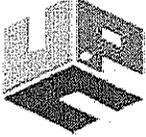


	UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR	CÓDIGO: 305-140-PRO03-FOR01
		VERSIÓN: 1
CONTRATO		PÁG.: 1 de 14

No:	006
FECHA:	23-05-2023
CONTRATISTA:	VALLE ALIMENTOS CATERING S.A.S.
NIT No:	901.539.494-8
OBJETO:	CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALMUERZOS SERVIDOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO, PARA FORTALECER EL PROGRAMA DE PERMANENCIA Y ATENDER A LOS ESTUDIANTES QUE REQUIEREN DEL BENEFICIO.
VALOR:	\$639.744.000
PLAZO:	NUEVE (9) MESES

Entre los suscritos a saber: La **UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR**, ente Universitario Autónomo con régimen especial, identificada con NIT No. 892.300.285-6, Código SNIES No. 1120, creada mediante la Ley 34 del 19 de noviembre de 1976 y regida por la Ley 30 de 1992, Vicerrector Administrativo **ORLANDO GREGORIO SEOANES LERMA**, mayor de edad identificado con la cédula de ciudadanía No.77.029.205 de Valledupar, en calidad de **DELEGADO** por el Rector, mediante Resolución No. 1375 del 04 de agosto del 2022, y de conformidad con el artículo 10 del Acuerdo No. 006 del 26 de febrero del 1999; facultado para suscribir y celebrar contratos, sin límite de cuantía, y quien para todos los efectos del presente acto se denominará la **UNIVERSIDAD** por una parte, y por otra **PILAR OVALLE ARZUAGA**, identificada con la cédula de ciudadanía No. 49.761.412 de Valledupar (Cesar), Representante Legal de la Empresa **VALLE ALIMENTOS CATERING S.A.S.**, con NIT No. **901.539.494-8**, con Matrícula Mercantil No. 185935, expedida por la Cámara de Comercio de Valledupar, quien para los efectos legales de este documento se llamará el **CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente **CONTRATO**, teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: **1) Que la Jefe de la División de Bienestar Institucional de la UNIVERSIDAD**, elaboró el Estudio de Conveniencia y Oportunidad No. **231 del 14 de Abril de 2023**, en el cual se determinó la necesidad de **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALMUERZOS SERVIDOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO, PARA FORTALECER EL PROGRAMA DE PERMANENCIA Y ATENDER A LOS ESTUDIANTES QUE REQUIEREN DEL BENEFICIO"**; **2) Que en el marco de sus competencias legales**, la Universidad Popular del Cesar, a través de la Unidad de Contratación, inició la Convocatoria Pública No. 004/2023, el día 03/05/2023; **3) Que la fecha de cierre de la Convocatoria y recibo de propuestas**, se estableció para el **día 10 de Mayo del 2023** Hasta las 10:00AM, presentándose como único oferentes: **"VALLE ALIMENTOS CATERING S.A.S."**; **4) Que mediante Informe de Evaluación de Requisitos Legales de fecha 11/05/2023**, el Líder de la Unidad de Contratación, verificó los requisitos legales, en el cual se estableció, que la oferta presentada por **"VALLE ALIMENTOS CATERING S.A.S."**, **CUMPLIÓ** con el lleno de los requisitos legales exigidos en la Convocatoria Pública, por consiguiente, se determinó que **CUMPLIÓ JURIDICAMENTE**, y se declaró **HÁBIL JURÍDICAMENTE**; **5) Que la Coordinadora del Grupo de Gestión Contable**, mediante oficio de fecha 11/05/2023, realizó la **VERIFICACIÓN DE LOS REQUISITOS FINANCIEROS Y ORGANIZACIONALES** del proceso contractual de la Convocatoria Pública No. 004 del 2023, conceptuando que el proponente **VALLE ALIMENTOS CATERING S.A.S.**, presentó toda la documentación financiera requerida en la Convocatoria Pública No. 004-2023, por lo tanto, se evaluó como

	UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR	CÓDIGO: 305-140-PRO03-FOR01
		VERSIÓN: 1
	CONTRATO	PÁG.: 2 de 14

CUMPLE FINANCIERAMENTE, de acuerdo a las condiciones y criterios financieros establecidos en los pliegos de condiciones definitivos; **6)** Que la **Jefe de la División de Bienestar Institucional** de la **UNIVERSIDAD**, en su evaluación conceptualon mediante oficio de fecha 12/05/2023, en el cual se contempla la revisión y cumplimiento, de los requisitos técnicos habilitantes dispuestos en la Convocatoria Pública 004/2023, del pliego de condiciones, que la oferta presentada por el proponente: **"VALLE ALIMENTOS CATERING S.A.S."**, **CUMPLIÓ**, con los requisitos técnicos exigidos por la Universidad, por lo que se estableció que la propuesta objeto de evaluación técnica, es **HÁBIL TÉCNICAMENTE**; **7)** Que Una vez habilitadas técnicamente la propuesta del proponente: **"VALLE ALIMENTOS CATERING S.A.S."**, se procedió a realizar la Evaluación económica de la misma, y se determinó que la oferta de el proponente, **CUMPLIÓ TÉCNICAMENTE Y ECONOMICAMENTE**, asignándole cien (100) puntos; **8)** Que una vez agotado el procedimiento de selección regulado por el Acuerdo No. 006 de 23 de febrero de 1999, Régimen Contractual de la Universidad Popular del Cesar, Acuerdo No. 016 de 15 de Julio de 2014 y demás normas que los modifican y/o adicionan, el Vicerrector Administrativo de la **UNIVERSIDAD**, mediante **Resolución No. 1231 del 18 de Mayo del 2023**, realizó la adjudicación del **CONTRATO** al proponente **VALLE ALIMENTOS CATERING S.A.S.**, identificada con NIT No. **901.539.494-8**, el Contrato cuyo objeto es: **"CONTRATAR EL SUMINISTRO DE ALMUERZOS SERVIDOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO, PARA FORTALECER EL PROGRAMA DE PERMANENCIA Y ATENDER A LOS ESTUDIANTES QUE REQUIEREN DEL BENEFICIO"**, por valor de **SEISCIENTOS TREINTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE (\$639.744.000) INCLUIDO IVA**, por ser conveniente para la Universidad Popular del Cesar, ajustándose a lo establecido en la Convocatoria. Por lo anteriormente expuesto, las partes acuerdan celebrar el presente **CONTRATO** que se regirá por las siguientes cláusulas: **CLAUSULA PRIMERA: OBJETO.-** Por medio del presente **CONTRATO**, el **CONTRATISTA** se compromete para con la **UNIVERSIDAD** a realizar el **"SUMINISTRO DE ALMUERZOS SERVIDOS EN EL COMEDOR UNIVERSITARIO, PARA FORTALECER EL PROGRAMA DE PERMANENCIA Y ATENDER A LOS ESTUDIANTES QUE REQUIEREN DEL BENEFICIO"**, de conformidad con la oferta presentada, la cual hace parte integral del presente **CONTRATO**. **CLAUSULA SEGUNDA: ALCANCE DEL OBJETO.-** Las siguientes serán las especificaciones técnicas del **CONTRATO**, las cuales hacen parte **INTEGRAL** de la propuesta económica:

