

CONTRATACIÓN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA

LA CONTRATACIÓN:

El contrato se regirá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA - OBJETO: El CONTRATISTA, se obliga para con la UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA a garantizar el suministro del desayuno o almuerzo o cena según lo pactado con destino a los beneficiarios del apoyo alimentario otorgado por la Dirección de Bienestar de Sede, para cubrir las necesidades de energía y macronutrientes, la inocuidad y la satisfacción de los usuarios; de acuerdo con las especificaciones y condiciones plasmadas en el Acuerdo 01 de 2024 del CBU y su respectiva guía de lineamientos para la prestación de servicios de alimentación en la universidad Nacional de Colombia, sus anexos y el presente contrato.

SEGUNDA - ALCANCE DEL OBJETO: Suministro de desayuno o almuerzo o cena a los beneficiarios del apoyo alimentario de la Sede xxxxxxxx, cuyas características técnicas se encuentran detalladas en el Acuerdo 01 de 2024 del CBU y su respectiva guía de lineamientos para la prestación de servicios de alimentación en la Universidad Nacional de Colombia, sus anexos y el presente contrato y que son parte integral de este documento.

TERCERA - OBLIGACIONES DE LAS PARTES

1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1.1. OBLIGACIONES GENERALES: En virtud del presente contrato el CONTRATISTA se obliga con LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE xxxxxxxxxxxx a cumplir con las siguientes obligaciones generales:

- 1.1.1. Cumplir oportunamente con el objeto del presente contrato, con las condiciones ofertadas en la propuesta y las condiciones pactadas, en los términos de los anexos técnicos y dentro del plazo previsto.
- 1.1.2. Reportar cualquier novedad o anomalía que se presente en el desarrollo del contrato al supervisor del presente contrato.
- 1.1.3. Colaborar con la UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE xxxxxxxxxxxx en lo que sea necesario para que el objeto contratado se cumpla, y que éste sea de la mejor calidad.
- 1.1.4. Acatar los acuerdos a los que se llegue durante el desarrollo del contrato con los servidores que la UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE xxxxxxxxxxxx designe como parte del equipo de seguimiento del mismo y con el supervisor.
- 1.1.5. Disponer de todos los recursos que se requieran para el cumplimiento del objeto del presente contrato.
- 1.1.6. Cumplir sus obligaciones frente al Sistema de Seguridad Social Integral, Parafiscales (Cajas de Compensación Familiar, SENA e ICBF), de conformidad con lo establecido en el parágrafo 2 del artículo 50 de la Ley 789 de 2002, modificado por el artículo 1 de la Ley 828 de 2003.
- 1.1.7. Contratar a sus empleados según la normatividad vigente; estos no tendrán relación laboral y contractual alguna con la Universidad Nacional de Colombia y el CONTRATISTA deberá carnetizarlos.
- 1.1.8. Obrar con buena fe, evitando dilataciones que puedan presentarse durante la ejecución del contrato.
- 1.1.9. Responder a las consultas efectuadas por la UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE xxxxxxxx, a más tardar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de recibo de la solicitud.
- 1.1.10. Abstenerse de usar el nombre de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA en actividades de publicidad, comunicados de prensa, avisos, comerciales o similares, sin la expresa autorización escrita de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA.
- 1.1.11. 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.
- 1.1.12. No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho. En caso de que durante la ejecución del presente contrato reciba tales peticiones informarlo inmediatamente a la UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA, y a las demás autoridades competentes para que se adopten las medidas y correctivos que fueren necesarios.
- 1.1.13. Asistir a las reuniones que la Universidad y/o la interventoría convoquen para hacer seguimiento a la ejecución del contrato.
- 1.1.14. Las demás que se deriven tanto del contenido de la propuesta presentada, como del presente contrato, así como de la esencia y naturaleza del objeto contractual.

