



**Instituto Distrital de Ciencia,
Biotecnología e Innovación en Salud**

**CENTRO DE INVESTIGACIÓN RECONOCIDO
POR MINCIENCIAS R-1763/2021**

ESTUDIO TÉCNICO

N°010

Fecha: 25 de mayo de 2026



ESTUDIOS TÉCNICOS

OBJETO: "PRESTAR SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA ORGANIZACIÓN DEL CIERRE DEL PROYECTO EN LA UNIVERSIDAD DEL ROSARIO, DURANTE LOS DÍAS 9, 10, 11 Y 12 DE JUNIO DE 2026 EN EL MARCO DEL PROYECTO BPIN 2021000050017"

El INSTITUTO DISTRITAL DE CIENCIA, BIOTECNOLOGÍA E INNOVACIÓN EN SALUD, en adelante IDCBIS, es una persona jurídica regulada en lo pertinente por el Derecho Privado, el Acuerdo 641 del 06 de abril de 2016 expedido por el Concejo de Bogotá, D.C. y demás normas concordantes. El IDCBIS se rige por lo dispuesto en sus Estatutos y por las demás normas que sean o llegaren a serle aplicables en atención a su naturaleza.

El IDCBIS, es una corporación de carácter mixto, sin ánimo de lucro, organizada como entidad de ciencia y tecnología de las reguladas en el Decreto Ley 393 de 1991, con participación de personas públicas y privadas, con personería jurídica, autonomía administrativa, financiera y patrimonio propio, vinculada al sector salud del Distrito Capital y bajo el control y vigilancia de la Alcaldía Mayor de Bogotá, Subdirección Distrital de Inspección, Vigilancia y Control de personas jurídicas sin ánimo de lucro.

El IDCBIS, representa la consolidación de una iniciativa técnica y científica para la salud. Así las cosas, es una institución que, mediante un sistema centralizado con calidad, altamente especializado y avanzado desarrollo tecnológico, contribuye a satisfacer progresivamente la demanda existente de componentes sanguíneos, células madre mesenquimales y tejidos en la red hospitalaria pública y privada, además del mejoramiento de la calidad de vida de los pacientes que así lo requieren.

Para el cumplimiento de su objetivo, fines y funciones, el IDCBIS requiere la contratación de bienes, obras y servicios, para lo cual se rige por su Manual de Contratación.

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

El Instituto Distrital de Ciencia, Biotecnología e Innovación en Salud - IDCBIS, es la institución que representa la consolidación de una iniciativa técnica y científica para la salud. Como Instituto de investigación, innovación y gestión del conocimiento en ciencias biomédicas, el IDCBIS provee servicios e insumos biológicos humanos, en pro de la salud individual y colectiva para el mejoramiento de la calidad de vida y el bienestar de la comunidad en Colombia, con los más altos estándares de calidad.

El IDCBIS, es una corporación de carácter mixto, sin ánimo de lucro, organizada como entidad de ciencia y tecnología, con participación de personas públicas y privadas, con personería jurídica, autonomía administrativa, financiera y patrimonio propio, vinculada al sector salud del Distrito Capital y bajo el control y vigilancia de la Subdirección Distrital de Inspección, Vigilancia y Control de personas jurídicas sin ánimo de lucro de la Alcaldía Mayor de Bogotá.

Así mismo, el Instituto Distrital de Ciencia, Biotecnología e Innovación en Salud - IDCBIS, se organizó como una entidad descentralizada por servicios indirectos, cuya constitución Jurídica es ser una corporación mixta, sin ánimo de lucro, regida por el derecho privado, organizada y regida bajo las leyes de la República de Colombia, principalmente por los artículos 633 al 652 del Código Civil, el Decreto 2150 de 1995, la Ley 489 de 1998, el Decreto Ley 393 de 1991 y demás normas pertinentes y concordantes, bajo los lineamientos propios de las normas de ciencia, tecnología e innovación.

En cumplimiento de su misionalidad, el IDCBIS, cuenta con un grupo de investigación en medicina transfusional, tisular y celular (GIMTTyC), el cual quedó reconocido ante el Sistema Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación de Minciencias, en la categoría A1 en el marco de la convocatoria 894 de 2021, este grupo orienta sus acciones al desarrollo en tres (03) áreas principales en salud, Medicina Transfusional, Terapia Ingeniería Tisular y Terapia Celular. Su objetivo es identificar problemáticas en salud en las áreas en mención, con el fin de contribuir en la solución de estas, a través del desarrollo de proyectos de investigación con base en criterios éticos, que generan nuevo conocimiento, fortalezcan la formación de investigadores, consoliden redes de investigación.

Dicho grupo, actualmente desarrolla las líneas de investigación: 1) Investigación en fisiología y patología de la hematopoyesis para el desarrollo e innovación clínica. 2) Investigación para el fortalecimiento organizacional, la

innovación y competitividad del IDCBS, como actor de Sistema Nacional de Ciencia Tecnología e Innovación (SNCTel) 3) Investigación para la Apropiación Social de la Ciencia y la Cultura Científica. 4) Investigación y desarrollo de productos biofarmacéuticos (proteínas recombinantes, fitoterapéuticos) y su potencial aplicación clínica. 5) Investigación y desarrollo de productos biotecnológicos y de servicios en ingeniería de tejidos, medicina tisular y regenerativa. 6) Investigación y desarrollo de productos biotecnológicos y de servicios en medicina transfusional e inmunohematología avanzada. 7) Investigación y desarrollo en terapias avanzadas (terapia celular, terapia génica) y su aplicación clínica. Dichas propuestas fueron presentadas por el IDCBS como proponente, para acceder a recursos provenientes del Sistema General de Regalías (SGR).