SEDE	UNIDAD	RACIONES	VALOR RACIÓN	IVA	VALOR RACIÓN CON IVA
UPC	ESTUDIANTES	67.200	8.000	1.520	9,520
VALOR TOTAL					639.744.000

TIPO BUFFET (Opción ecológica: **DESCRIPCIÓN:** Esta opción permite que los alimentos se tomen calientes en cualquier tiempo que dure el servicio, el estudiante tiene la oportunidad de visualizar con claridad los alimentos, seleccionar el alimento que desea tomar (sin desperdiciar el que no le apetezca). **IMPLEMENTOS:**

UTENCILIOS	CANTIDAD
SAMOVAR	4 UNIDADES



UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR

CÓDIGO: 305-140-PRO03-FOR01

VERSIÓN: 1

CONTRATO

PÁG.: 3 de 14

BANDEJA EN ACERO INOXIDABLE	2 UNIDADES
OLLA ELECTRICA PARA SOPA	1 UNIDAD
TERMO	2 UNIDADES
CUBIERTOS DE ACERO INOXIDABLE (CUCHARA, CUCHILLO, TENEDOR)	LA CANTIDAD QUE SE REQUIERA
CUCHARAS MEDIDORAS EN ACERO INOXIDABLE	3 UNIDADES
PINZAS EN ACERO INOXIDABLE	3 UNIDADES
CUCHARONES EN ACERO INOXIDABLE	2 UNIDADES
PLATOS ONDOS EN POLIPROPILENO	LA CANTIDAD QUE SE REQUIERA
PLATOS LLANOS EN POLIPROPILENO	LA CANTIDAD QUE SE REQUIERA
VASOS EN POLICARBONATOS	LA CANTIDAD QUE SE REQUIERA
BANDEJAS DE PLASTICO	LA CANTIDAD QUE SE REQUIERA
MESAS PLEGABLES	3 UNIDADES
MANTELES Y SOBRE MANTELES	6 UNIDADES
CANECAS DE BASURA (DESPERDICIO, SERVILLETAS)	2 UNIDADES
CANASTAS (DEPOSITAR PLATOS, CUBIERTOS Y BANDEJAS SUCIAS)	4 UNIDADES

El **CONTRATISTA** brindará raciones alimentarias modalidad complemento alimentario preparado en sitio (Almuerzo y Complemento alimentario), en el restaurante de la **UNIVERSIDAD**, de acuerdo con la siguiente distribución de cupos los cuales son susceptibles a modificaciones de acuerdo con el comportamiento de la ejecución del contrato.

CARACTERISTICAS TECNICAS DEL MENU:

MENÚ	JUGO	SOPA / CREMA	PROTEINA	ARROZ	LEGUMINOSA	FARINACEO	ENSALADA
MENÚ 1	AGUA DE PANELA	CREMA DE AHUYAMA	CARNE MOLIDA	ARROZ PERLADO	FRIJOL ROJO	PLATANO PICARO	ENSALADA VERDE
	JUGO NATURAL	CALDO DE POLLO	POLLO A LAS FINAS HIERBAS	ARROZ DE PIMENTON	ARVEJAS GUISADAS	PURE DE PAPA	ENSALADA PAYASO
MENÚ 2	AGUA DE PANELA	SOPA DE LENTEJAS	CERDO ENCEBOLLADO	ARROZ VERDE	PASTAS CORTAS	TAJADAS LARGAS	ENSALADA VERDE CON MAIZ
	JUGO NATURAL	CALDO DE PESCADO	PEZCADO APANADO	ARROZ DE COCO	GARBANZOS	YUCA COCIDA	ENSALADA FRESCA
MENÚ 3	AGUA DE PANELA	CALDO DE COSTILLA	CARNE DESMECHADA	ARROZ AMARILLO	PASTAS CORTAS	PAPAS CHORRIADAS	ENSALADA DE AGUACATE
	JUGO NATURAL	CALDO DE POLLO	POLLO EN SALSA BBQ	ARROZ NIEVE	LENTEJAS	PLATANO ASADO	ENSALADA CON PEPINO
MENÚ 4	AGUA DE PANELA	CALDO DE VERDURAS	ROLLO DE CARNE	ARROZ DE ZANAHORIA	PASTAS LARGAS	PAPAS SALADAS	ENSALADA AGRIDULCE
	JUGO NATURAL	SANCOCHO	CERDO ASADO	ARROZ ENCEBOLLADO	FRIJOL CABECITA NEGRA	PLATANO CON BOCADILLO Y QUESO	ENSALADA COCIDA EN RODAJAS
MENÚ 5	AGUA DE PANELA	AJIACO	PESCADO EN BISTEC	ARROZ DE SOYA	PASTAS CORTAS	PALITOS DE YUCA FRITA	ENSALADA VERDE
	JUGO NATURAL	CREMA DE ESPINACA		ARROZ MIXTO	ARVEJAS GUISADAS	PLATANO COCIDO	ENSALADA DE LA CASA
MENÚ 6	AGUA DE PANELA	CALDO DE POLLO	ALBONDIGAS	ARROZ PERLADO	FRIJOL PALOMINO	PATACONES	ENSALADA PAYASO

