaramanga, en su calidad de Rector y Representante Legal, 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, 074 de 2010 modificado por el Acuerdo 064 de 2019 y Acuerdo 070 de 2022, quien en adelante se denominará **LA UNIVERSIDAD**; 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 51927; 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 el presente Contrato No. 080 de 2023, previo el agotamiento del procedimiento del Acuerdo 074 de 2010 modificado por el Acuerdo 064 de 2019, 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 2023, el certificado de disponibilidad presupuestal No. 1914 del 28 de junio de 2023, con afectación presupuestal del Rubro Sección 010101 Unidad Administrativa - Gestión 1.2.2.8 10 CSF Capacitación y bienestar social, 1.2.2.8 20 ADM Capacitación y bienestar social, 1.2.2.8 30 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 suscrita por la Dirección de Bienestar Universitario. **3)**. Que según consta en documento 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 treinta (30) junio de 2023, 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. 3225 del seis (06) de julio de 2023. **5)**. Que teniendo en cuenta la necesidad del servicio y el agotamiento del debido proceso precontractual a través de la Invitación Pública 014 de 2023, se determinó



CONTRATO No.080 de 2023 SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA – UPTC Y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6

por el Comité de Licitaciones y Contratos en Sesión del veintiséis (26) de julio de 2023, recomendar al señor Rector de la Universidad, realizar adjudicación, al proponente HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6. **6).** Que, mediante Acto Administrativo, Resolución No. 3586 del veintiséis (26) de julio de 2023, se dispuso la adjudicación del contrato resultante de la Invitación Pública No. 014 de 2023, a la empresa HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6. Acto administrativo que se encuentra debidamente notificado. **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 TUNJA (INCLUYE SEDE CENTRAL Y FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD), PARA EL SEGUNDO SEMESTRE ACADÉMICO 2023", 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. 080 de 2023, 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 DE LA UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE COLOMBIA, SEDE TUNJA (INCLUYE SEDE CENTRAL Y FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD), PARA EL SEGUNDO SEMESTRE ACADÉMICO 2023**", de acuerdo a la descripción y especificaciones técnicas que se establecen en los documentos previos, y en la propuesta de fecha diecisiete (17) días de julio de 2023, presentada dentro de la invitación Pública No. 014 de 2023. **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. **TERCERA. - OBLIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD. 1)** LA UNIVERSIDAD una vez suscrito y legalizado el presente contrato realizará la entrega del espacio físico 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 **DIEZ MIL CIENTO OCHENTA PESOS MONEDA LEGAL (\$10.180)**. **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. - Programa de capacitación, mínimo de 10 horas anuales. - Programa de selección y evaluación del proveedor, que cumplan en lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 y con las disposiciones establecidos en la Resolución 2674 de 2013. **Los dos últimos programas se solicitarán dentro de la ejecución del contrato. 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 durante el periodo de ejecución del contrato, contado 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 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 de la ejecución del contrato). - Realizar las fumigaciones de manera bimensual,

CONTRATO No.080 de 2023 SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA – UPTC Y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6

durante la vigencia del contrato. **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 (Coordinador 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 5) 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 (coordinador 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 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 áureos, estafilococos beta hemolítico y differia. Coprocultivo negativo para salmonela y shigela Sp. Certificado general de salud, expedido por un médico legalmente registrado. E Coli que 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 y aplicación de vacuna covid-19. **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 un (01) análisis de aguas durante la ejecución del contrato, de acuerdo al Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2115 de 2007, así mismo, se debe realizar un (01) análisis de vertimientos durante este periodo, teniendo en cuenta los parámetros generales estipulados en el capítulo VII artículo 15 y capítulo VIII artículo 16 de la Resolución 631 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

3

CONTRATO No.080 de 2023 SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA – UPTC Y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6

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 dictan 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. **A. 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, y demás normas concordantes), 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. **B. Minuta Patrón.** La minuta patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo, (peso bruto y peso neto), peso en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos.