En el marco de las actividades de creación de mecanismos de apropiación social del conocimiento y en la ejecución del proyecto de regalías para la construcción de una sociedad de ciudadanos apropiados bajo la temática de hábitos de vida saludable, cuyo ejecutor es el IDCBS en el cual se gestó la línea de apropiación social, la ciencia y la cultura científica, el Instituto en su calidad de organización mixta, participó de la convocatoria en salud impulsada desde la Secretaría Distrital de Planeación (SDP), para la financiación de proyectos en la Asignación para la inversión regional 40% del sector de inversión salud y protección social, con el proyecto denominado: "Implementación de una estrategia de apropiación social del conocimiento para la construcción de una cultura científica en salud orientada a la promoción de hábitos de vida saludables en Bogotá - región Bogotá". Dicha propuesta fue presentada por el IDCBS como proponente, el proyecto en mención cumplió con los requisitos generales de viabilización. Así mismo, fue aprobado en la sesión OCAD del 3 de enero de 2023, donde a su vez se ratificó al IDCBS como ejecutor designado conforme a lo definido en el artículo 37 de la Ley 2056 de 2020, con aprobación al proyecto, con el código BPIN 2021000050017.

En el marco del cierre de la ejecución del Proyecto, se llevará a cabo el Evento de Cierre del Proyecto en la Universidad del Rosario, durante los días 9, 10, 11 y 12 de junio de 2026. La Universidad del Rosario es la institución de educación superior con la cual se suscribió un convenio específico para el desarrollo del BPIN 2021000050017. Este evento se desarrollará en el marco de The Summer Institutes in Computational Social Science (SICSS), iniciativa internacional de formación e investigación en ciencias sociales computacionales cuya sede en Bogotá, en su edición 2026, será la Escuela de Ciencias Humanas de la Universidad del Rosario, y en la cual el IDCBS participa como aliado institucional. El objetivo principal de este evento es socializar los resultados finales del proyecto, incluyendo la batería de indicadores en apropiación social del conocimiento, orientada a la promoción de hábitos de vida saludables en Bogotá-Región. Para ello, se ha contado con la participación de la Escuela de Ciencias Humanas de la Universidad del Rosario, a través de un convenio específico con el IDCBS, enfocado en la implementación del proyecto BPIN 2021000050017: denominado *"Implementación de una estrategia de apropiación social del conocimiento para la construcción de una cultura científica en salud orientada a la promoción de hábitos de vida saludables en Bogotá-Región"*. Dentro de este convenio, se han desarrollado actividades clave, como la elaboración de un estudio cualitativo para realizar segmentaciones y micro segmentaciones en Bogotá-Región (Actividad 1.1), así como la creación de una estrategia de comunicación bidireccional ajustada a cada segmento poblacional (Actividad 1.2), contribuyendo así a la difusión y adopción de hábitos de vida saludable y autocuidado.

En relación con la Universidad del Rosario, se resalta el aporte del grupo de ética aplicada, trabajo y cambio social (ETC), liderado por el profesor Óscar Javier Maldonado, el cual cuenta con amplia experiencia en estudios sociales sobre criterios y mecanismos de elección grupal, particularmente en temas de salud. Este grupo ha investigado las relaciones entre evidencia, conocimiento y regulación, abordando asuntos como la apropiación social del conocimiento, la despenalización del aborto en Colombia, la introducción de vacunas contra el VPH y la medición de carga de enfermedad, además de estudiar las implicaciones de la cuantificación y el diagnóstico médico en casos de cáncer de cuello uterino y de próstata. Su trayectoria refuerza la pertinencia de la Universidad del Rosario como sede para la realización de este evento de cierre del proyecto.

Este evento representa el cierre del proyecto BPIN 2021000050017 y la culminación de un proceso de investigación, análisis y sistematización en el que se han definido, priorizado y validado productos clave, entre ellos la batería de indicadores para medir el impacto de las estrategias de apropiación social del conocimiento en salud. La batería de indicadores permitirá realizar seguimiento anual y evaluar los objetivos estratégicos y operativos de la estrategia.

El evento de cierre contará con la participación de investigadores del Laboratorio en Métodos Digitales e Inventivos para la Investigación Social de la Escuela de Ciencias Humanas de la Universidad del Rosario, laboratorio coanfitrión de la edición 2026 de The Summer Institutes in Computational Social Science (SICSS) en Bogotá, así como del Observatorio Colombiano de Ciencia y Tecnología (OCyT), quienes contribuirán a la discusión sobre la aplicabilidad de los indicadores en la evaluación de estrategias de apropiación social del conocimiento en salud. Además, se presentarán comparaciones con experiencias nacionales e internacionales en la materia.

Este evento responde a los siguientes objetivos del proyecto:

1. Crear campañas de comunicación bidireccional que contrarresten la desinformación y noticias falsas sobre hábitos de vida saludables y autocuidado en población joven entre 18 y 25 años y donantes habituales de sangre, así como de células formadoras de la sangre de Bogotá, Región Bogotá.
2. Divulgar y hacer difusión de resultados de estudios cualitativos sobre hábitos de vida saludable y su aplicación en campañas que promuevan los hábitos de vida saludable en Bogotá, Región Bogotá.
3. Generar diagnósticos, herramientas y metodologías de sistematización y diseño de indicadores para el seguimiento y monitoreo de procesos y prácticas con relación a hábitos de vida saludable y autocuidado.

Este espacio permitirá la socialización de los resultados de la batería de indicadores y la validación final de su implementación por parte de los actores clave del sector salud y de la comunidad científica. Adicionalmente, se compartirán experiencias sobre la importancia de la medición y evaluación en la implementación de estrategias de apropiación social del conocimiento, facilitando la generación de nuevas metodologías aplicables en el contexto de salud pública.

