



**SOLICITUD DE COTIZACIÓN SIMPLIFICADA**

**Anexo 3 SDC # PA-189 de 2022**

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Señores<br>Invitados a Cotizar | FECHA: 22 de agosto de 2022   |
|                                | <b>OBJETO:</b> <i>Contratación de operador de catering para las actividades requeridas en el desarrollo del proyecto de Prevención.</i> |

Estimado proveedor:

La IES Ancla Universidad Pontificia Bolivariana ha recibido un financiamiento de MINCIENCIAS (recursos provenientes del Préstamo BIRF 8701-CO) para financiar el costo del Programa “Alianza académico científica para el fortalecimiento de las IES, enfocada en la nanobioingeniería para la prevención, el diagnóstico y el tratamiento del cáncer de colon”, en cumplimiento de lo establecido en el Contrato de Recuperación Contingente (CdRC) derivado de la Convocatoria 778 de 2017, en virtud de la cual la IE Ancla – Universidad Pontificia Bolivariana - lo invita a presentar cotización para “*Contratación de operador de catering para las actividades requeridas en el desarrollo del proyecto de Prevención*”.

Las cotizaciones deben ser presentadas de acuerdo con las especificaciones técnicas que se listan en este documento (Ver Tabla 1).

Se realizará la contratación del proveedor de catering que dé cumplimiento al perfil solicitado, las especificaciones técnicas requeridas y tenga el menor valor en su cotización. Cabe anotar que los valores aprobados y contratados no podrán ser modificados durante la ejecución del contrato firmado.

Todos los posibles oferentes que requieran **aclaraciones** sobre los documentos de la solicitud, deberán dirigirlas por escrito a la profesional de adquisiciones Sandra Restrepo en la dirección de correo electrónico [nanobiocancer@upb.edu.co](mailto:nanobiocancer@upb.edu.co) hasta el **24 de agosto de 2022 a las 12:00 horas**.

Agradecemos enviar su cotización vía **correo electrónico a:** [nanobiocancer@upb.edu.co](mailto:nanobiocancer@upb.edu.co) antes del **26 de agosto de 2022 a las 11:59 P.M.**

**Atentamente,**

**PBRO. JULIO JAÍRO CEBALLOS SEPÚLVEDA**

C.C 8.354. 986

Rector General

Universidad Pontificia Bolivariana



Tabla 1: Especificaciones Técnicas

| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS |              |                    |                           |                      |  |                          |   |  |                 |           |             |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|---------------------------|--------------|--------------------|---------------------------|----------------------|--|--------------------------|---|--|-----------------|-----------|-------------|-----------------|---------------|-----------------|-----------|------|----------|----------|----------|-----------|---------------|----------------|-----------|------|---|---|---|
| ÍTEM                      | No. SESIONES | TIEMPO ESTIMADO    | CANTIDAD ESTIMADAS        | TIPO DE ALIMENTACIÓN | DETALLE DE LA ALIMENTACIÓN   | PORCIÓN                  | ACTIVIDADES/CARACTERÍSTICAS   | MATERIALES Y CANTIDADES POR PORCIÓN  | VALOR UNITARIO  | IVA (19%) | VALOR TOTAL |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| ESCOLARES                 | 2            | 1 hora cada Sesión | 45 por sesión en 7 grupos | semi-almuerzo-comida | *Se entregarán los detalles de la receta con mínimo 2 días de anterioridad | *En acuerdo con operador | <p><b>NECESIDADES PARA CADA JORNADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 chef nutricionista y un asistente de cocina</li> <li>• 2 Mesones plásticos, aptos para trabajo con alimentos de mínimo 1.20 cms. De largo X 80 cms. de ancho. para trabajo.</li> <li>• Menaje (utensilios de cocina) para preparación de recetas en el taller presencial de 22 estudiantes por sesión.</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> Se Realizarán preparaciones que se vayan concertando con los 22 estudiantes (por sesión) según necesidades y preferencias. Puede cambiar desde carnes diversas, Nuggets, hamburguesas, pastas, arroces, ensaladas y preparaciones con fruta, saludables). Se realizan dos preparaciones por sesión. Agua refrescante de frutas naturales, siempre que no haya jugo en la preparación. Ejemplo un día:</p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Receta 1</th> <th>Gramajes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td>50 gr en cocido</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>40 gr en cocido</td> </tr> <tr> <td>Vegetales</td> <td>80gr</td> </tr> <tr> <th>Receta 2</th> <th>Gramajes</th> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>40gr en cocido</td> </tr> <tr> <td>Vegetales</td> <td>50gr</td> </tr> </tbody> </table> | Receta 1        | Gramajes  | Proteína    | 50 gr en cocido | Carbohidratos | 40 gr en cocido | Vegetales | 80gr | Receta 2 | Gramajes | Proteína | No aplica | Carbohidratos | 40gr en cocido | Vegetales | 50gr | 0 | 0 | 0 |
|                           |              |                    |                           |                      |  |                          |   | Receta 1   | Gramajes        |           |             |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                           |                      |  |                          |   | Proteína   | 50 gr en cocido |           |             |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                           |                      |  |                          |   | Carbohidratos  | 40 gr en cocido |           |             |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                           |                      |  |                          |   | Vegetales  | 80gr            |           |             |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                           |                      |  |                          |   | Receta 2   | Gramajes        |           |             |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                           |                      |  |                          |   | Proteína   | No aplica       |           |             |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                           |                      |  |                          |   | Carbohidratos  | 40gr en cocido  |           |             |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                           |                      |  |                          |   | Vegetales  | 50gr            |           |             |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |





ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| ÍTEM | No. SESIONES | TIEMPO ESTIMADO | CANTIDAD ESTIMADAS | TIPO DE ALIMENTACIÓN | DETALLE DE LA ALIMENTACIÓN | PORCIÓN | ACTIVIDADES/CARACTERÍSTICAS  | MATERIALES Y CANTIDADES POR PORCIÓN | VALOR UNITARIO | IVA (19%) | VALOR TOTAL |
|------|--------------|-----------------|--------------------|----------------------|----------------------------|---------|--|-------------------------------------|----------------|-----------|-------------|
|      |              |                 |                    |                      |                            |         | <p>hamburguesa casera y saludable y batido de frutas anticancerígenas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuando no haya jugo en la preparación se deberá llevar el dispensador con agua refrescante de frutas naturales</li><li>• Alimentación servida en platos y vasos de cartón ecológicos o en vajilla reutilizable plástica</li><li>• Delantales y gorros desechables de cocinero, para los niños. Total:45 Unds.</li></ul> |                                     |                |           |             |





| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS |              |                    |                                     |                      |  |                          |   |   |                 |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|---------------------------|--------------|--------------------|-------------------------------------|----------------------|--|--------------------------|---|---|-----------------|-----------|-------------|-----------------|---------------|-----------------|-----------|-------|----------|----------|----------|-----------|---------------|----------------|-----------|------|---|---|---|
| ÍTEM                      | No. SESIONES | TIEMPO ESTIMADO    | CANTIDAD ESTIMADAS                  | TIPO DE ALIMENTACIÓN | DETALLE DE LA ALIMENTACIÓN   | PORCIÓN                  | ACTIVIDADES/CARACTERÍSTICAS   | MATERIALES Y CANTIDADES POR PORCIÓN   | VALOR UNITARIO  | IVA (19%) | VALOR TOTAL |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| DOCENTES                  | 2            | 1 Hora cada sesión | 50 (25 por cada sesión) en 2 grupos | Almuerzo             | *Se entregarán los detalles de la receta con mínimo 2 días de anterioridad | *En acuerdo con operador | <p><b>NECESIDADES PARA CADA JORNADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•1 chef nutricionista y un asistente</li> <li>•2 Mesones plásticos, aptos para trabajo con alimentos de mínimo 1.20 cms. De largo X 80 cms. de ancho. para trabajo.</li> <li>• Menaje (utensilios de cocina) para preparación de recetas en el taller presencial de 25 docentes por sesión.</li> </ul> <p>NOTA: Se Realizarán preparaciones que se vayan concertando con los 25 Docentes (por sesión) según necesidades y preferencias. Puede cambiar desde carnes diversas, Nuggets, hamburguesas, pastas, arroces, ensaladas y preparaciones con fruta, saludables). Se realizan dos preparaciones por sesión. Agua refrescante de frutas naturales, siempre que no haya jugo en la preparación. Ejemplo un día: hamburguesa casera y saludable y batido de frutas anticancerígenas. irá concertando.</p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Receta 1</th> <th>Gramajes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td>80 gr en cocido</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>80 gr en cocido</td> </tr> <tr> <td>Vegetales</td> <td>100gr</td> </tr> <tr> <th>Receta 2</th> <th>Gramajes</th> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>50gr en cocido</td> </tr> <tr> <td>Vegetales</td> <td>60gr</td> </tr> </tbody> </table> | Receta 1        | Gramajes  | Proteína    | 80 gr en cocido | Carbohidratos | 80 gr en cocido | Vegetales | 100gr | Receta 2 | Gramajes | Proteína | No aplica | Carbohidratos | 50gr en cocido | Vegetales | 60gr | 0 | 0 | 0 |
|                           |              |                    |                                     |                      |  |                          |   | Receta 1  | Gramajes        |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                                     |                      |  |                          |   | Proteína  | 80 gr en cocido |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                                     |                      |  |                          |   | Carbohidratos   | 80 gr en cocido |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                                     |                      |  |                          |   | Vegetales   | 100gr           |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                                     |                      |  |                          |   | Receta 2  | Gramajes        |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                                     |                      |  |                          |   | Proteína  | No aplica       |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                                     |                      |  |                          |   | Carbohidratos   | 50gr en cocido  |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                                     |                      |  |                          |   | Vegetales   | 60gr            |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |





| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS |                 |                    |                                     |                      |  |                          |  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|---------------------------|-----------------|--------------------|-------------------------------------|----------------------|--|--------------------------|--|---|----------------|-----------|-------------|-----------------|---------------|-----------------|-----------|-------|----------|----------|----------|-----------|---------------|----------------|-----------|------|---|---|---|
| ÍTEM                      | No. SESIONES    | TIEMPO ESTIMADO    | CANTIDAD ESTIMADAS                  | TIPO DE ALIMENTACIÓN | DETALLE DE LA ALIMENTACIÓN   | PORCIÓN                  | ACTIVIDADES/CARACTERÍSTICAS  | MATERIALES Y CANTIDADES POR PORCIÓN   | VALOR UNITARIO | IVA (19%) | VALOR TOTAL |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |                 |                    |                                     |                      |  |                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando no haya jugo en la preparación se deberá llevar el dispensador con agua refrescante de frutas naturales</li> <li>• Alimentación servida en platos y vasos de cartón ecológicos o en vajilla reutilizable plástica</li> <li>• Delantales desechables para adultos por sesión. Total: 50 unds.</li> </ul>  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| <b>PADRES DE FAMILIA</b>  | 2               | 1 Hora cada sesión | 40 (20 por cada sesión) en 2 grupos | almuerzo/comida      | *Se entregarán los detalles de la receta con mínimo 2 días de anterioridad | *En acuerdo con operador | <p><b>NECESIDADES PARA CADA JORNADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 chef nutricionista y 1 asistente</li> <li>• 2 Mesones plásticos, aptos para trabajo con alimentos de mínimo 1.20 cms. De largo X 80 cms. de ancho. para trabajo.</li> <li>• Menaje (utensilios de cocina) para preparación de recetas en el taller presencial de 20 padres de familia por sesión.</li> </ul> <p>NOTA: Se Realizarán preparaciones que se vayan concertando con los 20 padres de familia (por sesión) según necesidades y preferencias. Puede</p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Receta 1</th> <th>Gramajes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td>80 gr en cocido</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>80 gr en cocido</td> </tr> <tr> <td>Vegetales</td> <td>100gr</td> </tr> <tr> <th>Receta 2</th> <th>Gramajes</th> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>50gr en cocido</td> </tr> <tr> <td>Vegetales</td> <td>60gr</td> </tr> </tbody> </table> | Receta 1       | Gramajes  | Proteína    | 80 gr en cocido | Carbohidratos | 80 gr en cocido | Vegetales | 100gr | Receta 2 | Gramajes | Proteína | No aplica | Carbohidratos | 50gr en cocido | Vegetales | 60gr | 0 | 0 | 0 |
| Receta 1                  | Gramajes        |                    |                                     |                      |  |                          |  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| Proteína                  | 80 gr en cocido |                    |                                     |                      |  |                          |  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| Carbohidratos             | 80 gr en cocido |                    |                                     |                      |  |                          |  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| Vegetales                 | 100gr           |                    |                                     |                      |  |                          |  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| Receta 2                  | Gramajes        |                    |                                     |                      |  |                          |  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| Proteína                  | No aplica       |                    |                                     |                      |  |                          |  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| Carbohidratos             | 50gr en cocido  |                    |                                     |                      |  |                          |  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| Vegetales                 | 60gr            |                    |                                     |                      |  |                          |  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |





El conocimiento  
es de todos

Minciencias

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| ÍTEM | No. SESIONES | TIEMPO ESTIMADO | CANTIDAD ESTIMADAS | TIPO DE ALIMENTACIÓN | DETALLE DE LA ALIMENTACIÓN | PORCIÓN | ACTIVIDADES/CARACTERÍSTICAS  | MATERIALES Y CANTIDADES POR PORCIÓN | VALOR UNITARIO | IVA (19%) | VALOR TOTAL |
|------|--------------|-----------------|--------------------|----------------------|----------------------------|---------|--|-------------------------------------|----------------|-----------|-------------|
|      |              |                 |                    |                      |                            |         | <p>cambiar desde carnes diversas, Nuggets, hamburguesas, pastas, arroces, ensaladas y preparaciones con fruta, saludables). Se realizan dos preparaciones por sesión. Agua refrescante de frutas naturales, siempre que no haya jugo en la preparación. Ejemplo un día: hamburguesa casera y saludable y batido de frutas anticancerígenas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuando no haya jugo en la preparación se deberá llevar el dispensador con agua refrescante de frutas naturales</li><li>• Alimentación servida en platos y vasos de cartón ecológicos</li><li>• Delantales desechables para adultos por sesión. Total: 40 unds.</li></ul> |                                     |                |           |             |