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

GRUPO DE ALIMENTOS	FRECUENCIA	PESO BRUTO (gramos o cc)	PESO NETO (gramos o cc)	PESO SERVIDO (gramos o cc)
<u>SOPA O CREMA</u>	Diaria			240
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)	Diaria			
Carne de res semigorda		125	125	100
Carne de cerdo		125	125	100
Pollo: pechuga		170	120	100
Pollo: pierna- pernil		180	120	125
Pescado/Atún		240	120	90
2. LEGUMINOSAS (*2)	Mínimo 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

**CONTRATO No.080 de 2023 SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA
DE COLOMBIA – UPTC Y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO
con NIT. 7163274-6**

Papa criolla		150	150	150
Arepa de maíz		110	110	110
5. HORTALIZAS Y VERDURAS (*3)	Diaria			
Crudas		74 a 140	70	70
Cocidas		84 a 140	76	70
6. FRUTAS PARA JUGO (*4)	Diaria	70 a 150	70	240
7. FIJOS DIARIO				
Azúcares (*5) o panela	Diario	30	30	
Aceite vegetal	Diario	15	15	
Sal yodada	Diario	3	3	
Condimentos naturales*(6) 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, rellena, embutidos en general. 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 verduras la preparación de tortas a base de las mismas.

(*4) No se acepta como sustituto de los jugos el uso de refrescos que no contengan la fruta natural en la cantidad establecida. Se incluyen en estos las naranjadas, limonadas y agua de panela

(*5) Azúcares: La cantidad indicada debe incluirse 15 g. Para adición de azúcar para el jugo (en cada tiempo de comida) y 15 g. En postre.

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

NOTA: No se acepta en un mismo tiempo de comida el doble uso del mismo grupo de alimentos.

1.3 Ciclos De Menús O Minutas. La aplicación de la minuta patrón se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación. Para elaborar los ciclos de menús, se debe considerar la disponibilidad de alimentos de la región, los alimentos de cosecha, los hábitos y costumbres alimentarias y garantizar la variedad en las preparaciones. Además, se deberá tener en cuenta evitar el exceso en el uso 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. Se permite máximo una vez por semana la inclusión de preparaciones mixtas como por ejemplo el arroz con pollo, pasta con pollo, arroz mixto, verduras con pollo o carne, igualmente hamburguesa y lasaña siempre y cuando cumpla con los gramajes establecidos en la minuta patrón, de los ingredientes que lo compongan, evitando repetirlas dentro del mes. Es criterio habilitante presentar cuatro (4) ciclos de menús semanales de seis (6) menús para almuerzo y de cinco (5) menús para cena para un total de veinticuatro (24) almuerzos y veinte (20) 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

CONTRATO No.080 de 2023 SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA – UPTC Y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6

Colombianos TCAC 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. El análisis del contenido nutricional deberá entregarse a través del correo electrónico institucional. Para aquellos alimentos que no estén contemplados en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos TCAC 2018, 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 lista de intercambios para cada grupo de alimentos, 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 40°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 y variedad. - **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, 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; 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. Así mismo, se debe desarrollar la ejecución del servicio de alimentación dentro de la normatividad sanitaria vigente como la Resolución 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social. Los alimentos serán ofrecidos en vajilla de porcelana que deberá suministrar el proponente. El operador seleccionado debe asegurar la disponibilidad de **200** servicios completos –plato de sopa, plato de seco, así mismo **200** servicios completos de cuchara, tenedor y cuchillo metálicos, con una reposición del 2% cada seis 6 meses en el restaurante de la facultad de ciencias de la salud y **1000** servicios completos –plato de sopa, plato de seco, así mismo **1000** servicios completos de cuchara, tenedor y cuchillo metálicos, con una reposición del 2% cada seis 6 meses en Sede Central por semestre académico-. Para lo cual dentro de la oferta debe manifestarlo mediante carta de compromiso suscrito por el representante legal. Los proponentes deben

