



Universidad
del Tolima

**PROCEDIMIENTO PROGRAMACIÓN, PREPARACIÓN Y
APROBACIÓN DEL PRESUPUESTO INSTITUCIONAL**

CERTIFICACIÓN

Página 1 de 1

Código: PI-P02-F11

Versión: 01

Fecha de aprobación:
14 Enero de 2020

Fecha: 13 DE ENERO DE 2022

Dependencia: VICERRECTORÍA DE DESARROLLO HUMANO - RESTAURANTE UNIVERSITARIO

QUE EL SIGUIENTE BIEN O SERVICIO

OBJETO: Suministro de alimentación a los estudiantes que realizan prácticas en el Hospital Federico Lleras de la ciudad de Ibagué.

VALOR: \$ 24.300.000

LETRAS: Veinticuatro millones trescientos mil pesos m/cte.

SE ENCUENTRA INCLUIDO DENTRO DEL:

MARQUE CON X

1. PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

2. ADICIÓN AL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES

X

VIGENCIA: 2022

EP-ODI-256

Jefe Oficina de Desarrollo Institucional

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
|  Universidad del Tolima | PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ESTUDIOS PREVIOS | Página 1 de 14 |
| | | Código: JC-P03-F01 |
| | | Versión: 07 |
| | | Fecha de Actualización: 07-10-2020 |

| | | | | | | | | |
|--|---|--|-----|-----|-----|----|----|------|
| Servicios <input type="checkbox"/> | Bienes <input checked="" type="checkbox"/> | FECHA DE ELABORACIÓN | | | | | | |
| Otro <input type="checkbox"/> | | | | | | | | |
| PLAN DE ADQUISICIONES <input type="checkbox"/> | ADICIÓN PLAN DE ADQUISICIONES <input checked="" type="checkbox"/> | <table border="1"> <tr> <td>Día</td> <td>Mes</td> <td>Año</td> </tr> <tr> <td>07</td> <td>03</td> <td>2022</td> </tr> </table> | Día | Mes | Año | 07 | 03 | 2022 |
| Día | Mes | Año | | | | | | |
| 07 | 03 | 2022 | | | | | | |
| ¿Cuál? | | | | | | | | |

1. INFORMACIÓN GENERAL

| | |
|---|----------------------------|
| DEPENDENCIA SOLICITANTE | ORDENADOR DEL GASTO |
| VICERRECTORÍA DESARROLLO HUMANO – RESTAURANTE UNIVERSITARIO | DIEGO ALBERTO POLO PAREDES |

2. PROCEDENCIA DE LA CONTRATACIÓN

| | | |
|-------------------|-------------------|-------------------------|
| EJE | PROGRAMA | PROYECTO. |
| Compromiso Social | Desarrollo Humano | Bienestar Institucional |

Justificación de la pertinencia institucional:

El eje de **compromiso social** integra dos programas macro: el programa de **Desarrollo Humano** y el programa de Proyección Social. En el primero se promueve el principio de equidad en el ingreso y permanencia de los estudiantes, se trabajará por la equidad de género, se propiciarán condiciones para una buena salud mental y física de la comunidad universitaria, se promoverán el deporte y la recreación para el disfrute del ocio y el tiempo libre, e y se impulsarán las artes y las diversas expresiones culturales orientadas a la movilización de liderazgos sociales, políticos, económicos y culturales que dinamicen la realidad social. El segundo abarca acciones de apertura a la realidad social, económica, política, cultural y ambiental de todo nivel, desde lo local hasta lo internacional, partiendo de un papel propositivo que aborde las necesidades y problemas de las comunidades locales y regionales. De este modo se fortalece la articulación Universidad-Sociedad-Estado, involucrando a todos los actores y sectores, organizados y no organizados, de la sociedad. En consecuencia, para la Universidad es importante vincular sus procesos académicos a las instituciones públicas, a los sectores productivos, a las empresas, a los gremios, a la clase política comprometida con el territorio, a las organizaciones sociales sectoriales entre otros.

Así mismo, el programa de **bienestar institucional** está encaminado a coadyuvar en el proceso de apoyo directo a los estudiantes con dificultades económicas, para la satisfacción de sus necesidades básicas como la alimentación (restaurante), techo (residencias) y salud (servicios asistenciales), así como el ofrecimiento a la comunidad universitaria en general, de las posibilidades de vincularse a la práctica recreativa de los deportes que ofrece la Institución. Para el desarrollo de una vida universitaria saludable se adelantarán programas y proyectos de prevención integral del consumo de psicoactivos y adicciones que se presentan en estudiantes, docentes, trabajadores y personal administrativo, es por esto que para la Universidad resulta imperativo brindar condiciones de bienestar adecuadas a los estudiantes del programa de Medicina que realizan sus prácticas de internado rotatorio (semestres XI y XII) en los diferentes hospitales del Departamento de tal forma que se contribuya a su permanencia y desempeño en el mencionado programa.

3. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Universidad del Tolima busca ser reconocida como una de las instituciones de educación superior más importantes de Colombia por su excelencia académica, el cumplimiento de su compromiso ético con la sociedad, la defensa de la vida y del ambiente, dinamizadora de procesos culturales y modelo de gestión institucional, transparencia, eficiencia y eficacia administrativa. Para ello, fomenta el desarrollo de capacidades humanas para la formación integral permanente, apoyada en

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
|  Universidad del Tolima | PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ESTUDIOS PREVIOS | Página 2 de 14 |
| | | Código: JC-P03-F01 |
| | | Versión: 07 |
| | | Fecha de Actualización: 07-10-2020 |

valores éticos de tolerancia, respeto y convivencia mediante la búsqueda incesante del saber, la producción y la apropiación y divulgación del conocimiento en los diversos campos de la ciencia, el arte y la cultura, desde una perspectiva inter- y transdisciplinar, como aporte al bienestar de la sociedad, al ambiente y al desarrollo sustentable de la región.