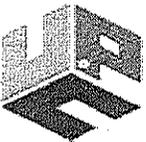


	JUGO NATURAL	CALDO DE VERDURAS	POLLO EN SALSA BLANCA	ARROZ DE PIMENTON	PASTAS LARGAS	PAPAS HORNEADAS CON OREGANO	ENSALADA FRESCA
MENÚ 7	AGUA DE PANELA	CALDO DE PEZCADO	GULASH DE CARNE	ARROZ AMARILLO	LENTEJAS	PLATANO ASADO	ENSALADA CON FRUTAS
	JUGO NATURAL	CALDO DE COSTILLA	POLLO A LA NARANJA	ARROZ DE AJO	GARBANZOS	PURE DE PAPA	ENSALADA CON PEPINOS
MENÚ 8	AGUA DE PANELA	CREMA DE TOMATE	CERDO EN SALSA DE MOSTAZA	ARROZ DE FIDEO	PASTAS CORTAS	PLATANO PICARO	ENSALADA DE LA CASA
	JUGO NATURAL	CALDO DE POLLO	PEZCADO APANADO	ARROZ DE COCO	FRIJOL ROJO	YUCA COCIDA	ENSALADA CON AGUACATE
MENÚ 9	AGUA DE PANELA	SOPA DE LENTEJAS	POLLO HAWAIANO	ARROZ PERLADO	PASTAS LARGAS	PAPAS CHORRIADAS	ENSALADA CON MAIZ
	JUGO NATURAL	SANCOCHO		ARROZ TRIFASICO	LENTEJAS	PLATANO ASADO	ENSALADA AGRIDULCE
MENÚ 10	AGUA DE PANELA	CALDO DE POLLO	CARNE DESMECHADA	ARROZ DE ESPINACA	GARBANZOS	PAPAS SALADAS	ENSALADA DE LA CASA
	JUGO NATURAL	CALDO DE VERDURAS	ROLLO DE POLLO	ARROZ DE PIMENTON	PASTAS CORTAS	PLATANO PICARO	ENSALADA CON PEPINO
MENÚ 11	AGUA DE PANELA	CALDO DE PESCADO	CERDO EN SALSA BBQ	ARROZ PERLADO	ARVEJAS	CASCOS DE PAPA	ENSALADA COCIDA
	JUGO NATURAL	CALDO DE COSTILLA	CARNE EN GULASH	ARROZ DE FIDEO	FRIJOL CABECITA NEGRA	PLATANO ASADO	ENSALADA FRESCA
MENÚ 12	AGUA DE PANELA	CALDO DE POLLO	MUSLOS DE POLLO GUISADOS	ARROZ ENCEBOLLADO	PASTAS LARGAS	PURE DE PAPA	MIX DE VERDURAS
	JUGO NATURAL	CREMA DE AHUYAMA	PESCADO APANADO	ARROZ DE COCO	FRIJOL ROJO	TORTA DE PLATANO	ENSALADA AGRIDULCE
MENÚ 13	AGUA DE PANELA	CALDO DE VERDURA	ALBONDIGAS	ARROZ DE AJO	PASTAS CORTAS	PAPAS CHORRIADAS	ENSALADA CON AGUACATE
	JUGO NATURAL	CALDO DE COSTILLA	CERDO A LAS FINAS HIERBAS	ARROZ DE ESPINACA	ARVEJAS	PLATANO COCIDO	ENSALADA PAYASO
MENÚ 14	AGUA DE PANELA	CALDO DE POLLO	GULASH DE POLLO CON JAMÓN	ARROZ ENCEBOLLADO	PASTAS BLANCAS	PAPAS HORNEADAS CON OREGANO	ENSALADA CON PEPINOS
	JUGO NATURAL	CREMA DE ESPINACA	CARNE MOLIDA	ARROZ NIEVE	LENTEJAS	PLATANO CON BOCADILLO Y QUESO	ENSALADA CON MAIZ
MENÚ 15	AGUA DE PANELA	CALDO DE VERDURA		ARROZ MIXTO	ARVEJAS	PAPAS CASCO	ENSALADA CON FRUTAS
	JUGO NATURAL	SANCOCHO	POLLO DESMECHADO	ARROZ DE SOYA	PASTAS CORTAS	PLATANO PICARO	VERDURAS CALIENTES
MENÚ 16	AGUA DE PANELA	AJIACO	CERDO EN SALSA PIÑA	ARROZ DE PIMENTÓN			ENSALADA FRESCA

30 DIAS DEL MES

1) **MANEJO HIGIÉNICO SANITARIO:** El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del programa están enmarcados por los parámetros establecidos en el Decreto 3075 de 1997 y las demás normas vigentes, y para el caso específico del transporte de alimentos perecederos, por los definidos en la Resolución 2505 de 2004. Para

9

	UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR	CÓDIGO: 305-140-PRO03-FOR01
		VERSIÓN: 1
	CONTRATO	PÁG.: 5 de 14

garantizar la inocuidad de los alimentos preparados, además de manejar unas buenas prácticas higiénicas por parte de quien los manipule, se deben contar los siguientes programas: **Plan de saneamiento básico:** debe tener aplicabilidad para la bodega de almacenamiento y distribución, y para el comedor atendido, según lo establecido en el capítulo VI, artículos 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan, ajustado en el restaurante, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación la copia del documento en cada uno de ellos, con el fin de verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio de alimentación. El plan debe contener: **a)** Programa de limpieza y desinfección; **b)** Programa de control de plagas; **c)** Programa de residuos sólidos; **d)** Programa de abastecimiento o suministro de agua; **e)** Protocolos de bioseguridad **2) CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS:** Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en sitio, como industrializadas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las posibles enfermedades transmitidas por su inadecuada manipulación. Estas condiciones deben garantizarse durante toda la cadena y hasta el consumo final de los alimentos, para lo cual el Operador debe cumplir con todos los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por la normatividad vigente. El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 del MSPS y las demás normas vigentes para elefecto. Todos los alimentos suministrados durante la ejecución del Programa deberán cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013 del MSPS en relación con el registro sanitario, permiso o notificación sanitarios. Los alimentos empacados o envasados deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, o la norma que la modifique, adicione o sustituya. Se prohíbe la distribución a los comedores de alimentos que se encuentren alterados, adulterados, contaminados, fraudulentos o con fecha de vencimiento caducada. **3) EMPAQUE Y EMBALAJE:** Con el fin de garantizar la inocuidad del complemento alimentario en modalidad industrializada, los empaques deben cumplir con los siguientes requisitos: **a)** Ser higiénicos, fabricados con materiales amigables con el medio ambiente y estar acordes con las normas ambientales vigentes; **b)** Los alimentos que integran el complemento alimentario deben encontrarse contenidos dentro de su empaque primario, debidamente sellado, rotulado y etiquetado según lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y la normatividad que la modifique, sustituya o adicione. En el caso de las frutas no se exige rotulado por ser un alimento natural y deben ser entregadas debidamente lavadas y desinfectadas a cada titular de derecho; **c)** Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo con lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, especialmente las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o, las normas que las modifiquen adicione o sustituyan. **4) CAPACIDAD INSTALAD:** El **CONTRATISTA** debe contar con instalaciones locativas aptas para realizar el almacenaje, embalaje, preparación de entregas y distribución de víveres, y la preparación de la ración caliente, la cual debe contar mínimo con lo siguiente: **a)** Equipos de refrigeración y congelación, sistemas de transporte (carretillas, carritos y bandas transportadores, selladoras, etc.) implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de

	UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR	CÓDIGO: 305-140-PRO03-FOR01
	CONTRATO	VERSIÓN: 1 PÁG.: 6 de 14

medición (grameras, basculas, termómetro); las instalaciones deben cumplir con las normas higiénico –sanitarias establecidas en el decreto 3075 de 1997 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos. **5) EQUIPO DE TRANSPORTE:** El **CONTRATISTA** debe contar con el transporte necesario para la distribución de los alimentos en su estado natural. Los vehículos para la prestación del servicio deben contar con concepto sanitario favorable de la autoridad competente. **6) RECURSO HUMANO OPERATIVO:** El **CONTRATISTA** debe asegurar que el personal que requieran para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del programa en las diferentes etapas del proceso sea vinculado a través de un contrato laboral o de prestación de servicios. - **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** El **CONTRATISTA** debe garantizar como mínimo diez (10) manipuladoras para la preparación de los complementos alimentarios, que cumplan con los perfiles mínimos que se establecen en el presente documento. - **PERFIL DE LAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS:** Las manipuladoras seleccionadas por el Operador deben cumplir con el siguiente perfil: **a)** Buen estado de salud; **b)** Es requisito indispensable que el personal manipulador cuente con certificado médico, resultado de coprológico, frotis de garganta y cultivo de uñas (KOH), se encuentren vigentes para la ejecución del contrato y luego por lo menos una (1) vez al año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Fotocopias de las certificaciones anteriores deben estar debidamente archivadas y disponibles en el punto en donde se encuentre la respectiva manipuladora. En caso de resultado positivo en los exámenes de laboratorio es requisito que en el punto exista copia del tratamiento efectuado y exámenes de control posterior según patología; **c)** Estar capacitada en manipulación de alimentos y tener la certificación de la capacitación. La capacitación deberá haber sido impartida de acuerdo con las exigencias del Decreto 3075 de 1997 y por Empresas Sociales del Estado adscritas a las Secretarías de Salud departamentales, municipales o distritales o por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, o por personas jurídicas o naturales idóneas que estén inscritas en las Secretarías de Salud departamentales, distritales o municipales o por plantas de alimentos que cuenten con el personal idóneo para realizar dicha capacitación y estén debidamente autorizadas por las Secretarías de Salud departamentales, distritales o municipales. Fotocopias de las certificaciones de capacitación deben estar debidamente archivadas y disponibles en el punto en donde se encuentre la respectiva manipuladora; **c)** Cumplir con la reglamentación en cuanto a uso de uniforme, gorro, tapabocas y zapatos, así como con las medidas de control en cuanto a aseo personal y normas higiénicas, de conformidad con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997. Estos elementos deben ser suministrados por el Operador; **d)** Tener experiencia en la preparación de alimentos y en las preparaciones propias de la región; **e)** Haber recibido capacitación por parte del Operador en aspectos relacionados con el funcionamiento, organización y administración del servicio de alimentos, es decir sobre el Manual Operativo del Programa; **f)** Buena actitud hacia el trabajo con los estudiantes. Mantener buenas relaciones con la comunidad. Las responsabilidades de las manipuladoras se relacionan con el recibo, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos, así como también con las prácticas de higiene tanto de los alimentos como de la planta física, los equipos y el menaje. Las manipuladoras de

9

	UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR	CÓDIGO: 305-140-PRO03-FOR01
		VERSIÓN: 1
CONTRATO		PÁG.: 7 de 14

alimentos. Las manipuladoras de alimentos serán exclusivamente para el Programa y no podrán ejercer ninguna otra labor distinta a las actividades de almacenamiento, preparación, distribución de las raciones, así como la implementación del plan de saneamiento. **OTRO PERSONAL OPERATIVO:**

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
DIRECTOR GENERAL	1
SUPERVISORES UNIDAD DE SERVICIO (COMEDOR)	1
NUTRICIONISTA	1
PSICOLOGA	1
TRABAJADORA SOCIAL	1
CONTADOR	1

7) PROGRAMA DE SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL: Legalmente es obligación de toda empresa desarrollar un programa de salud ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo (Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1.986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10, 11, 14). El operador debe velar por la implementación de un programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial, entendido como el conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. Se debe prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos, entre otros. El **CONTRATISTA** debe contar con certificación que cuenta con el manual de salud ocupacional para contratistas como se contempla en el Decreto 614 de 1984 y la Resolución 1016 de 1989. **PARÁGRAFO:** La **UNIVERSIDAD** se reserva el derecho de hacer requerimientos excepcionales, para atender eventos académicos en los que participen los jóvenes beneficiarios del servicio. **CLÁUSULA TERCERA: OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA.-** En desarrollo del objeto de este CONTRATO, el **CONTRATISTA** se obligará específicamente con la **UNIVERSIDAD** a: **1)** Entregar las raciones alimentarias preparadas en los días de atención en el comedor UNIVERSITARIO; **2)** Proveer del personal suficiente y capacitado para la preparación y distribución de las raciones alimentarias; **3)** Reponer oportunamente los elementos del menaje que se llegase a extraviar e informar el supervisor sobre aquellos que por utilización se lleguen a deteriorar; **4)** Presentar las minutas alimentarias elaboradas según criterio técnico de un (a) nutricionista, para ser valorada y aprobada por el supervisor del CONTRATO al inicio del mismo; **5)** Concertar y presentar la minuta alimentaria según las condiciones del Supervisor del CONTRATO; **6)** Entregar el reporte semanal de aquellos estudiantes que no estén acudiendo al comedor universitario, para recibir su alimentación; **7)** Entregar las planillas de beneficiarios atendidos con el Programa de alimentación durante el periodo a contratar; **8)** Responder ante la **UNIVERSIDAD** la cancelación acordada por los servicios públicos de agua y de luz correspondiente al comedor estudiantil; **9)** Preparar los alimentos bajo los estándares de salubridad e higiene establecidos por la secretaria de Salud. **OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA:**



	UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR	CÓDIGO: 305-140-PRO03-FOR01
		VERSIÓN: 1
CONTRATO		PÁG.: 8 de 14