COLOMBIA  
CIENTÍFICA  
Conocimiento Global para el Desarrollo

PROGRAMA  
NanoBioCáncer



Por favor tener en cuenta la siguiente información:

| Perfil del Oferente                         | Persona Jurídica o natural con establecimiento de comercio que cuente dentro de sus actividades con servicios de catering, atención a eventos, incluyendo manipulación de alimentos. Preferiblemente de la Ciudad de Quindío.   |             |            |             |                |          |                |              |                   |              |                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---|-------------|------------|-------------|----------------|----------|----------------|--------------|-------------------|--------------|-------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Documentación anexa                         | <ul style="list-style-type: none"><li>- Certificado de Existencia y Representación legal (Cámara de Comercio o registro mercantil no menor a 30 días de expedición) en cuyo objeto social o actividad principal (según aplique), se enmarquen las actividades a desarrollar en el contrato.</li><li>- Copia Cedula Representante Legal</li><li>- Mínimo dos (2) certificados que acrediten servicios de similar valor al de la oferta presentada. En caso de no contar con los certificados, puede certificarse por medio de actas de liquidación, recibo final y/o copias de contrato, que demuestren actividades que estén relacionadas directamente con el objeto del contrato realizado a personas jurídicas (privadas o públicas) debidamente certificada por la entidad contratante y deben contener como mínimo la siguiente información:<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Número del contrato, cuando aplique</li><li>✓ Nombre o razón social de la empresa o persona contratante</li><li>✓ Objeto y/o actividades del contrato</li><li>✓ Valor del contrato</li><li>✓ Plazo de ejecución del contrato</li><li>✓ Fecha de iniciación del contrato</li><li>✓ Fecha de terminación del contrato</li><li>✓ Nombre y firma de la persona que expide la certificación.</li></ul></li></ul> <p><b>Nota:</b> Para el caso de certificaciones de contratos actas de liquidación o de recibo final y copias de contrato, expedidos en el extranjero deberán estar debidamente legalizadas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Los contratos que se encuentren en ejecución, a la fecha del cierre del presente proceso, no serán tenidos en cuenta para la verificación de la experiencia.</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>- RUT actualizado.</li></ul> |             |            |             |                |          |                |              |                   |              |                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Información que debe contener la cotización | <ul style="list-style-type: none"><li>• Descripción ítem cotizada</li><li>• Precio unitario por ítem y valor de IVA incluido (si aplica)</li><li>• Periodo de validez de la cotización (mínimo 45 días)</li></ul> <table border="1"><thead><tr><th>Ítem</th><th>Referencia</th><th>Descripción</th><th>Marca</th><th>Cant.</th><th>Valor Unitario</th><th>IVA-19 %</th><th>Valor con IVA</th><th>Valor Total.</th><th>Tiempo de Entrega</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></tbody></table>   | Ítem        | Referencia | Descripción | Marca          | Cant.    | Valor Unitario | IVA-19 %     | Valor con IVA     | Valor Total. | Tiempo de Entrega |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ítem  | Referencia  | Descripción | Marca      | Cant.       | Valor Unitario | IVA-19 % | Valor con IVA  | Valor Total. | Tiempo de Entrega |              |                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|   |   |             |            |             |                |          |                |              |                   |              |                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Cotizaciones alternativas                   | No se aceptan ofertas alternativas. El proveedor deberá cotizar la totalidad de los ítems.  |             |            |             |                |          |                |              |                   |              |                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Criterios de evaluación y adjudicación      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cumplimiento de las especificaciones técnicas o servicios solicitadas</li><li>• El Precio evaluado más bajo.</li></ul>  |             |            |             |                |          |                |              |                   |              |                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Tipo de contrato a suscribir                | Contrato  |             |            |             |                |          |                |              |                   |              |                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Forma de pago                               | Se realizarán pagos parciales acorde con la realización a entera satisfacción de las actividades programadas en las diferentes sesiones.  |             |            |             |                |          |                |              |                   |              |                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |



|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
|                                     | <p>El proveedor deberá presentar factura comercial a la entrega y recepción del producto a entera satisfacción y el pago se efectuará a los 30 días de recibida, acorde con el calendario contable de pago a proveedores de la IES Ancla.</p> <p>La factura comercial estará acompañada del certificado de recibo a satisfacción de los bienes/servicios o productos, por parte del supervisor de la orden de compra.</p> |
| Plazo de ejecución                  | Hasta el 15 de diciembre de 2022 y a partir de la aprobación de las pólizas o firma del contrato (Persona Natural).   |
| Lugar de ejecución y entrega        | Departamento: Quindío<br>Municipio: Armenia<br>Dirección: Institución Educativa Ciudadela de Occidente<br>Cl. 23 #3462, Armenia, Quindío  |
| Periodo de validez de la Cotización | Cuarenta y cinco (45) días  |
| Fraude y Corrupción                 | El Banco requiere el cumplimiento de sus Directrices Contra el Fraude y la Corrupción y de sus políticas y procedimientos de sanciones vigentes incluidos en el Marco de Sanciones del Grupo del Banco Mundial, conforme se describe en siguiente anexo.  |







## ANEXO 14 Fraude y Corrupción

### 1. Propósito

1.1 Las Directrices Contra la Corrupción del Banco y este anexo se aplican a las adquisiciones realizadas en el marco de las operaciones de financiamiento para proyectos de inversión de dicho organismo.

### 2. Requisitos

2.1 El Banco exige que los prestatarios (incluidos los beneficiarios del financiamiento que otorga); licitantes (proponentes / postulantes), consultores, contratistas y proveedores; subcontratistas, subconsultores, prestadores de servicios o proveedores, y agentes (declarados o no), así como los miembros de su personal, observen los más altos niveles éticos durante el proceso de adquisición, selección y ejecución de los contratos que financie, y se abstengan de cometer actos de fraude y corrupción.

2.2 A tal fin, el Banco:

- a. Define de la siguiente manera, a los efectos de esta disposición, las expresiones que se indican a continuación:
  - i. por “práctica corrupta” se entiende el ofrecimiento, entrega, aceptación o solicitud directa o indirecta de cualquier cosa de valor con el fin de influir indebidamente en el accionar de otra parte;
  - ii. por “práctica fraudulenta” se entiende cualquier acto u omisión, incluida la tergiversación de información, con el que se engañe o se intente engañar en forma deliberada o imprudente a una parte con el fin de obtener un beneficio financiero o de otra índole, o para evadir una obligación;
  - iii. por “práctica colusoria” se entiende todo arreglo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito ilícito, como el de influir de forma indebida en el accionar de otra parte;
  - iv. por “práctica coercitiva” se entiende el perjuicio o daño o la amenaza de causar perjuicio o daño directa o indirectamente a cualquiera de las partes o a sus bienes para influir de forma indebida en su accionar;
  - v. por “práctica obstructiva” se entiende:
    - a) la destrucción, falsificación, alteración u ocultamiento deliberado de pruebas materiales referidas a una investigación o el acto de dar falsos testimonios a los investigadores para impedir materialmente que el Banco investigue denuncias de prácticas corruptas, fraudulentas, coercitivas o colusorias, o la amenaza, persecución o intimidación de otra parte para evitar que revele lo que conoce sobre asuntos relacionados con una investigación o lleve a cabo la investigación, o
    - b) los actos destinados a impedir materialmente que el Banco ejerza sus derechos de inspección y auditoría establecidos en el párrafo 2.2 e), que figura a continuación.
- b. Rechazará toda propuesta de adjudicación si determina que la empresa o persona recomendada para la adjudicación, los miembros de su personal, sus agentes, subconsultores, subcontratistas, prestadores de servicios, proveedores o empleados han participado, directa o indirectamente, en prácticas corruptas, fraudulentas, colusorias, coercitivas u obstructivas para competir por el contrato en cuestión.
- c. Además de utilizar los recursos legales establecidos en el convenio legal pertinente, podrá adoptar otras medidas adecuadas, entre ellas, declarar que las adquisiciones están viciadas, si determina en cualquier momento que los representantes del prestatario o de



un receptor de una parte de los fondos del préstamo participaron en prácticas corruptas, fraudulentas, colusorias, coercitivas u obstructivas durante el proceso de adquisición, o la selección o ejecución del contrato en cuestión, y que el prestatario no tomó medidas oportunas y adecuadas, satisfactorias para el Banco, para abordar dichas prácticas cuando estas ocurrieron, como informar en tiempo y forma a este último al tomar conocimiento de los hechos.

