

**CONTRATACIÓN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA**

LA CONTRATACIÓN:

Se encuentra establecida para todos los efectos, en los estudios previos, pliego de condiciones definitivas, adendas y especificaciones técnicas, documentos que forman parte integral del contrato.

Se realiza entre los suscritos a saber: **NOMBRE DEL FUNCIONARIO DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA**, identificado con cédula de ciudadanía N° xxxxx expedida en xxxxxx, quien obra en su calidad de Cargo y Dependencia xxxxxxxxxxxx de la Universidad Nacional de Colombia, nombrado mediante Resolución N° xxxxxx, posesionado mediante Acta de Posesión N° xxxxx quien suscribe el presente contrato en nombre de la **UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA**, ente universitario autónomo del orden nacional de conformidad con lo dispuesto en el Decreto Extraordinario N° 1210 de 1993, con NIT 899.999.063 – 3, y **NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL – CONTRATISTA**, identificado con cédula de ciudadanía N° xxxxx expedida en Lugar xxxxxxx, en calidad de Representante Legal de la **NOMBRE DE LA EMPRESA xxxxxxx**, con NIT N° xxxxxx, quien en adelante y para efectos de este contrato se denominará el **CONTRATISTA**, hemos acordado suscribir el presente contrato de Modalidad (Negociación Global de Precios, Prestación de Servicios etc.) para el suministro de desayuno, almuerzo y/o cena requeridos por la comunidad universitaria de la Universidad Nacional de Colombia, Sede xxxxxxxx previas las siguientes:

CONSIDERACIONES:

1. Se debe garantizar el Derecho a la Alimentación de acuerdo al artículo 25 de la Declaración Universal de los derechos humanos de 1948.
2. Que el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PNSAN) 2012 – 2019, en sus líneas de acción transversales contempla mejorar la calidad e inocuidad en los alimentos y el agua para fortalecer la Inspección, Vigilancia y Control (IVC) de la producción, distribución y comercialización de los alimentos para el consumo humano y continuar la implementación de la totalidad de la Política Sanitaria y de Inocuidad de los Alimentos, establecida en los documentos Conpes 3458 y 3468 de 2007; 3514 de 2008 y 3676 de 2010.
3. Que la ley 1355 de 2009 en su artículo 4 establece que los establecimientos educativos públicos deberán desarrollar estrategias para la promoción de una alimentación balanceada y saludable.
4. Que según el Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional - OBSAN - la Seguridad Alimentaria y Nutricional - SAN - se define como: *"El derecho que tienen todas las personas de gozar, en forma oportuna y permanente, de acceso a los alimentos que necesitan, en cantidad y calidad para su adecuado consumo y utilización biológica, garantizándoles un estado de nutrición, salud y bienestar, que coadyuve con el desarrollo humano que les permita realizarse y ser felices"*.
5. Que el Acuerdo 04 de 2014 del Consejo de Bienestar Universitario, reglamenta los apoyos socioeconómicos estudiantiles de los programas de gestión económica, mediante los cuales se busca contribuir con la disminución de la deserción estudiantil de la población con mayores niveles de vulnerabilidad económica.
6. Que el acuerdo 08 de 2014 (Acta 5 de agosto 21) en el cual se dictan disposiciones para reglamentar los servicios, expendios y consumos de alimentos dentro de los campus universitarios como parte de la implementación del programa Gestión Alimentaria del Área de Gestión y Fomento Socioeconómico, del Sistema de Bienestar Universitario de la Universidad Nacional de Colombia.
7. Que en el artículo 5. del Estatuto Estudiantil de la Universidad Nacional de Colombia en sus disposiciones de Bienestar y Convivencia, los estudiantes de la Universidad se les garantizará disfrutar de los programas de bienestar universitario.
8. Se celebrará un convenio marco de acuerdo a lo establecido en la PARTE II. CONVENIOS de la Resolución 1551 de 2014 "Por medio de la cual se adopta el Manual de convenios y contratos de la Universidad Nacional de Colombia".
9. Se celebrarán contratos con personas naturales o jurídicas, de conformidad con lo establecido en PARTE III. LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA COMO CONTRATANTE, TITULO I. CONTRATOS y TÍTULO III. DISPOSICIONES COMUNES de la Resolución 1551 de 2014 "Por medio de la cual se adopta el Manual de convenios y contratos de la Universidad Nacional de Colombia".
10. Que el Acuerdo xxxxxxx del Consejo de Bienestar Universitario, por el cual se reglamentan los servicios de alimentación que forman parte del programa de Gestión alimentaria del Sistema de Bienestar Universitario en la Universidad Nacional de Colombia", mediante el cual se busca contribuir con la seguridad alimentaria y nutricional de la población con mayores niveles de vulnerabilidad económica y así contribuir a la disminución de la deserción estudiantil

