UNIOC Institución Universitaria	**INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA ORIENTE DE CALDAS**	**Versión 4**
	FORMATO PARA: **ORDEN DE TRABAJO Ó PRESTACIÓN DE SERVICIO PROCESO DE SELECCIÓN DE MÍNIMA CUANTÍA**	**Fecha: 15-05-2023**
	Proceso **VICERRECTORÍA ACADÉMICA**	**Página 1 de 23**

No. de Orden OPS-250-2026	**Fecha de Suscripción**	**Día**	**Mes**	**Año**
		26	**10**	**2026**

I.	**Tipo de Orden (Marque con una X)**	**De Trabajo**		**De Prestación de Servicios**	**X**
II.	**Dependencia de Ejecución**	**VICERRECTORÍA**			
III.	**Nombre del Contratante**	**INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA ORIENTE DE CALDAS UNIOC**			
		Nit.	**890.802.678 – 4**		
IV	**Datos Del Contratista**	**CRISTIAN MATEO JARAMILLO CARVAJAL CON ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO BALCÓN DE ORIENTE**			
		CC. O Nit.	**1057785617-0**		

V. Objeto de la Orden

OBJETO A CONTRATAR: "*CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE LOGÍSTICA INTEGRAL A TODO COSTO, REQUERIDOS PARA EL DESARROLLO DE LA MOVILIDAD ACADÉMICA ENTRANTE NACIONAL DE ESTUDIANTES DE LA IU DIGITAL DE ANTIOQUIA, EN EL MARCO DE LA CONVOCATORIA NACIONAL ACADÉMICA Y CULTURAL 2026 "CONECTANDO TERRITORIOS Y SABERES", ORGANIZADA EN CUATRO (4) JORNADAS EN EL MUNICIPIO DE PENSILVANIA, CALDAS, ASÍ COMO PARA EL EVENTO ANUAL DE SOCIALIZACIÓN DE MOVILIDADES 2026 DE LA UNIOC".*

CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:

No. ITEM	**ACTIVIDAD U OBLIGACIONES Y/O DESCRIPCIÓN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**	**UNIDAD DE MEDIDA Y/O PRODUCTOS A ENTREGAR**	**CANTIDAD**
1.	Servicio de guía y acompañamiento - Jornada 2 El contratista deberá disponer de un (1) guía para la Ruta de la Madera y Vigías del Patrimonio Cultural de Pensilvania, durante una jornada continua de cinco (5) horas. El recorrido comprenderá los escenarios productivos, artesanales, ambientales y culturales definidos por la Institución Universitaria Oriente de Caldas. El guía deberá contar con experiencia en acompañamiento de grupos de mínimo 15 personas, interpretación del patrimonio local y recorridos culturales, ambientales o	Unidad	1 guía

			productivos. Deberá contextualizar a los participantes sobre la historia de Pensilvania, su vocación forestal y agropecuaria, patrimonio cultural, saberes locales, sostenibilidad, desarrollo rural, emprendimiento y retos del territorio. Dentro de los temas de contextualización se deberán contemplar, entre otros: El guía deberá presentarse treinta (30) minutos antes del inicio, permanecer durante toda la actividad, orientar al grupo y complementar la información suministrada por los responsables de cada escenario visitado. La fecha, horario, punto de encuentro y programación definitiva serán definidos previamente con el supervisor del contrato. La actividad podrá ajustarse de acuerdo con condiciones climáticas, operativas, culturales o de seguridad, previa coordinación con el supervisor. La actividad tiene como propósito fortalecer el intercambio académico y cultural mediante el reconocimiento del patrimonio natural, histórico, productivo y cultural del municipio de Pensilvania, Caldas, permitiendo a los participantes conocer la tradición forestal del municipio, los procesos asociados al aprovechamiento y transformación de la madera, los saberes locales y las expresiones culturales que hacen parte de la identidad del territorio. La Institución Universitaria Oriente de Caldas, a través del área de Internacionalización, realizará previamente la gestión y articulación con los diferentes actores locales responsables de los escenarios que harán parte del recorrido, tales como visita al aserrío, recorrido por zonas forestales, encuentro con artesanos y visita al museo municipal.		
		2.	Suministro de desayuno individual para desayuno de bienvenida institucional - Jornada 1	Desayunos	22

			El contratista deberá suministrar veintidós (22) desayunos en cajas individuales limpias, seguras y aptas para alimentos. La caja deberá contar con una presentación limpia, organizada y acorde con una actividad institucional, incorporando los elementos gráficos o identificación institucional definidos previamente por el supervisor del contrato. Cada desayuno incluirá: Plato principal ● Preparación con huevo de mínimo ochenta (80) gramos: huevo revuelto, omelette, huevos pericos o preparación equivalente. ● Porción de proteína complementaria de mínimo treinta (30) gramos: queso, jamón, pollo o equivalente. ● Acompañante de harina de mínimo ochenta (80) gramos: arepa, pan, croissant, pan de queso o preparación equivalente. Complementos ● Porción individual de fruta fresca de mínimo cien (100) gramos. ● Producto dulce individual: mini postre, muffin, yogur con fruta y granola, porción de repostería o equivalente. Bebidas ● Jugo natural de naranja en presentación individual de mínimo doscientos cincuenta (250) ml. ● El contratista deberá adquirir, suministrar, preparar y servir café institucional de la UNIOC para treinta (30) personas, mediante una estación instalada en el lugar de la actividad. La estación incluirá agua potable, termos o dispensadores, vasos, azúcar, endulzante, mezcladores, servilletas y personal para su atención. Todos los insumos estarán incluidos en el valor ofertado.		