- d. Sancionará, conforme a lo establecido en sus Directrices Contra la Corrupción y a sus políticas y procedimientos de sanciones vigentes, en forma indefinida o por un período determinado, a cualquier empresa o persona, declarándola públicamente inelegible para i) recibir la adjudicación de un contrato financiado por el Banco u obtener beneficios financieros o de otro tipo a través de dicho contrato<sup>1</sup>; ii) ser designada<sup>2</sup> subcontratista, consultor, fabricante o proveedor, o prestador de servicios nominado de una empresa habilitada para ser adjudicataria de un contrato financiado por el Banco, y iii) recibir los fondos de un contrato otorgado por el Banco o seguir participando en la preparación o ejecución de un proyecto financiado por este.
- e. Exigirá que en los documentos de Solicitud de Ofertas/SDP y en los contratos financiados con préstamos del Banco se incluya una cláusula en la que se exija que los licitantes (postulantes / proponentes), consultores, contratistas y proveedores, así como sus subcontratistas, subconsultores, agentes, empleados, consultores, prestadores de servicios o proveedores, permitan al Banco inspeccionar<sup>3</sup> todas las cuentas, registros y otros documentos relacionados con la presentación de propuestas y el cumplimiento de los contratos, y someterlos a la auditoría de profesionales nombrados por este.

---

<sup>1</sup> Para disipar cualquier duda, la inelegibilidad de una parte para recibir la adjudicación de un contrato incluirá, entre otras cosas, (i) solicitar la precalificación, expresar interés en la prestación de servicios de consultoría y presentar ofertas/propuestas, en forma directa o en calidad de subcontratista, fabricante o proveedor, o prestador de servicios nominado, en relación con dicho contrato, y (ii) suscribir una enmienda o modificación en la que introduzcan cambios sustanciales a un contrato existente.

<sup>2</sup> Un subcontratista, consultor, fabricante o proveedor, o prestador de servicios nominado (el nombre dependerá del documento de licitación de que se trate) es aquel que (i) figura en la solicitud de precalificación u oferta del Licitante (postulante / proponente) debido a que aporta la experiencia y los conocimientos especializados esenciales que le permiten cumplir los requisitos de calificación para una oferta/propuesta en particular, o (ii) ha sido designado por el Prestador.

<sup>3</sup> Las inspecciones que se llevan a cabo en este contexto suelen ser de carácter investigativo (es decir, forense). Consisten en actividades de constatación realizadas por el Banco o por personas nombradas por este para abordar asuntos específicos relativos a las investigaciones/auditorías, como determinar la veracidad de una denuncia de fraude y corrupción a través de los mecanismos adecuados. Dicha actividad incluye, entre otras cosas, acceder a la información y los registros financieros de una empresa o persona, examinarlos y hacer las copias que corresponda; acceder a cualquier otro tipo de documentos, datos o información (ya sea en formato impreso o electrónico) que se considere pertinente para la investigación/auditoría, examinarlos y hacer las copias que corresponda; entrevistar al personal y otras personas; realizar inspecciones físicas y visitas al emplazamiento, y someter la información a la verificación de terceros.



El conocimiento  
es de todos

Minciencias

## MODELO DE CONTRATO No. PA-189

Fecha: agosto XX de 2022

**Nombre del contratante: Universidad Pontificia Bolivariana**

Dirección del contratante: Circular 1 No. 70-01

A:

**Nombre del Proveedor:**

Dirección del proveedor:

Teléfono:

Ciudad

### CLÁUSULAS:

- 1. OBJETO: EL CONTRATISTA** se obliga con **la Universidad Pontificia Bolivariana - UPB** a Realizar la *“Contratación de operador de catering para las actividades requeridas en el desarrollo del proyecto de Prevención”*.
- 2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:** Para el cumplimiento del objeto del contrato, el contratista deberá entregar los elementos objeto del presente contrato que se relacionan a continuación:



| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS |              |                    |                           |                      |  |                          |   |  |                 |           |             |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|---------------------------|--------------|--------------------|---------------------------|----------------------|--|--------------------------|---|--|-----------------|-----------|-------------|-----------------|---------------|-----------------|-----------|------|----------|----------|----------|-----------|---------------|----------------|-----------|------|---|---|---|
| ÍTEM                      | No. SESIONES | TIEMPO ESTIMADO    | CANTIDAD ESTIMADAS        | TIPO DE ALIMENTACIÓN | DETALLE DE LA ALIMENTACIÓN   | PORCIÓN                  | ACTIVIDADES/CARACTERÍSTICAS   | MATERIALES Y CANTIDADES POR PORCIÓN  | VALOR UNITARIO  | IVA (19%) | VALOR TOTAL |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| ESCOLARES                 | 2            | 1 hora cada Sesión | 45 por sesión en 7 grupos | semi-almuerzo-comida | *Se entregarán los detalles de la receta con mínimo 2 días de anterioridad | *En acuerdo con operador | <p><b>NECESIDADES PARA CADA JORNADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 chef nutricionista y un asistente de cocina</li> <li>• 2 Mesones plásticos, aptos para trabajo con alimentos de mínimo 1.20 cms. De largo X 80 cms. de ancho. para trabajo.</li> <li>• Menaje (utensilios de cocina) para preparación de recetas en el taller presencial de 22 estudiantes por sesión.</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> Se Realizarán preparaciones que se vayan concertando con los 22 estudiantes (por sesión) según necesidades y preferencias. Puede cambiar desde carnes diversas, Nuggets, hamburguesas, pastas, arroces, ensaladas y preparaciones con fruta, saludables). Se realizan dos preparaciones por sesión. Agua refrescante de frutas naturales, siempre que no haya jugo en la preparación. Ejemplo un día:</p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Receta 1</th> <th>Gramajes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td>50 gr en cocido</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>40 gr en cocido</td> </tr> <tr> <td>Vegetales</td> <td>80gr</td> </tr> <tr> <th>Receta 2</th> <th>Gramajes</th> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>40gr en cocido</td> </tr> <tr> <td>Vegetales</td> <td>50gr</td> </tr> </tbody> </table> | Receta 1        | Gramajes  | Proteína    | 50 gr en cocido | Carbohidratos | 40 gr en cocido | Vegetales | 80gr | Receta 2 | Gramajes | Proteína | No aplica | Carbohidratos | 40gr en cocido | Vegetales | 50gr | 0 | 0 | 0 |
|                           |              |                    |                           |                      |  |                          |   | Receta 1   | Gramajes        |           |             |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                           |                      |  |                          |   | Proteína   | 50 gr en cocido |           |             |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                           |                      |  |                          |   | Carbohidratos  | 40 gr en cocido |           |             |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                           |                      |  |                          |   | Vegetales  | 80gr            |           |             |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                           |                      |  |                          |   | Receta 2   | Gramajes        |           |             |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                           |                      |  |                          |   | Proteína   | No aplica       |           |             |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                           |                      |  |                          |   | Carbohidratos  | 40gr en cocido  |           |             |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                           |                      |  |                          |   | Vegetales  | 50gr            |           |             |                 |               |                 |           |      |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |





El conocimiento  
es de todos

Minciencias

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| ÍTEM | No. SESIONES | TIEMPO ESTIMADO | CANTIDAD ESTIMADAS | TIPO DE ALIMENTACIÓN | DETALLE DE LA ALIMENTACIÓN | PORCIÓN | ACTIVIDADES/CARACTERÍSTICAS  | MATERIALES Y CANTIDADES POR PORCIÓN | VALOR UNITARIO | IVA (19%) | VALOR TOTAL |
|------|--------------|-----------------|--------------------|----------------------|----------------------------|---------|--|-------------------------------------|----------------|-----------|-------------|
|      |              |                 |                    |                      |                            |         | <p>hamburguesa casera y saludable y batido de frutas anticancerígenas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuando no haya jugo en la preparación se deberá llevar el dispensador con agua refrescante de frutas naturales</li><li>• Alimentación servida en platos y vasos de cartón ecológicos o en vajilla reutilizable plástica</li><li>• Delantales y gorros desechables de cocinero, para los niños. Total:45 Unds.</li></ul> |                                     |                |           |             |



COLOMBIA  
CIENTÍFICA  
Conocimiento Global para el Desarrollo

PROGRAMA  
NanoBioCancer



| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS |              |                    |                                     |                      |  |                          |   |   |                 |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|---------------------------|--------------|--------------------|-------------------------------------|----------------------|--|--------------------------|---|---|-----------------|-----------|-------------|-----------------|---------------|-----------------|-----------|-------|----------|----------|----------|-----------|---------------|----------------|-----------|------|---|---|---|
| ÍTEM                      | No. SESIONES | TIEMPO ESTIMADO    | CANTIDAD ESTIMADAS                  | TIPO DE ALIMENTACIÓN | DETALLE DE LA ALIMENTACIÓN   | PORCIÓN                  | ACTIVIDADES/CARACTERÍSTICAS   | MATERIALES Y CANTIDADES POR PORCIÓN   | VALOR UNITARIO  | IVA (19%) | VALOR TOTAL |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| DOCENTES                  | 2            | 1 Hora cada sesión | 50 (25 por cada sesión) en 2 grupos | Almuerzo             | *Se entregarán los detalles de la receta con mínimo 2 días de anterioridad | *En acuerdo con operador | <p><b>NECESIDADES PARA CADA JORNADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•1 chef nutricionista y un asistente</li> <li>•2 Mesones plásticos, aptos para trabajo con alimentos de mínimo 1.20 cms. De largo X 80 cms. de ancho. para trabajo.</li> <li>• Menaje (utensilios de cocina) para preparación de recetas en el taller presencial de 25 docentes por sesión.</li> </ul> <p>NOTA: Se Realizarán preparaciones que se vayan concertando con los 25 Docentes (por sesión) según necesidades y preferencias. Puede cambiar desde carnes diversas, Nuggets, hamburguesas, pastas, arroces, ensaladas y preparaciones con fruta, saludables). Se realizan dos preparaciones por sesión. Agua refrescante de frutas naturales, siempre que no haya jugo en la preparación. Ejemplo un día: hamburguesa casera y saludable y batido de frutas anticancerígenas. irá concertando.</p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Receta 1</th> <th>Gramajes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td>80 gr en cocido</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>80 gr en cocido</td> </tr> <tr> <td>Vegetales</td> <td>100gr</td> </tr> <tr> <th>Receta 2</th> <th>Gramajes</th> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>50gr en cocido</td> </tr> <tr> <td>Vegetales</td> <td>60gr</td> </tr> </tbody> </table> | Receta 1        | Gramajes  | Proteína    | 80 gr en cocido | Carbohidratos | 80 gr en cocido | Vegetales | 100gr | Receta 2 | Gramajes | Proteína | No aplica | Carbohidratos | 50gr en cocido | Vegetales | 60gr | 0 | 0 | 0 |
|                           |              |                    |                                     |                      |  |                          |   | Receta 1  | Gramajes        |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                                     |                      |  |                          |   | Proteína  | 80 gr en cocido |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                                     |                      |  |                          |   | Carbohidratos   | 80 gr en cocido |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                                     |                      |  |                          |   | Vegetales   | 100gr           |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                                     |                      |  |                          |   | Receta 2  | Gramajes        |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                                     |                      |  |                          |   | Proteína  | No aplica       |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                                     |                      |  |                          |   | Carbohidratos   | 50gr en cocido  |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |              |                    |                                     |                      |  |                          |   | Vegetales   | 60gr            |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |





| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS |                 |                    |                                     |                      |  |                          |  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|---------------------------|-----------------|--------------------|-------------------------------------|----------------------|--|--------------------------|--|---|----------------|-----------|-------------|-----------------|---------------|-----------------|-----------|-------|----------|----------|----------|-----------|---------------|----------------|-----------|------|---|---|---|
| ÍTEM                      | No. SESIONES    | TIEMPO ESTIMADO    | CANTIDAD ESTIMADAS                  | TIPO DE ALIMENTACIÓN | DETALLE DE LA ALIMENTACIÓN   | PORCIÓN                  | ACTIVIDADES/CARACTERÍSTICAS  | MATERIALES Y CANTIDADES POR PORCIÓN   | VALOR UNITARIO | IVA (19%) | VALOR TOTAL |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
|                           |                 |                    |                                     |                      |  |                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando no haya jugo en la preparación se deberá llevar el dispensador con agua refrescante de frutas naturales</li> <li>• Alimentación servida en platos y vasos de cartón ecológicos o en vajilla reutilizable plástica</li> <li>• Delantales desechables para adultos por sesión. Total: 50 unds.</li> </ul>  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| <b>PADRES DE FAMILIA</b>  | 2               | 1 Hora cada sesión | 40 (20 por cada sesión) en 2 grupos | almuerzo/ comida     | *Se entregarán los detalles de la receta con mínimo 2 días de anterioridad | *En acuerdo con operador | <p><b>NECESIDADES PARA CADA JORNADA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 chef nutricionista y 1 asistente</li> <li>• 2 Mesones plásticos, aptos para trabajo con alimentos de mínimo 1.20 cms. De largo X 80 cms. de ancho. para trabajo.</li> <li>• Menaje (utensilios de cocina) para preparación de recetas en el taller presencial de 20 padres de familia por sesión.</li> </ul> <p>NOTA: Se Realizarán preparaciones que se vayan concertando con los 20 padres de familia (por sesión) según necesidades y preferencias. Puede</p> | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Receta 1</th> <th>Gramajes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Proteína</td> <td>80 gr en cocido</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>80 gr en cocido</td> </tr> <tr> <td>Vegetales</td> <td>100gr</td> </tr> <tr> <th>Receta 2</th> <th>Gramajes</th> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>No aplica</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>50gr en cocido</td> </tr> <tr> <td>Vegetales</td> <td>60gr</td> </tr> </tbody> </table> | Receta 1       | Gramajes  | Proteína    | 80 gr en cocido | Carbohidratos | 80 gr en cocido | Vegetales | 100gr | Receta 2 | Gramajes | Proteína | No aplica | Carbohidratos | 50gr en cocido | Vegetales | 60gr | 0 | 0 | 0 |
| Receta 1                  | Gramajes        |                    |                                     |                      |  |                          |  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| Proteína                  | 80 gr en cocido |                    |                                     |                      |  |                          |  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| Carbohidratos             | 80 gr en cocido |                    |                                     |                      |  |                          |  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| Vegetales                 | 100gr           |                    |                                     |                      |  |                          |  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| Receta 2                  | Gramajes        |                    |                                     |                      |  |                          |  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| Proteína                  | No aplica       |                    |                                     |                      |  |                          |  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| Carbohidratos             | 50gr en cocido  |                    |                                     |                      |  |                          |  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |
| Vegetales                 | 60gr            |                    |                                     |                      |  |                          |  |   |                |           |             |                 |               |                 |           |       |          |          |          |           |               |                |           |      |   |   |   |