6

CONTRATO No.080 de 2023 SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA – UPTC Y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6

presentar 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 continua y permanente al personal, Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial. **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. Estas fichas técnicas se entregarán al momento de la suscripción del acta de inicio, previa aprobación por parte del supervisor del Contrato. **d)** Certificados médicos y de capacitación vigente en Manipulación de Alimentos expedidos por los organismos de salud o la autoridad competente en el ámbito local. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo según Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013. **f)** Se debe presentar con la propuesta, certificados de que cuentan con un laboratorio acreditado externo para ejecutar la vigilancia de la calidad microbiológica tanto de la materia prima como del producto terminado, laboratorio que debe estar inscrito y avalado por la Secretaría de Salud de Boyacá y/o entidad competente en el país. Se debe garantizar pruebas microbiológicas dos veces por semestre académico a discrecionalidad del supervisor del contrato y con presencia del mismo a: superficies, utensilios o menaje, ambientes, agua, alimentos preparados fríos, alimentos preparados calientes y frotis de manos de un operario elegido al azar. Sus contramuestras se practicarán en número igual al de las muestras. **g)** El mínimo de personal con que se debe presentar la propuesta será dos (2) chef de Cocina, dos (02) auxiliares de cocina de alimentos calientes, dos (02) auxiliares de cocina de alimentos fríos, quince (15) auxiliares de cocina y un (1) responsable de cafetería, el personal anteriormente relacionado debe estar vinculado de tiempo completo y afiliado a seguridad social, riesgos laborales y parafiscales. **(Anexo 10, Información de Personal a Contratar)**. Personal este distribuido de la siguiente manera: - Para restaurantes sede central: Un (1) chef de Cocina, un (01) auxiliar de cocina de alimentos calientes, un (01) auxiliar de cocina de alimentos fríos, once (11) auxiliares de cocina y un (1) responsable de cafetería. - Para restaurantes Facultad Ciencias de la Salud: Un (1) chef de Cocina, un (01) auxiliar de cocina de alimentos calientes, un (01) auxiliar de cocina de alimentos fríos, cuatro (4) auxiliares de cocina. - Se debe garantizar la vinculación de una persona como apoyo en el punto de control del consumo en cada restaurante universitario (Sede Central y Facultad de Ciencias de la Salud). **Los proponentes singulares o plurales deben garantizar el personal mínimo requerido, en las condiciones señaladas precedentemente, y lo debe soportar mediante hoja de vida básica, este personal ofertado será exclusivo para la invitación que se presente, por lo que no podrá ofertarlo en ninguna otra de las invitaciones que esté desarrollando la UPTC, relacionadas con prestación del servicio de alimentación.** En caso de ser el proponente adjudicatario de la invitación, deberá garantizar a la Universidad al momento de la suscripción del contrato que el personal ofertado junto con el número de hojas de vida presentadas son las mismas entregadas en la oferta, además de los soportes que garanticen cumplimiento de requisitos a saber: experiencia, carnet de manipulador de alimentos, curso con vigencia menor a 2 años como manipulador de alimentos, exámenes de laboratorio conformes para el manipulador del servicio de alimentos, carnet de vacunación entre otros. **1. 6 Especificaciones para el desarrollo del contrato** El proveedor deberá ofrecer un buen servicio dando cobertura a la totalidad de la comunidad universitaria, con criterios de equidad, eficiencia y eficacia. Además de asegurar el cumplimiento en el suministro diario de almuerzo de lunes a sábado y cena de lunes a viernes, durante el calendario académico universitario sujeto a la normalidad académica. Deberá cumplir con el Aporte nutricional y las recomendaciones de energía y nutrientes para la población estudiantil, son definidas en las Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes –RIEN- para la Población Colombiana (Resolución N° 3803 de agosto 22 de 2016). Las personas que laboren en estos servicios, deben tratar en forma respetuosa a los clientes y cumplir con las políticas institucionales de la Universidad. 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. Queda estrictamente prohibido la venta de bebidas alcohólicas o sustancias psicoactivas en las Cafeterías de la Universidad. La Universidad suministra los espacios adecuados y algunos equipos inventariados en condiciones de uso eficiente, conforme lo indicado en el numeral 1 del presente documento (inventario adjunto). El mantenimiento en cuanto a aseo, desinfección y conservación del espacio físico de las instalaciones entregadas y trampas de grasa,