Para garantizar la adecuada realización del evento, es necesario contar con servicios de logística y catering, los cuales incluyen:

- Servicio de refrigerio y almuerzo para los asistentes.
- Estación de café disponible durante el evento.

Estos servicios asegurarán la organización eficiente del evento de cierre del proyecto y permitirán a los asistentes disfrutar de una experiencia cómoda y profesional, optimizando la gestión del evento y facilitando la interacción entre los participantes.

Razón por la cual se requiere la prestación del servicio logístico con la empresa ONE STOP SHOP SAS quien cuenta con una relación comercial permanente con la Universidad del Rosario, sustentada en la experiencia comercial de 10 años así como es la que cumple con los requisitos sanitarios para la prestación del servicio de alimentación y, teniendo en cuenta que la organización y responsabilidad del evento es compartida entre la Universidad del Rosario y el IDCBS, la empresa ONE STOP SHOP SAS es la única que cuenta con los permisos necesarios para dicha prestación logística.

2. **OBJETO: “PRESTAR SERVICIOS LOGÍSTICOS PARA LA ORGANIZACIÓN DEL CIERRE DEL PROYECTO EN LA UNIVERSIDAD DEL ROSARIO, DURANTE LOS DÍAS 9, 10, 11 Y 12 DE JUNIO DE 2026 EN EL MARCO DEL PROYECTO BPIN 2021000050017”**

3. ESPECIFICACIONES Y CONDICIONES TÉCNICAS

FICHA TÉCNICA			
No.	ÍTEM	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD
1	Servicio de almuerzo	<p>Descripción: Un almuerzo individual para cada uno de los invitados y asistentes al evento de cierre del proyecto, este almuerzo deberá entregarse de forma individual en el espacio que se asigne en la Universidad. Se controlará de manera acordada con el supervisor la forma de entrega única para cada persona.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cantidad de asistentes estimados: 30 personas por día, aproximadamente (120 personas-día en el total del evento). • Almuerzo: Opción de almuerzo balanceado con entrada, plato fuerte, bebida y postre. • Incluye: Menaje, meseros y logística para la entrega del servicio. <p>Nota 1: Los meseros, menaje y demás elementos requeridos para la prestación del servicio, deben estar incluidos en el valor del servicio</p>	120

FICHA TÉCNICA			
No.	ÍTEM	CARACTERÍSTICAS	CANTIDAD
		<p>Nota 2: El menú se definirá con el proveedor seleccionado, bajo aprobación del supervisor.</p> <p>MARCA Y/O REFERENCIA: N/A PRESENTACIÓN: Unidad</p>	
2	Servicio de refrigerio	<p>Descripción: Un refrigerio individual para cada uno de los invitados y asistentes al evento de cierre del proyecto, este refrigerio deberá entregarse de forma individual en el espacio que se asigne en la Universidad para esto y se controlará de manera acordada con el supervisor la forma de entrega única para cada persona.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cantidad de asistentes estimados: 30 personas por día, aproximadamente. Se consideran dos refrigerios por persona por día (media mañana y media tarde), para un total de 240 refrigerios distribuidos en los 4 días del evento. • Refrigerio: Opción de producto fresco no empaquetado y/o producto de panadería o relacionado con bebida para cada uno de los asistentes. • Incluye: Menaje, meseros y logística para la entrega del servicio. <p>Nota 1: Los meseros, menaje y demás elementos requeridos para la prestación del servicio, deben estar incluidos en el valor del servicio Nota 2: El menú se definirá con el proveedor seleccionado, bajo aprobación del supervisor.</p> <p>MARCA Y/O REFERENCIA: N/A PRESENTACIÓN: Unidad</p>	240
3	Estación de Café Permanente	<p>Descripción: Estación de café permanente con opción de café, endulzantes, aromáticas y complementos como galletas. La estación funcionará durante toda la jornada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cantidad de asistentes estimados: 30 personas por día, aproximadamente. Total estimado de 540 servicios durante los 4 días del evento. • Disponibilidad durante toda la jornada. • Incluye: <ul style="list-style-type: none"> ○ Café, té y aromáticas. ○ Agua. ○ Crema y endulzantes. ○ Galletas o snacks ligeros. <p>Nota 1: Los meseros, menaje y demás elementos requeridos para la prestación del servicio, deben estar incluidos en el valor del servicio</p> <p>MARCA Y/O REFERENCIA: N/A PRESENTACIÓN: Servicio</p>	540 servicios

NOTA 1: Dar cumplimiento a la totalidad de especificaciones técnicas del proceso

NOTA 2: Presentar portafolio de servicios y licencia de funcionamiento.

NOTA 3: No se aceptan cotizaciones parciales.

NOTA 4: Allegar certificado firmado por el representante legal en donde indique el cumplimiento de experiencia en logística de eventos académicos mínimo 10 (diez) en los últimos 10 (diez) años.

NOTA 5: Allegar certificado firmado por el representante legal en donde indique el cumplimiento de Autorización sanitaria de funcionamiento, Inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos, Certificado de formación de manipuladores de alimentos, Contar con protocolo y/o procedimiento de limpieza y desinfección específico para el stand o punto de operación para prestación del servicio en el recinto ferial y con un registro de esta actividad

NOTA 6: Certificación firmada por el Representante Legal en donde se compromete a cumplir con el total de las especificaciones indicadas en el numeral tres (3) de la necesidad técnica del usuario.

NOTA 7: Certificación firmada por el Representante Legal en donde se compromete a garantizar la suficiencia y oportunidad en la prestación del servicio durante la vigencia del contrato.

