



SOLICITUD DE COTIZACIÓN SIMPLIFICADA

Medellín, **agosto 9 de 2019**

Número de Invitación: **Solicitud de Cotizaciones # 16**

Señores Proveedores Invitados a Cotizar

Ciudad

Objeto: Invitación a participar en la **Solicitud de Cotizaciones # 16** para Adquisición de sesiones de Catering y refrigerios

Estimados proveedores:

1. La IES Ancla Universidad Pontificia Bolivariana ha recibido un financiamiento de COLCIENCIAS (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 la Adquisición de sesiones de Catering y refrigerios.

Las cotizaciones deben ser presentadas de acuerdo con las siguientes especificaciones técnicas:

Objetivo general:

Contratación de un operador logístico para la provisión de servicios de catering para realizar actividades de capacitación, talleres y reuniones asociadas con el proyecto “Prevención del Cáncer de Colon (ECNT). Perspectiva educativa contra la obesidad, en alimentación, nutrición y actividad física, en escolares de Antioquia y Quindío” del Programa NanoBioCáncer beneficiario de la convocatoria Ecosistema Científico.

Lugar Prestación Servicio:

Institución Educativa Monseñor Gerardo Valencia.
Calle 65 C # 74 B - 273. Medellín – Colombia

Prestación del servicio:

Los espacios en los que se realizarán las actividades **no** cuentan con las condiciones necesarias para la elaboración, manipulación y conservación de alimentos, por lo que el oferente deberá velar por la buena conservación y óptima calidad de estos, manteniendo la cadena de frío e higiene de los productos durante todo el proceso de traslado y acopio de estos. El oferente y su personal deberán contar con todo lo requerido para dar total cumplimiento al servicio, registro, permisos y/o certificados del ley correspondientes que son inherentes al servicio que se requiere.

Cronograma:





Descripción de las sesiones:

DÍA 1 : DÍA DEPORTIVO TODO EL COLEGIO (04-09-2019)

JORNADA	HORA INICIO	HORA FIN	DURACIÓN	No. DE PERSONAS	ALIMENTACIÓN	DETALLE DE LA ALIMENTACIÓN	PORCIÓN
MAÑANA	08:00:00 a. m.	09:00:00 a. m.	1 HORA	40	Refrigerio	Elaboración de batido de frutos rojos	200 ml
MAÑANA	09:00:00 a. m.	10:00:00 a. m.	1 HORA	40	Refrigerio	Elaboración batido de frutas amarillas	200 ml
DESCANSO							
MAÑANA	11:00:00 a. m.	12:00:00 a. m.	1 HORA	500	Refrigerio	Ensalada de frutas + yogurt+granola+ Queso	200 gramos
DESCANSO							
TARDE	01:00:00 p. m.	02:00:00 p. m.	1 HORA	40	Refrigerio	Elaboración de batido de frutos rojos	200 ml
TARDE	02:00:00 p. m.	03:00:00 p. m.	1 HORA	40	Refrigerio	Elaboración batido de frutas amarillas	200 ml
TARDE	03:00:00 p. m.	04:00:00 p. m.	1 HORA	500	Refrigerio	Ensalada de frutas + yogurt+granola+ Queso	200 gramos

NECESIDADES DE LA JORNADA:

- Dos dispensadores de agua de frutas refrescantes (sin azúcar). Tamaño vaso 180ml
- 2 chefs
- 3 Mesones para trabajo de taller: 10 personas por mesón
- Menaje para trabajo de taller para 20 personas: Realizarán preparaciones con frutas y utilizarán licuadoras
- Alimentación servida en platos y vasos de cartón ecológicos
- 20 delantales y gorros para cada sesión.

Descripción de la sesión:

Elaboración de batidos: Se llevan los ingredientes para preparar y se realizará educación previa en lavado de manos y de frutas.
Ensaladas de frutas: Los alimentos se llevan preparados para servir.