En este orden de ideas, desde el plan de estudios del programa de medicina se plantean la realización de las prácticas clínicas o internado rotatorio, están resultan indispensables para el proceso educativo de los estudiantes de la mencionada carrera pues posibilitan su formación por competencias profesionales, definida como aquella que aborda el sujeto como totalidad. Este proceso supone considerar la competencia profesional como la categoría integradora, del compromiso social y profesional, que constituye el compendio no solo los conocimientos y habilidades, sino los valores más trascendentales del profesional, que garantizan su proyección humana y social en el enfrentamiento a situaciones propias de la profesión.

Así las cosas, la Institución para dar cumplimiento al objetivo de garantizar las condiciones para el acceso, permanencia, motivación y desempeño académico de los estudiantes de medicina en el marco de ejecución de las referidas prácticas en los hospitales del Departamento, y considerando que durante estas prácticas médicas se ven sometidos diariamente a largas jornadas que requieren esfuerzo en su condición física y cognitiva, se hace necesario garantizar un adecuado aporte nutricional para el correcto cumplimiento de sus actividades en la práctica clínica, por lo cual es importante apoyar estos procesos mediante el suministro de alimentos que permitan cumplir los turnos que desarrollan los estudiantes en las instituciones prestadoras del servicio de salud, siendo una de estas el Hospital Federico Lleras Acosta.

Claro lo anterior, resulta evidente la relevancia que reviste efectuar la contratación de suministro de alimentos a estudiantes de medicina que realiza sus prácticas clínicas para el cumplimiento de los objetivos misionales de la Universidad, por lo cual en aplicación a lo dispuesto en el párrafo cuarto del artículo decimoquinto de la Resolución 612 del 2021 *Por medio de la cual se reglamenta el Acuerdo 050 del 30 de noviembre de 2018. Estatuto General de Contratación de la Universidad del Tolima* se dará aplicación al procedimiento previsto para la modalidad de invitación pública

4. OBJETO CONTRACTUAL

Suministro de alimentación a los estudiantes que realizan prácticas en el Hospital Federico Lleras de la ciudad de Ibagué.

5. TIPO DE CONTRATO A CELEBRAR

Suministro

6. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. El contratista debe garantizar el suministro una ración diaria de alimentación (desayuno o almuerzo), para cada estudiante que realice la práctica en el hospital Federico Lleras. La alimentación se dará del día lunes a sábado.
2. Garantizar la entrega raciones de alimentos diarios en las cantidades previamente establecidas por la Universidad, sin afectar la capacidad operativa del contratista en los días de lunes a sábado (6 días).
3. El contratista deberá garantizar que se tomarán las medidas necesarias para el adecuado suministro de la alimentación, donde se deberá cumplir con estrictas normas y estándares de higiene, inocuidad, bioseguridad y presentación de alimentos.
4. El contratista deberá contar con establecimiento comercial en donde desarrolle la actividad y que cumpla con las normas de inocuidad de conformidad con la normatividad sanitaria vigente.
5. El contratista deberá cumplir con la programación y los horarios establecidos para la distribución de la alimentación, lo cual deberá ser previamente coordinado con el supervisor del contrato.
6. Proporcionar empaques desechables y servilletas, para los alimentos en el caso de que se requieran.
7. Responder por las acciones u omisiones que pueden afectar negativamente a la Universidad, en desarrollo del objeto contractual.

| | | |
|---|--|---------------------------------------|
|  | PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ESTUDIOS PREVIOS | Página 3 de 14 |
| | | Código: JC-P03-F01 |
| | | Versión: 07 |
| | | Fecha de Actualización: 07-10-2020 |

8. Todo lo que suministre el contratista deberá ser ágil, oportuno y con las condiciones técnicas requeridas entre otras: evidenciar la calidad e inocuidad de los mismos.
9. Entregar los informes que sean requeridos por parte de la Universidad del Tolima. Estos informes se deben presentar mensualmente en donde se estipulen las actividades realizadas que evidencie el suministro de alimentos.
10. Cumplir con las especificaciones técnicas consignadas en el proceso de contratación.
11. Que todos los alimentos, se encuentren en perfecto estado y sean saludables para los estudiantes.
12. Los elementos deberán ser suministrados conservando su cadena de refrigeración según sea el caso y servidos con la temperatura adecuada y correspondiente al plato que se está suministrando.
13. Realizar cambios de los alimentos que no se encuentren en óptimas condiciones organolépticas, en el evento que resulten con condiciones anormales o dañadas por el transporte.
14. Asumir todo gasto administrativo, de transporte, impuestos y demás que requiera para la ejecución del objeto contractual.
15. Disponer de su capacidad de trabajo y obrar con diligencia en los asuntos encomendados en cumplimiento del objeto contractual.
16. Cumplir con lo que le aplique de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y la Protección social.
17. Atender las orientaciones que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de la supervisión de la Universidad del Tolima y la interventoría del proyecto.
18. Realizar el pago de estampillas según normatividad vigente y los aportes al régimen de seguridad social (salud, pensión y ARL) en proporción al valor del contrato, conforme a la normatividad vigente. El contratista debe estar vinculado en el sistema de seguridad social durante toda la ejecución del contrato.
19. Mantener la reserva profesional y confidencialidad sobre la información que le sea suministrada para la ejecución del contrato.
20. Cumplir con el Estatuto de Contratación de la Universidad del Tolima y normatividad vigente.
21. Las demás que se deriven de acuerdo mutuo con la naturaleza del contrato.
22. Cumplir con lo que le aplique del Decreto 1072 de 2015 relacionado con la Seguridad y Salud en el Trabajo.
23. Controlar, exigir, garantizar y dar cumplimiento a los protocolos establecidos en la Resolución No.666 del 24 de abril de 2020 del Ministerio de Protección Social o la que se encuentre vigente, por medio de la cual se adopta el protocolo general de bioseguridad para mitigar, controlar y realizar el adecuado manejo de la pandemia del Coronavirus COVID-19, y la demás normatividad vigente establecida por las autoridades del orden Nacional, Departamental, Municipal o Institucional (Universidad del Tolima), sobre el particular.
24. Cumplir con lo que corresponda de la normatividad ambiental vigente y los nuevos requerimientos que establezca el Gobierno Nacional y Departamental, para atender la contingencia del COVID-19.