NOTA 8: Allegar para cada servicio las opciones de menú para la totalidad de los días.

NOTA 9: Allegar oficio firmado por el representante legal mediante el cual se compromete a prestar los servicios con disponibilidad de 8:00 am a 5:00 pm durante los días 9,10,11 y 12 de junio de 2026.

NOTA 10: El cotizante deberá anexar a su cotización en formato pdf, el formato Excel (archivo adjunto a la presente solicitud) debidamente diligenciado. En caso de discrepancia entre la información reportada en la cotización y el archivo en formato Excel, el IDCBS aclara que los valores que serán tenidos en cuenta son los que indiquen menor valor.

NOTA 11: El cotizante deberá anexar a su cotización el ANEXO 2: CARTA DE COMPROMISO diligenciado en membrete de la institución.

Una vez verificada la propuesta allegada por la firma **ONE STOP SHOP S.A.S** se evidencia que la misma cumple con los criterios jurídicos, técnicos, comerciales y económicos conforme a lo solicitado en los documentos precontractuales.

VERIFICACIÓN DE CRITERIOS

• EVALUACION JURIDICA

EVALUACIÓN REQUISITOS JURÍDICOS		NOMBRE PROPONENTE: ONE STOP SHOP S A S NIT 900.768.057-0		
No.	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
1	Fotocopia cédula de ciudadanía ampliada al 150% y/o cédula de extranjería (si aplica) del representante legal	X		
2	Fotocopia RUT	X		
3	Fotocopia RIT de Bogotá	X		<i>Subsano documento</i>
4	Certificado de existencia y representación legal expedida por Cámara de Comercio menor a tres (3) meses	X		
5	Certificado expedido por Representante legal y/o Revisor Fiscal, en el que se evidencie el cumplimiento del pago de aportes al Sistema de Seguridad Social en salud, pensiones, ARL, cajas de compensación, ICBF y SENA (ley 789 de 2002, Art. 50) durante los últimos seis (6) meses y documentos actualizados del revisor fiscal (cedula, certificado de la Junta Central de Contadores y tarjeta profesional).	X		<i>Subsano documento</i>
6	Certificado de cuenta bancaria con fecha de expedición no mayor a tres (3) meses.	X		
7	Certificado de antecedentes fiscales expedido por Contraloría General de la República del proponente y del representante legal, con fecha de expedición no mayor a tres (3) meses	X		
8	Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación del proponente y del representante legal, con fecha de expedición no mayor a tres (3) meses	X		
9	Certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Personería del proponente y del representante legal, con fecha de expedición no mayor a tres (3) meses.	X		
10	Certificado de Antecedentes judiciales expedido por	X		

EVALUACIÓN REQUISITOS JURÍDICOS		NOMBRE PROPONENTE: ONE STOP SHOP S A S NIT 900.768.057-0		
No.	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIÓN
	la Policía Nacional del representante legal, con fecha de expedición no mayor a tres (3) meses			
11	Anexo 2 "Carta de Compromiso" debidamente diligenciado y con membrete de la empresa	X		Subsano documento
12	Certificado de distribución autorizada o exclusividad en el caso de insumos, reactivos (si aplica).	N/A		
13	Anexo 3 "Carta de presentación de la propuesta" debidamente diligenciado	X		Subsano documento.
14	Formato IDCBIS-GGCC-FT-029 "registro de actualización de datos del proveedor nacional" debidamente diligenciado y firmado.	X		
15	Certificado REDAM- Registro de Deudores Alimentarios Morosos, expedido por Ministerio De Tecnologías de la Información y las Comunicaciones - MINTIC del representante legal, con fecha de expedición no mayor a tres (03) meses.	X		
RESULTADO		CUMPLE - PROPONENTE HABILITADO		

• **EVALUACIÓN TÉCNICA**

EVALUACIÓN REQUISITOS TÉCNICOS		NOMBRE PROPONENTE: ONE STOP SHOP S A S NIT 900.768.057-0		
No.	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
1	Presentar portafolio de servicios y licencia de funcionamiento	X		Documento Subsano.
2	Allegar certificado firmado por el representante legal en donde indique el cumplimiento de experiencia en logística de eventos académicos mínimo 10 (diez) en los últimos 10 (diez) años.	X		Documento Subsano.
3	Certificación firmada por el Representante Legal en donde se compromete a cumplir con el total de las especificaciones indicadas en el numeral tres (3) de la necesidad técnica del usuario.	X		
4	Certificación firmada por el Representante Legal en donde se compromete Garantizar la suficiencia y oportunidad en la prestación del servicio durante la vigencia del contrato	X		
5	Allegar certificado firmado por el representante legal en donde indique el cumplimiento de Autorización sanitaria de funcionamiento, Inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos, Certificado de formación de manipuladores de alimentos, Contar con protocolo y/o procedimiento de limpieza y desinfección específico para el stand o punto de operación para prestación del servicio en el recinto ferial y con un registro de esta actividad	X		Documento Subsano.
6	Allegar para cada servicio las opciones de menú para la totalidad de los días.	X		Documento Subsano.
7	Allegar oficio firmado por el representante legal mediante el cual se compromete a prestar los servicios con disponibilidad de 8:00 am a 5:00 pm durante los	X		

EVALUACIÓN REQUISITOS TÉCNICOS		NOMBRE PROPONENTE: ONE STOP SHOP S A S		
		NIT 900.768.057-0		
No.	DESCRIPCIÓN	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
	días 9,10,11 y 12 de junio de 2026			
CUMPLE / NO CUMPLE		CUMPLE		