DÍA 2 : DÍA DE LA ANTIOQUEÑIDAD-COLEGIO (05-09-2019)

JORNADA	HORA INICIO	HORA FIN	DURACIÓN	No. DE PERSONAS	ALIMENTACIÓN	DETALLE DE LA ALIMENTACIÓN	PORCIÓN
MAÑANA	08:00:00 a. m.	09:00:00 a. m.	1 HORA	40	Ensalada	Ensalada de verduras y frutas. Cocción de plátano maduro sancochado.	80 gramos
DESCANSO							
MAÑANA	10:00:00 a. m.	11:00:00 a. m.	1 HORA	40	Ensalada	Ensalada de verduras y frutas. Cocción de plátano maduro sancochado.	80 gramos
MAÑANA	11:00:00 a. m.	12:00:00 a. m.	1 HORA	500	Almuerzo	1 porción proteína (Huevo, chicharrón carnudo, carne molida o carne sofrito)* 1/2 porción arroz 1/2 porción frijoles 1/2 porción ensalada (Lechuga, y zanahoria con tomate o aguacate) 1/2 plátano bien maduro, sancochado o cocinado con cáscara Bebida (Aguapanela con limón, Claro, Jugos de fruta)	100 gramos (Entre las 3 proteínas) 30 gramos 40 gramos 70 gramos ----- 200 ml
DESCANSO							
TARDE	01:00:00 p. m.	02:00:00 p. m.	1 HORA	40	Ensalada	Ensalada de verduras y frutas. Cocción de plátano maduro sancochado.	80 gramos
TARDE	02:00:00 p. m.	03:00:00 p. m.	1 HORA	40	Ensalada	Ensalada de verduras y frutas. Cocción de plátano maduro sancochado.	80 gramos
TARDE	03:00:00 p. m.	04:00:00 p. m.	1 HORA	500	Almuerzo	1 porción proteína (Huevo, chicharrón carnudo, carne molida o carne sofrito)* 1/2 porción arroz 1/2 porción frijoles 1/2 porción ensalada (Lechuga, y zanahoria con tomate o aguacate) 1/2 plátano bien maduro, sancochado o cocinado con cáscara Bebida (Aguapanela con limón, Claro, Jugos de fruta)	100 gramos (Entre las 3 proteínas) 30 gramos 40 gramos 70 gramos ----- 200 ml

NECESIDADES DE LA JORNADA:

- 2 dispensadores de aguas de frutas refrescantes (sin azúcar) para ofrecer todo el día. Tamaño vaso 200 ml
- 2 chef nutricionistas (20 personas por chef, 10 de ellas manipulan alimentos)
- 2 auxiliares de cocina
- 3 Mesones, pozuero y estufa para trabajo de taller
- Menaje para trabajo de taller para 20 personas por hora. Realizarán 80 ensaladas y repartirán para los asistentes a los talleres respectivamente, es decir, 160 personas. (160 platos con tenedores)
- Alimentación servida en platos de cartón ecológicos
- 20 delantales y gorros por cada hora de elaboración de alimentación



DÍA 3 : DÍA DE LA FAMILIA CON ESCOLARES (06-09-2019)

JORNADA	HORA INICIO	HORA FIN	DURACIÓN	No. DE PERSONAS	ALIMENTACIÓN	DETALLE DE LA ALIMENTACIÓN	PORCIÓN
TARDE	01:00:00 p. m.	02:00:00 p. m.	1 HORA	40	Degustación	1/2 wrap (Lechuga, maicitos, calabacín, champiñones, carne o berengena)*	150 gramos
TARDE	02:00:00 p. m.	03:00:00 p. m.	1 HORA	40	Degustación	1/2 wrap (Lechuga, maicitos, calabacín, champiñones, carne o berengena)*	150 gramos
TARDE	03:00:00 p. m.	04:00:00 p. m.	1 HORA	40	Degustación	1/2 wrap (Lechuga, maicitos, calabacín, champiñones, carne o berengena)*	150 gramos
TARDE	04:00:00 p. m.	05:00:00 p. m.	1 HORA	700	Refrigerio	1 wrap (Lechuga, maicitos, calabacín, champiñones, carne o berengena)*	300 gramos

NECESIDADES DE LA JORNADA:

- 2 Dispensadores de aguas de frutas refrescantes (sin azúcar). Tamaño vaso 200 ml
- 2 chef nutricionistas
- 2 auxiliares de cocina
- 3 Mesones, pozuelo y estufa para trabajo de taller
- Menaje para trabajo de taller para 20 personas por hora : Realizarán 60 wrapp de pollo con ensalada de verduras en los talleres, es decir, se daran 120 wrapps como degustaciones en los mismos. Adicional, se deberán llevar 700 para la hora del refrigerio
- Alimentación servida en platos de cartón ecológicos
- 20 delantales y gorros por cada hora de elaboración de alimentación
- Se realizarán 6 talleres: Cada chef realizará un taller y se deben llevar los alimentos preparados para servir.
- Los refrigerios serán para todos los asistentes a la jornada, 700 en total. Se deben llevar preparados para servir, mientras que para los talleres

NIÑOS (VER CRONOGRAMA FECHAS)

No. DE SESIONES	DURACIÓN POR SESION	No. DE PERSONAS POR SESION	ALIMENTACIÓN	DETALLE DE LA ALIMENTACIÓN	PORCIÓN
26	2 HORAS	20	Almuerzo/Comida	Según la necesidad: Carnes diversas, nuggets, hamburguesas, pastas, arroces, ensaladas, preparaciones con fruta. Se realizaran dos preparaciones por sesión. Agua refrescante de frutas cuando no haya jugo en la preparación.	Por definir
26	2 HORAS	20	Almuerzo/Comida	Ejemplos de menu: Hamburguesa casera y batido de frutas. Nuggets de pollo y ensalada de pastas.	

NECESIDADES PARA CADA JORNADA:

- 1 chef
- 3 Mesones para trabajo de taller: 3 personas por meson
- Menaje para trabajo de taller para 10 personas: Realizarán diferentes preparaciones.
- Alimenación servida en platos y vasos de cartón ecológicos
- 10 delantales y gorros de cocinero



PROFESORES (VER CRONOGRAMA FECHAS)

No. DE SESIONES	DURACIÓN POR SESION	No. DE PERSONAS POR SESION	ALIMENTACIÓN	DETALLE DE LA ALIMENTACIÓN	PORCIÓN
8	2 HORAS	23	Almuerzo/Comida	Según la necesidad: Carnes diversas, nuggets, hamburguesas, pastas, arroces, ensaladas, preparaciones con fruta. Se realizaran dos preparaciones por sesión. Agua refrescante de frutas cuando no haya jugo en la preparación. Ejemplos de menu: Hamburguesa casera y batido de frutas. Nuggets de pollo y ensalada de pastas.	Por definir

NECESIDADES PARA CADA JORNADA:

- 1 chef
- 3 Mesones para trabajo de taller: 4 personas por meson
- Menaje para trabajo de taller para 10 personas: Realizarán diferentes preparaciones.
- Alimentación servida en platos y vasos de cartón ecológicos
- 10 delantales y gorros para adultos por sesión

PADRES (VER CRONOGRAMA FECHAS)

No. DE SESIONES	DURACIÓN POR SESION	No. DE PERSONAS POR SESION	ALIMENTACIÓN	DETALLE DE LA ALIMENTACIÓN	PORCIÓN
6	2 HORAS	20	Almuerzo/Comida	Según la necesidad: Carnes diversas, nuggets, hamburguesas, pastas, arroces, ensaladas, preparaciones con fruta. Se realizaran dos preparaciones por sesión. Agua refrescante de frutas cuando no haya jugo en la preparación. Ejemplos de menu: Hamburguesa casera y batido de frutas. Nuggets de pollo y ensalada de pastas.	Por definir

NECESIDADES PARA CADA JORNADA:

- 1 chef
- 3 Mesones para trabajo de taller: 3 personas por mesón
- Menaje para trabajo de taller para 10 personas: Realizarán diferentes preparaciones.
- Alimentación servida en platos y vasos de cartón ecológicos
- 10 delantales y gorros para adultos



Notas:

- a. Todos los elementos del servicio responderán al más alto nivel de calidad, prestando especial atención a la presentación de los productos ofertados.
- b. El proveedor deberá montar toda la infraestructura necesaria para la prestación del servicio, adaptándose a las necesidades del evento y condiciones del lugar.
- c. El contratante solo aceptará y evaluará cotizaciones que cumplan sustancialmente con las especificaciones que se señalan en esta sección.