Por lo anterior las partes

ACUERDAN:

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 de desayuno, almuerzo y/o cena diarios con destino a la comunidad universitaria 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 xxxxxx de 2017, la 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, almuerzo y/o cena a la comunidad universitaria de la Sede xxxxxxxx, cuyas características técnicas se encuentran detalladas en el acuerdo xxxxx de 2017 y la 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. Respetar la política ambiental de la Universidad, política que incluye todas las normas internas sobre el uso de los recursos ambientales y públicos, como el agua y la energía, racionamiento de papel, normas sobre manejo de desechos residuales entre otras.
- 1.1.13. Adoptar y publicar un reglamento interno de trabajo de las cafeterías o servicios de alimentación bajo su operación, dirigido a empleados y asegurar su cumplimiento.
- 1.1.14. 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.
- 1.1.15. Conocer y articularse con la Formación Ambiental, la Gestión Administrativa Ambiental y el Manejo Adecuado de los Recursos Ambientales, líneas esenciales que guían la estructura de acción de la Política ambiental de la Universidad y acatar sus disposiciones.
- 1.1.16. Asistir a las reuniones que la Universidad y/o la interventoría convoquen para hacer seguimiento a la ejecución del contrato.
- 1.1.17. Restituir el inmueble en las condiciones entregadas inicialmente una vez finalizado el contrato.
- 1.1.18. 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. Cumplir oportunamente con el pago del canon de arrendamiento, en los plazos pactados en los respectivos contratos de arrendamiento.
- 1.3.2. Realizar las reparaciones locativas con previa autorización de las oficinas de Desarrollo físico.
- 1.3.3. Garantizar la custodia de los muebles y equipos entregados por la Universidad, de acuerdo al inventario entregado al inicio del contrato, el cual hace parte integral del presente contrato.