7



CONTRATO No.080 de 2023 SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA – UPTC Y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6

estarán a cargo del contratista. 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. 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. 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: a. Matrícula mercantil vigente. b. Concepto técnico de seguridad humana y protección contra incendios. c. Lista de precios. d. Inscripción en el RUT. e. Certificado de manipulación de alimentos. 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) horas semanales o según corresponda conforme a la normatividad vigente en el marco de control que asiste a la UPTC. Deberá suministrar la dotación para todo el personal que labore en la preparación y manipulación de los alimentos con la periodicidad señalada en la ley, durante la ejecución del contrato y debe estar dotada como mínimo de: - Overol y delantal de color claro. - Zapatos cerrados, antideslizantes y de tacón bajo. La primera dotación se entregará con la suscripción del acta de inicio del contrato, planilla firmada de entrega a trabajadores que se adjuntará al acta de inicio, con la respectiva relación del personal contratado y sus afiliaciones a Seguridad Social, Adicionalmente se 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 adecuados según la necesidad. • Gorro de color claro, el cual deberá cubrir totalmente el cabello. • Botas de caucho para el proceso de lavado de las áreas físicas. • El uso de la dotación debe ser tanto para personal interno (operarios) y externo (administradores y/o visitantes) dentro del servicio de alimentos. **1.7 Condiciones de Conservación y Aseo.** • 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. • Realizar las fumigaciones en el área de preparación de alimentos al inicio del contrato y de manera bimensual, durante la vigencia del contrato. • No se permite el uso de anillos, pulseras o esmaltes en las uñas al personal del proceso. Las uñas deben mantenerse cortas y limpias. • Para Manejar los alimentos no es recomendable utilizar las manos de manera directa, deben emplearse cucharas, tenedores, pinzas que no tengan material en madera o guantes desechables. Los utensilios deben ser tomados siempre por el mango. • 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). * Es importante que el contratista del restaurante determine muy bien las funciones de cada trabajador para evitar que personas del servicio de aseo intervengan en la manipulación de alimentos. **III. OBLIGACIONES ADICIONALES DEL CONTRATISTA: A) Canon arrendamiento y los servicios públicos (agua, luz y gas) estarán a cargo del CONTRATISTA.** EL CONTRATISTA, cancelará a favor de la UNIVERSIDAD un valor de arrendamiento por la utilización de los inmuebles y sus enseres (según inventario), de manera mensual la suma de **SIETE MILLONES TRESCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL TRESCIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS CON 13/100 MONEDA LEGAL (\$7.367.396,13)**. Los cánones se cancelarán mes anticipado durante la vigencia del contrato, así: Restaurante Sede Central Valor total **\$6.075.388,10**, Restaurante Sede Facultad Ciencias Salud **\$1.292.008,03**. Para el pago de cada factura mensual se verificará la certificación de pago de servicios públicos acreditada con el Departamento de tesorería (notas Crédito) del mes inmediatamente anterior, la cual debe ser allegada al supervisor del contrato dentro de los veinte (20) primeros días al mes que se cobra, sin embargo, para la liquidación del contrato es necesario estar a paz y salvo en el pago de servicios públicos hasta la ejecución final del contrato. **B. Entrega y Devolución Del Local E Inventario Del Menaje.** Una vez suscrito y legalizado el contrato objeto del presente proceso, se realizará entrega del espacio físico, equipos y demás elementos existentes para la prestación del servicio objeto de la presente Invitación por parte de la Dirección de Bienestar Universitario. De ser necesarios más elementos para la óptima ejecución del contrato, estos deben ser suministrados por el contratista que