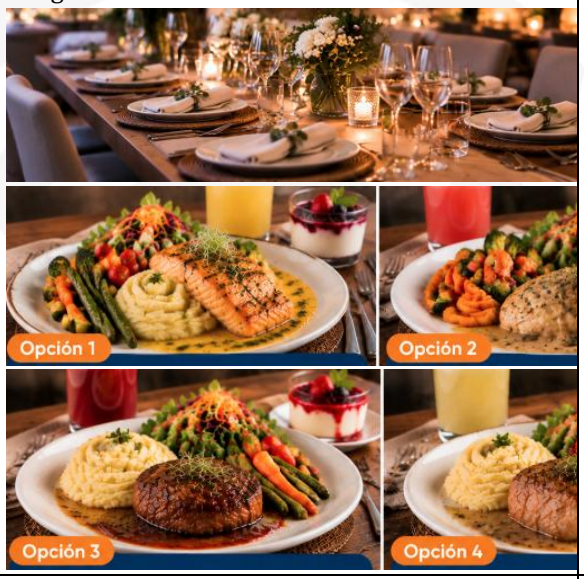
			Imágenes ilustrativas: 		
		3.	**Suministro de refrigerios - Jornadas 1, 2 y 3** El contratista deberá suministrar ciento treinta y dos (132) refrigerios, distribuidos de la siguiente manera: en cada una de las jornadas 1, 2 y 3 se entregarán cuarenta y cuatro (44) refrigerios, correspondientes a veintidós (22) en la mañana y veintidós (22) en la tarde. Los refrigerios deberán entregarse en cajas individuales limpias, seguras y aptas para el contacto con alimentos, preferiblemente elaboradas con materiales reciclables o biodegradables. Cada caja deberá incluir una identificación institucional mediante sticker, etiqueta o impresión sencilla con el logotipo de	Refrigerios	132

			la Institución Universitaria Oriente de Caldas, además de servilleta y los utensilios que se requieran para su consumo. El empaque deberá facilitar el transporte, la conservación y el consumo de los alimentos durante las actividades programadas. Cada refrigerio deberá incluir una bebida individual de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros, que podrá corresponder a jugo natural, bebida hidratante, avena o yogur; una preparación alimenticia de mínimo ciento veinte (120) gramos, como sándwich de jamón y queso con vegetales, wrap de pollo, arepa rellena, u otra preparación equivalente; y un complemento saludable consistente en una porción de fruta fresca de mínimo cien (100) gramos, yogur con fruta, granola con fruta, frutos secos o barra de cereal. Los refrigerios deberán variar entre las diferentes entregas. Como referencia, podrán contemplarse las siguientes combinaciones: Opción 1 - Refrigerio saludable: yogur natural o griego acompañado de granola, fruta fresca y jugo natural. Opción 2 - Refrigerio tipo sándwich: sándwich de jamón y queso con vegetales, porción de fruta y jugo natural o bebida hidratante. Opción 3 - Refrigerio tradicional: arepa rellena con queso o proteína, fruta individual y bebida. Opción 4 - Refrigerio tipo wrap: wrap de pollo, jamón y queso acompañado de fruta fresca y bebida. Las combinaciones seleccionadas deberán conservar los componentes, cantidades y gramajes mínimos establecidos en este ítem. Imágenes ilustrativas:		

			  		
		4.	**Suministro de almuerzos - Jornadas 2 y 3** El contratista deberá suministrar cuarenta y cuatro (44) almuerzos, distribuidos de la siguiente manera: veintidós (22) almuerzos durante la jornada 2 y veintidós (22) almuerzos durante la jornada 3. Cada almuerzo incluirá: Proteína: una porción de proteína cocida entre ciento veinte (120) y ciento cincuenta (150) gramos, que podrá corresponder a carne de res, pollo, salmón, cerdo u otra fuente de proteína equivalente.	Almuerzo	44

			Carbohidrato o acompañante: una porción entre ochenta (80) y ciento veinte (120) gramos, que podrá incluir arroz, papa, arepa, plátano maduro, quinua u otro acompañante equivalente. Verduras o ensalada: una porción entre cien (100) y ciento cincuenta (150) gramos, que podrá corresponder a ensalada fresca, vegetales cocidos, verduras salteadas, puré de verduras o preparación equivalente. Complemento adicional: una porción de mínimo ochenta (80) gramos, que podrá corresponder a fruta fresca, crema de verduras u otro complemento equivalente. Bebida: una bebida individual de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros, que podrá corresponder a jugo natural, limonada, bebida de fruta u otra opción equivalente. Postre: una porción individual entre cuarenta (40) y sesenta (60) gramos, que podrá incluir postre tradicional, dulce, preparación de repostería u otra opción equivalente. El servicio podrá prestarse en un restaurante o en el lugar donde se desarrolle la actividad, de acuerdo con la programación definida por la UNIOC. Cuando el servicio se realice en un restaurante, este deberá contar con capacidad suficiente para atender al grupo y cumplir las condiciones sanitarias correspondientes. En cualquiera de las modalidades, el contratista deberá incluir transporte, entrega, menaje, personal de atención, montaje, servicio, recolección de residuos y limpieza, sin generar costos adicionales para la Institución. Imágenes ilustrativas:		

						
		5.	**Servicio de cena institucional - Jornada 2** El contratista deberá suministrar catorce (14) cenas completas. El servicio se prestará en un restaurante ubicado en la cabecera municipal de Pensilvania, el cual deberá contar con capacidad suficiente para atender simultáneamente al grupo y cumplir con las condiciones sanitarias exigidas para su funcionamiento. Cada cena deberá incluir una porción de proteína cocida entre ciento veinte (120) y ciento ochenta (180) gramos, que podrá corresponder a filete de pollo, carne de res, filete de pescado, lomo de cerdo u otra preparación equivalente. El carbohidrato o acompañante deberá corresponder a una porción cocida entre ochenta (80) y ciento veinte (120) gramos, que podrá incluir puré de papa, papas al horno, pasta, arroz, quinua u otra preparación equivalente. La cena deberá incluir, además, una porción de ensalada o verduras entre cien (100) y ciento cincuenta (150) gramos, que podrá corresponder a ensalada fresca, vegetales	Cena	14	

			salteados, verduras al vapor u otra preparación equivalente. Como complemento adicional, se deberá servir una porción entre cincuenta (50) y cien (100) gramos, que podrá incluir aguacate, arepa, pan, crema de verduras u otro acompañamiento equivalente. La bebida deberá suministrarse en una porción individual de mínimo doscientos cincuenta (250) mililitros y podrá corresponder a jugo natural, bebida de fruta, limonada o agua. El postre deberá tener una porción individual entre cuarenta (40) y ochenta (80) gramos y podrá corresponder a una preparación de repostería, postre tradicional, dulce o alternativa equivalente. El servicio deberá incluir la organización y adecuación previa de la mesa, mantelería o presentación equivalente, vajilla, cubiertos, servilletas, disposición de los puestos y personal suficiente para la atención de los participantes. Imágenes ilustrativas: 		
		6.	**Suministro de pasabocas para el evento de socialización - Jornada 4**	Pasabocas	200

