



<b>No. CONTRATO:</b>	<b>No 0 0 0 1 9</b>
<b>TIPOLOGÍA CONTRACTUAL:</b>	SUMINISTRO
<b>MODALIDAD DE CONTRATACIÓN:</b>	CONTRATACIÓN DIRECTA
<b>OBJETO:</b>	SUMINISTRO DE ALIMENTOS (DESAYUNOS Y ALMUERZOS) PARA LOS ESTUDIANTES DE PREGRADO PRESENCIAL Y/O A DISTANCIA DE LA SEDE PORVENIR, SEDE CENTRO, CENTRO TUTORÍA DONCELLO, CENTRO TUTORÍA SAN JOSÉ DEL FRAGUA Y SEDE SAN JOSÉ DEL GUAVIARE PERIODO ACADÉMICO 2025-1 DE LA UNIVERSIDAD DE LA AMAZONIA
<b>CONTRATANTE:</b>	UNIVERSIDAD DE LA AMAZONIA
<b>NIT</b>	891.190.346-1
<b>CONTRATISTA:</b>	CARINA GIRALDO OLAYA
<b>CC/ NIT:</b>	C.C. No. 40.670.980 DE FLORENCIA - CAQUETÁ
<b>PLAZO DE EJECUCIÓN:</b>	DESDE EL 24 DE FEBRERO DE 2025 HASTA EL 23 DE MAYO DE 2025
<b>CDP No.:</b>	25000114 DEL 07 FEBRERO 2025
<b>VALOR:</b>	SETENTA Y SEIS MILLONES NOVECIENTOS VEINTIOCHO MIL QUINIENTOS PESOS (\$76.928.500) MCTE

Entre los suscritos a saber: El Magíster **FABIO BURITICÁ BERMEO**, mayor de edad, vecino de esta ciudad identificado con la cédula de ciudadanía No. 12.139.265 expedida en el municipio de Neiva departamento del Huila, en calidad de Rector de la Universidad de la Amazonia, cargo para el cual, fue designado mediante Acuerdo No. 74 del 28 de octubre de 2022, emanado del Consejo Superior Universitario para el periodo comprendido entre el 01 de enero de 2023 y el 31 de diciembre de 2025; actuando en nombre y representación de la **UNIVERSIDAD DE LA AMAZONIA**, Institución Estatal de Educación Superior, ente autónomo de orden nacional, creado por la Ley 60 de 1982, con Nit. 891.190.346-1, y quien para los efectos legales se denominará la **UNIVERSIDAD** o **CONTRATANTE**, por una parte y por la otra, la persona natural **CARINA GIRALDO OLAYA**, identificada con Cédula de Ciudadanía No. 40.670.980, expedida en Florencia - Caquetá, propietaria del Establecimiento de comercio denominado **RESTAURANTE DONDE ALEXA / BARCO PIRATA** con matrícula mercantil No. 108204, en adelante **EL CONTRATISTA**, hemos convenido celebrar el presente contrato de suministro, de conformidad con las siguientes:

#### CONSIDERACIONES

1. Que, **La Universidad de la Amazonia** creada por la Ley 60 de 1982 y reconocida institucionalmente mediante Resolución No. 6533 de 1983, emanada del Ministerio de Educación Nacional, es una Institución de Educación Superior, instituida como establecimiento público del orden nacional, con personería jurídica, autonomía administrativa y patrimonio independiente, cuya misión principal es el mejoramiento continuo para ser reconocida por su alta calidad, el liderazgo de sus docentes, estudiantes



Calle 17 diagonal 17 con carrera 3F Barrio El Porvenir  
 atencionalciudadano@uniamazonia.edu.co  
 www.uniamazonia.edu.co  
 Florencia Caquetá

CAMINO A LA  
**ACREDITACIÓN**  
**INSTITUCIONAL**



y graduados en los sectores públicos y privados, a través de la investigación, la formación del talento humano, el desarrollo tecnológico y transferencia de conocimiento a la sociedad, profundizado en todos los ámbitos de la ciencia para contribuir a la formación integral de los estudiantes y el desarrollo sostenible de la Amazonia (Acuerdo No. 30 del 23 de septiembre de 2019, mediante el cual, se modificó la misión institucional contenida en el artículo 7 del Acuerdo No. 062 del 29 de noviembre de 2002, expedido por el Consejo Superior).

2. Que, con el fin de dar alcance a los fines misionales de la Universidad de la Amazonia y de conformidad al Principio de Autonomía Universitaria de que trata el Artículo 69 de la Constitución, en concordancia con el Artículo 28 de la Ley 30 de 1992, que establece que las Instituciones de Educación Superior, tanto públicas como privadas, tienen derecho a arbitrar y aplicar autónomamente sus recursos para el cumplimiento de su misión social y función institucional; el Artículo 57 de la norma ibídem, señaló que los entes universitarios del Estado, contratarán con un régimen contractual propio. Y, de conformidad a los principios de economía, eficiencia y eficacia a los que está sujeta la Institución para la correcta administración de los bienes y recursos; la Universidad de la Amazonia, celebra contratos, convenios y acuerdos de voluntades que le permiten garantizar el desarrollo y la continuidad de los procesos, proyectos y actividades académicas, administrativas, de investigación, entre otras.
3. Que, el Consejo Superior Universitario de nuestra Alma Máter, en ejercicio de la autonomía universitaria, proferió el Acuerdo No. 13 del 25 de abril del 2023, *"Por el cual se adopta el Manual de Contratación de la Universidad de la Amazonia"*, (Modificado parcialmente por el Acuerdo No. 58 de 2023), que establece principios, reglas, competencias, procedimientos de selección, tipologías contractuales, y demás normas tendientes a asegurar el cumplimiento de los principios de los artículos 209 y 83 de la Constitución Política de Colombia, aplicables al régimen especial de contratación que rige a los entes universitarios; además, regula los procedimientos para contratar bienes, servicios u obras, requeridos para el cumplimiento de los fines misionales de la Institución.
4. Que, el Consejo Superior Universitario adoptó el Plan de Desarrollo Institucional 2020 – 2029 *"Gestión e Investigación para el Desarrollo de la Amazonia"*<sup>1</sup>, en el que estableció como línea estratégica 1 *"Excelencia académica para la calidad Institucional"*, programa 2 *"Por una educación integral e integradora"*, estrategia *"Acceso y permanencia"*, objetivos *"2.11. Generar espacios de bienestar universitario y estrategias de permanencia, especiales para la población con enfoque diferencial (población étnica, de género, diversidad sexual, en condiciones de discapacidad). (...) "2.17. Crear programas de ayuda financiera para los estudiantes de estrato 1" (...) "2.19. Aumentar los beneficiarios del programa subsidio alimentario" y, "2.20. Formular e implementar estrategias de seguimiento y monitoreo a estudiantes de pregrado en condiciones de vulnerabilidad"*.
5. Que, mediante Acuerdo No. 098 del 26 de Noviembre de 2024, proferido por el Consejo Superior Universitario, se actualiza el programa de Subsidio Alimentario para los estudiantes de pregrado de la Universidad de la Amazonia; consistente en el pago de una parte del costo de la ración alimenticia, ya sea, desayuno o almuerzo corriente, a fin de garantizar la alimentación a los estudiantes de mayor vulnerabilidad socioeconómica y contribuir con la permanencia en el sistema educativo y a la obtención de

<sup>1</sup> Acuerdo Superior No. 43 de 2020.