7. PRODUCTOS (ENTREGABLES)

1. Realizar la entrega de dos mil setecientas (2700) raciones de alimentos preparados (desayunos y/o almuerzos) y servidos en caliente durante la vigencia del contrato, en las cantidades previamente establecidas por la Universidad.
2. Cada ración debe contener como mínimo:

| TIEMPO DE COMIDA | PATRÓN | INGREDIENTES | PESO NETO gr o cc |
|------------------|----------|------------------------------------|---|
| DESAYUNO | BEBIDA | Para café, chocolate, té o coladas | 130 c.c. |
| | PROTEICO | Huevo de gallina | 2 unidades tipo B. Cuando se trate de un solo huevo se dará tipo |

| | | | |
|---|--------------------------------|--|--|
| | | | A. |
| | | Carne (ALTERNO) | 70 gr de carne magra ya preparada (Entendemos por carne de res magra, aquella desprovista en un 95% de grasa, nervios y tejidos conectivos, además de líquidos o salsas.) |
| | ENERGÉTICO | Pan blanco, pan integral o arepa | 40 gr |
| | FRUTA | En las frutas como papaya, piña, melón, se darán porciones mínimo de 100 gramos con cáscara. En el caso de naranjas, banano, mango, se darán frutas enteras de tamaño mediano. | 100 gr |
| ALMUERZO | SOPA | La sopa del día se servirá por persona. | 300 gr |
| | PROTEICO | Carne de pollo, pechuga sin piel | 120 gr |
| | | Carne (ALTERNO) | 70 gramos de carne de res magra ya preparada (Entendemos por carne de res magra, aquella desprovista en un 95% de grasa, nervios y tejidos conectivos, además de líquidos o salsas.) |
| | | Pescados (meluza, bagre) | 70 gr |
| | PRINCIPIO | Verdura fresca, Leguminosas secas como: frijol, lenteja, arveja, de buena calidad | 100 gr |
| | CEREAL | Arroz blanco | 70 gr |
| | ENERGÉTICO O ACOMPANANTE | Plátano hartón, maduro, papa, yuca, torrijas | 120 gr |
| | FRUTA | En las frutas como papaya, piña, melón, se darán porciones mínimo de 100 gramos con cáscara. En el caso de naranjas, banano, mango, se darán frutas enteras de tamaño mediano. | 100 |
| | JUGO DE FRUTA | Preparado con fruta fresca | 350 cc |
| * Las cantidades a entregar serán de acuerdo con las necesidades que se vayan presentando, de conformidad con lo solicitado por parte del supervisor, por consiguiente, la disponibilidad presupuestal será agotable a la cantidad de servicios que se presten. | | | |
| 8. PERFIL DEL CONTRATISTA | | | |
| Persona natural o jurídica, con experiencia relacionada con suministro de alimentos mínimo de un (1) año. De igual forma se | | | |

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
|  Universidad del Tolima | PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ESTUDIOS PREVIOS | Página 5 de 14 |
| | | Código: JC-P03-F01 |
| | | Versión: 07 |
| | | Fecha de Actualización: 07-10-2020 |

| | |
|--|---|
| pueden presentar proponentes plurales. | |
| 9. PLAZO DE EJECUCIÓN | |
| La duración será de cuatro (4) meses contados a partir de la suscripción del acta de inicio. En todo caso no debe superar la vigencia 2022. | |
| 10. LUGAR DE EJECUCIÓN | |
| La ejecución del objeto contractual se desarrollará en la ciudad de Ibagué. | |
| El contratista podrá realizar la entrega de los alimentos debidamente empacado en contenedores apropiados para ello, en las instalaciones del Hospital Federico Lleras Acosta, previo acuerdo con el Supervisor. | |
| El contratista podrá brindar el servicio en establecimiento o local comercial siempre y cuando sea cerca al Hospital Federico Lleras Acosta en la ciudad de Ibagué. | |
| Teniendo en cuenta la naturaleza del objeto del contrato a realizar y la actual situación presentada por la emergencia sanitaria por causa del coronavirus COVID-19, la ejecución se realizará cumpliendo todas las medidas de bioseguridad | |
| 11. FORMA DE PAGO | |
| ANTICIPO | PAGO ANTICIPADO |
| La Universidad del Tolima cancelará al contratista, la suma pactada en el contrato de la siguiente forma: | |
| Pagos parciales: el contratista deberá presentar el soporte de los servicios entregados con la fecha, el nombre, número de documento y firma del estudiante la factura, la constancia de recibo a satisfacción por parte del supervisor de la Universidad del Tolima, la certificación donde se verifique el cumplimiento por parte del contratista de las obligaciones con el sistema General de Seguridad Social (sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones) y aportes parafiscales (cajas de compensación familiar, ICBF y SENA), los componentes contables y presupuestales, con sus respectivos soportes, en medio físico y magnético. | |
| NOTA 1: Los pagos se cancelarán, previo cumplimiento de los trámites administrativos a que haya lugar. | |
| NOTA 2: Si las facturas no han sido correctamente elaboradas o no se acompañan los documentos requeridos para el pago, el término para su trámite interno sólo empezará a contarse desde la fecha en que se presenten en debida forma o se haya aportado el último de los documentos. Las demoras que se presenten por estos conceptos serán responsabilidad del contratista y no tendrá por ello derecho al pago de intereses o compensaciones de ninguna naturaleza. Se deberán radicar antes del cierre contable fijado por la Universidad. | |
| 12. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO, SU JUSTIFICACIÓN Y LA INFORMACIÓN PRESUPUESTAL | |
| Valor 24.300.000 Impuestos incluidos V/r. (letras) Veinticuatro millones trescientos mil pesos m/cte. | |
| CDP No. 40 | Centro de costo: 51 |
| Cód. rubro 3020101010303 | Rubro: RESTAURANTE UNIVERSITARIO PROPIOS |
| Justificación del presupuesto estimado: Ver el documento anexo denominado Análisis del sector, el cual hace parte integral de estos estudios previos. | |