1.2. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA:

1.3. Obligaciones del contratista para con el interventor del contrato:

- 1.3.1. Garantizar la custodia de los equipos entregados por la Universidad, de acuerdo al inventario entregado al inicio del contrato, el cual hace parte integral del presente contrato.
- 1.3.2. Garantizar el buen estado de las instalaciones eléctricas, hidráulicas y de gas. Asumir los costos y el suministro del servicio de gas, así como las condiciones de seguridad del mismo.
- 1.3.3. Adquirir por su cuenta y riesgo los elementos necesarios para el correcto funcionamiento del local, liberando a la Universidad de cualquier responsabilidad frente a terceros.
- 1.3.4. Asegurar el mantenimiento preventivo y correctivo de sus equipos y mobiliario.
- 1.3.5. Responder por la adecuada presentación y la conducta de su personal, manteniendo la supervisión directa del mismo.
- 1.3.6. Procesar, empaquetar, almacenar y distribuir los alimentos a la comunidad universitaria, en las condiciones de higiene, calidad y oportunidad establecidas en la Modalidad de Comedores Aliados de la Guía de Lineamientos del Acuerdo 01 de 2024 del CBU sus anexos y la normatividad vigente.
- 1.3.7. Contar con un Programa de Aseguramiento y Control de la Calidad que incluya los procedimientos de recepción de materias primas, almacenamiento y conservación de alimentos, alistamiento, preliminar, preparación, liberación de producto terminado y distribución de alimentos, en caso de no tenerlo implementar los formatos sugeridos por la Universidad para los servicios de alimentación.
- 1.3.8. Contar durante la ejecución del contrato con el Concepto Higiénico Sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS con un porcentaje de cumplimiento igual o superior al 70% del servicio de alimentación o la planta, el cual deberá ser expedido por la entidad competente.
- 1.3.9. Permitir de manera oportuna la entrada del interventor, de los laboratorios, de la Universidad, de las entidades de supervisión, a cualquier área del servicio de alimentación en el momento que se requiera, así como la toma de registros fotográficos en la misma si se requiere.
- 1.3.10. Asegurar que los productos que utilizan tengan notificación o registro sanitario.
- 1.3.11. Evaluar y mantener durante la ejecución del contrato, las características de los alimentos o productos en cuanto a calidad de insumos y métodos de preparación que favorezcan la conservación de los nutrientes y la calidad sensorial de los productos. La Universidad podrán programar visitas y muestreos para evaluar la calidad sensorial, para lo cual requerirá un almuerzo para verificar.
- 1.3.12. Participar en los procesos de actualización y/o formación que desarrolle la Universidad para tratar los temas de manipulación de alimentos y condiciones de higiene.
- 1.3.13. Colocar la señalización requerida en el lugar, relacionada con la demarcación de áreas, emergencias y demás que se requieran.
- 1.3.14. Documentar e implementar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo a la resolución 2674 de 2013.
- 1.3.15. Documentar un plan de saneamiento básico, de conformidad con lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013, el cual deberá incluir como mínimo los programas de: limpieza y desinfección, control integral de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos y abastecimiento de agua potable. Cada establecimiento debe tener por escrito y disponible para consulta todos los procedimientos y soportes.
- 1.3.16. Implementar el Programa de Limpieza y Desinfección del Plan de Saneamiento Básico el cual debe contener los procedimientos concretos de limpieza y desinfección para garantizar la asepsia y la inocuidad de los alimentos., incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Se deben usar elementos no contaminantes.
- 1.3.17. Implementar el Programa de Control Integral de Plagas del Plan de Saneamiento Básico, el cual debe establecer la inspección de presencia de plagas en el servicio de alimentación, cronograma, registro y certificado de fumigaciones.
- 1.3.18. Implementar el Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos del Plan de Saneamiento Básico el cual debe aplicar a cabalidad y en lo pertinente sobre disposición final de residuos sólidos y líquidos, incluir los elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición de los residuos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.
- 1.3.19. Cumplir con la minuta patrón establecida en la guía de lineamientos para la prestación de servicios de alimentación en los Comedores Aliados.
- 1.3.20. Asegurar variedad en los menús procurando ofrecer alimentos de temporada.
- 1.3.21. Contar con gramera, bascula, termómetro digital y capacitar al personal procesador de alimentos en el uso de los mismos y el registro de los datos.
- 1.3.22. Dotar a los servicios de alimentación con un kit de menaje de servido y estandarizar las porciones del menú patrón de cada tiempo de comida ofrecido.
- 1.3.23. Cumplir las condiciones de temperatura de alimentos adecuada en toda la cadena del proceso productivo, así como con la implementación de registros control para su verificación. Garantizar que los alimentos y materias primas se conserven en rangos de refrigeración de (0 a 4 °C +/- 2 °C) y de congelación de (-7 a -18 °C). Adicionalmente asegurar que en la distribución los alimentos se encuentran en rangos de temperatura segura (alimentos fríos a temperaturas inferiores 4 °C y alimentos calientes superior a 60 °C) minimizando así el riesgo de desarrollo microbiano.
- 1.3.24. Realizar semestralmente la toma de muestras microbiológicas de acuerdo a la guía de lineamientos para la prestación de servicios de alimentación en la Universidad Nacional de Colombia.
- 1.3.25. Guardar diariamente en congelación las muestras referencias de cada uno de los componentes del menú patrón ofrecido, de acuerdo a lo establecido en la guía de lineamientos para la prestación de servicios de alimentación en la Universidad Nacional de Colombia. Si se presentará algún tipo de intoxicación masiva por alimentos adulterados y /o alterados, el contratista asumirá toda responsabilidad civil que genere la demanda por dicha causa.
- 1.3.26. En caso de presentarse un producto no conforme por presunta contaminación biológica, física o química, el contratista