- mejores niveles de productividad académica de los estudiantes de los diferentes programas académicos de pregrado de la institución.
6. Que, mediante Formato de Necesidad FO-A-GC-02-01 radicado el día 22 de enero de 2025, el funcionario **JOSE LUIS ZAPATA JIMENÉZ**, en calidad de jefe de Dirección de Bienestar Universitario de la Universidad de la Amazonia, solicitó se adelanten los trámites administrativos a que haya lugar, para contratar el Suministro de desayunos y almuerzos para los estudiantes seleccionados de pregrado de la modalidad presencial y distancia periodo académico 2025-1.
  7. Que, para la realización de las condiciones de contratación, se designó mediante oficio VADF-2025-065 de fecha 29 de enero de 2024, al Profesional Universitario **JOHN JADER LOZANO ALTURO**, adscrito a la oficina de Dirección Gestión Compras y Contratación de la Vicerrectoría Administrativa y Financiera de la Universidad de la Amazonia.
  8. Que, mediante formato **FO-A-GC-02-02 FORMATO DESIGNACIÓN EVALUADOR PARA PROCESOS DE CONTRATACIÓN**, se designó como funcionarias evaluadoras por parte de Vicerrectoría Administrativa y Financiera al tenor de lo dispuesto en el artículo 8 del Acuerdo No. 013 de 2023, modificado parcialmente por el Acuerdo No. 58 de 2023, a las profesionales **Nora Cristina Díaz Joven**, adscrita a la Dirección Bienestar Universitario, designada como evaluadora técnica, a **Angie Ximena Rodríguez Valenzuela** adscrita a la Dirección Gestión Compras y Contratación, designada como evaluadora financiera y a **Cristian Andrés Rincón Gómez**, en calidad de Profesional Universitario de la Dirección Gestión Compras y Contratación, designado como evaluador jurídica, quienes realizaron proceso de evaluación para el presente proceso de contratación.
  9. Así las cosas, las evaluadoras rindieron Informe de Evaluación en el Formato FO-A-GC-02-03, de fecha 21 de febrero de 2025, mediante el cual, establecieron entre otros aspectos, lo siguiente: "(...) 7. La señora **CARINA GIRALDO OLAYA**, mayor de edad, identificada con C.C. No. 40.670.980, propietaria del establecimiento de comercio denominado **RESTAURANTE DONDE ALEXA / BARCO PIRATA**, con matrícula mercantil No. 108203, se encuentra inscrita en el registro mercantil, con certificado vigente expedido por la Cámara de Comercio de Florencia para el Caquetá; donde se evidencia como actividad principal la relacionada con el código CIIU G4711. Se realizó la verificación de antecedentes penales y requerimientos judiciales, fiscales, disciplinarios, medidas correctivas, inhabilidades por delitos sexuales, verificación en el Registro Único Empresarial- RUES, y consulta de estado del RUT en la DIAN, sin que se advirtieran registros que afecten la capacidad legal o jurídica de la oferente. En consecuencia, se adjuntan a la presente evaluación, los soportes de las precitadas consultas. (...)

(...) **EVALUACIÓN TÉCNICA:**

#### **CONDICIONES GENERALES**

Espacio para prestar el servicio  
Mesas y sillas  
Cocina  
Baños  
Menaje de la cocina en material no absorbente



Calle 17 diagonal 17 con carrera 3F Barrio El Porvenir  
atencionalciudadano@uniamazonia.edu.co  
www.uniamazonia.edu.co  
Florencia Caquetá

CAMINO A LA  
**ACREDITACIÓN**  
**INSTITUCIONAL**



Separación de áreas de trabajo  
Condiciones de higiene áreas en general  
Personal manipulador

En el cuadro que se presenta a continuación, se relacionan los restaurantes a los cuales se les realizó visita técnica y el cumplimiento de acuerdo con el formato mencionado anteriormente.

**Cuadro 1.** Condición de las instalaciones.

Nº	Establecimiento	Espacio para prestar el servicio	Mesas y sillas	Cocina	Baño	Manejo de la cocina en material no absorbente	Separación de las Áreas de trabajo	Condiciones de higiene áreas en general	Personal manipulador	Cumplimiento en porcentaje %
1	Sillas Rojas	A	A	A	AR	A	A	A	A	93.75
2	El Balcón	A	A	A	A	A	A	A	A	100
3	Cafetería el Ché	A	A	A	AR	A	A	A	AR	81.25
4	El Gran Tío	A	A	A	A	A	A	A	A	100
5	El Toque Secreto Restaurante Bar	A	A	A	A	A	A	A	AR	93.75
6	Ricuras de Hans	A	A	A	A	A	A	A	A	100
7	Vamos Donde Luzma	A	A	A	A	A	A	A	A	100
8	Restaurante Donde Alexa	A	A	A	A	A	A	A	A	100
9	Pueblito Paisa Florencia	A	A	A	A	A	A	A	A	100
10	Rústicos Florencia	A	A	AR	A	A	A	A	A	93.75
11	Ruta 03	A	A	A	A	A	A	A	AR	93.75
12	Ratatouille Restaurante	A	A	A	A	AR	A	A	A	93.75
13	Flora Fit y Coffee	A	A	A	A	A	A	A	A	100
14	Salchi Boom	A	A	A	A	A	A	I	AR	75
15	Restaurante Punto Rico (Guaviare)	A	A	A	A	A	A	A	A	100
16	Restaurante de mi Mamá (Guaviare)	A	A	A	A	AR	A	A	AR	87.5
17	Soluciones Integrales Especializadas de la Amazonia (Doncello)	A	A	A	A	A	AR	A	A	93.75
18	Cafetería Don Quijote (San José del Fragua)	A	A	A	A	A	A	A	A	100
	El Malecón E	A	A	A	A	A	A	A	A	100

**A:** Aceptable, **AR:** Aceptable con requerimiento, **I:** Inaceptable, **NA:** No Aplica

Seguidamente se presenta información, donde se relaciona el cumplimiento de los establecimientos de acuerdo con el acta de inspección que emite la Secretaría de Salud, ente territorial que informa la idoneidad para el funcionamiento de los establecimientos con actividades de fabricación, procesamiento y preparación de alimentos (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social).