			El contratista deberá suministrar doscientos (200) pasabocas individuales, distribuidos en cien (100) pasabocas salados y cien (100) pasabocas dulces. Los pasabocas deberán corresponder a preparaciones individuales, de fácil manipulación y consumo, adecuadas para un evento institucional. Los productos deberán presentar variedad en sus preparaciones y conservar condiciones apropiadas de frescura, calidad, higiene, inocuidad y temperatura durante su transporte, montaje y servicio. Pasabocas salados Los cien (100) pasabocas salados podrán corresponder a mini sándwiches, wraps, rollitos, canapés, crostinis, mini quiches, tartaletas saladas, bocaditos horneados, brochetas frías con queso, vegetales o pollo, preparaciones en hojaldre u otras opciones equivalentes. Se deberán suministrar como mínimo tres (3) variedades de pasabocas salados, procurando una distribución equilibrada entre las opciones seleccionadas. Pasabocas dulces Los cien (100) pasabocas dulces podrán corresponder a brownies, mini postres, mousse, milhojas, tartaletas de fruta, bocaditos de repostería, preparaciones dulces tradicionales u otras alternativas equivalentes en presentación individual. Se deberán suministrar como mínimo tres (3) variedades de pasabocas dulces, procurando una distribución equilibrada entre las opciones seleccionadas. El contratista deberá realizar un montaje organizado mediante bandejas, bases, recipientes o elementos apropiados para la conservación, exhibición y distribución de los alimentos. El servicio deberá incluir el menaje requerido, servilletas, pinzas o utensilios para servir, recipientes para residuos y los demás		

			elementos necesarios para su adecuada prestación. El contratista deberá disponer del personal necesario para realizar el transporte, montaje, organización, distribución y limpieza del servicio. Durante el evento deberá mantener ordenada la disposición de los productos y efectuar su distribución gradual hasta completar la entrega de las doscientas (200) unidades contratadas. La reposición no implicará el suministro de cantidades adicionales a las establecidas. Imágenes ilustrativas: 		
		7.	Servicio de agua en botella - Jornada 4 El contratista deberá suministrar cincuenta (50) botellas de agua potable, cada una con un contenido mínimo de seiscientos (600) mililitros. Las botellas deberán entregarse debidamente selladas, sin alteraciones en su empaque y con una vida útil remanente mínima de tres (3) meses, contados a partir de la fecha de entrega.	Unidad	50
		8.	Estación de café institucional - Jornada 4 El contratista deberá adquirir, suministrar, preparar y servir café institucional de la UNIOC	Unidad	1

			para cincuenta (50) cafés y (30) aromáticas. La estación deberá incluir agua potable, termos o dispensadores, vasos, azúcar, endulzante, mezcladores, servilletas y el personal necesario para su preparación, montaje y atención. El horario de montaje, la ubicación de la estación y las demás condiciones operativas deberán coordinarse previamente con el supervisor del contrato, teniendo en cuenta la agenda y las condiciones logísticas del espacio. Esta coordinación no podrá modificar las cantidades, características, valores ni demás condiciones esenciales establecidas en la ficha.		
		9.	Ambientación institucional para el evento de socialización - Jornada 4 El contratista deberá realizar la ambientación funcional y académica del Auditorio Principal para el evento de socialización de experiencias de movilidad. El montaje deberá guardar coherencia con la identidad visual de la Institución Universitaria Oriente de Caldas - UNIOC y con la temática de internacionalización, movilidad académica, cooperación interinstitucional e intercambio cultural. La ambientación deberá adaptarse a las condiciones físicas y a la distribución longitudinal del auditorio, considerando el escenario como punto central de atención. Los elementos deberán ubicarse principalmente en el escenario, sus espacios laterales y la zona destinada a la recepción y atención de los asistentes. La instalación no deberá obstaculizar las rutas de circulación, salidas de emergencia, equipos audiovisuales ni demás elementos existentes. mbientación del escenario principal El contratista deberá realizar una composición visual para el escenario utilizando los colores institucionales azul y naranja y elementos gráficos relacionados con la temática del evento. La composición deberá integrarse con la pantalla principal, el atril y los demás elementos	Ambientación	1

				existentes en el auditorio, sin afectar su funcionamiento. Deberá incorporar: Pendones institucionales: el contratista deberá suministrar e instalar dos (2) pendones tipo rollup para la zona frontal o los espacios laterales del escenario. La UNIOC suministrará los diseños antes de su impresión. El servicio deberá incluir impresión, estructura, transporte, instalación y retiro de los pendones. Finalizado el evento, estos deberán ser entregados al supervisor del contrato en adecuadas condiciones. Elementos temáticos de internacionalización: el contratista deberá instalar una composición de banderas decorativas representativas de mínimo diez (10) países, elaboradas en papel, tela u otro material liviano y reutilizable. Estas podrán disponerse en forma de guirnalda o composición visual en los laterales, la parte posterior o las zonas superiores permitidas del auditorio. La instalación deberá distribuirse de manera equilibrada en el espacio y realizarse mediante sistemas de fijación que no ocasionen perforaciones, manchas o daños en paredes, techos, mobiliario o demás elementos del auditorio. Mobiliario para el conversatorio: el montaje deberá incluir dos (2) sillas o butacas en buen estado, destinadas al desarrollo de conversatorios, entrevistas o presentaciones de experiencias. También deberá incluir una (1) mesa auxiliar ubicada entre las sillas o en la zona frontal del escenario.			