- 1.3.4. 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.
- 1.3.5. 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.
- 1.3.6. Presentar un cronograma del mantenimiento predictivo, preventivo y correctivo de los equipos, mobiliario, satélites asignados y realizar un control de las temperaturas de los mismos y documentarlo.
- 1.3.7. El contratista no debe preparar alimentos dentro de las instalaciones de la Universidad con destino diferente a la comunidad universitaria. Esta actividad está prohibida.
- 1.3.8. Responder por la adecuada presentación y la conducta de su personal, manteniendo la supervisión directa del mismo especialmente en los eventos en que puedan llegar a causar daño tanto a los funcionarios como a las instalaciones físicas y a los bienes muebles que se encuentran dentro de las instalaciones de los diferentes espacios de la Universidad que son objeto del suministro.
- 1.3.9. Cumplir con los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Decreto 60 de 2002, Resolución 1045 de 2003, Resolución 2505 de 2004, Resolución 5109 de 2005, Decreto 838 de 2005, Decreto 616 de 2006, Resolución 2115 de 2007, Decreto 1500 de 2007, Decreto 1575 de 2007, Resolución 333 de 2011, Ley 1562 de 2012 y demás normas vigentes para garantizar la calidad de la alimentación suministrada.
- 1.3.10. Procesar, empacar, almacenar y distribuir los alimentos a la comunidad universitaria, en las condiciones de higiene, calidad y oportunidad establecidas en el acuerdo xxxxx de 2017 y la guía de lineamientos para la prestación de servicios de alimentación en la Universidad Nacional de Colombia, sus anexos y la normatividad vigente.
- 1.3.11. Tener documentado e implementar el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura, el cual deberá ser elaborado conforme los parámetros establecidos en el Decreto 539 de 2014, proferido por el Ministerio de Salud y Protección Social y la resolución 2674 de 2013 por las cuales se reglamentan los requisitos técnicos sanitarios que deben cumplir los expendios de alimentos, decreto 60 de 2002 por el cual se reglamenta el sistema de análisis de puntos críticos de control HACCP y demás normatividad higiénico sanitaria aplicable que se ajuste al local y al tipo de servicio a prestar.
- 1.3.12. Disponer y dar aplicación a un programa de control y aseguramiento de la calidad, según lo establecido en la resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud o la norma que la modifique, adicione o sustituya y las contempladas en la reglamentación sanitaria vigente. En caso de no contar con este instrumento deberá implementar los que la Universidad disponga y estos documentos deberán estar para consulta en cada uno de los servicios de alimentación.
- 1.3.13. Contar durante la ejecución del contrato con el Concepto Higiénico Sanitario FAVORABLE del servicio de alimentación o la planta, el cual deberá ser expedido por la entidad competente.
- 1.3.14. 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.
- 1.3.15. Disponer durante la ejecución del contrato y para la revisión de la interventoría durante la ejecución del contrato la lista de proveedores con fotocopia del acta de la última visita de vigilancia y control en salud pública para fábrica de alimentos y concepto higiénico sanitario favorable, Registro sanitario o permiso sanitario o notificación sanitaria de los productos que lo requieran de acuerdo a la reglamentación sanitaria vigente, tener disponibles las fichas técnicas de cada producto, en cada punto de servicio.
- 1.3.16. 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 interventoría y la Universidad podrán programar muestreos para evaluar la calidad sensorial, para lo cual requerirá un almuerzo para verificar.
- 1.3.17. Realizar el trámite correspondiente para el permiso de ingreso de sus proveedores u otros ingresos.
- 1.3.18. Garantizar durante la ejecución del contrato que los vehículos de transporte de alimentos de sus proveedores cumplan con la normatividad vigente.
- 1.3.19. Entregar los productos de venta retail en las condiciones establecidas para el empaque secundario y con fecha de vencimiento vigente.
- 1.3.20. 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.
- 1.3.21. Colocar la señalización requerida en el lugar, relacionada con la demarcación de áreas, emergencias y demás que se requieran.
- 1.3.22. Documentar e implementar procedimientos de operación. Se verificarán procedimientos de: descargue, recepción de materias primas, conservación, almacenamiento de producto terminado, condiciones adecuadas de preparación, empaque, distribución a beneficiarios y condiciones de los vehículos transportadores de alimentos.
- 1.3.23. Documentar e implementar 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.
- 1.3.24. 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.
- 1.3.25. 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.
- 1.3.26. 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.