**Cuadro 2.** Concepto Sanitario emitido por el ente territorial (Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos).



Calle 17 diagonal 17 con carrera 3F Barrio El Porvenir  
atencionalciudadano@uniamazonia.edu.co  
www.uniamazonia.edu.co  
Florencia Caquetá

CAMINO A LA  
**ACREDITACIÓN**  
**INSTITUCIONAL**



Nº	ESTABLECIMIENTO	SEDE	CONCEPTO SANITARIO	% DE CUMPLIMIENTO	FECHA	OBSERVACIÓN
1	Sillas Rojas - porvenir	Florencia	Favorable	90	05/08/2024	Ninguna
2	El Balcón	Florencia	Favorable	91.5	31/07/2024	Ninguna
3	Cafetería el Ché	Florencia	Favorable	93.5	30/07/2024	Ninguna
4	El Gran Tío	Florencia	Favorable con Requerimiento	84.5	14/06/2023	Superior a 12 meses
5	El Toque Secreto Restaurante Bar	Florencia	Favorable	95	15/08/2024	Ninguna
6	Ricuras de Hans	Florencia	Favorable	93	17/08/2024	Ninguna
7	Vamos Donde Luzma	Florencia	Favorable con Requerimiento	81.5	12/08/2024	Ninguna
8	Restaurante donde Alexa	Florencia	Favorable	98	17/04/2024	Ninguna
9	Pueblito Paisa Florencia	Florencia	Favorable con Requerimiento	88	17/04/2024	Ninguna
10	Rústicos Florencia	Florencia	Favorable con Requerimiento	81.5	18/07/2024	Ninguna
11	Ratatouille	Florencia	Favorable	91.5	27/02/2024	Ninguna
12	Flora Fit y Coffee	Florencia	Favorable con Requerimiento	95.5	9/10/2024	Ninguna
13	Ruta 03	Florencia	Favorable con Requerimiento	82.5	29/02/2024	Ninguna
14	Salchi Boom	Florencia	Favorable	91	02/08/2024	Ninguna
15	Restaurante Punto Rico	Guaviare	Favorable	91	08/03/2024	Ninguna
16	Restaurante de mi Mamá	Guaviare	Favorable	93.5	01/11/2024	Ninguna
17	Soluciones Integrales Especializadas de la Amazonia	Doncello	Favorable con Requerimiento	83.5	16/05/2024	Ninguna
18	Cafetería Don Quijote	San José del Fragua	No Presento	No Presento	No Presento	No Presento
19	El Malecón E	San José del Fragua	Favorable con Requerimiento	71	18/10/2024	Ninguna

En el cuadro 3, se presenta la capacidad estimada de atención con la que cuenta cada establecimiento, de acuerdo con la cantidad de sillas, mesas y área de consumo.

Tabla 3. Capacidad de atención por Restaurante.

Nº	Establecimiento	Sede	Cantidad de mesas	Cantidad de sillas	Capacidad por personal sentado en 2 momentos (cantidad de sillas x 2)	Área de consumo en m²	Capacidad física en 2 momentos ((área m²/1,20m²) x2)	Promedio (capacidad personal sentado / capacidad física en 2 momentos)	Observaciones
1	Silla Rojas - porvenir	Florencia	25	104	208	140	233	221	Ninguna
2	El Balcón	Florencia	14	59	118	43	72	95	Ninguna
3	Cafetería el Ché	Florencia	25	90	180	120	200	190	Ninguna
4	El Gran Tío	Florencia	6	34	68	64	107	87	Ninguna
5	El Toque Secreto Restaurante Bar	Florencia	18	56	112	70	117	114	Ninguna
6	Ricuras de Hans	Florencia	15	58	116	66	110	113	Ninguna
7	Vamos Donde Luzma	Florencia	8	40	80	54	90	85	Ninguna
8	Restaurante donde	Florencia	22	86	172	93	155	164	Ninguna





	Alexa								
9	Pueblito Paisa Florencia	Florencia	39	154	308	150	250	279	Ninguna
10	Rústicos Florencia	Florencia	15	53	106	63	105	105	Ninguna
11	Ratatouille	Florencia	16	72	144	94	157	150	Ninguna
12	Flora Fit y Coffee	Florencia	28	68	136	75	125	131	Ninguna
13	Route 03	Florencia	12	40	80	75	125	103	Ninguna
14	Salchiboom	Florencia	14	44	88	123	206	147	Ninguna
15	Restaurante Punto Rico	Guaviare	13	48	96	70	117	106	Ninguna
16	Restaurante de mi Mamá	Guaviare	13	78	156	160	267	211	Ninguna
17	Soluciones Integrales Especializadas de la Amazonia	Doncello	25	89	178	130	217	197	Ninguna
18	Cafeteria Don Quijote	San José del Fragua	5	20	40	150	250	145	Ninguna
19	El Malecón	San José del Fragua	14	75	150	160	267	208	Ninguna

El subsidio alimentario, fue actualizado mediante el acuerdo 098 del 26 de noviembre del año 2024, ampliando la cobertura del servicio de alimentación hacia las demás Sedes que tenga la Institución. Por lo tanto, en el artículo séptimo, donde se establecen los cupos, estos serán asignados para cada modalidad académica de pregrado y sus Sedes, dependerá de la disponibilidad presupuestal del modelo de bienestar institucional y de más líneas de inversión de la Universidad de la Amazonia.

Por lo tanto, para este periodo académico se realizó visita técnica de inspección a los establecimientos que se postularon para ser proveedores del servicio de alimentación, de esta manera, catorce (14) restaurantes corresponden a la Sede Florencia siendo todos antiguos, mientras tanto los que se mencionan a continuación son nuevos, así, dos (2) para la Sede Guaviare, uno (1) para el centro de tutoría de Doncello y uno (1) para el centro de tutoría de San José del Fragua, finalmente 18 restaurantes fueron visitados.