				Elementos decorativos institucionales: el contratista deberá suministrar e instalar tres (3) arreglos florales. Distribuidos así: dos (2) arreglos florales naturales de tamaño medio para la zona frontal del escenario y un (1) arreglo pequeño para mesa auxiliar o punto de apoyo. Punto de apoyo para alimentos y bebidas: el contratista deberá instalar una (1) mesa de apoyo en la zona exterior inmediata al auditorio o en el lugar definido por el supervisor. Esta se utilizará para la organización y distribución de los pasabocas y las bebidas contratadas para el evento. El servicio deberá incluir la mesa, mantel o elemento de presentación equivalente y la organización del espacio. Su disposición deberá mantener coherencia visual con el resto del montaje y permitir la circulación y atención ordenada de los asistentes. Una vez finalizado el evento, el contratista deberá retirar todos los elementos de su propiedad, recoger los residuos generados y entregar el auditorio limpio, organizado y en las mismas condiciones en las que fue recibido. La ambientación deberá conservar un carácter académico, institucional y funcional. Se evitará el uso de elementos festivos, excesivos o ajenos al propósito del evento, así como cualquier componente que pueda interpretarse como suntuario o innecesario para el cumplimiento de la actividad. Las imágenes incluidas son de carácter ilustrativo y se utilizan únicamente como referencia de la presentación y organización esperada.		





REQUISITOS MÍNIMOS QUE DEBE CUMPLIR EL CONTRATISTA (BIENES O SERVICIOS)

El contratista deberá cumplir, como mínimo, con los siguientes requisitos:

- Acreditar la ejecución de mínimo dos (2) contratos cuyo objeto o alcance se encuentre relacionado con servicios de logística, suministro de alimentos y bebidas, atención de eventos o actividades similares a las requeridas en la presente contratación.
- Incluir en los precios ofertados la totalidad de los costos necesarios para la ejecución integral del contrato, entre ellos transporte, personal, montaje, desmontaje, equipos, utensilios, empaques, menaje, insumos, materiales, impuestos, tasas, contribuciones y demás costos directos e indirectos. La UNIOC no reconocerá valores adicionales por conceptos necesarios para el cumplimiento de las especificaciones técnicas.
- Disponer del personal operativo y logístico suficiente para la preparación, transporte, montaje, distribución, atención, reposición, limpieza, organización y desmontaje de los servicios. El personal deberá estar debidamente identificado, contar con presentación adecuada y permanecer disponible durante el tiempo requerido para cada actividad.
- Mantener atendidas, abastecidas, limpias y organizadas las estaciones de café y bebidas durante el periodo definido para el servicio. El contratista deberá garantizar la disponibilidad de los insumos, recipientes, utensilios, elementos de consumo y personal necesarios para atender adecuadamente a los participantes, sin superar las cantidades contratadas.
- Entregar los alimentos y bebidas completos, frescos, dentro de su fecha de consumo o vida útil y bajo condiciones adecuadas de higiene, temperatura, conservación, almacenamiento, transporte e inocuidad. Los productos deberán cumplir los componentes, cantidades, porciones, gramajes y presentaciones establecidos en cada ítem.
- Garantizar que cada servicio de alimentación, bebidas y logística se encuentre completamente preparado, instalado y disponible mínimo una (1) hora antes del horario programado, salvo aquellos ítems para los cuales la ficha establezca expresamente un tiempo diferente.

		● Mantener los espacios utilizados en condiciones adecuadas de orden, limpieza y presentación durante el desarrollo de las actividades y hasta la finalización del servicio. El contratista deberá disponer de recipientes o canecas suficientes para la separación y disposición de vasos, empaques, servilletas, desechables y demás residuos generados. ● Realizar, al finalizar cada jornada, la recolección y disposición adecuada de los residuos, el retiro de materiales, utensilios y elementos utilizados, y entregar los espacios completamente limpios, organizados y en las mismas condiciones en las que fueron recibidos. ● Suministrar alternativas alimentarias para los participantes con restricciones, alergias, intolerancias o necesidades previamente informadas por la UNIOC, incluidas opciones vegetarianas o veganas. Estas alternativas deberán mantener condiciones nutricionales, cantidades y porciones equivalentes y no podrán generar modificaciones en los valores unitarios contratados. ● Participar en una reunión de coordinación previa para confirmar las jornadas, horarios, lugares, rutas, cantidades, puntos de entrega, condiciones de acceso y responsables institucionales. Esta reunión tendrá carácter operativo y no podrá modificar cantidades, precios, especificaciones técnicas ni condiciones esenciales del contrato. ● Aportar un concepto sanitario favorable vigente, expedido por la autoridad sanitaria competente, correspondiente al establecimiento o lugar en el cual se prepararán los alimentos. ● Aportar los certificados vigentes de capacitación en manipulación higiénica de alimentos del personal que participe en la preparación, empaque, transporte, distribución o servicio de los alimentos y bebidas. ● Acreditar la implementación y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPA- en la preparación, manipulación, conservación, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de alimentos y bebidas. Esta obligación deberá cumplirse durante toda la ejecución contractual y podrá verificarse mediante el concepto sanitario favorable, registros internos, protocolos de limpieza y desinfección, controles de temperatura o los demás soportes solicitados por el supervisor relacionados directamente con el servicio. ● Garantizar la inocuidad, calidad e idoneidad de los alimentos y bebidas suministrados, asumiendo de manera exclusiva y directa la responsabilidad por su preparación, manipulación, conservación, almacenamiento, transporte, entrega y distribución, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013 y las demás normas sanitarias que la modifiquen, adicionen o sustituyan. ● Garantizar que el transporte de los alimentos y bebidas se realice en recipientes, contenedores o vehículos que protejan los productos frente a contaminación, deterioro, alteraciones de temperatura o exposición a agentes externos. Los alimentos deberán permanecer separados de sustancias, materiales o elementos que puedan afectar su inocuidad. ● Las imágenes incorporadas en la ficha son exclusivamente ilustrativas y se utilizan como referencia de la presentación, organización y línea visual esperada. No constituyen especificaciones técnicas vinculantes respecto de marcas, ingredientes, diseños, etiquetas, empaques o productos exactamente iguales a los mostrados. En caso de diferencia entre una imagen y la descripción escrita, prevalecerán las cantidades, componentes y características técnicas contenidas en el texto. ● Permitir al supervisor verificar las cantidades entregadas, las condiciones de montaje, los soportes sanitarios y la correcta prestación de los servicios. Esta verificación será requisito para autorizar el correspondiente pago y no podrá utilizarse para exigir prestaciones adicionales no incluidas en el contrato. El menú final deberá ser coordinado previamente con el supervisor del contrato, de acuerdo con la programación de la actividad, los horarios establecidos y las necesidades alimentarias previamente informadas por la institución, incluyendo restricciones,