• EVALUACION COMERCIALES

EVALUACIÓN REQUISITOS COMERCIALES		NOMBRE PROPONENTE: ONE STOP SHOP S A S		
		NIT 900.768.057-0		
No.	CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACION
1	Forma de Pago	X		30 Días.
2	Cotización en formato pdf con membrete del oferente que cumpla con lo establecido en el Numeral 3. "Presentación de cotización" de la presente Invitación	X		Validez: 45 días Tiempo de entrega: los días 9-10-11-12 de junio del presente año.
CUMPLE / NO CUMPLE		CUMPLE – PROPONENTE HABILITADO		

• EVALUACION ECONOMICA

No.	ÍTEM	CARACTERISTICA	CANTIDAD	VALORES			
				Unitario	IVA*	Total unitario	Total
1	Servicio de almuerzo	<p>Descripción: Un almuerzo individual para cada uno de los invitados y asistentes al evento de cierre del proyecto, este almuerzo deberá entregarse de forma individual en el espacio que se asigne en la Universidad. Se controlará de manera acordada con el supervisor la forma de entrega única para cada persona.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cantidad de asistentes estimados: 30 personas por día, aproximadamente (120 personas-día en el total del evento). • Almuerzo: Opción de almuerzo balanceado con entrada, plato fuerte, bebida y postre. • Incluye: Menaje, meseros y logística para la entrega del servicio. <p>Nota 1: Los meseros, menaje y demás elementos requeridos para la prestación del servicio, deben estar incluidos en el valor del servicio</p> <p>Nota 2: El menú se definirá con el proveedor seleccionado, bajo aprobación del supervisor.</p> <p>MARCA Y/O REFERENCIA: N/A</p> <p>PRESENTACIÓN: Unidad</p>	120	\$29.900	\$5.681	\$35.581	\$4.269.720
2	Servicio de refrigerio	<p>Descripción: Un refrigerio individual para cada uno de los invitados y asistentes al evento de cierre del proyecto, este refrigerio deberá entregarse de forma individual en el espacio que se asigne en la Universidad para esto y se controlará</p>	240	\$16.900	\$3.211	\$20.111	\$4.826.640

No.	ÍTEM	CARACTERÍSTICA	CANTIDAD	VALORES			
				Unitario	IVA*	Total unitario	Total
		<p>de manera acordada con el supervisor la forma de entrega única para cada persona.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cantidad de asistentes estimados: 30 personas por día, aproximadamente. Se consideran dos refrigerios por persona por día (media mañana y media tarde), para un total de 240 refrigerios distribuidos en los 4 días del evento. • Refrigerio: Opción de producto fresco no empaquetado y/o producto de panadería o relacionado con bebida para cada uno de los asistentes. • Incluye: Menaje, meseros y logística para la entrega del servicio. <p>Nota 1: Los meseros, menaje y demás elementos requeridos para la prestación del servicio, deben estar incluidos en el valor del servicio</p> <p>Nota 2: El menú se definirá con el proveedor seleccionado, bajo aprobación del supervisor.</p> <p>MARCA Y/O REFERENCIA: N/A</p> <p>PRESENTACIÓN: Unidad</p>					
3	Estación de Café Permanente	<p>Descripción: Estación de café permanente con opción de café, endulzantes, aromáticas y complementos como galletas. La estación funcionará durante toda la jornada.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cantidad de asistentes estimados: 30 personas por día, aproximadamente. Total estimado de 540 servicios durante los 4 días del evento. • Disponibilidad durante toda la jornada. • Incluye: <ul style="list-style-type: none"> o Café, té y aromáticas. o Agua. o Crema y endulzantes. o Galletas o snacks ligeros. <p>Nota 1: Los meseros, menaje y demás elementos requeridos para la prestación del servicio, deben estar incluidos en el valor del servicio</p> <p>MARCA Y/O REFERENCIA: N/A</p> <p>PRESENTACIÓN: Servicio</p>	540	\$7.500	\$1.425	\$8.925	\$4.819.500
TOTAL				\$13.915.860			
PUNTAJE				100			