Las visitas realizadas a los establecimientos estuvieron por encima del 59,9% de cumplimiento, resultado que se puede evidenciar en el Formato de Verificación Inicial de Restaurantes OF-A-BI-08-08 presentados en el cuadro 1 y de conformidad con el concepto que emite la Secretaría de Salud las condiciones son favorables y favorables con requerimientos, tal como se muestra en el cuadro 2.

Es importante manifestar que, de los catorce (14) restaurantes antiguos ofreciendo el servicio de alimentación en la Sede Florencia, El Gran Tío, cuenta con la visita por parte de la Secretaría de Salud, pero esta, supera los 12 meses de expedición, aunque la normatividad no establece fecha de caducidad ni tiempo de periodicidad, es importante contar con el concepto sanitario actualizado para conocer la realidad actual del establecimiento. Lo anterior, es con el objetivo de mitigar cualquier riesgo que se pueda presentar. Por otro lado, en cuanto a las condiciones de higiene general del



0.



establecimiento SalchiBoom, se puede evidenciar que no está en funcionamiento, todas las superficies están cubiertas con exceso de polvo, también se pudo observar en una de las neveras de almacenamiento, alimentos deteriorados, en descomposición y con presencia de mohos por la falta de refrigeración, por lo tanto, el cumplimiento para el criterio establecido en el formato FO-A-BI-08-08, fue inaceptable.

De igual manera, los restaurantes Punto Rico y Mi Mamá de la sede Guaviare, así como el restaurante Soluciones Integrales Especializadas de la Amazonia del Centro de Tutoría de Doncello y El Malecón del Centro de Tutoría de San José del Fragua, cuentan con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimiento de preparación de alimentos, esto permite garantizar que los establecimientos realizan prácticas seguras y responsables dentro del sector alimentario, contribuyendo así, a proteger tanto a consumidores como a trabajadores involucrados directamente con los productos alimenticios. Cabe mencionar que, el restaurante El Malecón E, para el año 2025 cambió de razón social, y en el acta de inspección sanitaria no corresponde a la actual, pero las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento se mantienen de acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección.

Es importante mencionar, que el restaurante Mi Mamá permitió realizar la visita técnica, pero al finalizar manifestó su deseo de no contratar con la universidad, mencionando que el pago realizado por la universidad para cada ración de alimentos, no se ajusta a sus finanzas. En cuanto al establecimiento Cafetería don Quijote de San José del Fragua, no presentó acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo, y como se ha mencionado anteriormente, cumplir con este criterio es fundamental para garantizar la realización de prácticas higiénicas seguras.

Por lo tanto, durante la visita técnica de inspección se pudo identificar que 18 de los 19 establecimientos postulados para ser proveedores del servicio de alimentación, cumplen con los criterios sanitarios para poder transformar y suministrar alimentos inocuos, dando cumplimiento a la normatividad colombiana y la idoneidad de estos para la prestación del servicio.

Finalmente, teniendo en consideración lo anteriormente expuesto y lo establecido en el cuadro 3, de acuerdo con la cantidad de sillas, mesas y área destinada para prestar el servicio en metros cuadrados, se estima la capacidad de atención por cada restaurante en dos momentos, en el horario de atención de 11:30 am hasta las 2:00 p.m. Por ello, en el cuadro 4 se relacionan los establecimientos considerados aptos para prestar el servicio de alimentación y que aceptaron las condiciones que exige la institución, así:

**Cuadro 4.** Establecimientos aptos para prestar el servicio de alimentación.

N°	Establecimiento
1	Sillas Rojas
2	El Balcón
3	Cafetería el Ché
4	El Gran Tío
5	El Toque Secreto Restaurante Bar
6	Ricuras de Hans
7	Vamos Donde Luzma





8	Restaurante donde Alexa
9	Pueblito Paisa Florencia
10	Rústicos Florencia
11	Ratatouille
12	Flora Fit y Coffée
13	Route 03
14	Salchiboom
15	Restaurante Punto Rico (Guaviare)
16	Soluciones Integrales Especializadas de la Amazonia (Doncello)
17	El Malecón E (S/J Fragua)

### 3. EVALUACIÓN FINANCIERA:

(...) 7. La señora **CARINA GIRALDO OLAYA**, C.C. No. 40.670.980, propietaria del establecimiento comercial denominado **RESTAURANTE DONDE ALEXA / BARCO PIRATA**, registrado bajo Matrícula No. 108204 según el Certificado de Matricula Mercantil, allego cotización a la Universidad de la amazonia así:

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO
1	<p>Desayuno con un 20% del aporte energético diario.</p> <p>Distribución de macronutrientes. Carbohidratos: 55% V.C.T Proteína: 15% V.C.T Grasas: 35% V.C.T</p> <p>Descripción ración del desayuno Sopa 240 ml (porción servida) porción en crudo Carne de res, cerdo, pollo-pechuga y pescado (proteína sin hueso) 100 g Carne pierna pollo, pernil pollo, costilla carnuda y pescado (proteína con hueso) 150 g Acompañante 80 g(porción cruda) Bebida 200 ml (porción servida)</p>	UNIDAD	1	\$ 0
2	<p>Almuerzo con un 30% al 35% del aporte energético diario.</p> <p>Distribución de macronutrientes. Carbohidratos: 55% V.C.T Proteína: 15% V.C.T Grasas: 35% V.C.T</p> <p>Descripción ración del almuerzo: Sopa 240 ml (porción servida) Arroz 80 g (porción en crudo) porción en crudo Carne de res, cerdo, pechuga, pescado (proteína sin hueso) 125 g Carne res, pierna pollo, pernil de pollo, costilla carnuda, pescado (proteína con hueso) 150 g Principio 60 g (porción en crudo) Acompañante 80 g (porción en crudo) Ensalada 80 g (porción en crudo) Bebida 200 ml (porción servida)</p>	UNIDAD	1	\$ 10.835

En virtud de la evaluación técnica y jurídica, se evidencio que la señora **CARINA GIRALDO OLAYA**, cuenta con las condiciones jurídicas, técnicas y financieras para contraer obligaciones para con la universidad de la



Calle 17 diagonal 17 con carrera 3F Barrio El Porvenir  
atencionalciudadano@uniamazonia.edu.co  
www.uniamazonia.edu.co  
Florencia Caquetá

CAMINO A LA  
**ACREDITACIÓN**  
INSTITUCIONAL



Amazonia, puesto que los precios cotizados se encuentran dentro del rango presupuestado por la Universidad de la Amazonia según el análisis del sector, para ello según las condiciones indicadas y su capacidad operativa se asigna un total de 100 cupos para el suministro de almuerzos para pregrado presencial durante un lapso de tiempo de 71 días calendario académico, por ende, se segrega el servicio a contratar así:

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	PRESUPUESTO ASIGNADO
1	<p>Almuerzo con un 30% al 35% del aporte energético diario.</p> <p>Distribución de macronutrientes. Carbohidratos: 55% V.C.T Proteína: 15% V.C.T Grasas: 35% V.C.T</p> <p>Descripción ración del almuerzo: Sopa 240 ml (porción servida) Arroz 80 g (porción en crudo) porción en crudo Carne de res, cerdo, pechuga, pescado (proteína sin hueso) 125 g Carne res, pierna pollo, pemil de pollo, costilla carnuda, pescado (proteína con hueso) 150 g Principio 60 g (porción en crudo) Acompañante 80 g (porción en crudo) Ensalada 80 g (porción en crudo) Bebida 200 ml (porción servida)</p>	UNIDAD	1	\$ 10.835	\$ 76.928.500

(...)

10. Que mediante Oficio CC-104, fechado del 21 de febrero de 2025, el profesional universitario designado para tal efecto, adscrito a la Dirección Gestión Compras y Contratación de la Universidad de la Amazonia, realizó entrega de las Condiciones de Contratación necesarias para la prestación del presente objeto contractual; en las cuales, se realizó una determinación precisa del objeto, el alcance, tipología contractual, los precios que arrojó el mercado, las condiciones técnicas que se hacen necesarias para su celebración, el valor, el plazo y el lugar de ejecución, la modalidad de selección, el análisis de riesgos, las garantías necesarias para el amparo, entre otros.
11. Que, de conformidad con lo preceptuado en el Acuerdo No. 13 del 25 de abril de 2023, "Por el cual se adopta el Manual de Contratación de la Universidad de la Amazonia", (Modificado parcialmente por el Acuerdo No. 58 de 2023) Artículo 12, Numeral 12.4, son causales de contratación directa:

"12.4. Contratación directa: (...) No habrá lugar a adelantar procedimiento de selección en los siguientes eventos:

(...) aa. La contratación de alimentación para los estudiantes que priorice la Universidad de la Amazonia (...)"

12. Por lo anteriormente expuesto, se libró comunicación de aceptación de la oferta a la señora **CARINA GIRALDO OLAYA**, propietaria del Establecimiento de Comercio denominado **RESTAURANTE DONDE ALEXA / BARCO PIRATA**, identificado con matrícula mercantil No.108204, quien presentó de manera



Calle 17 diagonal 17 con carrera 3F Barrio El Porvenir  
atencionalciudadano@uniamazonia.edu.co  
www.uniamazonia.edu.co  
Florencia Caquetá

CAMINO A LA  
**ACREDITACIÓN**  
**INSTITUCIONAL**



oportuna toda la documentación necesaria para la suscripción del presente contrato, incluyendo la propuesta técnico-económica para satisfacer el objeto de la presente contratación.

13. Que la Universidad de la Amazonia declara que cuenta con la disponibilidad presupuestal, respaldada con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 25000114, de fecha 07 febrero 2025, expedido por el Jefe de Presupuesto de la Universidad de la Amazonia.
14. El contratista manifiesta bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la firma del presente documento, que no se encuentra incurso en ninguna de las causales previstas en las leyes que integran el Régimen de inhabilidades e incompatibilidades, o dentro de las prohibiciones específicas para contratar.

Vistas las anteriores consideraciones, las partes convenimos celebrar el presente Contrato de Suministro, que se registrará por la oferta del proponente, el Manual de Contratación (*Acuerdo No. 13 del 25 de abril de 2023 y su modificación realizada por el Acuerdo Superior No. 58 de 2023*), y las demás normas civiles y comerciales aplicables a este tipo de contratos, así como las siguientes:

#### CLÁUSULAS

**PRIMERA. - OBJETO:** SUMINISTRO DE ALIMENTOS (DESAYUNOS Y ALMUERZOS) PARA LOS ESTUDIANTES DE PREGRADO PRESENCIAL Y/O A DISTANCIA DE LA SEDE PORVENIR, SEDE CENTRO, CENTRO TUTORÍA DONCELLO, CENTRO TUTORÍA SAN JOSÉ DEL FRAGUA Y SEDE SAN JOSÉ DEL GUAVIARE PERIODO ACADÉMICO 2025-1 DE LA UNIVERSIDAD DE LA AMAZONIA.

**SEGUNDA.- ALCANCE DEL OBJETO:** El contratista de forma independiente se obliga para con la Universidad de la Amazonia, a cumplir con el objeto del Contrato, garantizando la excelente calidad del servicio, consistente en el suministro de almuerzos a 100 estudiantes de la modalidad de pregrado presencial y/o a distancia, en la sede centro de la Universidad de la Amazonia, durante los setenta y un (71) días que se dará el suministro durante el periodo académico 2025-1 (incluye lunes a sábados y festivos), de conformidad con las condiciones técnicas e higiénico sanitarias previstas en las condiciones de contratación que hacen parte integral del presente contrato, en concordancia con el Acuerdo No. 098 del 26 de Noviembre de 2024, proferido por el Consejo Superior Universitario, se actualiza el programa de Subsidio Alimentario para los estudiantes de pregrado de la Universidad de la Amazonia, con estricta sujeción a las especificaciones y cantidades dietarias que se describen a continuación:

ITEM	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	PRESUPUESTO ASIGNADO
1	<p>Almuerzo con un 30% al 35% del aporte energético diario.</p> <p>Distribución de macronutrientes. Carbohidratos: 55% V.C.T Proteína: 15% V.C.T Grasas: 35% V.C.T</p> <p>Descripción ración del almuerzo: Sopa 240 ml (porción servida)</p>	UNIDAD	1	\$ 10.835	\$ 76.928.500



*D.*



Arroz 80 g (porción en crudo) porción en crudo Carne de res, cerdo, pechuga, pescado (proteína sin hueso) 125 g Carne res, pierna pollo, pernil de pollo, costilla carnuda, pescado (proteína con hueso) 150 g Principio 60 g (porción en crudo) Acompañante 80 g (porción en crudo) Ensalada 80 g (porción en crudo) Bebida 200 ml (porción servida)				
--	--	--	--	--