<table>
<tr><td></td><td></td><td colspan="5">alergias, intolerancias u opciones específicas de alimentación requeridas por los participantes. La fecha y horario exacto del suministro serán definidos por el supervisor del contrato y comunicados al contratista.</td></tr>
<tr><td rowspan="4">VI.</td><td rowspan="4">Información Presupuestal</td><td>Valor de la Orden</td><td colspan="4"><u>NUEVE MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL PESOS ($9.269.000), MONEDA CORRIENTE, Incluidos los impuestos y descuentos de ley, valor presupuestado por la entidad para cubrir dicha necesidad.</u></td></tr>
<tr><td rowspan="2">CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL</td><td>Número</td><td>Fecha de Expedición</td><td>Rubro</td><td>Valor</td></tr>
<tr><td>20261288</td><td>13/10/2026</td><td>G2201020020209020503 INTERNACIONALIZACIÓN RECURSOS PROPIOS</td><td>$10,072,000</td></tr>
<tr><td>Forma de Pago:</td><td colspan="4"><u>El valor total del contrato será cancelado en pagos parciales, previa certificación de cumplimiento del objeto contractual por parte del supervisor del contrato y previa presentación por parte del contratista de la factura o documento equivalente el cual debe cumplir con los requisitos de ley.</u>

El supervisor tendrá un término no mayor a 3 días hábiles para su revisión (cuando tenga hasta 5 supervisiones a cargo)

El supervisor tendrá un término no mayor a 5 días hábiles para su revisión (cuando tenga hasta 10 supervisiones a cargo)
El supervisor tendrá un término no mayor a 10 días hábiles para su revisión (cuando tenga 11 supervisiones a cargo o más)
Nota: la radicación del informe (si aplica) y el borrador de la factura deberá hacerse previamente al correo electrónico del supervisor designado para su verificación y convalidación como paso previo al cargue del cobro en el SECOP II. Lo anterior, con el fin de evitar inconvenientes en el área contable de la entidad y el proveedor con los cierres mensuales. Surtido este paso, se deberá enviar al correo contabilidad@unioc.edu.co la factura respectiva.
Una vez recibida la factura o documento equivalente con el lleno de los requisitos legales, administrativos y contractuales para el pago en el área financiera de la UNIOC, la Institución tendrá máximo cinco (5) días hábiles para realizar el pago al proveedor del bien o servicio adquirido.
La UNIOC efectuará al CONTRATISTA las retenciones que, en materia tributaria tenga establecida la Ley y respecto de las cuales sea su obligación efectuar la retención. En los demás casos, el contratista deberá cumplir con el pago de los impuestos, tasas o contribuciones que se deriven de la presente contratación.
El valor a pagar por la UNIOC al contratista se hará a través de medios electrónicos, por lo tanto, es requisito indispensable que éste disponga de una cuenta de ahorros o corriente al momento de firmar el contrato, así mismo deberá suministrar una certificación bancaria.</td></tr>
<tr><td>VII.</td><td>Tiempo Requerido para su Ejecución:</td><td colspan="4">La vigencia del contrato es temporal y, por lo tanto, su duración debe ser por tiempo limitado y el indispensable para ejecutar el objeto contractual convenido, en base a esto, <u>el plazo de ejecución del presente contrato va desde la suscripción del acta de inicio y hasta el</u></td></tr>
</table>