VIGILANCIA MINEDUCACIÓN

CONTRATO No.080 de 2023 SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA – UPTC Y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6

resulte adjudicatario. Por lo tanto, se deben suscribir actas de entrega y devolución del Local y equipos propios de la universidad como requisito para suscribir acta de Inicio y Terminación del respectivo contrato. **C. Condiciones y Formas de Cumplimiento** El servicio de que trata la presente Invitación deberá ser suministrada en los restaurantes de Estudiantes de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Sede Tunja y Facultad de Ciencias de la Salud. El proponente favorecido con la adjudicación se compromete a: - Suministrar aproximadamente 430.000 servicios entre almuerzos y cena del restaurante de la Sede Tunja, incluida la Facultad de Ciencias de la Salud, durante el segundo semestre académico del año 2023 y sujeto a las eventuales modificaciones que llegará a tener. - Prestar adicionalmente los servicios de: Venta de Desayunos, Cafetería para los diferentes estamentos de la Universidad y servicios especiales (refrigerios, desayunos, almuerzos y/o comidas) que autorice la Universidad para los eventos deportivos y culturales que se realicen en la Institución. - El servicio de alimentación deberá ser prestado en menaje (Vajilla de porcelana y cubiertos metálicos) que se encuentren en excelente estado, el cual debe ser dispuesto por el CONTRATISTA. - Cumplir con las características organolépticas como: presentación, variedad, textura, consistencia, color, sabor, forma, temperatura, humedad y métodos de preparación. - Informar a la supervisión y Nutricionista mínimo con tres días de antelación el cambio o modificación de alguna de las preparaciones propuestas en la minuta del día. - La Universidad Pedagógica Y Tecnológica De Colombia, se reserva el derecho a modificar el número de servicios a contratar. **Parágrafo 1:** 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 UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA SEDE CENTRAL TUNJA Y FACULTAD CIENCIAS DE LA SALUD. **SEXTA. SUJECCIÓN DEL PAGO A LAS APROPIACIONES PRESUPUESTALES.** La UNIVERSIDAD pagará el gasto que ocasione el presente contrato con cargo al certificado de disponibilidad presupuestal No. 1914 del 28 de junio de 2023, con afectación presupuestal del Rubro Sección 010101 Unidad Administrativa - Gestión 1.2.2.8 10 CSF Capacitación y bienestar social, 1.2.2.8 20 ADM Capacitación y bienestar social, 1.2.2.8 30 ADM Capacitación y bienestar social. **SÉPTIMA. VALOR Y FORMA DE PAGO.** Para efectos fiscales se toma como valor del presente CONTRATO, la suma por valor de **CUATRO MIL TRESCIENTOS SETENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS MONEDA LEGAL (\$4.377'400.000)** valor que incluye todos los impuestos a que haya lugar según el objeto contractual. LA PRESENTE CONTRATACIÓN SE EJECUTARÁ A CONSUMO. PARA EFECTOS PRESUPUESTALES DETERMINABLE EN LA SUMA EXPUESTA EN EL CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL, POR LO TANTO, EL CONTRATO SE SUSCRIBIRÁ POR EL VALOR PREVISTO EN DICHO CERTIFICADO. 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.** Al proponente que resulte favorecido con la adjudicación del contrato, para el pago es necesaria la presentación de la respectiva factura con el lleno de los requisitos legales o documento equivalente según corresponda, así como la presentación del recibo de pago por concepto de estampilla validado por la universidad y autorizada mediante ordenanza 030 de 2005 y que corresponde al 1% del valor neto del valor a pagar. **Parágrafo 2.** El presente contrato es de SUMINISTRO DE ALIMENTACION, por lo tanto, los impuestos, retenciones y deducciones se harán según la naturaleza del mismo. **Parágrafo 3.** 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 presente contrato se realizará bajo la modalidad de contrato de SUMINISTRO DE ALIMENTACION. El plazo de ejecución, es decir el tiempo durante el cual EL CONTRATISTA se compromete a ejecutar a entera satisfacción de la Universidad, el objeto de la presente invitación será **desde el Acta de Inicio con aprobación de las garantías requeridas por la universidad y hasta la culminación del segundo semestre académico de 2023 comprendido desde el 01/08/2023 hasta el 30/12/2023 conforme al calendario académico,** (Resolución 126 de 2022, Resolución 2, 10 y 26 de 2023,) emitidas por el Consejo Académico, en todo caso la ejecución del contrato estará sujeta a la culminación del calendario académico correspondiente al segundo semestre académico de 2023. **Parágrafo 1:** Para la universidad no es posible prever con exactitud el cese de actividades académicas por fuerza mayor, orden público o las derivadas de asambleas estamentarias que impidan la normal prestación del servicio; en el evento de presentarse, serán informados con anticipación al contratista para proceder a la suspensión temporal del servicio, previa solicitud de la supervisión del contrato. **Parágrafo 2.** Por tratarse de un