Por favor tener en cuenta la siguiente información:

Información que debe contener la cotización	<ul style="list-style-type: none"> • Descripción de cada ítem cotizado • Cantidad • Precio unitario por ítem • Valor I.V.A por ítem • Precio total por ítem • Periodo de validez de la cotización (Mínimo 45 días) (Ver modelo de contrato)
Cotizaciones alternativas	No se aceptan ofertas alternativas.
Criterios de evaluación y adjudicación	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplimiento de las especificaciones técnicas solicitadas de acuerdo con lo requerido • El Precio evaluado más bajo.
Tipo de contrato a suscribir	Contrato.
Forma de pago	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. 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
Plazo de ejecución	El oferente tendrá 45 días para la entrega a entera satisfacción del cliente, contados a partir de la aprobación de las pólizas.
Lugar de ejecución y entrega	De acuerdo con lo requerido en las especificaciones técnicas
Periodo de validez de la Cotización	Mínimo 45 días a partir de la fecha de su presentación
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 el Anexo # 1.

Agradecemos enviar su cotización vía correo electrónico a: nanobiocancer@upb.edu.co antes del 16 de agosto de 2019 hasta las 15:00. En el asunto del email deberá indicar el número de la respectiva SDC.

Todos los posibles oferentes que requieran aclaraciones sobre los documentos de la solicitud, deberán dirigirlas por escrito a la siguiente dirección de correo electrónico: nanobiocancer@upb.edu.co antes del 12 de agosto de



2019 a las 15:00

El contratante responderá las solicitudes de aclaración recibidas antes del 12 de agosto de 2019 a las 15:00 el día 13 de agosto de 2019 y publicará las respuestas en el sitio web: <https://www.upb.edu.co/es/adquisiciones-programa-nanobiocancer>. Se enviará copia de la respuesta a todos los oferentes que hayan manifestado interés en participar.

El contratante podrá modificar los documentos de solicitud de cotización mediante la emisión de una enmienda a los documentos de solicitud de cotización antes de que venza el plazo para la presentación de cotizaciones.

Atentamente,


Pbro. Julio Jairo Ceballos Sepúlveda
Rector General
Universidad Pontificia Bolivariana



CONTRATO No. SDC # 16

Fecha:

Nombre del contratante:

Dirección del contratante:

A:

Nombre del Proveedor:

Dirección del proveedor:

Teléfono:

Ciudad

CLÁUSULAS:

1. **OBJETO:** EL CONTRATISTA se obliga con la Universidad Pontificia Bolivariana a suministrar sesiones de catering y refrigerios
2. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:** Para el cumplimiento del objeto del contrato, el contratista deberá entregar los elementos objeto del presente contrato que se relacionan de forma detallada a continuación:



PUBLICO	No. DE SESIONES	JORNADA	HORA INICIO	HORA FIN	DURACIÓN	No. DE PERSONAS	TOTAL	ALIMENTACIÓN	OFRECE		CANT	UNIDAD	VR UNIT	VALOR TOTAL
									INDICAR SI O NO					
									SI	NO				
COMUNIDAD EDUCATIVA DIA 1 (04-09-2019)	1	MAÑANA	08:00:00 a. m.	09:00:00 a. m.	1 HORA	40	40	Refrigerio						
	1	MAÑANA	09:00:00 a. m.	10:00:00 a. m.	1 HORA	40	40	Refrigerio						
	1	MAÑANA	11:00:00 a. m.	12:00:00 a. m.	1 HORA	500	500	Refrigerio						
	1	TARDE	01:00:00 p. m.	02:00:00 p. m.	1 HORA	40	40	Refrigerio						
	1	TARDE	02:00:00 p. m.	03:00:00 p. m.	1 HORA	40	40	Refrigerio						
	1	TARDE	03:00:00 p. m.	04:00:00 p. m.	1 HORA	500	500	Refrigerio						
COMUNIDAD EDUCATIVA DIA 2 (05-09-2019)	1	MAÑANA	08:00:00 a. m.	09:00:00 a. m.	1 HORA	40	40	Ensalada						
	1	MAÑANA	10:00:00 a. m.	11:00:00 a. m.	1 HORA	40	40	Ensalada						
	1	MAÑANA	11:00:00 a. m.	12:00:00 a. m.	1 HORA	500	500	Almuerzo						
	1	TARDE	01:00:00 p. m.	02:00:00 p. m.	1 HORA	40	40	Ensalada						
	1	TARDE	02:00:00 p. m.	03:00:00 p. m.	1 HORA	40	40	Ensalada						
	1	TARDE	03:00:00 p. m.	04:00:00 p. m.	1 HORA	500	500	Almuerzo						
COMUNIDAD EDUCATIVA DIA 3 (06-09-2019)	1	TARDE	01:00:00 p. m.	02:00:00 p. m.	1 HORA	40	40	Degustación						
	1	TARDE	02:00:00 p. m.	03:00:00 p. m.	1 HORA	40	40	Degustación						
	1	TARDE	03:00:00 p. m.	04:00:00 p. m.	1 HORA	40	40	Degustación						
	1	TARDE	04:00:00 p. m.	05:00:00 p. m.	1 HORA	700	700	Refrigerio						