		30 de noviembre de 2026 o antes si se han cumplido el total de las obligaciones programadas para la vigencia 2026, lo que ocurra primero., contados a partir de la legalización del contrato.
VIII.	**Obligaciones de las partes**	**Obligaciones generales del Contratista:** El contratista se obliga con el UNIOC a cumplir con el objeto y especificaciones técnicas y con las siguientes obligaciones: El contratista deberá garantizar elementos nuevos y de excelente calidad. (si aplica) El contratista deberá instalar debidamente los elementos en las instalaciones del UNIOC (si aplica). Adelantar todas las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia y calidad, y de acuerdo con las especificaciones exigidas por el UNIOC. Entregar al UNIOC los bienes dentro del plazo estipulado dentro del proceso. Reemplazar los bienes que resulten defectuosos o de mala calidad. El PROVEEDOR deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos. Si el PROVEEDOR no restituye los bienes defectuosos dentro del término señalado por el UNIOC, éste podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato. Avisar al UNIOC dentro de las veinticuatro (24) horas siguientes al conocimiento del hecho o circunstancias que puedan incidir en la no oportuna o debida ejecución del contrato o que puedan poner en peligro los intereses legítimos del UNIOC. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su oferta y la invitación pública los cuales hacen parte vinculante del contrato. Proveer los bienes, de óptima calidad y de conformidad a las normas técnicas y de calidad del producto o servicio. Reemplazar los bienes que resulten defectuosos o de mala calidad. El PROVEEDOR deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos. Si el PROVEEDOR no restituye los bienes defectuosos dentro del término señalado por el UNIOC, éste podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato. Avisar al UNIOC, dentro del día hábil siguiente a conocida su existencia, la causal de incompatibilidad o inhabilidad sobreviniente. El CONTRATISTA es el único responsable por la vinculación de su personal y la celebración de subcontratos todo lo cual debe realizar en su propio nombre y por su propia cuenta y riesgo sin que el UNIOC adquiera responsabilidad ni solidaridad alguna por dichos actos. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral. El transporte, cargue, descargue y entrega de los bienes requeridos por el UNIOC, serán asumidos por el PROVEEDOR. El riesgo y propiedad del bien será asumido por parte del PROVEEDOR hasta que se realice la entrega total a satisfacción en el lugar indicado. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993. **Obligaciones particulares del Contratista:** 1. El contratista deberá garantizar elementos nuevos y de excelente calidad. (si aplica) 2. El contratista deberá instalar debidamente los elementos en las instalaciones del UNIOC (si aplica). 3. Adelantar todas las gestiones necesarias para la ejecución del contrato en condiciones de eficiencia y calidad, y de acuerdo con las especificaciones exigidas por el UNIOC. 4. Ejecutar el objeto del presente contrato en los plazos establecidos, bajo las condiciones económicas, técnicas y financieras estipuladas en las cláusulas correspondientes y de acuerdo con su oferta y la invitación pública los cuales hacen parte vinculante del contrato. 5. Proveer los bienes, de óptima calidad y de conformidad a las normas técnicas y de calidad del producto o servicio. 6. Reemplazar los bienes que resulten defectuosos o de mala calidad. El PROVEEDOR deberá restituir a su costa, sin que implique modificación al plazo de entrega, los bienes defectuosos o de especificaciones diferentes o inferiores a los requeridos. Si el PROVEEDOR no restituye los bienes

<table>
<tr><td></td><td></td><td>defectuosos dentro del término señalado por el UNIOC, éste podrá proceder a declarar el siniestro de incumplimiento y/o a solicitar el pago de las multas señaladas en el contrato.
7. Permanecer a paz y salvo en el pago de aportes al sistema de seguridad social integral.
8. Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993.
9. Las hojas de vida presentadas por parte del proponente no podrán ser sustituidas, durante el proceso de selección.
10. El personal requerido no debe estar comprometido en contratos que se encuentren en ejecución, ni debe haber sido presentados en otros procesos que se encuentren en curso, siempre y cuando su disponibilidad sea del 100%.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Del Contratante:
1) Pagar al Contratista el valor de la presente Orden en las condiciones pactadas. 2) Nombrar un Supervisor Interno quien deberá: a) Expedir la certificación de recibo de la ejecución a entera satisfacción. b) Comunicar por escrito a las partes con la debida oportunidad, las observaciones que se requieran para la buena ejecución de la presente orden. c) Diligenciar el formato para la Evaluación de Proveedores. D) Remitir con cinco días de antelación la cantidad de ítems requeridos según inscripción previa realizada por el área de bienestar institucional</td></tr>
<tr><td>IX</td><td>Cláusulas Adicionales</td><td>A. La presente orden no genera relación laboral alguna entre la UNIOC y el Contratista, ni con quien éste emplee para el cumplimiento del objeto de la misma y en consecuencia tampoco el pago de prestaciones sociales ni de ningún tipo de emolumentos diferentes al valor aquí acordado. El Contratista tiene plena libertad para la ejecución de la presente orden, de acuerdo a su idoneidad y experiencia para el desarrollo de la misma.
B. INDEMNIDAD: EL Contratista se compromete de mantener libre a la UNIOC de cualquier daño o perjuicio originado en reclamaciones de terceros y que se deriven de sus actuaciones o de la de sus subcontratistas o dependientes.
C. Bajo la gravedad del juramento, que se entiende prestado con la aceptación de la presente orden, declaró como Contratista que: -No me encuentro incurso en ninguna causal de inhabilidad e incompatibilidad prevista en el artículo 8º de la Ley 80 de 1993, y que, si llegare a sobrevenir alguna, actuará conforme lo dispone el artículo 9º de la precitada Ley; y cumpliré cabalmente con las obligaciones contraídas en el presente proceso de Selección de Mínima Cuantía No. <u>MC-082-2026</u></td></tr>
<tr><td>X</td><td>Garantías</td><td>Amparándose en el Artículo 7 de la ley 1150 de 2007 y el Decreto 1082 de 2015, la entidad es libre de exigir o no garantías en el proceso de selección que realice. Para el presente proceso se considera necesario la exigencia de las siguientes garantías a favor de la entidad.
<table>
<tr><th>AMPARO</th><th>SUFICIENCIA</th><th>PLAZO</th></tr>
<tr><td>Cumplimiento del contrato</td><td>Por el 10% del valor del contrato</td><td>Por el plazo de ejecución del contrato y 4 meses más, Este amparo cubrirá los perjuicios derivados del incumplimiento total o parcial, el cumplimiento tardío o defectuoso y las demás obligaciones contractuales a cargo del contratista.</td></tr>
<tr><td>Calidad del servicio</td><td>Por el 10% del valor del contrato</td><td>Por el plazo de ejecución del contrato y 4 meses más, Cubrirá los perjuicios derivados de la deficiente calidad de los alimentos, bebidas, servicios logísticos, montajes y demás componentes contratados.</td></tr>
<tr><td>Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales</td><td>Por el 05% del valor del contrato</td><td>con vigencia igual al plazo de ejecución y tres (3) años más. Este amparo será exigible debido a la utilización de personal propio, dependiente o contratado para la preparación, transporte, montaje, atención,</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