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
|  Universidad del Tolima | PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ESTUDIOS PREVIOS | Página 6 de 14 |
| | | Código: JC-P03-F01 |
| | | Versión: 07 |
| | | Fecha de Actualización: 07-10-2020 |

| |
|-------------------------------------|
| 13. FUENTES DE FINANCIACIÓN. |
|-------------------------------------|

| | | | | | | | | | |
|----------------|---|--------|--|--------------|----------|--|-----------|--|-----------|
| Fondo común X | Regalías | | | | | | | | |
| Fondo especial | Otra | | | | | | | | |
| Estampilla | <table border="1"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">¿Cuál?</td> </tr> <tr> <td>Fecha inicio</td> <td>Prórroga</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">No</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Sí</td> </tr> </table> | ¿Cuál? | | Fecha inicio | Prórroga | | No | | Sí |
| ¿Cuál? | | | | | | | | | |
| Fecha inicio | Prórroga | | | | | | | | |
| | No | | | | | | | | |
| | Sí | | | | | | | | |
| CREE _____ | Fecha terminación | | | | | | | | |

| |
|---|
| 14. MODALIDAD DE SELECCIÓN PARA LA CONTRATACIÓN. |
|---|

| | |
|---------------|--|
| Directa | Estatuto General de Contratación de la Universidad del Tolima: |
| | Artículo _____ Numeral _____ Inciso _____ |
| Menor cuantía | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Mayor cuantía |

| |
|---|
| 15. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DEL RIESGO |
|---|

| Tipificación del riesgo | Descripción del riesgo | Consecuencia de la concurrencia del riesgo | Asignación | Valoración del riesgo | Controles / Tratamiento |
|-------------------------|------------------------|--|---------------------------|-----------------------|---|
| Económico | Contractual | Sobrecostos durante el proceso de suministro | Contratista | Medio | El contratista deberá garantizar el cumplimiento del objeto contractual, por lo que deberá prever los costos de producción antes de ser asignado el contrato. |
| Sociales | Pre-contractual | Paros, protestas, actos terroristas que impidan el ingreso a la Universidad para la realización del proceso de entrega de la oferta. | Universidad - contratista | Bajo | La Universidad evaluará las causas y consecuencias del hecho ocurrido y establecerá una nueva fecha de entrega de la oferta. |
| Operacional | Contractual | Insuficiencia del presupuesto. | Contratista | Alto | El contratista deberá garantizar el cumplimiento del objeto contractual, por lo que deberá prever los costos de producción antes de ser asignado el contrato. |
| Operacional | Contractual | Falta de tiempo para la ejecución del objeto contractual. | Universidad - contratista | Medio | La Universidad establecerá si es procedente la ampliación del plazo de ejecución. |

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
|  Universidad del Tolima | PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ESTUDIOS PREVIOS | Página 7 de 14 |
| | | Código: JC-P03-F01 |
| | | Versión: 07 |
| | | Fecha de Actualización: 07-10-2020 |

| | | | | | |
|-------------|-------------|---|-------------|-------|--|
| Operacional | Contractual | Desabastecimiento de los productos. | Contratista | Medio | El contratista podrá ofrecer un menú alternativo en lugar de aquel que presente el desabastecimiento. Sin embargo, deberá cumplir con las mismas características nutricionales, del ofertado durante el proceso pre-contractual. |
| Financiero | Contractual | Liquidez para el desarrollo del contrato. | Contratista | Alto | El contratista deberá garantizar los recursos para el desarrollo del contrato. |

16. COBERTURAS DEL RIESGO (SI APLICA)

Amparo de cumplimiento de las obligaciones adquiridas: Equivalente al veinte por ciento (20%) del mismo y con vigencia igual al plazo del contrato y seis (6) meses más.

Amparo de calidad del servicio: Equivalente al veinte por ciento (20%) del mismo y con una vigencia igual al plazo del contrato y seis (6) meses más.

Amparo de pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales: Equivalente al diez por ciento (10%) del valor total del contrato y con vigencia igual al plazo de la misma (o) y tres (3) años más.

17. REQUISITOS HABILITANTES

1. CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA.

La carta de presentación de la propuesta debe presentarse firmada por el proponente o el representante legal para el caso de personas jurídicas o proponentes asociativos, utilizando el modelo Anexo No. 1 "CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA".

Dicho documento debe contener como mínimo, la identificación del proponente, número de teléfono, número de fax, dirección, correo electrónico y la manifestación sobre el conocimiento de las condiciones establecidas en la invitación pública y la aceptación de su contenido, los riesgos previsible y la normatividad aplicable al mismo.

El ANEXO No. 1 es un modelo que contiene todas las declaraciones que debe realizar el proponente que incluye todas las manifestaciones requeridas por la entidad, que se entienden presentadas bajo la gravedad de juramento.

2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL PARA PERSONAS JURÍDICAS.

Si el proponente es una persona jurídica nacional deberá comprobar su existencia y representación legal, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio renovado año 2020, expedido por la Cámara de Comercio.

El Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, en el cual se constata la vigencia de la sociedad, la cual no podrá ser inferior al término de duración del contrato su periodo de liquidación y un (1) año más; las facultades de limitación para la celebración de contratos, del representante legal y que su objeto social guarde relación con el objeto del presente proceso.

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
|  Universidad del Tolima | PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ESTUDIOS PREVIOS | Página 8 de 14 |
| | | Código: JC-P03-F01 |
| | | Versión: 07 |
| | | Fecha de Actualización: 07-10-2020 |

Si existieren limitaciones en las facultades del representante legal para contratar y comprometer a la sociedad, deberá acreditar mediante copia del acta expedida como lo determina el Código de Comercio, que ha sido facultado por el órgano social que se requiera, conforme sus estatutos, para presentar la propuesta y firmar el respectivo contrato hasta por el valor total del mismo.