4. OBLIGACIONES

4.1 Obligaciones del Contratista. El contratista se compromete con las siguientes obligaciones:

- a) Desarrollar el objeto del contrato en la forma pactada y disponer los recursos humanos, técnicos y tecnológicos necesarios para su desarrollo.
- b) Mantener el precio de los Insumos durante la vigencia del contrato en virtud de lo estipulado en la cotización correspondiente.
- c) Prestar el servicio de acuerdo a lo requerido en las especificaciones técnicas y garantizar la disponibilidad de los bienes e infraestructura necesaria para la prestación del servicio.
- d) Garantizar la suficiencia y oportunidad en la prestación del servicio durante los días 9, 10, 11 y 12 de junio de 2026 y disponer de los recursos necesarios para atender cualquier novedad que se presente durante la prestación del servicio.
- e) Los servicios solicitados se prestarán de acuerdo a lo descrito en las notas de cada uno de los ítems
- f) El menú del almuerzo del día se acordará con el supervisor del contrato.
- g) Garantizar el montaje y desmontaje de todos los elementos necesarios para la prestación del servicio, en el tiempo definido y acordados con el supervisor y/o apoyo del contrato.
- h) Garantizar el servicio de meseros y de todo el personal requerido para el desarrollo del evento contratado, así como los recursos físicos idóneos y necesarios para la correcta prestación del servicio **PARAGRAFO PRIMERO:** El proveedor deberá garantizar que durante la prestación del servicio los meseros y el personal que realizará el apoyo logístico, estará bien presentado y debidamente uniformado e identificado. **PARAGRAFO SEGUNDO:** El personal que realizará el apoyo logístico deberá contar y portar correctamente todos los elementos de protección personal y de bioseguridad necesarios para la prestación del servicio.
- i) Verificar y coordinar con el supervisor y/o apoyo a la supervisión del contrato el cronograma de actividades para la prestación del servicio por el día del evento, así como coordinar los menús que se ofrecerán conforme a los ítems descritos en ficha técnica.
- j) Asumir y cancelar los gastos del traslado de los bienes y del personal requeridos para la prestación del servicio, al sitio indicado por el supervisor y/o apoyo a la supervisión de la orden o contrato, así como los demás costos que se causen para el cabal cumplimiento de las obligaciones legales y contractuales. **PARAGRAFO TERCERO:** En el evento que el IDCBIS deba trasladar por su cuenta algún bien requerido para el desarrollo de los eventos, el costo de dicho servicio será descontado de la facturación correspondiente.
- k) Los alimentos deberán estar empacados (en los casos que aplique) y deberán ser servidos correctamente, conservando y garantizando su buen estado y presentación.
- l) Atender las recomendaciones que el IDCBIS efectúe, por medio del supervisor y/o apoyo a la supervisión del contrato, para la correcta y eficaz ejecución del mismo.
- m) Velar para que el servicio se efectúe de forma oportuna de acuerdo a los requerimientos que demande el supervisor y/o apoyo a la supervisión del contrato.
- n) Garantizar que el personal que estará a cargo del servicio de alimentación antes y durante el desarrollo del evento, cuenten con las certificaciones y permisos vigentes para la manipulación de alimentos.
- o) Garantizar que el personal que estará a cargo del servicio, durante el desarrollo del evento cuenta con afiliación vigente al sistema de seguridad social (salud, pensión, riesgos laborales), **PARAGRAFO CUARTO:** El IDCBIS y la Universidad del Rosario solicitarán copia de la documentación que acredite el cumplimiento de esta obligación.
- p) Reemplazar a sus expensas a entera satisfacción y sin costo alguno para el IDCBIS, todos aquellos productos que resulten de mala calidad.
- q) El IDCBIS verificará el estado y la calidad de los servicios prestados. En el caso de no generarse la aceptación, el IDCBIS solicitará los ajustes al proveedor y del mismo modo, el proveedor estará obligado a ajustarlos en el tiempo acordado con el supervisor y/o apoyo a la supervisión, de acuerdo con las especificaciones técnicas requeridas.
- r) Para el cumplimiento de los registros de ingreso de las personas a la locación de la Universidad del Rosario se requiere presentar los pagos de seguridad social incluyendo riesgos para las personas que prestarán los servicios.
- s) Las demás que se requieran de acuerdo con la naturaleza del objeto del contrato u orden.
- t) Atender a las instrucciones que para el desarrollo del contrato le imparta el IDCBIS por conducta del supervisor del contrato y/o el apoyo a la supervisión.
- u) Durante la ejecución del contrato el contratista debe prevenir, corregir y denunciar ante las autoridades administrativas y/o judiciales correspondientes, la violencia, la discriminación, el abuso y el acoso sexual contra las mujeres, y las demás violencias basadas en género, en cumplimiento de lo establecido en el decreto 332 de 2020.
- v) Dar cumplimiento durante la ejecución del contrato, a la legislación ambiental y de Seguridad y Salud en el Trabajo correspondientes.
- w) Cumplir con los pagos correspondientes al Sistema Integral de Seguridad Social.
- x) En el evento en que haya lugar a un ítem no previsto dentro de las especificaciones técnicas estipuladas, éste será cotizado por el contratista y formalizado a través de otrosí, de conformidad con el procedimiento del IDCBIS establecido para tal fin.

- y) Dar cumplimiento durante la ejecución del contrato u orden, a la legislación ambiental y de Seguridad y Salud en el Trabajo correspondientes.
- z) Mantener canales abiertos de comunicación con el supervisor y/o apoyo a la supervisión.
- aa) El grupo de Seguridad y Salud en el Trabajo del IDCBIS, verificará el cumplimiento de los Estándares Mínimos establecidos en la Resolución 0312 de 2019 "Por la cual se definen los Estándares Mínimos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST" del Ministerio de Trabajo y las demás que la reglamenten o sustituyan.
- bb) El contratista deberá dar cumplimiento a la vinculación del porcentaje mínimo de mujeres dentro del talento humano durante todo el periodo de ejecución del contrato, atendiendo los perfiles y experiencia exigidos para cada cargo, garantizando el cumplimiento de las normas laborales y/o contractuales aplicables, en cumplimiento de lo establecido en el decreto 332 de 2020 y artículo 2 del decreto 634 de 2023.

4.2 Obligaciones del IDCBIS. El IDCBIS se compromete a:

- a. Ejercer el control y supervisión al cumplimiento del objeto y actividades contractuales.
- b. Colaborar con el contratista en la ejecución del objeto contractual.
- c. Exigir el cumplimiento de las obligaciones y estipulaciones contenidas en los documentos contractuales.
- d. Pagar el valor del contrato en la forma y tiempos pactados, de acuerdo con el flujo de caja del Instituto.
- e. Verificar la afiliación y pago de aportes al Sistema Integral de Seguridad Social en Salud, de acuerdo con la información suministrada por el contratista.

5 PLAZO

El plazo del contrato será por un (01) mes contados a partir de la aprobación de las pólizas exigidas en el ítem garantías.

6 LUGAR DE EJECUCIÓN

Las actividades se ejecutarán en la ciudad de Bogotá D.C., y/o en la Universidad del Rosario, y/o en el lugar designado por las partes durante la ejecución del contrato según necesidad del servicio. **PARÁGRAFO.** Los servicios que el proveedor entregue en un lugar distinto al autorizado por el IDCBIS no serán reconocidos como parte del contrato y, por consiguiente, no se incluirán en el pago.