deberá abstenerse de entregar los productos a los estudiantes y realizar la reposición inmediata del mismo.

- 1.3.27. Conocer y asegurar los elementos del sistema de servicio, presentes en el componente de servicio de la guía de lineamientos para la modalidad de Comedores Aliados.
- 1.3.28. En caso de presentarse una situación de alteración del orden público y en aras de minimizar los residuos de alimento y favorecer la seguridad alimentaria de los estudiantes, el operador podrá entregar el producto en recipientes para llevar.
- 1.3.29. No instalar máquinas de juegos de azar y suerte en las áreas destinadas al suministro de alimentación de los estudiantes.
- 1.3.30. No vender sustancias psicoactivas que produzcan dependencia física o psíquica, esto podrá ser causal de terminación del contrato.
- 1.3.31. Permitir que la Universidad realice evaluaciones sobre la calidad del suministro prestado, encuestas de satisfacción a los usuarios en caso de no obtener resultados favorables, esto podrá ser causal de terminación del contrato.
- 1.3.32. Presentar recomendaciones orientadas a mejorar el suministro en la mesa de coordinación y gobernanza cuando la Universidad lo solicite, o cuando lo considere pertinente, contar e implementar planes de mejoramiento.

1.4. Obligaciones específicas del CONTRATISTA para con los beneficiarios del apoyo alimentario:

- 1.4.1. Garantizar la entrega del apoyo alimentario a los estudiantes beneficiarios durante la ejecución del contrato, en los tiempos, horarios y días pactados de atención que se convenga con la Dirección de Bienestar Universitario de la Sede, teniendo en cuenta las características especificadas en la guía de lineamientos para la prestación de servicios de alimentación en la Universidad Nacional de Colombia.