Si el proponente es persona jurídica que legalmente no está obligada a registrarse en la Cámara de Comercio, debe allegar el documento legal idóneo que acredite su existencia y representación o reconocimiento de personería jurídica con fecha no superior a treinta (30) días calendario de antelación a la fecha de cierre.

Cuando el monto de la propuesta fuere superior al límite autorizado al representante legal, el proponente anexará la correspondiente autorización impartida por la junta de socios o el estamento de la sociedad que tenga esa función y que lo faculte específicamente para presentar la propuesta en este proceso y celebrar el contrato respectivo, en caso de resultar seleccionado.

En el evento que, del contenido del certificado expedido por la Cámara de Comercio, se haga la remisión a los estatutos de la sociedad para establecer las facultades del representante legal, el proponente anexará copia de la parte pertinente de dichos estatutos, y si de éstos se desprende que hay limitación para presentar la propuesta en cuanto a su monto, se adjuntará la autorización específica para participar en este proceso y suscribir el contrato con La Universidad del Tolima.

Para el caso de Consorcios y Uniones Temporales, cada sociedad integrante de los mismos, deberá comprobar su existencia y representación, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio, el cual deberá contener la información y cumplir las mismas exigencias anteriormente citadas.

La fecha de expedición no podrá ser superior a treinta (30) días calendario anteriores a la estipulada como fecha límite para presentar propuestas. En caso de prórroga del plazo del cierre del presente proceso, el certificado tendrá validez con respecto a la primera fecha de cierre. Las personas jurídicas extranjeras deberán cumplir los siguientes requisitos: Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio o sucursal en Colombia, deberán acreditar su existencia y representación legal, con el documento idóneo expedido por la autoridad competente en el país de su domicilio, expedido a más tardar dentro de los treinta (30) días calendarios anteriores a la fecha de cierre del presente proceso, en el que conste su existencia, su fecha de constitución, objeto, vigencia, nombre del representante legal, o de la(s) persona(s) que tengan la capacidad para comprometerla jurídicamente y sus facultades, señalando expresamente que el representante no tiene limitaciones para contraer obligaciones en nombre de la misma, o aportando la autorización o documento correspondiente del órgano directivo que le faculte expresamente.

1) Acreditar que su objeto social incluya las actividades principales objeto del presente proceso.

2) Acreditar la suficiencia de la capacidad de su apoderado o Representante Legal en Colombia.

Si una parte de la información solicitada no se encuentra incorporada en el certificado que acredita la existencia y representación, o si este tipo de certificados no existen de acuerdo con las leyes que rijan estos aspectos en el país de origen de la persona jurídica, la información deberá presentarse en documento independiente expedido por una autoridad competente de tal país o en su defecto, en documento expedido por el máximo órgano directivo de la persona jurídica. Las personas jurídicas extranjeras que se encuentren dentro del supuesto de hecho señalado en este párrafo, deberán declarar que, según la legislación del país de origen, las certificaciones o información no puede aportarse en los términos exigidos en la invitación, tal como lo dispone el artículo 177 del Código General del Proceso.

La persona natural extranjera sin domicilio en Colombia acreditará su existencia mediante la presentación de la copia de su pasaporte o del documento que fije su residencia temporal o permanente en Colombia.

3.REGISTRO MERCANTIL PARA PERSONAS NATURALES CON ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
|  Universidad del Tolima | PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ESTUDIOS PREVIOS | Página 9 de 14 |
| | | Código: JC-P03-F01 |
| | | Versión: 07 |
| | | Fecha de Actualización: 07-10-2020 |

El proponente deberá presentar el registro mercantil renovado año 2021, expedido por la Cámara de Comercio, con fecha no mayor a treinta (30) días calendario de antelación a la fecha de cierre, donde conste que las actividades económicas está acorde con el objeto del proceso, y evidencie una duración del establecimiento mínimo de un (1) año.

4. DOCUMENTOS DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL OTORGADOS EN EL EXTERIOR:

Cuando se trate de documentos de naturaleza publica otorgados en el exterior, los proponentes deberán cumplir con su legalización de acuerdo con la Convención de la Apostilla o la consularización de documentos públicos otorgados en el extranjero, trámite que consiste en el certificado mediante el cual se avala la autenticidad de la firma y el título a que ha actuado la persona firmante del documento y que se surte ante la autoridad competente en el país de origen.

5. PROPUESTAS CONJUNTAS EN CONSORCIO O UNION TEMPORAL.

Si la propuesta es presentada por un Consorcio o Unión Temporal se debe adjuntar a la propuesta el documento de conformación (VER ANEXO No. 2 y 3), el cual debe contener:

1. Los proponentes deberán indicar si su participación es a título de consorcio o de unión temporal, en el caso de la unión temporal señalando los términos y extensión de la participación en la propuesta y en su ejecución, los cuales no podrán ser modificados sin el consentimiento previo de la Universidad del Tolima.
2. Se deberá designar un representante del consorcio o de la unión temporal, el cual no podrá ser reemplazado sin la autorización expresa y escrita de cada uno de los integrantes que la conforman.
3. La duración del Consorcio o de la Unión Temporal deberá cubrir el plazo de ejecución del contrato, su liquidación y un (1) año más.
4. Ningún integrante del consorcio o de la unión temporal podrá formar parte de otros proponentes que participen en el presente proceso de selección, ni formular propuesta independiente. En el caso de que el proceso sea por grupos, esta condición aplica para el grupo o grupos en los cuales se presente propuesta.
5. Se deberá indicar el nombre del consorcio o unión temporal, el cual no podrá ser modificado dentro del proceso. En el evento que resulte adjudicatario, éste será tenido en cuenta para la celebración del contrato y deberá corresponder con la identificación tributaria del proponente asociativo.
6. Las autorizaciones que los órganos de dirección otorguen a los representantes legales de las sociedades integrantes de una propuesta conjunta deben cubrir como mínimo el presupuesto oficial. En el caso de que el proceso sea por grupos, dicha autorización debe cubrir el presupuesto del grupo o grupos en que se participe.
7. Los integrantes del consorcio o unión temporal deberán cumplir, individualmente, con los requisitos establecidos como persona natural o jurídica según sea el caso