El conocimiento  
es de todos

Minciencias

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| ÍTEM | No. SESIONES | TIEMPO ESTIMADO | CANTIDAD ESTIMADAS | TIPO DE ALIMENTACIÓN | DETALLE DE LA ALIMENTACIÓN | PORCIÓN | ACTIVIDADES/CARACTERÍSTICAS  | MATERIALES Y CANTIDADES POR PORCIÓN | VALOR UNITARIO | IVA (19%) | VALOR TOTAL |
|------|--------------|-----------------|--------------------|----------------------|----------------------------|---------|--|-------------------------------------|----------------|-----------|-------------|
|      |              |                 |                    |                      |                            |         | <p>cambiar desde carnes diversas, Nuggets, hamburguesas, pastas, arroces, ensaladas y preparaciones con fruta, saludables). Se realizan dos preparaciones por sesión. Agua refrescante de frutas naturales, siempre que no haya jugo en la preparación. Ejemplo un día: hamburguesa casera y saludable y batido de frutas anticancerígenas.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuando no haya jugo en la preparación se deberá llevar el dispensador con agua refrescante de frutas naturales</li><li>• Alimentación servida en platos y vasos de cartón ecológicos</li><li>• Delantales desechables para adultos por sesión. Total: 40 unds.</li></ul> |                                     |                |           |             |



COLOMBIA  
CIENTÍFICA  
Conocimiento Global para el Desarrollo

PROGRAMA  
NanoBioCáncer





### 3. VALOR Y FORMA DE PAGO

El monto máximo de la presente Orden de servicios será la suma de \_\_\_\_\_ PESOS M/CTE (\$ \_\_\_\_\_) incluido IVA, sin embargo, su valor final será el que resulte de multiplicar la cantidad ejecutada de cada uno de los Ítems, multiplicado por el precio Unitario pactado; en todo caso, dicho valor final no podrá superar el valor máximo de la Orden de Servicio y se cancelará de la siguiente manera:

- a) Se realizarán pagos parciales acorde con la realización a entera satisfacción de las actividades programadas en las diferentes sesiones.
- b) El proveedor deberá presentar factura comercial a la entrega y recepción del producto a entera satisfacción y el pago se efectuará a los 30 días hábiles de recibida, acorde con el calendario contable de pago a proveedores de la IES Ancla. La factura comercial estará acompañada del certificado de recibo a satisfacción de los bienes/servicios o productos, por parte del supervisor del contrato.

**NOTA:** Cada pago estará sujeto a la expedición del certificado de recibo a satisfacción de los servicios por parte del supervisor de la orden de servicio. Para el pago final se requiere además constancia sobre la cantidad efectivamente ejecutada de cada uno de los Ítems, para determinar el monto final a pagar de acuerdo con los precios unitarios pactados.

### 4. PLAZO

El plazo será hasta el 15 de diciembre de 2022 a partir de la aprobación de las pólizas o firma del contrato (Persona Natural).

### 5. SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

El control, vigilancia y supervisión técnica del presente contrato será ejercida por la Investigadora Principal del Proyecto Prevención o quien haga sus veces en la ciudad de Quindío para el programa Nanobiocáncer.

### 6. IDIOMA Y LEY APLICABLES

Esta orden de servicio deberá hacerse en español y su significado e interpretación y la relación que crea entre las Partes se regirán por las cláusulas de la presente orden de compra, y de manera supletoria por la ley colombiana aplicable.

### 7. TERMINACIÓN DE LA ORDEN DE SERVICIOS POR EL CONTRATANTE

7.1 El Contratante podrá dar por terminada la orden de compra en su totalidad o en parte, si el Proveedor incurre en incumplimiento de la misma, por diferentes circunstancias, entre las cuales se incluyen, pero no está limitado a las siguientes:

- a) Si el Proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes o de los servicios dentro del período establecido en la Orden de Servicios, o dentro de alguna prórroga otorgada por el Contratante; o
- b) Si éste se declarase en quiebra o en estado de insolvencia. En tal caso, la terminación será sin indemnización alguna para el Proveedor, siempre que dicha



terminación no perjudique o afecte algún derecho de acción o recurso que tenga o pudiera llegar a tener posteriormente hacia el Contratante;

- c) Si el Proveedor no mantiene una Garantía de Cumplimiento, (si se ha solicitado).
- d) Si el Proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud de esta Orden de Servicios; o
- e) En caso de que el Contratante termine la Orden de Servicios en su totalidad o en parte, éste podrá adquirir, bajo términos y condiciones que considere apropiadas, Servicios similares a los no suministrados o prestados. En estos casos, el Proveedor deberá pagar al Contratante los costos adicionales resultantes de dicha adquisición. Sin embargo, cuando la Orden de Servicio termine de forma parcial, el Proveedor seguirá estando obligado a completar la ejecución de aquellas obligaciones en la medida que hubiesen quedado sin concluir.

#### **Terminación por Conveniencia:**

7.2 El Contratante, mediante comunicación enviada al Proveedor, podrá terminar la Orden de Servicio total o parcialmente, en cualquier momento por razones de interés general o bien cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes o servicios conexos originalmente pactados. La comunicación de terminación deberá indicar que la terminación es por conveniencia del Contratante, el alcance de la terminación de las responsabilidades del Proveedor en virtud del Contrato y la fecha de efectividad de dicha terminación, no obstante, lo anterior, el Contratante deberá atender lo siguiente:

- a) Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios de la Orden de Servicio; y/o
- b) Que se pague al Proveedor una suma convenida por aquellos Bienes o Servicios Conexos que hubiesen sido parcialmente completados.

#### **Suspensión de Financiamiento:**

7.3 En el caso que el Banco Mundial suspenda el préstamo BIRF 8701-CO o sus desembolsos, parte del cual se destinaba a pagar al Proveedor, el Contratante está obligado a notificar al proveedor de esta suspensión en un plazo no mayor a 7 días contados a partir de la fecha de recepción por parte del Contratante de la notificación de suspensión del Banco, en tal situación el Contratante podrá terminar el contrato conforme la cláusula 7.2 de este contrato.

### **8. RESOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS**

Toda controversia que surja de esta Orden de Servicio y que las partes no puedan solucionar en forma amigable deberá someterse a proceso judicial conforme a la ley de Colombia.

### **9. FRAUDE Y CORRUPCIÓN**

9.1 El Banco requiere el cumplimiento de sus Directrices Contra el Fraude y la Corrupción y de sus políticas y procedimientos de sanciones vigentes incluidos en el Marco de Sanciones del Grupo del Banco Mundial, conforme se describe en el Anexo No. 1 de la orden de compra/servicio.