Además de las actividades señaladas anteriormente, el **CONTRATISTA** deberá: **1)** Cumplir con el objeto del CONTRATO conforme la presente convocatoria pública, las especificaciones suministradas por la **UNIVERSIDAD** y la propuesta presentada por el **CONTRATISTA**; **2)** Atender con prontitud y efectividad las solicitudes, inquietudes y recomendaciones que dentro de los términos del CONTRATO los interventores hagan al **CONTRATISTA** al entrar en ejecución el mismo; **3)** Hacerse responsable por los riesgos y perjuicios que se causen a terceros en razón o con ocasión de la ejecución y cumplimiento del CONTRATO; **4)** Dar una adecuada protección a los intereses patrimoniales y bienes de la **UNIVERSIDAD**, así como de aquellos de los cuales sea igualmente responsable; **5)** Cumplir cabalmente con sus obligaciones laborales incluyendo las contenidas en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 828 de 2003; **6)** Suscribir el acta de inicio; **7)** Constituir las pólizas requeridas dentro del CONTRATO; **8)** No ceder el CONTRATO, sin autorización previa y formal aceptación por parte de la **UNIVERSIDAD**; **9)** Cumplir con el pago de salarios y prestaciones sociales de los trabajadores vinculados por el **CONTRATISTA** para la prestación del servicio, con los que la **UNIVERSIDAD** no adquiere ningún vínculo laboral; **10)** Mantener actualizado el domicilio de su lugar de trabajo durante la vigencia del CONTRATO y cuatro (4) meses más y presentarse a la **UNIVERSIDAD** en el momento en que sea requerido por la misma para la suscripción de la correspondiente acta de liquidación; **11)** Acatar las normas administrativas de la Institución; **12)** Realizar los recorridos y revistas de control y supervisión a cada sitio donde se destine el personal a prestar su servicio dejando constancia por escrito; **13)** Responder por la pérdida o deterioro no imputable al uso normal de los bienes entregados para el cumplimiento de la labor contratada; **14)** Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales evitando dilaciones o entrambamientos que puedan presentarse; **15)** No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la ley con el fin de obligarlos a hacer u omitir algún acto o hecho, e informar inmediatamente a la **UNIVERSIDAD** y a las autoridades competentes; **16)** Todas las que le señale la Constitución y la ley; **17)** Además de las anteriores, las obligaciones especiales que se pacten en el CONTRATO. **CLÁUSULA CUARTA: OBLIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD.-** Las obligaciones a cargo de la **UNIVERSIDAD**, como entidad contratante son las que se detallan a continuación, así: **1)** Suministrar oportunamente la información que requiera el **CONTRATISTA** para el cumplimiento de sus obligaciones contractuales; **2)** Brindar el apoyo logístico en cuanto a espacio físico, equipos y papelería necesarios para el desarrollo del objeto contractual; **3)** Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el CONTRATO, y en los documentos que de él hacen parte; **4)** Designar un Supervisor, quien se encargará de ejercer la supervisión del CONTRATO; **5)** Rendir a través del Supervisor del CONTRATO, un informe detallado respecto del cumplimiento de las obligaciones del **CONTRATISTA**; **6)** Verificar si el **CONTRATISTA** se encuentra afiliado y al día con el pago al sistema de seguridad social integral (Salud, Pensión, ARL) y/o aportes parafiscales a que hubiere a lugar; **7)** Pagar oportunamente el valor del CONTRATO al **CONTRATISTA**, de conformidad con lo establecido en la forma de pago; **8)** Aprobar las garantías o las modificaciones a las mismas que el **CONTRATISTA** constituya, siempre que estas cumplan las condiciones de suma asegurada, vigencias y amparos exigidos en el CONTRATO; **9)** Liquidar el CONTRATO; **10)** Las demás que las partes acuerden previamente. **CLÁUSULA QUINTA: VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO.-** Para todos los efectos fiscales, el valor del presente

2

	UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR	CÓDIGO: 305-140-PRO03-FOR01
		VERSIÓN: 1
	CONTRATO	PÁG.: 9 de 14

CONTRATO es la suma de **SEISCIENTOS TREINTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL PESOS M/CTE (\$639.744.000) INCLUIDO IVA. PARÁGRAFO PRIMERO:** La **UNIVERSIDAD** cancelará al **CONTRATISTA** el valor pactado, resultante del proceso de selección, 10) días posteriores a la fecha de presentación de la factura, previa certificación de recibo a satisfacción del Supervisor, quien dará su conformidad en virtud de los requerimientos de la **UNIVERSIDAD**, y el lleno de requisitos técnicos y legales, para tramitar el pago. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** La **UNIVERSIDAD** como requisito previo para autorizar el pago del **CONTRATO**, solicitará al **CONTRATISTA:** **a) Suministro:** Relación de los almuerzos suministrados en la factoría, Certificado de Recibo a Satisfacción firmada por el **CONTRATISTA** y el **SUPERVISOR;** **b) Factura:** El **CONTRATISTA** debe allegar la factura congruente con los almuerzos efectivamente suministrados, de conformidad con las normas tributarias; **c) Certificación suscrita por el Supervisor del Contrato:** La supervisión del **CONTRATO**, validará y entregará para el pago, un informe escrito, estado y ejecución del **CONTRATO** que se suscriba, así como los almuerzos suministrados y beneficiarios, de acuerdo con la planeación acordada previamente; **d) Copia de la planilla de pago de los aportes al sistema de seguridad social integral y/o aportes parafiscales, de conformidad con el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, la Ley 828 de 2003 y demás normas vigentes.** **PARÁGRAFO TERCERO:** Todos los pagos estarán sujetos al Programa Anual Mensualizado de Caja PAC. **CLÁUSULA SEXTA: SUJECION PRESUPUESTAL.-** El presente **CONTRATO** se ampara presupuestalmente con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. **486 de fecha 25 de Abril del 2023**, expedido por la Coordinación del Grupo de Gestión de Ejecución presupuestal. **CLÁUSULA SÉPTIMA: TÉRMINO DE EJECUCION.-** El plazo de ejecución del **CONTRATO** será de **NUEVE (9) MESES** contados a partir de cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución del **CONTRATO**. **PARÁGRAFO:** Las partes contratantes declaran que cuando circunstancias especiales, calificadas previamente por el supervisor designado y autorización del ordenador del gasto, haya necesidad de modificar el valor o la duración del **CONTRATO**, se celebrará un **ACTA** modificatoria de acuerdo con las disposiciones legales. **CLÁUSULA OCTAVA: CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES FRENTE AL SISTEMA DE SEGURIDAD INTEGRAL Y PARAFISCALES.-** El **CONTRATISTA** está obligado de conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 828 de 2003, al cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales (Caja de Compensación Familiar, SENA e ICBF) y presentación de constancias de pago al Supervisor del presente **CONTRATO** para la expedición de la certificación de cumplimiento. Si se llegare a incumplir con estas obligaciones. **PARÁGRAFO PRIMERO:** La **UNIVERSIDAD**, impondrá mediante **Acto Administrativo Motivado**, multas sucesivas mensuales equivalentes al uno (1%) por ciento sobre el valor total del **CONTRATO** hasta que se dé cumplimiento, previa verificación de los mismos mediante liquidación efectuada por la entidad administradora. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Cuando durante la ejecución del **CONTRATO** o a la fecha de liquidación se observe la preexistencia de este incumplimiento por cuatro (4) meses la **UNIVERSIDAD** dará aplicación a la **Cláusula Excepcional de Caducidad Administrativa**. **PARÁGRAFO TERCERO:** El **CONTRATISTA** está obligado a acreditar el pago de sus obligaciones frente a la Sistema General de Seguridad Social Integral y Parafiscal establecidos en el Art. 1º de la Ley 828 del 2003, cada vez que presente factura o cuenta de cobro parcial. **CLÁUSULA NOVENA: GARANTIA.-** El **CONTRATISTA** se



	UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR	CÓDIGO: 305-140-PRO03-FOR01
		VERSIÓN: 1
CONTRATO		PÁG.: 10 de 14

obliga dentro de los dos (2) días hábiles siguientes al perfeccionamiento del CONTRATO, a constituir a favor de la **UNIVERSIDAD**, la póliza única de garantías, expedidas por una Compañía de Seguros debidamente establecida y autorizada por la Superintendencia Bancaria para funcionar en Colombia y conforme los términos previstos en el Acuerdo No. 016 del 15 de Julio de 2014, ampare las siguientes garantías:

MECANISMOS DE COBERTURA			
AMPAROS	PORCENTAJE	VIGENCIA	JUSTIFICACIÓN
CUMPLIMIENTO	10% del valor del CONTRATO	Plazo de ejecución del CONTRATO y cuatro (4) meses más.	Cubrir a la UNIVERSIDAD por los perjuicios directos derivados del incumplimiento imputable al CONTRATISTA de las obligaciones emanadas del CONTRATO suscrito.
CALIDAD DEL SERVICIO	10% del valor del CONTRATO	Plazo de ejecución del CONTRATO y siete (7) meses más.	Cubrir a la UNIVERSIDAD frente a los perjuicios imputables al contratista derivados de la deficiente calidad del servicio suministrado por el CONTRATISTA de acuerdo con las especificaciones técnicas del CONTRATO.
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES LEGALES E INDEMNIZACIONES	5% del valor del contrato	Plazo de ejecución del CONTRATO y tres (3) años más.	Cubrir a la UNIVERSIDAD contra el riesgo de incumplimiento de las obligaciones laborales a que está obligado el CONTRATISTA , únicamente relacionadas con el personal utilizado para la ejecución del CONTRATO.
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	5% del valor del CONTRATO, no inferior a 200 SMLMV	Plazo de ejecución del CONTRATO.	Cubrir a la UNIVERSIDAD de la eventual reclamación de terceros derivada de la responsabilidad extracontractual que pueda surgir de las actuaciones, hechos u omisiones de la contratista, o de sus empleados o dependientes o subcontratistas.

CLÁUSULA DECIMA: SUPERVISIÓN. La supervisión del CONTRATO que llegare a celebrarse será ejercida A través de la **JEFE DE BIENESTAR INSTITUCIONAL**, o quien designe el ordenador del gasto mediante requerimiento emitido por la Unidad de Contratación, el supervisor ejercerá un control técnico, jurídico, administrativo y financiero en el desarrollo del CONTRATO, propendiendo porque este se cumpla en la forma que se pactó. Además de las actividades generales antes mencionadas y con el fin de buscar la adecuada y oportuna ejecución del CONTRATO, el supervisor apoyará, asistirá y asesorará al ordenador del gasto de la **UNIVERSIDAD** en todos los asuntos de orden técnico, financiero, económico y jurídico que se susciten durante la ejecución del CONTRATO. De igual manera responderá de forma penal, civil, fiscal, disciplinaria y ética, por las certificaciones irregulares que expida; es decir cuando falte a la verdad y manifieste en sus informes, actas o certificaciones que se cumplió a satisfacción con el objeto del CONTRATO y esto no haya sucedido en la realidad. Las funciones del supervisor, se deberán ejercer de conformidad con lo señalado en la Resolución No. 0549 de 15 de abril de 2000, por medio de la cual se adopta el Manual de Interventoría de Contratación para la **UNIVERSIDAD**, entre ellas: **1)**

Handwritten mark

	UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR	CÓDIGO: 305-140-PRO03-FOR01
		VERSIÓN: 1
CONTRATO		PÁG.: 11 de 14

Proyectar y suscribir con el **CONTRATISTA** y el ordenador del gasto, según el caso, el acta de inicio, cuando a ello hubiere lugar, así como el acta de suspensión, reinicio, recibo a satisfacción, liquidación parcial o final; **2)** Ejercer funciones de vigilancia de orden administrativo, técnico, económico y jurídico; **3)** Verificar que el cumplimiento de las obligaciones del **CONTRATISTA**; **4)** Servir de conducto regular entre el **CONTRATISTA** y la **UNIVERSIDAD**; **5)** Informar a la Administración, respecto a las demoras o incumplimiento de las obligaciones del **CONTRATISTA**; **6)** Certificar respecto al cumplimiento y recibo a satisfacción de los bienes contratado por parte del **CONTRATISTA** requisito previo para el pago; **7)** Recomendar a la Rectoría la suscripción de CONTRATOS adicionales o modificatorios, previa la debida y detallada sustentación; **8)** Proyectar para firma del Ordenador del Gasto, el acta de liquidación del CONTRATO, cuando así se requiera; **9)** Exigir la reposición o cumplimiento a satisfacción del objeto del CONTRATO entregado cuando este no cumpla con las especificaciones y condiciones de calidad pactadas; **10)** Estudiar las situaciones particulares e imprevistas que se presenten en la ejecución del CONTRATO, conceptuar sobre su desarrollo general y los requerimientos para su mejor ejecución; **11)** Verificar que las solicitudes del **CONTRATISTA** estén debidamente sustentadas; **12)** Para efectos del pago solicitar al **CONTRATISTA** copias de las planillas donde conste que éste se encuentra al día en el pago y/o cumplimiento de sus obligaciones con los aportes a la Seguridad Social y Parafiscales, de conformidad con el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y la Ley 828 de 2003. **CLÁUSULA UNDÉCIMA: MULTAS.-** En caso de mora o incumplimiento de las obligaciones adquiridas por el **CONTRATISTA** en virtud de este CONTRATO, la **UNIVERSIDAD** cobrará multas equivalentes al uno por ciento (1%) del valor del CONTRATO por el retardo o incumplimiento, si con ello se derivan perjuicios para ella, y sin que el monto total de la multa exceda el diez por ciento (10%) del valor total del presente CONTRATO, cantidad que se imputará a los perjuicios que reciba la **UNIVERSIDAD** por el incumplimiento. **PARÁGRAFO PRIMERO:** La imposición de la multa se hará efectiva mediante Resolución Motivada, la cual se descontarán de los saldos que se le adeuden a cualquier título al **CONTRATISTA**; si esto no fuera posible lo tomará de la garantía de cumplimiento, sin perjuicio de las demás acciones legales a que hubiere lugar. No habrá lugar a imposición de multa cuando la mora o el incumplimiento se deban a un caso fortuito o una fuerza mayor debidamente comprobada y aceptada por la **UNIVERSIDAD**. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** De acuerdo a lo establecido por la Ley 828 2003, el incumplimiento de las obligaciones señalada en la cláusula séptima del presente CONTRATO será causal de la imposición por parte de la **UNIVERSIDAD** de multas sucesivas al **CONTRATISTA** hasta tanto se dé cumplimiento a dicha obligación, previa verificación de la mora mediante liquidación efectuada por la **UNIVERSIDAD**. La imposición de multas seguirá el procedimiento señalado en la presente cláusula. **CLÁUSULA DUODÉCIMA: CLÁUSULA PENAL PECUNIARIA.-** En caso de declaratoria de caducidad o incumplimiento del presente CONTRATO por parte del **CONTRATISTA**, la **UNIVERSIDAD** tendrá la facultad de hacer efectiva directamente la Cláusula Penal Pecuniaria equivalente al veinte por ciento (20%) del valor total del CONTRATO, que puede ser tomado directamente de las garantías si esto no fuere posible se cobrará por jurisdicción coactiva. **CLÁUSULA DECIMA TERCERA: SOLUCIÓN A CONTROVERSIAS CONTRACTUALES.-** La **UNIVERSIDAD** y el **CONTRATISTA**, buscarán solucionar en forma ágil, rápida y directa, las diferencias que surjan de la

	UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR	CÓDIGO: 305-140-PRO03-FOR01
		VERSIÓN: 1
	CONTRATO	PÁG.: 12 de 14

actividad contractual y para el efecto se recurrirá al empleo de mecanismos de conciliación, amigable composición, transacción o cualquier otra forma extrajudicial.

CLÁUSULA DECIMA CUARTA: SUSPENSIÓN TEMPORAL.- Por razones de fuerza mayor o caso fortuito se podrá de común acuerdo entre las partes, suspender temporalmente la ejecución del CONTRATO mediante un acta en donde conste tal evento, sin que para los efectos del plazo extintivo se compute en el tiempo de suspensión.

CLÁUSULA DECIMA QUINTA: CADUCIDAD.- Previo requerimiento por escrito al **CONTRATISTA**, la **UNIVERSIDAD** podrá declarar la caducidad del presente CONTRATO mediante acto administrativo debidamente motivado por incumplimiento de cualquiera de las obligaciones por parte del **CONTRATISTA**, que afecte de manera grave y directa la ejecución del CONTRATO y evidencie que pueda conducir a su paralización, lo dará por terminado y ordenará su liquidación en el estado en que se encuentre si se presenta algunos de los hechos constitutivos de incumplimiento. La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento.

PARÁGRAFO: EFECTOS DE LA CADUCIDAD.- Declarada la caducidad el **CONTRATISTA** solo tendrá derecho al pago de los servicios efectivamente prestados, sin que haya lugar a indemnización por este concepto.

CLÁUSULA DECIMA SEXTA: INDEMNIDAD.- El **CONTRATISTA** defenderá de la reclamación de un tercero a la **UNIVERSIDAD** y le indemnizará por los daños, costos y gastos determinados por autoridad judicial correspondiente como resultado de dicha reclamación siempre y cuando (i) la **UNIVERSIDAD** notifique por escrito al **CONTRATISTA** de la reclamación, en un plazo no mayor de treinta (30) días contados a partir de que la **UNIVERSIDAD** reciba la notificación de la reclamación; (ii) La **UNIVERSIDAD** acredite al **CONTRATISTA** que la causa directa de la reclamación es la conducta o incumplimiento del **CONTRATISTA**; (iii) La **UNIVERSIDAD** otorgue el control de la defensa y de cualquier transacción o negociación conciliatoria; y (iv) La **UNIVERSIDAD** otorgue al **CONTRATISTA** la información, autoridad, facultades y asistencia necesaria para defender o conciliar la reclamación.

CLÁUSULA DECIMA SEPTIMA: RÉGIMEN LEGAL Y JURISDICCIÓN.- El presente CONTRATO se regirá por el Derecho Privado, en especial por el Acuerdo No. 006 de 1999 "**RÉGIMEN CONTRACTUAL DE LA UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR**", Acuerdo No. 025 de 2003, Acuerdo No. 034 de 2006, Resolución No. 0364 de 2006, Acuerdo No. 016 de 2014, así como por las disposiciones Civiles y comerciales aplicables.

CLÁUSULA DECIMA OCTAVA: INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.- EL **CONTRATISTA** declara bajo juramento que no se halla incurso en ninguna de las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Ley.

CLÁUSULA DECIMA NOVENA: LIQUIDACIÓN DEL CONTRATO.- El presente CONTRATO se liquidará de común acuerdo entre las partes al cumplimiento de su objeto, o a más tardar dentro de los cuatro (4) meses siguientes, contados a partir de la fecha de su finalización o a la expedición del acto administrativo que ordene su terminación. También en esta etapa las partes acordarán los ajustes, revisiones y reconocimientos a que haya lugar.

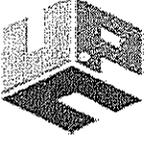
PARÁGRAFO: En el **Acta de Liquidación** constarán los acuerdos, conciliaciones y transacciones a que llegaren las partes para poner fin a las divergencias presentadas y poder declararse a paz y salvo.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: LIQUIDACION UNILATERAL.- Si el **CONTRATISTA** no se presenta a la liquidación o las partes no llegan a acuerdo sobre el contenido de la misma, será practicada directa y unilateralmente por la **UNIVERSIDAD** y se adoptará por acto administrativo motivado susceptible de recurso de reposición.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMERA: RELACION ENTRE LAS

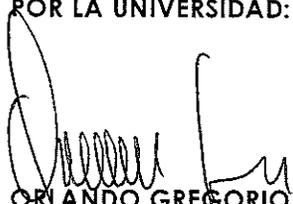
	UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR	CÓDIGO: 305-140-PRO03-FOR01
		VERSIÓN: 1
CONTRATO		PÁG.: 13 de 14