				distribución, limpieza y demás actividades requeridas
		Responsabilidad Civil Extracontractual	Por 200 SMMLV	Por el término de duración del contrato, Deberá cubrir los daños ocasionados a terceros durante la ejecución de las actividades contratadas, de acuerdo con las coberturas exigibles conforme al Decreto 1082 de 2015.
XI	**Declaraciones del contratista**	El Contratista hace las siguientes declaraciones: • Conoce y acepta los Documentos del Proceso • Tuvo la oportunidad de solicitar aclaraciones y modificaciones a los Documentos del Proceso y recibió de la UNIOC respuesta oportuna a cada una de las solicitudes. • Se encuentra debidamente facultado para suscribir el presente contrato. • El Contratista declara bajo la gravedad de juramento que al momento de la celebración del presente contrato no se encuentra en ninguna causal de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de intereses. • Está a paz y salvo con sus obligaciones laborales frente al sistema de seguridad social integral. • El valor del contrato incluye todos los gastos, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones relacionadas con el cumplimiento del objeto del presente contrato. • El Contratista manifiesta que los recursos que componen su patrimonio no provienen de lavado de activos, financiación del terrorismo, narcotráfico, captación ilegal de dineros y en general de cualquier actividad ilícita; de igual manera manifiesta que los recursos recibidos en desarrollo de este contrato, no serán destinados a ninguna de las actividades antes descritas. • Acepta el Contratista que el contrato de prestación de servicios aquí firmado es de carácter civil y no laboral, por lo tanto, no está sujeto a la legislación de trabajo y no es considerado un contrato con vínculo laboral, al no haber relación directa entre empleador y trabajador, por ello, no cuenta con período de prueba y no genera para el contratante la obligación de pagar prestaciones sociales.	
XII	**Derechos del Contratista**	• Recibir la remuneración del contrato en los términos pactados. • A que le sea brindado el apoyo necesario para el desarrollo del contrato. • Que le sea entregada toda la información que sea necesaria.		
XII	**Derechos particulares de la Entidad Estatal contratante**	• Hacer uso de la cláusula de imposición de multas, la cláusula penal o cualquier otro derecho consagrado a la Entidad Estatal contratante de manera legal o contractual. • Hacer uso de las cláusulas excepcionales del contrato, siempre y cuando la Entidad Estatal Contratante considere incluirlas		
XIV	**Obligaciones Generales de la Entidad Estatal contratante**	• Ejercer el respectivo control en el cumplimiento del objeto del contrato y expedir el recibo de cumplimiento a satisfacción. • Pagar el valor del contrato de acuerdo con los términos establecidos. • Prestar su colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del Contratista. • Suministrar al contratista todos aquellos documentos, información e insumos que requiera para el desarrollo de la actividad encomendada. • Prestar su colaboración para el cumplimiento de las obligaciones del contratista. • Asignar un supervisor quien ejercerá el control sobre el cumplimiento del presente contrato.		
XV	**Propiedad Intelectual**	Si de la ejecución del presente contrato resultan estudios, investigaciones, descubrimientos, invenciones, información, mejoras y/o diseños, éstos pertenecen a la Entidad Estatal contratante de conformidad con lo establecido en el Artículo 20 de la Ley 23 de 1982. Así mismo, el Contratista garantiza que los trabajos y servicios prestados a la Entidad Estatal contratante por el objeto de este contrato no infringen ni vulneran los derechos de propiedad intelectual o industrial o cualesquiera otros derechos legales o contractuales de terceros.		
XVI	**Principio de confidencialidad**	Todas las personas que intervengan en el tratamiento de datos personales, que no tengan la naturaleza de públicos, están obligadas a garantizar la reserva de la información, inclusive después de finalizada su relación con alguna de las labores que comprende el tratamiento, pudiendo sólo		

		suministrar o comunicar los datos personales cuando ello corresponda al desarrollo de las actividades autorizadas en la Ley y en los términos de la misma. En consecuencia, se comprometen a conservar y mantener de manera estrictamente confidencial y no revelar a terceros, la información personal, contable, técnica, comercial o de cualquier otro tipo suministrada en la ejecución y ejercicio de las actividades. Todas las personas que trabajen actualmente o sean vinculadas a futuro para tal efecto, en la administración y manejo de bases de datos, deberán suscribir un documento adicional u otrosí a su contrato laboral o de prestación de servicios para efectos de asegurar tal compromiso. Esta obligación persiste y se mantiene inclusive después de finalizada su relación con alguna de las labores que comprende el Tratamiento.
XVII	**Penal Pecuniaria**	En caso de declararse la caducidad del contrato o el incumplimiento total o parcial de las obligaciones adquiridas en el mismo por parte del CONTRATISTA, la UNIOC hará efectivo directamente el valor de los perjuicios que desde ahora se tasan en una suma equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato. La cuantía de la pena pecuniaria será deducida de las sumas que por cualquier concepto se deban a EL CONTRATISTA.
XVII	**Multas**	La UNIOC podrá imponer al CONTRATISTA una multa hasta por el diez por ciento (10%) del valor total del contrato por deficiencias o incumplimientos de las obligaciones contraídas en el presente contrato.
XIX	**Solidaridad**	No existe régimen de solidaridad entre las partes, se deja claramente establecido que compete de manera exclusiva a cada una de las partes la responsabilidad del personal que vincule para la ejecución del presente contrato y las prestaciones laborales correspondientes, si las hubiera. Tampoco crea ningún tipo de relación laboral entre el personal de la UNIOC y el CONTRATISTA o Viceversa.
XX	**Exclusión de Relación Laboral**	El presente contrato no genera relación o vínculo laboral alguno entre la UNIOC y el contratista y por lo tanto no tendrá derecho a ninguna prestación distinta a la expresamente descrita en el valor del mismo, según el mandato contenido en el artículo 32 de la Ley 80 de 1993.
XXI	**Terminación, Modificación e Interpretación Unilaterales**	Al presente Contrato son aplicables los principios de terminación, modificación e interpretación unilaterales en los términos establecidos en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás normatividad vigente. PARÁGRAFO: Las estipulaciones de este contrato prevalecen sobre las condiciones y términos de los demás documentos que la integran. Estos se consideran complementarios, de aquel y entre los mismos deben interpretarse, en caso de ambigüedad y discrepancia.
XXII	**Caducidad**	En caso de presentarse alguno de los hechos constitutivos de incumplimiento de las obligaciones establecidas a cargo del CONTRATISTA, que afecte de manera grave y directa la normal ejecución del contrato, siendo inminente su paralización, podrá la UNIOC, mediante resolución motivada, darlo por terminado y ordenar su liquidación en el estado en que se encuentre. Declarada la caducidad no habrá lugar a indemnización para el CONTRATISTA, pero se hará acreedor a las inhabilidades previstas en la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007. PARÁGRAFO ÚNICO: La declaratoria de caducidad será constitutiva del siniestro de incumplimiento
XXIII	**Solución a Controversias Contractuales**	Serán dirimidas por los mecanismos alternativos de solución de conflictos las diferencias insalvables que ocurran entre EL CONTRATANTE y EL CONTRATISTA por asuntos diferentes a la aplicación de las cláusulas de caducidad y de los principios de terminación, modificación e interpretación unilaterales. En caso de presentarse controversia o conflictos se recurrirá a: a) Acuerdo; b) Transacción; c) Conciliación; y d) Amigable composición de acuerdo a los procedimientos legales establecidos para el efecto.
XXIV	**Independencia del Contratista**	El Contratista es una entidad independiente de la UNIOC y en consecuencia, el Contratista no es su representante, agente o mandatario. EL CONTRATISTA no tiene la facultad de hacer declaraciones, representaciones o compromisos en nombre de la UNIOC, ni de tomar decisiones o iniciar acciones que generen obligaciones a su cargo.
XXV	**Cesión del Contrato**	EL CONTRATISTA no podrá ceder en todo o en parte a persona natural o jurídica alguna los efectos y obligaciones inherentes al presente contrato salvo autorización previa y expresa de la entidad contratante.