9.2 En virtud de esta política, los Licitantes deberán permitir al Banco —y requerir que lo permitan sus agentes (hayan sido declarados o no), subcontratistas, subconsultores,





prestadores de servicios, proveedores y su personal— inspeccionar todas las cuentas, archivos y otros documentos relativos a los procesos de selección inicial o precalificación, las presentaciones de ofertas o propuestas y la ejecución de contratos (en el caso de adjudicación), y permitir que sean auditados por auditores designados por el Banco

## 10. ELEGIBILIDAD

El proveedor deberá mantener su condición de elegibilidad y de los bienes, personal, materiales, equipos y servicios en los términos descritos en los numerales 3.21 “El Banco permite a empresas e individuos elegibles de todos los países ofrecer bienes, obras, servicios de no consultoría y servicios de consultoría para los proyectos que financia”, 3.22 “ En las adquisiciones que el Banco financie en todo o en parte, el Prestatario no podrá denegar la participación de un Licitante/Proponente/Consultor ni podrá negar que se adjudique a este un contrato por razones que no se vinculen con alguno de los siguientes aspectos:

- a. su capacidad y sus recursos para ejecutar con éxito el contrato, o
- b. situaciones de conflicto de interés contempladas en los párrafos 3.14 a 3.17 Conflicto de interés 3.21, 3.22 y 3.23 “Las empresas o los individuos de un país o los Bienes fabricados en un país podrán considerarse inadmisibles en los siguientes casos:
  - i. Si como consecuencia de leyes o normas oficiales, el país del Prestatario prohíbe las relaciones comerciales con ese país, siempre que el Banco considere que dicha exclusión no impide la competencia efectiva en el suministro de los Bienes, las Obras o los Servicios de No-Consultoría, ni en la contratación de los Servicios de Consultoría. Cuando el proceso de adquisición traspase fronteras jurisdiccionales (cuando más de un país participe en dicho proceso), la exclusión de una empresa o de un individuo por estas razones puede aplicarse también en las adquisiciones que se realicen en los otros países participantes, siempre que el Banco y todos los Prestatarios involucrados en dichas adquisiciones estén de acuerdo.
  - ii. Cuando, en cumplimiento de una decisión del Consejo de Seguridad de las Naciones Unidas adoptada en virtud del Capítulo VII de la Carta de dicho organismo, el país del Prestatario prohíba la importación de Bienes de un país en particular o los pagos a un país, a una persona o entidad. Cuando el país del Prestatario prohíba los pagos a una empresa en particular o los pagos por Bienes específicos en virtud de un acto de cumplimiento de este tipo, se podrá excluir a dicha empresa.
- c. Las instituciones o empresas de propiedad estatal del país del Prestatario podrán competir por un contrato y resultar adjudicatarias únicamente si demuestran, de un modo aceptable para el Banco, que:
  - i. son legal y financieramente autónomas;
  - ii. realizan operaciones de acuerdo con el derecho comercial;
  - iii. no están sometidas a la supervisión de la entidad que las contrata.
- d. Como excepción a lo dispuesto en el párrafo 3.23 b., cuando los Bienes, las Obras y los Servicios de No-Consultoría o los Servicios de Consultoría provistos por empresas públicas, o por universidades, centros de investigación o instituciones estatales presenten características únicas y excepcionales debido a la ausencia de alternativas adecuadas en el sector privado, o como consecuencia del marco regulatorio, o porque su participación es crucial para la ejecución del proyecto, el Banco podrá aceptar la contratación de estas entidades tras analizar cada caso en particular.
- e. Mediante el análisis de cada caso particular, el Banco podrá aceptar que se adjudiquen contratos de Consultoría a funcionarios gubernamentales y empleados públicos del país del Prestatario, ya sea a título individual o como miembros del equipo de expertos propuesto por una empresa Consultora, siempre y cuando:



- i. los servicios de los funcionarios gubernamentales o de los empleados públicos del país del Prestatario presenten características únicas y excepcionales, o su participación sea crucial para la ejecución del proyecto;
  - ii. su contratación no cree un conflicto de intereses;
  - iii. su contratación no contravenga ninguna ley, norma o política del Prestatario.
- f. Quedarán excluidas las empresas o los individuos declarados inelegibles, sancionados conforme a las normas del Banco de lucha contra la corrupción y de acuerdo con sus políticas y procedimientos de sanciones vigentes incluidos en el Marco de Sanciones del Grupo Banco Mundial. Para más detalles, véase el Anexo IV de Fraude y Corrupción.
- g. A solicitud del Prestatario, el Banco podrá aceptar que, para los contratos que financia, en el documento de SDO/SDP se estipule que una empresa o un individuo inhabilitados para resultar adjudicatarios de un contrato como consecuencia de una sanción de las autoridades judiciales o administrativas competentes del país del Prestatario y de conformidad con las leyes pertinentes no podrán recibir la adjudicación de un contrato financiado por el Banco, siempre y cuando este considere a su entera satisfacción que dicha inhabilitación se vincula con actos de fraude y corrupción y que se la ha aplicado conforme a un procedimiento judicial o administrativo que garantizó a la empresa o el individuo un debido proceso” de las Regulaciones de Adquisiciones para Prestatarios en Proyectos de Inversión, Julio 2016. Para tal efecto, el proveedor, a solicitud del Contratante, deberá proporcionar prueba de su continua elegibilidad, a satisfacción del Contratante y cuando éste razonablemente la solicite.

## 11. CONFLICTO DE INTERÉS

El proveedor debe otorgar máxima importancia a los intereses del Contratante, sin consideración alguna respecto de cualquier labor futura, y evitar rigurosamente todo conflicto con otros trabajos asignados o con los intereses de su firma. De igual forma, el proveedor no incurrirá en actividades que generen conflicto de interés en los términos descritos en los numerales 3.14 *“El Banco exige que las empresas y los individuos que participan en las adquisiciones correspondientes a operaciones de financiamiento para proyectos de inversión no presenten conflictos de interés”*. y 3.15 *“Se considerará que una empresa presenta conflictos de intereses cuando dicha empresa:*

*a. esté suministrando Bienes, Obras o Servicios de No-Consultoría como resultado de los Servicios de Consultoría que brindó para la preparación o ejecución de un proyecto, o que estén directamente relacionados con dichos Servicios, o en los casos en que estos Servicios hubieran sido proporcionados por una compañía afiliada que controla directa o indirectamente la mencionada empresa o es controlada por esta, o se encuentra junto con ella bajo un control conjunto; esta disposición no se aplica a las diversas empresas (Consultores, Contratistas o Proveedores) que en conjunto cumplan las obligaciones del contratista en el marco de un contrato llave en mano o de diseño y construcción;*

*b. tenga una relación comercial o familiar cercana (incluido su personal) con algún miembro del personal profesional del Prestatario o del organismo de ejecución del proyecto, o de un receptor de una parte del financiamiento del Banco, o con cualquier otra persona que represente o actúe en nombre del Prestatario y que:*

*i. participe directa o indirectamente en la preparación de los documentos de adquisición o las especificaciones del contrato, o en el proceso de evaluación de dicho contrato;*





*ii. participe en la ejecución o supervisión de dicho contrato, a menos que el conflicto derivado de la mencionada relación hubiera sido resuelto de un modo aceptable para el Banco y así se mantenga durante todo el proceso de adquisición y ejecución del contrato, o*

*c. no cumpla con alguna otra situación de conflicto de intereses tal como se las especifique en los documentos estándar de adquisiciones (DEA) del Banco pertinentes para el proceso de adquisición específico”, de las Regulaciones de Adquisiciones para Prestatarios en Proyectos de Inversión, Julio 2016, so pena de que se le cancele la Orden de Servicio.*

## **12. INSPECCIÓN Y AUDITORÍAS**

El proveedor permitirá que el Banco Mundial inspeccione las cuentas, registros contables y archivos del proveedor relacionados con la presentación de cotizaciones y la ejecución de la orden de servicios y realice auditorías por medio de auditores designados por el Banco, si así lo requiere el Banco. Para estos efectos, el proveedor deberá conservar todos los documentos y registros relacionados con el proyecto financiado por el Banco. Igualmente, entregará al Banco todo documento necesario para la investigación pertinente sobre denuncias de fraude y corrupción y ordenará a los individuos, empleados o agentes del proveedor que tengan conocimiento del proyecto financiado por el Banco a responder a las consultas provenientes de personal del Banco. El proveedor debe tener en cuenta la Cláusula 9 “Fraude y Corrupción” de la Orden de Servicio, la cual establece, entre otras cosas, que toda acción con la intención de impedir sustancialmente el ejercicio de los derechos del Banco de realizar inspecciones y auditorías constituye una práctica obstructiva sujeto de sanciones por el Banco.