6. CEDULA DE CIUDADANIA O DE EXTRANJERIA.

El proponente deberá presentar la respectiva copia de la cedula de ciudadanía o de extranjería de la persona natural o del Representante legal de la persona jurídica. En caso de Consorcios o Uniones temporales, cada uno de los miembros deberá presentar este documento

7. AUTORIZACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O APODERADO.

En ausencia del representante legal de la entidad, deberá existir poder con nota de presentación personal del representante legal, para que un delegado que presente propuesta y actúe en todo o en parte del proceso, para este caso la persona apoderada deberá anexar la copia de su documento de identidad. Si el proponente actúa a través de un representante o apoderado, deberá acreditar mediante documento legalmente expedido, que su representante o apoderado está expresamente facultado para presentar la propuesta y firmar el contrato respectivo.

8. APODERAMIENTO DE PERSONAS EXTRANJERAS

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
|  Universidad del Tolima | PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ESTUDIOS PREVIOS | Página 10 de 14 |
| | | Código: JC-P03-F01 |
| | | Versión: 07 |
| | | Fecha de Actualización: 07-10-2020 |

Las personas jurídicas extranjeras sin domicilio en Colombia, deberán acreditar un apoderado domiciliado en Colombia, debidamente facultado para presentar la propuesta, participar y comprometer a su representada en las diferentes instancias del proceso, suscribir los documentos y declaraciones que se requieran, así como el contrato, suministrar la información que le sea solicitada, y demás actos necesarios de acuerdo con el Pliego de Condiciones, así como para representada judicial o extrajudicialmente hasta la constitución de la sucursal en Colombia, en caso de resultar adjudicatario, de conformidad con lo señalado en el título VIII del Libro II del Código de Comercio Colombiano.

Dicho apoderado podrá ser el mismo apoderado único para el caso de personas extranjeras que participen en Consorcio o Unión Temporal, y en tal caso, bastará para todos los efectos, la presentación del poder común otorgado por todos los participantes del Consorcio o Unión Temporal con los requisitos señalados en el pliego relacionados con documentos extranjeras; particularmente con lo exigido en el Código de Comercio de Colombia. El poder a que se refiere este párrafo podrá otorgarse en el mismo acto de constitución del Consorcio o Unión Temporal.

9. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES.

El proponente o el representante legal, para el caso de personas jurídicas, consorcio o unión temporal, deberá declarar bajo juramento, que no se encuentra ni personal ni corporativamente, ni la sociedad que representa, incurso en alguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad para contratar con la Universidad del Tolima, a que se refieren la Constitución Política, la ley, el Estatuto General de Contratación de la Universidad del Tolima (Acuerdo del Consejo Superior N. 050 del 2018) y su Resolución reglamentaria, tal declaración se entiende prestada con la suscripción del ANEXO No. 4 "DECLARACIÓN SOBRE INHABILIDADES O INCOMPATIBILIDADES.

10. CERTIFICACION DE PAGO DE APORTES A SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES.

El proponente debe acreditar estar dentro de los seis (6) meses anteriores a la fecha de la diligencia de cierre del proceso y entrega de propuestas, a paz y salvo con el pago de las obligaciones asumidas por concepto de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral, así como los propios del SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, cuando corresponda, para lo cual deberá aportar certificación suscrita por la persona natural, o por el revisor fiscal o representante legal de la persona jurídica, según sea el caso, de conformidad el modelo del ANEXO No. 5 o 6, según sea el caso, de la presente invitación Pública. Lo anterior, con el fin de dar cumplimiento a lo señalado por el artículo 50 de la Ley 789 de 2002 y las demás normas complementarias y modificatorias.

En caso de ofertas conjuntas, cada uno de los integrantes del Consorcio, Unión Temporal debe allegar este documento.

De acuerdo a lo establecido en el Decreto Reglamentario No. 2286 de 2003, los proponentes que se encuentren excluidos del pago de aportes al régimen de subsidio familiar, SENA e ICBF, deberán acreditar dicha situación, a través de certificación suscrita bajo la gravedad de juramento, por el revisor fiscal o representante legal de la persona jurídica, o por la persona natural o su contador, según sea el caso.

La Entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades la información que suministran los proponentes. Cuando el proponente no allegue con su oferta la certificación de que trata este numeral o la misma requiera aclaraciones, la Universidad del Tolima las solicitará dentro de los términos previstos para solicitarlas.

NOTA 1: La Universidad del Tolima se reserva el derecho de verificar el cumplimiento de las obligaciones contempladas y derivadas de este numeral.

NOTA 2: Para la expedición del certificado exigido, el proponente deberá tener en cuenta lo establecido en el artículo 65 de la Ley 1819 de 2016.

11. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DEL REVISOR FISCAL.

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
|  Universidad del Tolima | PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ESTUDIOS PREVIOS | Página 11 de 14 |
| | | Código: JC-P03-F01 |
| | | Versión: 07 |
| | | Fecha de Actualización: 07-10-2020 |

Cuando la certificación de pago de aportes allegada se encuentre suscrita por el revisor fiscal del proponente o de cada uno de los miembros del consorcio, de la unión temporal, deberá allegar el certificado de vigencia de inscripción y antecedentes disciplinarios, vigente, expedido por la Junta Central de Contadores, de la tarjeta profesional del contador público responsable de la suscripción de dicha certificación. Lo anterior permite garantizar la idoneidad y desempeño ético y profesional del (contador público) que suscribe dicha certificación y verificar por parte de la Entidad la vigencia de la Certificación de Inscripción y Antecedentes Disciplinarios del contador responsable de la suscripción de la certificación de aportes o si registra antecedentes disciplinarios que le impidan ejercer su profesión.

12. COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Los Proponentes deben suscribir el compromiso anticorrupción contenido en el ANEXO NO. 7, en el cual manifiestan su apoyo irrestricto a los esfuerzos del Estado colombiano contra la corrupción. Si hay incumplimiento comprobado del compromiso anticorrupción por parte del Proponente, sus empleados, representantes, asesores o de cualquier otra persona que en el Proceso de Contratación actúe en su nombre, es causal suficiente para la terminación anticipada del contrato si el incumplimiento ocurre con posterioridad a la Adjudicación del mismo, sin perjuicio de que tal incumplimiento tenga consecuencias adicionales.

13. ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DE LA PERSONA NATURAL, PERSONA JURÍDICA Y DEL REPRESENTANTE LEGAL.

La Universidad del Tolima verificará al momento de la evaluación que el proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica y persona jurídica) o los integrantes del consorcio o unión temporal no cuente con antecedentes disciplinarios que lo inhabiliten para contratar. Documento disponible en <https://www.procuraduria.gov.co/portal/Certificado-de-Antecedentes.page>

14. ANTECEDENTES FISCALES DE LA PERSONA NATURAL, PERSONA JURÍDICA Y DEL REPRESENTANTE LEGAL.

La Universidad del Tolima verificará al momento de la evaluación que el proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica y persona jurídica) o los integrantes del consorcio o unión temporal no cuenten con antecedentes fiscales que los inhabiliten para contratar. Disponible en <https://www.contraloria.gov.co/control-fiscal/responsabilidad-fiscal/certificado-de-antecedentes-fiscales>

15. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES OTORGADO POR LA POLICÍA NACIONAL Y CERTIFICADO DE NO VINCULACIÓN AL SISTEMA DE MEDIDAS CORRECTIVAS DE LA POLICÍA NACIONAL.

La Universidad del Tolima verificará al momento de la evaluación que el proponente (persona natural, representante legal de la persona jurídica y persona jurídica) o los integrantes del consorcio o unión temporal no cuente con antecedentes judiciales que lo inhabiliten para contratar. Igualmente se verificará que no se encuentre reportado en el sistema de medidas correctivas de la Policía Nacional que lo inhabiliten para contratar. Documento disponible en: <https://antecedentes.policia.gov.co:7005/WebJudicial/> y en https://srvcnpc.policia.gov.co/PSC/frm_cnp_consulta.aspx

16. CERTIFICACIÓN VIGENTE DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

Incluye la presentación de los certificados de las personas que preparan y realizan la entrega.

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
|  Universidad del Tolima | PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ESTUDIOS PREVIOS | Página 12 de 14 |
| | | Código: JC-P03-F01 |
| | | Versión: 07 |
| | | Fecha de Actualización: 07-10-2020 |

17. POLIZA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA.

Se deberá anexar la póliza original, la cual será expedida por una compañía de seguros legalmente establecida en Colombia, por un valor del 10% del valor del presupuesto oficial y válido por noventa (90) días contados a partir de la fecha de entrega de la propuesta, según cronograma, en total cumplimiento de la siguiente información:

- a. Beneficiario: UNIVERSIDAD DEL TOLIMA (NIT. 890700640-7).
- b. Afianzado: El oferente. Nota: En caso de que el oferente sea consorcio o unión temporal, en el texto de la póliza se deberán describir los nombres de sus integrantes, su identificación y el porcentaje de participación. El tomador debe ser el consorcio o unión temporal.
- c. Cuantía: Diez por ciento (10%) del valor total del presupuesto oficial.
- d. Vigencia: noventa (90) días contados a partir de la presentación de la propuesta.

En todo caso, su vigencia se extenderá hasta la aprobación de la garantía que ampara los riesgos propios de la etapa contractual. Al proponente se le hará efectiva la garantía de seriedad de la propuesta en el evento que:

1. Solicite el retiro de la propuesta después del cierre del proceso, salvo en caso de inhabilidad o incompatibilidad sobreviniente.
2. Cuando el proponente favorecido con la adjudicación no suscriba el contrato en el término señalado por la Universidad, o no cumpla con las garantías contractuales.

Nota: En caso de que haya lugar a suspensión del proceso de selección se deberá ampliar la póliza.

18. HOJA DE VIDA EN FORMATO DE LA FUNCIÓN PÚBLICA:

Presentar diligenciada la Hoja de Vida en el formato de la Función Pública del SIGEP para personas Jurídicas o naturales según el caso.

19. CERTIFICACIÓN BANCARIA:

La PERSONA NATURAL deberá presentar copia de la certificación bancaria de la entidad financiera con quien maneje los servicios

20. EXPERIENCIA:

El proponente deberá acreditar experiencia mínima de un (1) año en actividades de suministro de alimentos acreditados mediante 2 contratos o certificaciones

21. PROPUESTA ECONÓMICA:

El proponente deberá aportar propuesta económica, (factor ponderable, no subsanable.) No se aceptan propuestas parciales, ni que superen el valor del presupuesto oficial, en caso de que ello ocurra será causal del rechazo
Con su presentación el oferente manifiesta que conoce las condiciones técnicas de la contratación

18. CRITERIOS DE PONDERACIÓN

LA PROPUESTA ECONÓMICA QUE SUPERE EL PRESUPUESTO OFICIAL, SERÁ RECHAZADA.