**TERCERA: VALOR DEL CONTRATO.** Para todos los efectos legales, fiscales y presupuestales el valor de cada ración alimentaria de **almuerzo corriente** es de **DIEZ MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS (\$10.835) MCTE**; en consecuencia, el valor total del presente contrato asciende a la suma de **SETENTA Y SEIS MILLONES NOVECIENTOS VENTIOCHO MIL QUINIENTOS PESOS (\$ 76.928.500) MCTE**, incluidas todas las obligaciones tributarias relacionadas con el pago de estampillas, retención en la fuente, ICA, Impuesto Nacional al Consumo, y las demás que se causen según la normatividad vigente aplicable; suma que se encuentra respaldada presupuestalmente con el Certificado de Disponibilidad Presupuestal No. 25000114, de fecha 07 de febrero 2025, correspondiente a la vigencia fiscal del 2025. **PARÁGRAFO PRIMERO:** El Contratista autoriza a la Universidad de la Amazonia para que del pago a su favor se realicen deducciones por concepto de los gravámenes, tasas, contribuciones, impuesto o demás nacionales, departamentales y/o municipales a que haya lugar, y que correspondan al objeto contratado. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Para efectuar la operación mediante la cual se perfecciona el compromiso y se afecta en forma definitiva la apropiación (Registro Presupuestal), se tendrá en cuenta la siguiente distribución del Presupuesto Oficial del Contrato:

Transferencias Estampilla Pro-Universidad Nacional	Apoyo a la permanencia estudiantil	2.3.3.05.09.001 • TRANSFERENCIAS BIENESTAR UNIVERSITARIO LEY 30 DE 1992	\$ 76.928.500
<b>Total</b>			<b>\$ 76.928.500</b>

**CUARTA: FORMA DE PAGO:** De acuerdo con la naturaleza del contrato y las especificaciones contenidas en las Condiciones de la Contratación, la forma de pago se efectuará con sujeción en lo señalado por el numeral 13.5 del artículo 13 del Manual de Contratación de la Universidad, (Modificado parcialmente por el Acuerdo No. 58 de 2023) que establece:

*“(...) MINUTA DEL CONTRATO, CONVENIO U ORDEN CONTRACTUAL. En los contratos, convenios u ordenes contractuales que celebre la Universidad podrán incluirse las condiciones y en general, las cláusulas o estipulaciones que las partes consideren necesarias y convenientes, siempre que no sean contrarias a la Constitución, la ley, el orden público, los principios y finalidades de este manual.”*

Por lo anterior, la Universidad pagará al contratista el valor estipulado en el Contrato de Suministro, mediante **pagos parciales** previa verificación y expedición del informe suscrito por el supervisor designado por la



*Handwritten mark resembling a stylized 'E' or 'G'.*



Universidad de la Amazonia. Así mismo, deberá adjuntar las planillas de recibo a satisfacción, suscritas por los estudiantes a quienes se les ha suministrado el servicio de alimentación durante el respectivo mes, debidamente diligenciadas, sin tachones o enmendaduras. Además, el proveedor deberá presentar, la factura al correo contabilidadfacturas@uniamazonia.edu.co, con el lleno de los requisitos legales exigidos por la DIAN o documento equivalente conforme al artículo 617 del Estatuto Tributario donde se detallen los ítems (alimentos) suministrados a la Universidad, también, deberá acreditar estar al día en los aportes al Sistema de Seguridad Social Integral (Salud, Pensión, ARL y parafiscales) mediante el anexo de las planillas de pago o certificado de paz y salvo de aportes a seguridad social, pensión, riesgos profesionales y los aportes a parafiscales expedido por el revisor fiscal o representante legal, si aplica.

**QUINTA. - EJECUCIÓN:** El plazo de ejecución del presente contrato será desde el día veinticuatro (24) de febrero de 2025 y hasta el día veintitrés (23) de mayo de 2025.

**SEXTA. - LUGAR Y FORMA DE ENTREGA:** El contratista se compromete a suministrar los almuerzos contratados, en las instalaciones del establecimiento de comercio denominado **RESTAURANTE DONDE ALEXA / BARCO PIRATA**, ubicado en la dirección Carrera 13 A No. 8 – 25 B/ Juan XXIII, del Municipio de Florencia, departamento del Caquetá.

**SÉPTIMA. - SUPERVISIÓN:** La Supervisión del presente contrato estará a cargo del funcionario que designe la Vicerrectora Administrativa y Financiera para tal fin, a través del Formato FO-A-GC-02-08- Designación de Funcionario Supervisor, quien velará por el cumplimiento del objeto del contrato. **PARÁGRAFO PRIMERO.** El Supervisor, deberá: **1)** Cumplir con las obligaciones de seguimiento técnico, administrativo, financiero, contable y jurídico sobre el cumplimiento del objeto del presente contrato, establecidas en el Acuerdo No. 13 de 2023, modificado por el Acuerdo No. 58 de 2023, Manual de Contratación, demás normas y disposiciones concordantes. **2)** Verificar la ejecución del objeto del presente contrato en los términos y condiciones pactadas. **3)** Suscribir actas de entrega parcial o total, suspensión y reinicio según el caso. **4)** Verificar el recibo parcial y/o total del objeto contractual. **5)** Velar por el cumplimiento de los cronogramas cuando existan. **6)** Controlar los pagos que deban realizarse. **7)** Requerir al contratista cuando a ello hubiere lugar e informar sobre los mismos, para que se proyecten las sanciones debidamente fundamentadas. **8)** Informar oportunamente sobre la necesidad de incorporar modificaciones y adiciones al contrato. **9)** Certificar la correcta ejecución del contrato y los resultados esperados. **10)** Suscribir el acta de terminación y liquidación del contrato según corresponda. **11)** Verificar, revisar y aprobar el cumplimiento de los requisitos y documentos indispensables para suscribir el acta de entrega total o parcial del contrato. **12)** Elaborar y firmar las actas respectivas. **13)** Velar para que se mantengan vigentes todas las pólizas que amparen el contrato. **14)** Informar sobre los incumplimientos del Contratista. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** El supervisor deberá sujetar su labor a los lineamientos establecidos en el Acuerdo Superior No. 13 del 25 de abril de 2023, modificado por el Acuerdo No. 58 de 2023.