## **13. PÓLIZAS**

a. Cumplimiento del contrato

Monto: 30% del valor total del contrato.

Plazo: Una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y dos (2) meses más

b. Calidad del servicio

Monto: 20% del valor total del contrato.

Plazo: Una vigencia de dos (2) años a partir de la fecha de terminación del contrato.

c. Responsabilidad civil:

Monto: 300 SMLMV

Plazo: Una vigencia igual a la del plazo del contrato y dos (02) meses mas

La UPB deberá ser el asegurado y los beneficiarios serán los terceros afectados, así como la UPB.

Atentamente,

**NOMBRE DEL CONTRATANTE**

**Firma representante legal**

**Nombre representante legal**

**NOMBRE DEL PROVEEDOR**

**Firma representante legal del proveedor**

**Nombre representante legal del proveedor**





## ANEXO No. 14 Fraude y Corrupción

### 1. Propósito

1.1 Las Directrices Contra la Corrupción del Banco y este anexo se aplican a las adquisiciones realizadas en el marco de las operaciones de financiamiento para proyectos de inversión de dicho organismo.

### 2. Requisitos

2.1 El Banco exige que los prestatarios (incluidos los beneficiarios del financiamiento que otorga); licitantes (proponentes / postulantes), consultores, contratistas y proveedores; subcontratistas, subconsultores, prestadores de servicios o proveedores, y agentes (declarados o no), así como los miembros de su personal, observen los más altos niveles éticos durante el proceso de adquisición, selección y ejecución de los contratos que financie, y se abstengan de cometer actos de fraude y corrupción.

2.2 A tal fin, el Banco:

- a. Define de la siguiente manera, a los efectos de esta disposición, las expresiones que se indican a continuación:
  - iii. por “práctica corrupta” se entiende el ofrecimiento, entrega, aceptación o solicitud directa o indirecta de cualquier cosa de valor con el fin de influir indebidamente en el accionar de otra parte;
  - iv. por “práctica fraudulenta” se entiende cualquier acto u omisión, incluida la tergiversación de información, con el que se engañe o se intente engañar en forma deliberada o imprudente a una parte con el fin de obtener un beneficio financiero o de otra índole, o para evadir una obligación;
  - v. por “práctica colusoria” se entiende todo arreglo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito ilícito, como el de influir de forma indebida en el accionar de otra parte;
  - vi. por “práctica coercitiva” se entiende el perjuicio o daño o la amenaza de causar perjuicio o daño directa o indirectamente a cualquiera de las partes o a sus bienes para influir de forma indebida en su accionar;
  - vii. por “práctica obstructiva” se entiende:
    - a) la destrucción, falsificación, alteración u ocultamiento deliberado de pruebas materiales referidas a una investigación o el acto de dar falsos testimonios a los investigadores para impedir materialmente que el Banco investigue denuncias de prácticas corruptas, fraudulentas, coercitivas o colusorias, o la amenaza, persecución o intimidación de otra parte para evitar que revele lo que conoce sobre asuntos relacionados con una investigación o lleve a cabo la investigación, o
    - b) los actos destinados a impedir materialmente que el Banco ejerza sus derechos de inspección y auditoría establecidos en el párrafo 2.2 e), que figura a continuación.
- b. Rechazará toda propuesta de adjudicación si determina que la empresa o persona recomendada para la adjudicación, los miembros de su personal, sus agentes, subconsultores, subcontratistas, prestadores de servicios, proveedores o empleados han participado, directa o indirectamente, en prácticas corruptas, fraudulentas, colusorias, coercitivas u obstructivas para competir por el contrato en





cuestión.

- c. Además de utilizar los recursos legales establecidos en el convenio legal pertinente, podrá adoptar otras medidas adecuadas, entre ellas, declarar que las adquisiciones están viciadas, si determina en cualquier momento que los representantes del prestatario o de un receptor de una parte de los fondos del préstamo participaron en prácticas corruptas, fraudulentas, colusorias, coercitivas u obstructivas durante el proceso de adquisición, o la selección o ejecución del contrato en cuestión, y que el prestatario no tomó medidas oportunas y adecuadas, satisfactorias para el Banco, para abordar dichas prácticas cuando estas ocurrieron, como informar en tiempo y forma a este último al tomar conocimiento de los hechos.
- d. Sancionará, conforme a lo establecido en sus Directrices Contra la Corrupción y a sus políticas y procedimientos de sanciones vigentes, en forma indefinida o por un período determinado, a cualquier empresa o persona, declarándola públicamente inelegible para i) recibir la adjudicación de un contrato financiado por el Banco u obtener beneficios financieros o de otro tipo a través de dicho contrato<sup>4</sup>; ii) ser designada<sup>5</sup> subcontratista, consultor, fabricante o proveedor, o prestador de servicios nominado de una empresa habilitada para ser adjudicataria de un contrato financiado por el Banco, y iii) recibir los fondos de un contrato otorgado por el Banco o seguir participando en la preparación o ejecución de un proyecto financiado por este.
- e. Exigirá que en los documentos de Solicitud de Ofertas/SDP y en los contratos financiados con préstamos del Banco se incluya una cláusula en la que se exija que los licitantes (postulantes / proponentes), consultores, contratistas y proveedores, así como sus subcontratistas, subconsultores, agentes, empleados, consultores, prestadores de servicios o proveedores, permitan al Banco inspeccionar<sup>6</sup> todas las cuentas, registros y otros documentos referidos a la presentación de ofertas y la ejecución de contratos, y someterlos a la auditoría de profesionales nombrados por este.

---

<sup>4</sup> Para disipar cualquier duda, la inelegibilidad de una parte para recibir la adjudicación de un contrato incluirá, entre otras cosas, (i) solicitar la precalificación, expresar interés en la prestación de servicios de consultoría y presentar ofertas/propuestas, en forma directa o en calidad de subcontratista, fabricante o proveedor, o prestador de servicios nominado, en relación con dicho contrato, y (ii) suscribir una enmienda o modificación en la que introduzcan cambios sustanciales a un contrato existente.

<sup>5</sup> Un subcontratista, consultor, fabricante o proveedor, o prestador de servicios nominado (el nombre dependerá del documento de licitación de que se trate) es aquel que (i) figura en la solicitud de precalificación u oferta del Licitante (postulante / proponente) debido a que aporta la experiencia y los conocimientos especializados esenciales que le permiten cumplir los requisitos de calificación para una oferta/propuesta en particular, o (ii) ha sido designado por el Prestador.

<sup>6</sup> Las inspecciones que se llevan a cabo en este contexto suelen ser de carácter investigativo (es decir, forense). Consisten en actividades de constatación realizadas por el Banco o por personas nombradas por este para abordar asuntos específicos relativos a las investigaciones/auditorías, como determinar la veracidad de una denuncia de fraude y corrupción a través de los mecanismos adecuados. Dicha actividad incluye, entre otras cosas, acceder a la información y los registros financieros de una empresa o persona, examinarlos y hacer las copias que corresponda; acceder a cualquier otro tipo de documentos, datos o información (ya sea en formato impreso o electrónico) que se considere pertinente para la investigación/auditoría, examinarlos y hacer las copias que corresponda; entrevistar al personal y otras personas; realizar inspecciones físicas y visitas al emplazamiento, y someter la información a la verificación de terceros.