- 1.3.27. Cumplir con la minuta patrón establecida en la guía de lineamientos para la prestación de servicios de alimentación en la Universidad Nacional de Colombia y sus anexos.
- 1.3.28. Cumplir con el ciclo de menús para 22 días, establecido en la guía de lineamientos para la prestación de servicios de alimentación en la Universidad Nacional de Colombia.
- 1.3.29. Publicar mensualmente el ciclo de menús el primer día de cada mes, en la página de bienestar Universitario, y a diario el menú del día, en lugar visible de las instalaciones del establecimiento.
- 1.3.30. Dotar los centros de producción con gramera, bascula, termómetro digital y capacitar al personal procesador de alimentos en el uso de los mismos y registro adecuado de los datos. Tener un programa para la calibración de los equipos (gramera, báscula, termómetro digital) y los certificados que soporten su realización.
- 1.3.31. 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.
- 1.3.32. Informar por escrito al supervisor del contrato los cambios que se realicen al ciclo de menús durante la ejecución del contrato. Para el efecto el operador debe solicitar el cambio el día viernes previo a la semana de programación donde se hace necesario el cambio y el profesional responsable del área de bienestar o quien haga sus veces avalará el ajuste en base a las opciones establecidas en el menú patrón.
- 1.3.33. 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.
- 1.3.34. Contar con un plan de muestreo de análisis de laboratorio de acuerdo a la guía de lineamientos para la prestación de servicios de alimentación en la Universidad Nacional de Colombia, tener un cronograma establecido y velar para que los resultados de los análisis cumplan con los límites permitidos.
- 1.3.35. 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.
- 1.3.36. 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.
- 1.3.37. En caso de presentarse un producto no conforme por presunta contaminación biológica, física o química, el contratista deberá acatar las medidas preventivas que disponga la interventoría, tales como: retención de la entrega o cambio del producto o preparación y reposición inmediata del mismo, entre otras medidas que la interventoría considere pertinentes.
- 1.3.38. Conocer y asegurar los elementos del sistema de servicio, presentes en el componente de servicio de la guía de lineamientos para la prestación de servicios de alimentación en la Universidad Nacional de Colombia y sus anexos.
- 1.3.39. 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 deberá entregar el producto en recipientes desechables.
- 1.3.40. No instalar máquinas de juegos de azar y suerte en las áreas destinadas al suministro de alimentación a su cargo.
- 1.3.41. No vender sustancias psicoactivas que produzcan dependencia física o psíquica.
- 1.3.42. 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.
- 1.3.43. 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 toda la comunidad universitaria:

- 1.4.1. Prestar el servicio de suministro de alimentos no sólo a los estudiantes beneficiados del programa de apoyo alimentario del programa de bienestar universitario sino a toda la comunidad universitaria que lo demande en los campus.
- 1.4.2. Suministrar la alimentación de acuerdo a la guía de lineamientos para la prestación de servicios de alimentación en la Universidad Nacional de Colombia en su componente nutricional.
- 1.4.3. Garantizar que los alimentos con destino a la comunidad universitaria cuenten con el empaque requerido, debidamente rotulado, dando cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente.
- 1.4.4. Fijar en un lugar visible la lista de productos y precios pactados.
- 1.4.5. Mantener todos los elementos y condiciones necesarias para garantizar el suministro de los alimentos evitando trastornos de distribución, largas filas y retardos innecesarios.
- 1.4.6. Promover a través de los medios que se tengan disponibles, buenas prácticas de nutrición y hábitos alimentarios saludables. Aplicando estrategias que promuevan el cumplimiento de la ley 1355 de 2009.
- 1.4.7. Contar con un protocolo de atención al usuario que incluya estrategias para agilizar el servicio, buzón de sugerencias, encuestas de satisfacción, seguimiento a comunicaciones, respuesta frente a quejas y reclamos.

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

- 1.5.1. 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.
- 1.5.2. Entregar informe semanal a la oficina de Bienestar Universitario de ejecución que incluya la descripción de los servicios suministrados, fechas, número de beneficiarios, discriminados por tipo de subsidio que otorga la Universidad al estudiante.

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

- 1.6.1. 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.
- 1.6.2. Presentar un programa de salud ocupacional y seguridad industrial que se articule con las disposiciones del manual de salud ocupacional de la Universidad y que contenga un plan de capacitaciones con cronograma de acuerdo a la duración del contrato y de conformidad a lo establecido por la normatividad legal vigente.
- 1.6.3. Asistir con su personal colaborador a las jornadas de inducción y capacitación en materia de salud ocupacional, programadas por la ARL o la Universidad.
- 1.6.4. Contar con la matriz de riesgos los cuales se encuentra expuesto su personal asociados a su labor y socializarla.
- 1.6.5. 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.
- 1.6.6. Suministrar y disponer de los registros de entrega de elementos de protección personal a sus empleados.
- 1.6.7. 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, tomando las medidas pertinentes y acatando las instrucciones del área de salud ocupacional de la Universidad.
- 1.6.8. 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.
- 1.6.9. Establecer y señalar una ruta de emergencia para evacuación.
- 1.6.10. Mantener durante la ejecución del contrato el talento humano completo; cuando se requiera cambio del personal, el nuevo personal debe cumplir los requisitos establecidos en la guía de lineamientos para la prestación de servicios de alimentación en la Universidad Nacional de Colombia en su componente de condiciones higiénico sanitarias, lineamientos específicos del personal manipulador de alimentos.
- 1.6.11. 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.
- 1.6.12. Contar dentro del personal vinculado, con un chef o jefe de cocina, que tenga formación certificada en gastronomía o cocina.
- 1.6.13. 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 e interventoría en los servicios de alimentación.
- 1.6.14. 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.
- 1.6.15. 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.
- 1.6.16. 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.
- 1.6.17. Establecer un manual de funciones para el personal y garantizar su cumplimiento.