PUBLICO	No. DE SESIONES	JORNADA	HORA INICIO	HORA FIN	DURACIÓN	No. DE PERSONAS	TOTAL	ALIMENTACIÓN	OFRECE		CANT	UNIDAD	VR UNIT	VALOR TOTAL
									INDICAR SI O NO					
									SI	NO				
NIÑOS (VER CRONOGRAMA FECHAS)	13	MAÑANA	09:00:00 a. m.	11:00:00 a.m.	2 HORAS	20	260	Almuerzo/Comida						
	13	MAÑANA	09:00:00 a. m.	11:00:00 a. m.	2 HORAS	20	260	Almuerzo/Comida						
	13	TARDE	03:30:00 p. m.	05:30:00 p. m.	2 HORAS	20	260	Almuerzo/Comida						
	13	TARDE	03:30:00 p. m.	05:30:00 p. m.	2 HORAS	20	260	Almuerzo/Comida						
PROFESORES (VER CRONOGRAMA FECHAS)	4	MAÑANA	07:00:00 a. m.	09:00:00 a. m.	2 HORAS	23	92	Almuerzo/Comida						
	4	MAÑANA	10:00:00 a. m.	12:00:00 a. m.	2 HORAS	23	92	Almuerzo/Comida						
PADRES (VER CRONOGRAMA FECHAS)	3	MAÑANA	09:00:00 a. m.	11:00:00 a. m.	2 HORAS	20	60	Almuerzo/Comida						
	3	TARDE	03:30:00 p. m.	05:30:00 p. m.	2 HORAS	20	60	Almuerzo/Comida						
SUBTOTAL														
IVA (INDICAR %)														
VALOR TOTAL ALIMENTACIÓN														



3. VALOR Y FORMA DE PAGO:

El monto máximo del presente contrato 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 del contrato y se cancelará de la siguiente manera:

- a) 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. 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 bienes, por parte del supervisor del contrato. 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 oferente deberá entregar a entera satisfacción del cliente de acuerdo con las fechas y cantidades de cada sesión de trabajo incluidos en la invitación a cotizar. La formalización del presente contrato dependerá de la aprobación de las pólizas.

5. SUPERVISIÓN DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO:

El control, vigilancia y supervisión técnica del presente contrato será ejercida por parte de la Universidad Pontificia Bolivariana y será responsabilidad de Teresita Alzate, Investigadora Principal del proyecto 58703 para el Programa NanoBioCáncer o quien ejerza sus veces.

6. IDIOMA Y LEY APLICABLES:

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

7. TERMINACIÓN DEL CONTRATO POR EL CONTRATANTE:

7.1 El Contratante podrá dar por terminado el contrato en su totalidad o en parte, si el Proveedor incurre en incumplimiento de este, 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 el Contrato, 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 del Contrato; o



- e) En caso de que el Contratante termine el contrato 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 el Contrato 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 el contrato 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 del contrato; 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 o sus desembolsos BIRF No. 8701-CO, 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 6.2 del contrato.

8. RESOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS:

Toda controversia que surja de este contrato 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 a 3.23 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 y 3.15 de las Regulaciones de Adquisiciones para Prestatarios en Proyectos de Inversión, Julio 2016, so pena de que se le cancele el contrato.

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 del contrato 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" del Contrato, 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 sujeta 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 bien
Monto: 20% del valor total del contrato.
Plazo: Una vigencia de dos (2) años a partir de la fecha de terminación del contrato.

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. 1 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 contrato¹; ii) ser designada² 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 inspeccionar³ 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.

¹ 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.

² 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.

³ 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.