XXVI	**Derechos Patrimoniales**	En las obras creadas para una persona natural o jurídica en cumplimiento de un contrato de prestación de servicios o de un contrato de trabajo, el autor es el titular originario de los derechos patrimoniales y morales; pero se presume, salvo pacto en contrario, que los derechos patrimoniales sobre la obra han sido transferidos al encargante o al empleador, según sea el caso, en la medida necesaria para el ejercicio de sus actividades habituales en la época de creación de la obra".
XXVI	**Caso Fortuito y Fuerza Mayor**	Las partes quedan exoneradas de responsabilidad por el incumplimiento de cualquiera de sus obligaciones o por la demora en la satisfacción de cualquiera de las prestaciones a su cargo derivadas del presente Contrato, cuando el incumplimiento sea resultado o consecuencia de la ocurrencia de un evento de fuerza mayor y caso fortuito debidamente invocadas y constatadas de acuerdo con la ley y la jurisprudencia colombiana.
XXVII I	**Disposiciones Legales**	Le serán aplicables a este contrato las disposiciones legales establecidas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007, Decreto 1082 de 2015 y demás Decretos reglamentarios que regulan la contratación estatal y demás disposiciones o reglas que le adicionen, modifiquen y complementen y el Manual de Contratación de la Entidad, adoptado mediante la Resolución No. 035 del 28 de enero del 2020.
XXIX	**Lugar de cumplimiento**	El contratista deberá ejecutar el presente contrato en los municipios objeto del contrato.
XXX	**Protección de datos en los contratos**	En los contratos de prestación de servicios externos, cuando el contratista requiera de datos personales, la INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA ORIENTE DE CALDAS UNIOC, le suministrará dicha información siempre y cuando exista una autorización previa y expresa del Titular de los datos personales para esta transferencia, quedando excluida de esta autorización, los datos personales de naturaleza pública definido en el numeral 2° del artículo 3° del Decreto Reglamentario 1377 de 2013
XXXI	**Entendimiento Total**	Se entiende que las partes conocen, comprenden y aceptan todas y cada una de las cláusulas y apartes del presente contrato. También se entiende que el eventual vicio declarado por autoridad competente, respecto a algunas de las cláusulas consignadas en el presente documento, sólo afectan aquellas declaradas como viciadas. Así mismo, se entiende que los títulos de cada cláusula son meramente indicativos y no las afectan.
XXXII	**Requisitos de la Suscripción, Perfeccionamiento, Legalización y Ejecución**	Para la suscripción se requiere que el contratista se encuentre al día en los pagos del sistema de seguridad social y con los aportes parafiscales, si es del caso. Para su perfeccionamiento de la firma de las partes. Para su legalización se requiere de la asignación del registro presupuestal correspondiente y para su ejecución se requiere de la existencia de disponibilidad presupuestal.
XXXIII	**Liquidación del contrato**	El Estatuto General de Contratación de la Administración Pública, contenido en la ley 80 de 1993, establece la obligación de liquidar los contratos de tracto sucesivo, de aquellos cuya ejecución o cumplimiento se prolongue en el tiempo y de aquellos que lo requieran, según su objeto, naturaleza y cuantía. **El presente contrato se debe liquidar dentro del término de 4 meses.**
XXXIV	**Anexos del contrato**	Hacen parte integral del presente contrato todos los soportes cargados y mensajes emitidos por SECOP II.
XXXV	**Supervisor**	Vicerrectora Académica o quien haga sus veces, con apoyo a la supervisión de la contratista área Internacionalización o quien haga sus veces. ***NOTA: la asignación del supervisor y apoyo se hará directamente a través de la notificación rectoral y del ajuste en plataforma SECOP II***

"FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II"
POR LA UNIOC O EL CONTRATANTE
JUAN CARLOS LOAIZA SERNA
Rector
INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA ORIENTE DE CALDAS UNIOC

“FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA SECOP II”
POR EL CONTRATISTA
CRISTIAN MATEO JARAMILLO CARVAJAL
CON ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO
BALCÓN DE ORIENTE
NIT. 1057785617-0
Contratista

Redactó y Transcribió: Leidy Liliana Mejía García– Auxiliar Administrativo
Revisó y Ajustó: Carlos Augusto González Muñoz -Contratista
Aprobó: Luisa Rueda- Jefe División Administrativa y Financiera