1.5. Obligaciones específicas del CONTRATISTA para con su personal colaborador:

- 1.5.1. Cumplir todas las disposiciones de Seguridad industrial e higiene sobre los factores que puedan afectar la salud o la vida de sus trabajadores y usuarios del servicio de conformidad con la ley y normas aplicables.
- 1.5.2. Presentar un programa de salud ocupacional y seguridad industrial.
- 1.5.3. Cotar con un plan de capacitación y cronograma que incluya temas en materia de salud ocupacional, las cuales pueden ser gestionadas ante la ARL
- 1.5.4. Contar con la matriz de riesgos asociados a cada cargo y socializarla.
- 1.5.5. Garantizar durante el suministro, los elementos de Seguridad Industrial, tanto para el personal como para las áreas de operación y de servicio, a fin de evitar accidentes.
- 1.5.6. Suministrar y disponer de los registros de entrega de elementos de protección personal a sus empleados.
- 1.5.7. Contar con un botiquín dotado acorde a la reglamentación establecida y aplicar prácticas en la prevención de accidentes, incendios y demás siniestros que se puedan presentar.
- 1.5.8. Ubicar en un lugar visible el protocolo de manejo en caso de una emergencia, que contenga los números de contacto con la ARL y la orientación para el diligenciamiento del formato de reporte de accidente de trabajo.
- 1.5.9. Establecer y señalizar una ruta de emergencia para evacuación.
- 1.5.10. Todas las personas que realicen actividades de manipulación de alimentos en el marco del contrato que se suscriba, deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
- 1.5.11. Tener toda la documentación del personal disponible: Hoja de vida, afiliación a la ARL, fondo de pensiones y EPS, el carnet de manipulación de alimentos, valoración médica y exámenes de laboratorio para consulta.
- 1.5.12. Contar con el personal suficiente que facilite un servicio eficiente y de calidad tanto en la preparación, la atención de los comensales, como en el punto de pago.
- 1.5.13. En caso de que un colaborador presente una enfermedad que ponga en riesgo la inocuidad del apoyo alimentario, el contratista se compromete a su reubicación en una labor en la que no tenga contacto con el mismo, mientras se resuelve su cuadro sintomático.
- 1.5.14. Contar con un plan completo de capacitación a manipuladores, al cual debe adjuntar el cronograma que debe corresponder específicamente al periodo de desarrollo del contrato y al objeto del mismo de acuerdo con lo estipulado en la resolución 2674 de 2013, con las actividades a desarrollar, que reúna los temas, objetivos, metodología y evaluación.
- 1.5.15. Establecer un manual de funciones para el personal y garantizar su cumplimiento.

1.6. Obligaciones del contratista para con sus proveedores:

- 1.6.1. El contratista deberá encontrarse al día en el cumplimiento de los pagos a sus proveedores. estos no tendrán relación laboral y contractual alguna con la Universidad Nacional de Colombia.

1.7. Obligaciones específicas del CONTRATISTA para contribuir con el cuidado ambiental:

- 1.7.1. Utilizar de manera eficiente y racional los recursos naturales que requiera para el ejercicio de su labor, específicamente en lo que se refiere al agua, energía eléctrica, papel y suministrar las canecas y bolsas de basura necesarias para la gestión de los residuos sólidos, según la Resolución 2184 de 2019, que entró en vigor en 2021 y establece un código de colores para la separación de residuos en la fuente.
- 1.7.2. Dar cumplimiento a la Ley 2232 del 2022 *"Por la cual se establecen medidas tendientes a la reducción gradual de la producción y consumo de ciertos productos plásticos de un solo uso y se dictan otras disposiciones"*.

- 1.7.3. Implementar el Programa de Abastecimiento de Agua Potable del Plan de Saneamiento Básico el cual debe llevar registros de controles de potabilidad y calidad microbiológica del agua y realizar la limpieza y desinfección de tanques de agua cada 6 meses (En el caso que el punto de servicio cuente con tanque). Cada establecimiento debe tener por escrito y disponible para consulta todos los procedimientos.

2. OBLIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD:

- 2.1. Velar por el cumplimiento de todas las cláusulas contractuales.
- 2.2. Realizar el seguimiento integral (componente de aspectos administrativos, de condiciones higiénico sanitarias, nutricional, de servicio y de promoción de hábitos alimentarios saludables) a través de los formatos de verificación propuestos en la guía de lineamientos para la prestación de servicios de alimentación en la Universidad Nacional de Colombia
- 2.3. Atender oportunamente las solicitudes del CONTRATISTA relacionadas con el objeto contractual, a través de (los) supervisor (es) designado (s) por la UNIVERSIDAD SEDE xxxxxxxxxx.
- 2.4. La UNIVERSIDAD SEDE xxxxxxx. Se compromete con el CONTRATISTA a solicitar el suministro de los alimentos de acuerdo a los anexos técnicos del presente contrato.
- 2.5. Velar porque se sostengan los precios de los alimentos pactados.
- 2.6. Exigir al Contratista la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato, acorde con la cláusula de forma de pago, previo recibo a satisfacción por parte de la Universidad con visto bueno e informe del interventor o supervisor.
- 2.7. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y cobro de las sanciones pecuniarias y garantías a que hubiere lugar.
- 2.8. Exigir la calidad de los servicios prestados objeto del contrato.
- 2.9. Permitir la ejecución del objeto contractual y suministrar la información relevante al efecto.
- 2.10. Entregar oportunamente toda la información necesaria para la ejecución del objeto contratado.
- 2.11. Cumplir con la forma de pago establecida en el contrato.
- 2.12. Proveer computador portátil para el registro de huellas en el sistema de información de la Universidad y suministrar el software de control en tiempo real.
- 2.13. En caso de eventos fortuitos que impidan la normal distribución de los productos elaborados, las partes se sentarán a concertar un acuerdo con el contratista.

CUARTA – DURACIÓN: El plazo de la ejecución del presente contrato es de xxxxxx meses contados a partir de la suscripción del mismo.

QUINTA – LUGAR DE LA ENTREGA: El CONTRATISTA se obliga para con la UNIVERSIDAD a entregar los alimentos en el Comedor Aliado, conforme a lo acordado en los anexos técnicos y modalidad de Comedores Aliados de la Guía de Lineamientos del Acuerdo 01 de 2024 del CBU.

SEXTA – MODIFICACIÓN Y/O PRÓRROGA: El presente contrato sólo podrá ser modificado o prorrogado, por mutuo acuerdo de las partes, mediante escrito.

SÉPTIMA – TERMINACIÓN: Las partes podrán terminar el presente contrato en cualquier momento, aún antes del vencimiento, de común acuerdo. Además, el presente contrato se terminará por el incumplimiento por parte del contratista de las obligaciones contractuales.

OCTAVA – CESIÓN: El contratista, no podrá ceder a ningún título total, ni parcialmente el presente contrato sin previa autorización escrita de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA.

NOVENA – SUPERVISIÓN: LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE xxxxxxx, ejercerá la supervisión y control general sobre el desarrollo y cumplimiento del presente contrato, a través de un equipo de profesionales que asigne el Jefe de la División de Gestión y Fomento Socioeconómico de la SEDE.

DÉCIMA – SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS: LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE xxxxxxx y el CONTRATISTA, buscarán solucionar de forma ágil, rápida y directa las diferencias que surjan de la actividad del contrato y para el efecto, acudirán al empleo de mecanismo de conciliación, amigable composición o cualquier forma extrajudicial.

DÉCIMA PRIMERA – INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES: El CONTRATISTA a través de su Representante Legal, declara bajo la gravedad de documento que no se haya incurrido en ninguna de las prohibiciones o causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas en la Constitución y la Ley.

DÉCIMA SEGUNDA – EXCLUSIÓN DE RELACIÓN LABORAL ENTRE LAS PARTES: El vínculo contractual que se origina en el presente contrato es de derecho comercial; y por lo tanto, entre el CONTRATISTA y la UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA SEDE xxxxxxxx, no se establece relación de derecho laboral alguna.

DÉCIMA TERCERA – DOMICILIO, PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN: El domicilio de este contrato es la ciudad de XXX. El presente contrato se perfecciona con la firma de las partes, momento a partir del cual empezará a ejecutarse. Para constancia se firma por las partes, en dos (2) ejemplares de idéntico contenido, uno para cada una de las partes, a los xx días del mes xx de xxxx.