7 SUPERVISIÓN

La supervisión del contrato resultante del presente proceso estará a cargo de Líder técnico BPIN 2021000050017 de apropiación social del conocimiento o quien designe el Director del IDCBIS.

8 ESTUDIO DE MERCADO.

De conformidad con el Manual de Contratación del Instituto, la modalidad a emplear será la de CONTRATACIÓN DIRECTA y teniendo en cuenta que el área técnica manifestó que

"(...) El evento de cierre contará con la participación de investigadores del Laboratorio en Métodos Digitales e Inventivos para la Investigación Social de la Escuela de Ciencias Humanas de la Universidad del Rosario, laboratorio coanfitrión de la edición 2026 de The Summer Institutes in Computational Social Science (SICSS) en Bogotá, así como del Observatorio Colombiano de Ciencia y Tecnología (OCyT), quienes contribuirán a la discusión sobre la aplicabilidad de los indicadores en la evaluación de estrategias de apropiación social del conocimiento en salud. Además, se presentarán comparaciones con experiencias nacionales e internacionales en la materia.

Este evento responde a los siguientes objetivos del proyecto:

1. *Crear campañas de comunicación bidireccional que contrarresten la desinformación y noticias falsas sobre hábitos de vida saludables y autocuidado en población joven entre 18 y 25 años y donantes habituales de sangre, así como de células formadoras de la sangre de Bogotá, Región Bogotá.*
2. *Divulgar y hacer difusión de resultados de estudios cualitativos sobre hábitos de vida saludable y su aplicación en campañas que promuevan los hábitos de vida saludable en Bogotá, Región Bogotá.*

3. Generar diagnósticos, herramientas y metodologías de sistematización y diseño de indicadores para el seguimiento y monitoreo de procesos y prácticas con relación a hábitos de vida saludable y autocuidado.

Este espacio permitirá la socialización de los resultados de la batería de indicadores y la validación final de su implementación por parte de los actores clave del sector salud y de la comunidad científica. Adicionalmente, se compartirán experiencias sobre la importancia de la medición y evaluación en la implementación de estrategias de apropiación social del conocimiento, facilitando la generación de nuevas metodologías aplicables en el contexto de salud pública.

Para garantizar la adecuada realización del evento, es necesario contar con servicios de logística y catering, los cuales incluyen:

- Servicio de refrigerio y almuerzo para los asistentes.
- Estación de café disponible durante el evento.

Estos servicios asegurarán la organización eficiente del evento de cierre del proyecto y permitirán a los asistentes disfrutar de una experiencia cómoda y profesional, optimizando la gestión del evento y facilitando la interacción entre los participantes.

Razón por la cual se requiere la prestación del servicio logístico con la empresa ONE STOP SHOP SAS quien cuenta con una relación comercial permanente con la Universidad del Rosario, sustentada en la experiencia comercial de 10 años así como es la que cumple con los requisitos sanitarios para la prestación del servicio de alimentación y, teniendo en cuenta que la organización y responsabilidad del evento es compartida entre la Universidad del Rosario y el IDCBIS, la empresa ONE STOP SHOP SAS es la única que cuenta con los permisos necesarios para dicha prestación logística.(...)"

En atención a lo expuesto de acuerdo al numeral 11 del presente estudio técnico, no aplica realizar Estudio de Mercado.

9 VALOR.

El valor del contrato se estipula en **TRECE MILLONES NOVECIENTOS QUINCE MIL OCHOCIENTOS SESENTA PESOS M/CTE (\$13.915.860)** y se facturará de acuerdo con las necesidades del IDCBIS y a los servicios cotizados como precios unitarios de acuerdo con la cotización número 0183-26 de fecha 11 de mayo de 2026 emitida por **ONE STOP SHOP SAS**

En consecuencia, el IDCBIS en aras de garantizar el servicio del presente objeto contractual, asignó recursos en el presupuesto para la vigencia 2026 según el Certificado de Disponibilidad de Presupuestal (CDP) 4126 del 04 de mayo de 2026 de acuerdo a lo estipulado en el plan anual de adquisiciones acorde a la solicitud del gerente de proyectos y planeación financiera.

Así las cosas, los precios proyectados según la cotización suministrada por el proveedor y las cantidades estimadas por el grupo técnico del convenio, corresponden a:

No.	ÍTEM	CARACTERÍSTICA	CANTIDAD	VALORES			
				Unitario	IVA*	Total unitario	Total
1	Servicio de almuerzo	Descripción: Un almuerzo individual para cada uno de los invitados y asistentes al evento de cierre del proyecto, este almuerzo deberá entregarse de forma individual en el espacio que se asigne en la Universidad. Se controlará de manera acordada con el supervisor la forma de entrega única para cada persona. • Cantidad de asistentes estimados: 30	120	\$29.900	\$5.681	\$35.581	\$4.269.720