**OCTAVA: GARANTÍAS:** El **CONTRATISTA** se obliga con la **UNIVERSIDAD**, a constituir garantía única que cubrirá los siguientes amparos:

GARANTÍA	AMPAROS	PORCENTAJE DE AMPARO	DURACIÓN DEL AMPARO
Cumplimiento	El amparo de cumplimiento del contrato cubrirá a la entidad de los perjuicios directos derivados del	20% sobre el valor del contrato	por el tiempo de ejecución del contrato y cuatro meses más para



Q.



	incumplimiento total o parcial de las obligaciones nacidas del contrato, así como de su cumplimiento tardío o de su cumplimiento defectuoso, cuando ellos son imputables al contratista garantizado. Además de esos riesgos.		su liquidación
Salarios, prestaciones indemnizaciones	El amparo de pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales cubrirá a la entidad estatal contratante de los perjuicios que se le ocasionen como consecuencia del incumplimiento de las obligaciones laborales a que esté obligado el contratista garantizado, derivadas de la contratación del personal utilizado para la ejecución del contrato amparado en el territorio nacional.	10% del valor del contrato	Hasta la finalización del contrato y tres años más
Calidad del servicio	El amparo de calidad del servicio cubre a la entidad estatal contratante de los perjuicios imputables al contratista garantizado que surjan con posterioridad a la terminación del contrato y que se deriven de (i) la mala calidad o insuficiencia de los productos entregados con ocasión de un contrato de consultoría, o (ii) de la mala calidad del servicio prestado, teniendo en cuenta las condiciones pactadas en el contrato.	10% del valor del contrato	Hasta la liquidación del contrato y dos años más

**PARÁGRAFO PRIMERO:** Las garantías deben allegarse dentro de la mayor brevedad posible, siguiente a la suscripción del presente contrato. **PARÁGRAFO SEGUNDO:** Las garantías expedidas a favor de la **UNIVERSIDAD** deberán ser de cumplimiento a favor de **Entidades Públicas con Régimen Privado de Contratación;** y serán aprobadas por la misma como requisito para la ejecución del contrato, mediante la imposición de un sello por parte de la Vicerrectoría Administrativa y Financiera. **PARÁGRAFO TERCERO:** En el evento de modificación del valor y/o plazo del contrato, las garantías deben ser ampliadas y/o prorrogadas.

**NOVENA: DECLARACIONES DEL CONTRATISTA.** - El Contratista hace las siguientes declaraciones: 1) Conoce y acepta los Documentos del Proceso. 2) Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones a los Documentos del Proceso y recibió de la UNIVERSIDAD respuesta oportuna a cada una de





las solicitudes. 3) Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente Contrato. 4) El Contratista al momento de la celebración del presente Contrato no se encuentra incurso en ninguna causal de inhabilidad o incompatibilidad. 5) El Contratista está a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral. 6) El valor del Contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto del presente contrato. 7) El Contratista manifiesta que los recursos que componen su patrimonio no provienen de lavado de activos, financiación del terrorismo, narcotráfico, captación ilegal de dineros y en general de cualquier actividad ilícita; de igual manera manifiesta que los recursos recibidos en desarrollo de este contrato no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas.

**DÉCIMA. - OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA: EL CONTRATISTA se obliga para con la UNIVERSIDAD a cumplir con las obligaciones propias de este contrato y además de ello, a cumplir con las siguientes**

**- Generales**

1. Cumplir con el objeto, de acuerdo con todas las especificaciones técnicas establecidas.
2. Obtener y presentar para su aprobación, las garantías exigidas por la Universidad, en las condiciones, plazos y montos establecidos en el contrato, así como mantener vigentes sus amparos, prorrogándolos en los términos señalados en caso de ser requeridos.
3. Informar una dirección física y electrónica para efectos de notificaciones y mantenerlas actualizadas durante la vigencia del contrato.
4. Atender todos los llamados o requerimientos que realice la Universidad a través de la interventoría del contrato.
5. Responder por los riesgos y perjuicios que se causen a terceros en razón o con ocasión de la ejecución y cumplimiento del contrato, previa investigación donde se determine su responsabilidad.
6. Mantener a paz y salvo el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgo profesionales, pensiones y aportes a Caja de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar- ICBF- y Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, cuando a ello haya lugar, mediante certificación a la fecha expedida por el revisor fiscal o representante legal de conformidad con lo establecido en el Artículo 50 de la Ley 789 de 2002, modificado por el Artículo 9 de la Ley 828 de 2003 y el Artículo 23 de la Ley 1150 de 2007.
7. Informar de manera inmediata a la Universidad cualquier hecho constitutivo de fuerza mayor o caso fortuito que impida el cumplimiento del objeto del contrato.
8. Cumplir con las obligaciones que se generen a su cargo y que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales, entre ellas aquellas de carácter tributario en caso de que se generen.
9. No acceder a peticiones, amenazas que tengan por fin obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho, e informar inmediatamente a la universidad y demás autoridades competentes.
10. Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y, en trabamientos injustificados.
11. Las demás obligaciones a su cargo que se deriven de la naturaleza del contrato y de las exigencias legales.

**- Específicas**





1. Garantizar a la Universidad de la Amazonia la calidad del suministro objeto del Contrato, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas.
2. El contratista se obliga a cumplir con las condiciones técnicas, económicas, financieras y comerciales presentadas en la oferta técnica – económica, la cual hace parte integral del Contrato.
3. El contratista deberá mantener fijo los precios del suministro ofertados durante la ejecución del contrato.
4. Los alimentos deben ser de excelente calidad, lo cual incluye la aplicación de prácticas apropiadas en cada uno de los procesos de compra, recepción, selección, clasificación, almacenamiento, ensamble y entrega del mismo.
5. Abstenerse de entregar alimentos cerca de la fecha de vencimiento.
6. El contratista deberá presentar planillas firmadas por las personas beneficiadas del suministro de alimentación sin enmendaduras, tachones.
7. Cumplir con los registros de sanidad como son: acta de inspección sanitaria emitida por la secretaria de salud municipal, certificado de manipulación de alimentos vigente, exámenes vigentes de uñas, patología y contagiosos por manipular alimentos.
8. Presentar las facturas necesarias para el pago, oportunamente y con los soportes correspondientes.
9. Informar al Supervisor sobre todas las circunstancias que afecten el desarrollo de las labores contratadas, en todo caso el CONTRATISTA se obliga a cumplir cada una de sus obligaciones de conformidad a la propuesta presentada.
10. Todas aquellas derivadas del objeto contractual.

**DÉCIMA PRIMERA. - OBLIGACIONES DE LA UNIVERSIDAD:** 1. Pagar al contratista en la forma y términos establecidos en la forma de pago del contrato. 2. Suministrar oportunamente la información que se requiera para la ejecución del contrato. 3. Exigir la ejecución idónea y oportuna del objeto del contrato. 4. Adelantar las gestiones necesarias para el reconocimiento y pago de las sanciones pecuniarias a que hubiere lugar. 5. Ejercer el control del contrato a través de la supervisión y/o interventoría.