1.7. Obligaciones del contratista para con sus proveedores:

- 1.7.1. El contratista deberá encontrarse al día en el cumplimiento de los pagos a sus proveedores. Para su verificación, deberá remitir a la interventoría desde el inicio de la ejecución del contrato cada tres meses, las certificaciones de paz y salvo correspondientes.

1.8. Obligaciones específicas del CONTRATISTA para cumplir con las disposiciones de la Política Ambiental de la Universidad:

- 1.8.1. Todos los trabajadores del contratista deberán asistir a la inducción en gestión ambiental programada por la División de Gestión Ambiental durante la ejecución del contrato y cumplir con toda la normatividad ambiental vigente.
- 1.8.2. 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.

- 1.8.3. El Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos del Plan de Saneamiento Básico, debe estar articulado con las disposiciones de la Política Ambiental de la Universidad, y acatar las directrices emanadas del Equipo de Apoyo al Sistema de Gestión Ambiental respecto del manejo, almacenamiento y entrega para disposición final de los residuos orgánicos generados, igualmente respecto del uso de implementos para servir bebidas y otros alimentos.
- 1.8.4. 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 en los puntos satélites y cafeterías, acorde a los lineamientos de la Universidad Nacional de Colombia teniendo en cuenta que las bolsas de residuos orgánicos deben estar debidamente rotuladas.
- 1.8.5. Entregar a gestión ambiental el aceite usado generado en las actividades de cocina, en el caso que el contratista realice la disposición final del aceite debe entregar el certificado de disposición final.
- 1.8.6. Establecer un plan de mantenimiento de las trampas de grasas existentes.
- 1.8.7. Garantizar el aprovechamiento de los residuos orgánicos generados mediante actividades de compostaje o similares, estos no podrán ser depositados en las tolvas de la Universidad.
- 1.8.8. Hacer uso adecuado de los puntos ecológicos según los residuos reciclables y no reciclables generados, según la información recibida en la inducción por la División de gestión Ambiental.
- 1.8.9. Informar inmediatamente a la línea de emergencia de la Universidad 777., en el caso de presentarse cualquier accidente que ocasione impactos negativos al medio ambiente tales como derrames, fugas, entre otros.

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 xxxxxxxxx.
- 2.4. La UNIVERSIDAD SEDE xxxxxx. 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.
- 2.13. La Universidad debe dejar en este contrato estipulado la correspondencia con la actividad de: reposición de menaje, mantenimiento de equipos e instalaciones y compra de equipos.
- 2.14. Establecer en el presente contrato el manejo del pago de los servicios que por causas ajenas al operador en caso de eventos fortuitos, impidan la normal distribución de los productos elaborados.
- 2.15. Determinar con claridad la responsabilidad en el pago de los servicios públicos a utilizar en la preparación de los alimentos.
- 2.16. Anexar el listado de precios de los productos a distribuir en los establecimientos de suministro de alimentación.

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

Adicionalmente se podrá celebrar un CONVENIO MARCO cuya duración será de xxxxxxxx años contados a partir de la firma de la última parte, y podrá ser prorrogado en los mismos términos y condiciones si las partes por mutuo acuerdo así lo manifiestan por escrito, un (1) mes antes a su vencimiento.

QUINTA – LUGAR DE LA ENTREGA: El CONTRATISTA se obliga para con la UNIVERSIDAD a entregar los alimentos en los servicios de alimentación xxxxxxxx de la SEDE xxxxxxxx en el país, conforme a lo acordado en los anexos técnicos.

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 xxxxxxx, 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.