9

CONTRATO No.080 de 2023 SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA – UPTC Y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6

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 este 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 este 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 seis (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: **1. Póliza de Amparo de cumplimiento.** Equivalente al veinte por ciento 20% del valor total del contrato y con vigencia igual al plazo del mismo y seis (6) meses más. **2. 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 del mismo y tres (3) años más. **3. Póliza de Amparo de calidad del servicio.** Equivalente al veinte por ciento del 20% del valor total del contrato y con vigencia igual al plazo del mismo y mínimo seis (06) 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

10

CONTRATO No.080 de 2023 SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA – UPTC Y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6

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 fimbria 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. **VIGÉSIMA 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 DIRECTOR BIENESTAR UNIVERSITARIO, JOHN EWIN MOJICA SANDOVAL 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 parafiscales, 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

11



CONTRATO No.080 de 2023 SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA – UPTC Y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6

autoridades nacionales, departamentales, o municipales que de alguna forma tengan relación con el objeto del presente contrato. **VIGÉSIMA QUINTA. AUSENCIA DE RELACIÓN LABORAL.** Con ocasión del presente contrato EL CONTRATISTA no adquiere vinculación laboral alguna con LA UNIVERSIDAD, en consecuencia, a la terminación del presente contrato será improcedente cualquier reclamación que llegare a surgir sobre el mismo. **VIGÉSIMA SEXTA. DOCUMENTOS DEL CONTRATO.** Forman parte integrante de este contrato los siguientes documentos: **a)** certificado de disponibilidad presupuestal No. 1914 del 28 de junio de 2023. **b)** Propuesta presentada por HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6. **c)** Calificaciones. **d)** Condiciones y requerimientos de la Invitación Pública No. 014 de 2023. **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 este 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 adicione. **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. 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 PRIMERA. 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



CONTRATO No.080 de 2023 SUSCRITO ENTRE LA UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA – UPTC Y HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO con NIT. 7163274-6

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.

Para constancia se firma en Tunja a los veintiséis (26) días del mes de julio de 2023.

LA UNIVERSIDAD,

ENRIQUE VERA LOPEZ

Rector – Ordenador del Gasto

UNIVERSIDAD PEDAGOGICA Y TECNOLOGICA DE COLOMBIA-UPTC

EL CONTRATISTA;

HECTOR HUMBERTO FONSECA CANO

NIT. 7163274-6

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

Revisó: DR. JAVIER CAMACHO / Director Jurídico
Elaboro: Marcela Rojas/Abogado Oficina Jurídica