No.	ÍTEM	CARACTERÍSTICA	CANTIDAD	VALORES			
				Unitario	IVA*	Total unitario	Total
		<p>personas por día, aproximadamente (120 personas-día en el total del evento).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Almuerzo: Opción de almuerzo balanceado con entrada, plato fuerte, bebida y postre. • Incluye: Menaje, meseros y logística para la entrega del servicio. <p>Nota 1: Los meseros, menaje y demás elementos requeridos para la prestación del servicio, deben estar incluidos en el valor del servicio</p> <p>Nota 2: El menú se definirá con el proveedor seleccionado, bajo aprobación del supervisor.</p> <p>MARCA Y/O REFERENCIA: N/A</p> <p>PRESENTACIÓN: Unidad</p>					
2	Servicio de refrigerio	<p>Descripción: Un refrigerio individual para cada uno de los invitados y asistentes al evento de cierre del proyecto, este refrigerio deberá entregarse de forma individual en el espacio que se asigne en la Universidad para esto y se controlará de manera acordada con el supervisor la forma de entrega única para cada persona.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cantidad de asistentes estimados: 30 personas por día, aproximadamente. Se consideran dos refrigerios por persona por día (media mañana y media tarde), para un total de 240 refrigerios distribuidos en los 4 días del evento. • Refrigerio: Opción de producto fresco no empaquetado y/o producto de panadería o relacionado con bebida para cada uno de los asistentes. • Incluye: Menaje, meseros y logística para la entrega del servicio. <p>Nota 1: Los meseros, menaje y demás elementos requeridos para la prestación del servicio, deben estar incluidos en el valor del servicio</p> <p>Nota 2: El menú se definirá con el proveedor seleccionado, bajo aprobación del supervisor.</p> <p>MARCA Y/O REFERENCIA: N/A</p> <p>PRESENTACIÓN: Unidad</p>	240	\$16.900	\$3.211	\$20.111	\$4.826.640
3	Estación de Café Permanente	<p>Descripción: Estación de café permanente con opción de café, endulzantes, aromáticas y</p>	540	\$7.500	\$1.425	\$8.925	\$4.819.500

No.	ÍTEM	CARACTERÍSTICA	CANTIDAD	VALORES			
				Unitario	IVA*	Total unitario	Total
		complementos como galletas. La estación funcionará durante toda la jornada. • Cantidad de asistentes estimados: 30 personas por día, aproximadamente. Total estimado de 540 servicios durante los 4 días del evento. • Disponibilidad durante toda la jornada. • Incluye: o Café, té y aromáticas. o Agua. o Crema y endulzantes. o Galletas o snacks ligeros. Nota 1: Los meseros, menaje y demás elementos requeridos para la prestación del servicio, deben estar incluidos en el valor del servicio MARCA Y/O REFERENCIA: N/A PRESENTACIÓN: Servicio					
TOTAL				\$13.915.860			

El valor del contrato deberá incluir los gastos que se generen para su legalización y los descuentos de impuestos, tasas y contribuciones correspondientes.

10 FORMA DE PAGO

El IDCBIS pagará durante los treinta (30) días siguientes a la fecha de radicación de la factura, previa certificación de cumplimiento emitida por el supervisor y/o apoyo a la supervisión. La factura deberá entregarse en formato original y una (1) copia: deberá contener el número del contrato que soporta la entrega y estar acompañado del certificado firmado por Revisor Fiscal de la Compañía (cuando aplique) o Representante Legal, que acredite el pago de los aportes parafiscales del mes de radicación de la factura. **PARÁGRAFO PRIMERO.** No obstante, para dicho pago se tendrá en cuenta la transferencia del proyecto BPIN 2021000050017 realizada al Instituto. **PARÁGRAFO SEGUNDO.** La radicación de facturas deberá realizarse en los plazos máximos establecidos por el IDCBIS.

11 MODALIDAD DE SELECCIÓN DEL CONTRATISTA

De conformidad con el Manual de Contratación del IDCBIS, la modalidad a emplear será la de CONTRATACIÓN DIRECTA.

Teniendo en cuenta los servicios que presta **ONE STOP SHOP SAS** y que éste cumple con los criterios jurídicos, técnicos, comerciales y económicos solicitados, se autoriza adelantar proceso de contratación directa con el referido oferente, a la luz de lo contemplado en el manual de contratación en el numeral II, literal b) del 6.5.1.2.1 "Cuando no exista pluralidad de oferentes. Se considera que no existe pluralidad de oferentes cuando solamente una persona puede proveer el bien o el servicio por ser titular de los derechos de propiedad industrial o de los derechos de autor, o por ser proveedor/distribuidor exclusivo o proveedor/distribuidor único autorizado en el territorio nacional. Estas circunstancias deben constar en los estudios técnicos que soportan la contratación.", y numeral X que indica "(...) Contratación para el desarrollo de actividades científicas y tecnológicas de acuerdo con la necesidad debidamente justificada por el grupo técnico (...)".

12 TIPO DE CONTRATO A SUSCRIBIR

Se sugiere que el tipo de contrato a suscribir, derivado del presente documento y teniendo en cuenta el requerimiento y especificaciones técnicas establecidas por el IDCBIS, sea una **CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS**.

13 GARANTÍAS

Se sugieren las siguientes garantías, de conformidad con el requerimiento y especificaciones técnicas exigidas para la debida ejecución del contrato y los riesgos que por incumplimiento de las actividades contractuales se pudieran generar por parte de EL CONTRATISTA.

RIESGO A AMPARAR	PORCENTAJE	VIGENCIA
Calidad del Servicio	10% del valor total del contrato	Igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la expedición de las pólizas
Pago de salarios y prestaciones sociales	5% del valor total del contrato	Igual al plazo de ejecución del contrato y tres (3) años más, contados a partir de la expedición de las pólizas.
Cumplimiento del contrato	10% del valor total del contrato	Igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más, contados a partir de la expedición de las pólizas

Proyectado por:	Lorena Acosta Galeano. – Profesional Especializado Compras y Contratación
Revisado por:	Sergio Daniel Sánchez Pulido – Líder técnico BPIN 2021000050017 – Apropiación Social del Conocimiento Mayda Cruz Ramirez. – Profesional Especializado Compras y Contratación Mary Alejandra Guarnizo Devia – Responsable del Grupo de Compras y Contratación