**DÉCIMA SEGUNDA. - DOCUMENTOS DEL CONTRATO.** - Forman parte del Contrato de Suministro, las condiciones de contratación, la propuesta presentada por el contratista, el Certificado de Disponibilidad Presupuestal, y demás documentos habilitantes e inherentes al desarrollo y previos del mismo.

**DÉCIMA TERCERA. - INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.** El CONTRATISTA manifiesta bajo la gravedad de juramento, el cual se entiende prestado con la firma del presente documento, que no se encuentra incurso en las causales de inhabilidad e incompatibilidad o dentro de las prohibiciones específicas para contratar.

**DÉCIMA CUARTA - PROHIBICIÓN DE CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN:** El contratista no podrá ceder ni subcontratar el presente contrato a persona alguna natural o jurídica, nacional o extranjera sin previo consentimiento expreso y escrito de la UNIVERSIDAD, pudiendo ésta reservarse las razones que tenga para negar la cesión o subcontrato.

**DÉCIMA QUINTA - NORMATIVIDAD APLICABLE:** El presente contrato se regirá por las disposiciones legales contenidas en el Acuerdo No. 13 de 2023, modificado por el Acuerdo No. 58 de 2023, expedidos por





el C.S.U. – Manual de Contratación - y las demás normas que sean aplicables, propias de la naturaleza y esencia del contrato.

**DÉCIMA SEXTA- SUSPENSIÓN:** Las partes contratantes podrán suspender la ejecución del contrato, mediante la suscripción de un acta en donde conste tal evento cuando medie algunas de las siguientes causales: 1) por circunstancias de fuerza mayor o caso fortuito debidamente comprobados. 2) A solicitud debidamente sustentada interpuesta por una de las partes. El término de suspensión no será computable para efecto del plazo de ejecución del contrato, ni dará derecho a exigir indemnización, sobrecostos o reajustes ni a reclamar gastos diferentes a los pactados en el contrato. **PÁRAGRAFO PRIMERO:** En caso de operar la suspensión. EL CONTRATISTA se compromete a presentar certificado de modificación de la garantía única ampliando su vigencia por el término que dure la suspensión.

**DÉCIMA SEPTIMA- ANÁLISIS Y TIPIFICACIÓN DEL RIESGO:** Los riesgos que pueden llegar a impedir el transcurso normal del proceso de contratación y afectar el suministro requerido por la Universidad de la Amazonia, se encuentran distribuidos en el estudio de mercado que hace parte integral del presente contrato.

**DÉCIMA OCTAVA- TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** 1) Cuando las condiciones contractuales o las circunstancias que dieron lugar al nacimiento del contrato hayan variado sustancialmente 2) Cuando exista detrimento patrimonial de la entidad que se agrave por la exigencia de continuar desarrollando un objeto contractual celebrado. 3) Cuando el objeto contractual desaparezca o cuando no exista una actividad claramente definida que permita identificar una obligación por ejecutar a cargo del CONTRATISTA. 4) Cuando las exigencias del servicio público lo requieran o la situación de orden público lo imponga. 5) Por muerte o incapacidad física permanente del CONTRATISTA. 6) Por interdicción judicial del CONTRATISTA. 7) Por violación de la confidencialidad de la información o por el mal manejo que se le da a la información. 8) Por mutuo consentimiento.

**DÉCIMA NOVENA- EXCLUSIÓN DE LA RELACIÓN LABORAL:** El contrato no genera relación laboral alguna entre las partes ni el pago de las prestaciones sociales, los valores que se compromete a pagar la Universidad por la alimentación suministrada, objeto del presente contrato, constituye la única obligación dineraria que adquiere. Por ello la autonomía y la independencia del contratista constituyen elemento esencial de este contrato. El contratista dispone de un amplio manejo de discrecionalidad en cuanto concierne a su objeto dentro del plazo fijado y la realización de la actividad.

**VIGÉSIMA. - SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS CONTRACTUALES:** En caso de presentarse alguna controversia durante el desarrollo del presente contrato, las partes acudirán al acuerdo, al arreglo directo o a la transacción; en caso de no llegar a una solución directa, se podrá recurrir a la amigable composición y/o conciliación.

**VIGÉSIMA PRIMERA. - COMPROMISO ÉTICO:** El CONTRATISTA se compromete a actuar con rectitud e idoneidad y no desarrollar ninguna conducta que atente contra los reglamentos universitarios y principios de la contratación.

**VIGÉSIMA SEGUNDA. - NOTIFICACIONES:** El contratista autoriza y acepta que los avisos, solicitudes, comunicaciones y notificaciones se harán a través del portal web institucional, a través del correo electrónico que esté registrado en la Cámara de Comercio o a la dirección física indicada por el contratista, de cualquier





decisión o información que sea adoptada por el contratante o supervisor. Así mismo, se obliga con la Universidad a informar por escrito cualquier cambio de dirección de domicilio o residencia.

**VIGÉSIMA TERCERA. - PERFECCIONAMIENTO Y EJECUCIÓN:** El presente Contrato de Suministro se perfecciona con la firma de las partes, para su ejecución es necesario la expedición y aprobación de la garantía requerida, el registro presupuestal del mismo, la acreditación de estar al día en el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social Integral y la suscripción del acta de inicio por parte del **CONTRATISTA** y el Supervisor del contrato.

**VIGÉSIMA CUARTA. - DOMICILIO CONTRACTUAL:** Para los efectos legales del presente Contrato de Suministro se tendrá como domicilio el Municipio de Florencia, Departamento del Caquetá, República de Colombia.

En constancia de todo lo anterior, se firma en dos (2) ejemplares de idéntico tenor literal con destino a cada una de las partes, en Florencia a los

24 FEB. 2025

LA UNIVERSIDAD,

EL CONTRATISTA,

**FABIO BURITICÁ BERMEO**  
Rector  
Contratante.

**CARINA GIRALDO OLAYA**  
C.C. No. 40.670.980 expedida Florencia - Caquetá  
Establecimiento de Comercio  
**RESTAURANTE DONDE ALEXA / BARCO PIRATA**  
Contratista.

**LILIANA PATRICIA BENÍTEZ BARRERA**  
Vicerrectora Administrativa y Financiera  
VBno.

Revisión Financiera: Angie Ximena Rodríguez V. Profesional Especializado VADF

Proyectó: Edgar Yulian Rincón Sánchez. Profesional Universitario VADF