PARTES.- Sus derechos se limitarán, de conformidad con la naturaleza del presente CONTRATO, a exigir al **CONTRATISTA**, el cumplimiento de las obligaciones que se encuentran a su cargo en virtud del presente documento. Como consecuencia de lo anterior, este CONTRATO no conlleva vinculación laboral alguna, ni tampoco relaciones de subordinación y/o dependencia. Así mismo **CONTRATISTA** es el único responsable de los pagos de los salarios, prestaciones sociales y cualquier tipo de remuneración o compensación al personal que destine para el cumplimiento del presente CONTRATO, de tal manera que la **UNIVERSIDAD** no responderá por cualquier pago relacionado relacionados con ellos. **PARÁGRAFO: EL CONTRATISTA** es el único responsable por el cumplimiento de las disposiciones legales en materias de afiliación del personal destinado a la prestación de los **SERVICIOS** objeto del presente CONTRATO, al régimen de seguridad social, salud, aportes al fondo de pensiones y riesgos profesionales, y del pago de los aportes de cualquier naturaleza, en los términos indicados por la ley, y las consecuencias del incumplimiento de esas disposiciones legales son de su cargo y debe presentar dentro de las fechas establecidas las certificaciones de todos los pagos que en este sentido le corresponda. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA: ORGANIZACIÓN DEL CONTRATISTA.-** El **CONTRATISTA** se obliga a remover cualquier operario que a juicio de la **UNIVERSIDAD** no reúna las condiciones necesarias para el desempeño de sus funciones o no observe las medidas de disciplina establecidas o que no guarde el respeto debido al personal de la **UNIVERSIDAD** o en general cuando considere que su presencia es perjudicial para los intereses de la **UNIVERSIDAD**, sin que este tenga la obligación de dar explicación alguna al respecto. **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCERA: CLÁUSULAS EXCEPCIONALES.-** Por estipulación expresa se incluyen las causales de terminación, modificación e interpretación unilateral, previstas en el Art. 5º del Acuerdo No. 006 del 23 de febrero de 1999. **CLÁUSULA VIGÉSIMA CUARTA: CESIÓN.-** El **CONTRATISTA** no podrá ceder ni total, ni parcialmente el presente CONTRATO, ni el cumplimiento de las obligaciones sin autorización previa y escrita de la **UNIVERSIDAD**. **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA: MODIFICACION UNILATERAL.-** Si durante la ejecución del CONTRATO y para evitar la paralización o afectación grave del servicio público que se deba satisfacer con él, fuere necesario introducir variaciones en el CONTRATO y si previamente las partes no llegan al acuerdo respectivo, la entidad en **Acto Administrativo** debidamente motivado, le notificará la supresión o adición, trabajos, suministros o servicios, según fuere el caso. Si las modificaciones alteran el valor del CONTRATO en un veinte por ciento (20%) o más del valor inicial, el **CONTRATISTA** podrá renunciar a la continuación de la ejecución del CONTRATO; en este evento, se ordenará la liquidación del CONTRATO y la entidad adoptará de manera inmediata medidas que fueren necesarias para garantizar la terminación del Objeto del mismo. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA: TERMINACION UNILATERAL.-** La **UNIVERSIDAD** en **Acto Administrativo** debidamente motivado dispondrá la terminación anticipada del CONTRATO en los siguientes eventos: **1)** Cuando las exigencias del servicio público lo impongan; **2)** Por disolución de la persona jurídica del **CONTRATISTA**; **3)** Por interdicción judicial o decreto de liquidación obligatoria del **CONTRATISTA**; **4)** Por cesación de pagos, concurso de acreedores o embargos judiciales del **CONTRATISTA** que afecten de manera grave el cumplimiento del CONTRATO. Sin embargo, en los casos que se refieren los numerales 2 y 3 de esta cláusula podrá continuarse la ejecución con el garante de la obligación. **PARÁGRAFO PRIMERO:** La iniciación del

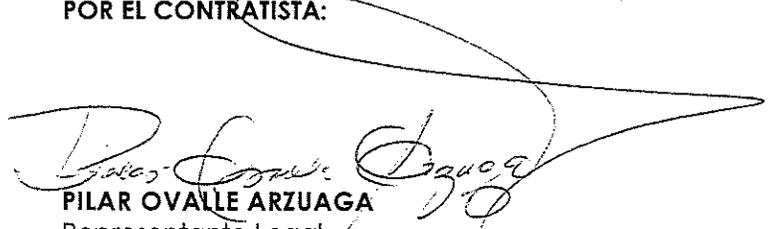
	UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR	CÓDIGO: 305-140-PRO03-FOR01
		VERSIÓN: 1
	CONTRATO	PÁG.: 14 de 14

trámite concordatario no dará lugar a la declaratoria de terminación unilateral, en tal evento la ejecución se hará con sujeción a las normas sobre administración de negocios del deudor en concordato. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** La entidad dispondrá las medidas de inspección, control y vigilancia necesarias para asegurar el cumplimiento del objeto contractual e impedir la paralización del servicio. **CLÁUSULA VIGÉSIMA SEPTIMA: DOCUMENTOS DEL CONTRATO.-** Son documentos que hacen parte integral de este CONTRATO los siguientes: **1)** Estudio de Conveniencia y Oportunidad; **2)** Certificado de Disponibilidad Presupuestal; **3)** Invitación a Cotizar; **4)** soporte electrónico de entrega de propuesta; **5)** Ofertas; **6)** Informes de Evaluación; **7)** Resolución de Adjudicación; **8)** Los demás documentos enunciados en la parte considerativa de este CONTRATO; **9)** Los que se produzcan en la ejecución del CONTRATO. **CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA: DOMICILIO CONTRACTUAL.-** Para los efectos legales, el domicilio será el municipio de Valledupar. **CLÁUSULA VIGÉSIMA NOVENA: PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCION.-** El presente CONTRATO se perfecciona con la firma de las partes, pero para su ejecución se requiere: Por parte del **CONTRATISTA**, la constitución de la póliza única de garantía, y por parte de la **UNIVERSIDAD** la expedición del Registro Presupuestal y la aprobación de la póliza única de garantía. Para constancia se firma en Valledupar Cesar, a los veintitrés (23) días del mes de Mayo del 2023.

POR LA UNIVERSIDAD:


ORLANDO GREGORIO SEOANES LERMA
 Vicerrector Administrativo
 Universidad Popular del Cesar

POR EL CONTRATISTA:


PILAR OVALLE ARZUAGA
 Representante Legal
VALLE ALIMENTOS CATERING S.A.S.

Elaboro: Aldemar Montejo Zapata