La Universidad del Tolima procederá a evaluar las propuestas hábiles, de acuerdo con los siguientes parámetros:

| | |
|--------------------------------|-------------|
| A) Menor valor de la propuesta | 600 |
| B) Experiencia del proponente | 400 |
| TOTAL | 1000 |

1. **Menor Valor:** Se asignará 600 puntos a la propuesta más económica, evidenciando la sumatoria de todos los ítems de cada grupo propuesto. A las demás propuestas se le descontarán 100 puntos de manera descendente, es decir a mayor valor menor puntaje.

| FACTOR ECONÓMICO | PUNTAJE (Hasta 600 puntos): |
|---|------------------------------------|
| Propuesta más económica | 600 |
| La segunda propuesta más económica | 500 |
| La tercera propuesta más económica | 400 |
| La cuarta y demás propuestas económicas | 300 |

Para otorgar este puntaje, se revisará por parte del comité evaluador que cumpla con todas las características técnicas y cantidades exigidas.

El proponente deberá cotizar los elementos de conformidad con las referencias, unidad de medida y cantidades solicitadas por la Universidad del Tolima.

2. **Experiencia:** Se efectuará la sumatoria de las certificaciones donde se acredite la experiencia en el objeto similar al grupo ofertado, con entidades públicas o privadas, cuyo presupuesto sea igual o superior a los siguientes rangos y se le asignará la siguiente puntuación:

| RANGO | PUNTOS (Hasta 400 puntos) |
|---------------------|----------------------------------|
| Entre 5 y 15 SMMLV | 100 |
| Entre 16 y 25 SMMLV | 200 |
| Entre 26 y 35 SMMLV | 300 |
| Mayor a 35 SMMLV | 400 |

Se determinará el oferente ganador, el cual será seleccionado para la elaboración del contrato correspondiente conforme a la oferta realizada.

CRITERIOS DE DESEMPATE

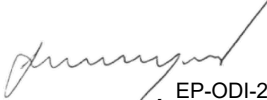
En caso de empate de dos o más propuestas, la Universidad del Tolima procederá a la elección de la siguiente manera:


1. El que obtenga mayor puntaje en el primer criterio de ponderación.
2. El que obtenga mayor puntaje en el segundo criterio de ponderación.
3. Si persiste el empate se utilizará la balota adjudicándose al que obtenga el número mayor


19. SUPERVISIÓN

La Supervisión del contrato derivado de este proceso, estará a cargo del funcionario que designe por escrito el ordenador del gasto.

| | | |
|--|--|---------------------------------------|
|  Universidad del Tolima | PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ESTUDIOS PREVIOS | Página 14 de 14 |
| | | Código: JC-P03-F01 |
| | | Versión: 07 |
| | | Fecha de Actualización: 07-10-2020 |

| | | | |
|---|--|---|--|
| 20. DESTINACIÓN ENTREGA DEL BIEN | | | |
| Nombres y Apellidos: | | C.C. | |
| Dependencia | | E-mail: | |
| Teléfono | | Ext.: | |
| DIEGO ALBERTO POLO PAREDES | |  <small>EP-ODI-256</small> JULIO CESAR RODRÍGUEZ ACOSTA | |
| Ordenador del Gasto | | VoBo. Oficina de Desarrollo Institucional | |

| | |
|-----------------------------------|--|
| Firma de quien elaboró: |  |
| Nombre completo de quien elaboró: | FABIO ARBEY SANCHEZ HERNANDEZ |
| Cargo: | Profesional Universitario |
| Dependencia: | Vicerrectoría Desarrollo Humano |
| E-mail: | fasanchezh@ut.edu.co |
| Extensión: Teléfono: | 9769 |

| | |
|---|---|
| Fecha de radicación en ODI: | 07 / 03 / 2022 |
| Nombre de profesional que revisa en ODI: | ZULIM ZANIR MONCADA GONZALEZ |
| Visto bueno profesional ODI: |  |
| Fecha de radicación en Contratación: | DD / MM / AA |
| Nombre de profesional que revisa en Contratación: | |
| Visto bueno profesional Contratación: | |

| | | |
|--|---|---------------------------------------|
|  Universidad del Tolima | PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ANÁLISIS DEL SECTOR | Página 1 de 4 |
| | | Código: JC-P03-F14 |
| | | Versión: 02 |
| | | Fecha de Actualización: 07-10-2020 |

| 1. OBJETO |
|--|
| Suministro de alimentación a los estudiantes que realizan prácticas en el Hospital Federico Lleras de la ciudad de Ibagué. |

| 2. ALCANCE DEL OBJETO |
|--|
| Suministrar servicios de desayunos y almuerzos de los estudiantes de la Facultad de Ciencias de la Salud que realizan las prácticas académicas en el Hospital Federico Lleras Acosta en la ciudad de Ibagué. |

| 3. ESTUDIO DE MERCADO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|----------------|--|---|----------------------|----------|--------|------------------------------------|----------|--|----------|------------------|---|--|--|----------------|---|--|------------|----------------------------------|-------|--|-------|--|--------|
| <p>Inicialmente se define el concepto de Servicio de alimentación según lo describe el blog de la Cátedra de alimentación Institucional: <i>“En general un Servicio de Alimentación puede definirse como “la organización, que tiene como finalidad elaborar y/o distribuir alimentación científicamente planificada de acuerdo a recomendaciones nutricionales nacionales e internacionales, a través de platos preparados u otras preparaciones culinarias, de acuerdo a estándares técnicos y sanitarios”.</i></p> <p>Así mismo establece que, <i>“Desde una perspectiva más general los Servicios de Alimentación Colectiva “son aquellos establecimientos como los comedores, cafeterías y establecimientos que proveen alimentación por sí o a través de concesionario a Instituciones tales como Ministerios, Instituciones Públicas descentralizadas, fábricas, empresas, universidades, colegios, guarderías, albergues, centros de readaptación y en general a todas aquellas que atienden a un grupo determinado de personas”</i></p> <p>Las empresas que ofertan éste tipo de servicios se enmarcan dentro del sector de servicios (tercer sector de la economía) con una oferta de alimentos variada, elaboradas principalmente con materias primas producidas en la región.</p> <p>Para la presente contratación es necesario adquirir raciones alimentarias que contengan como mínimo las siguientes cantidades:</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>TIPO DE COMIDA</th> <th>PATRÓN</th> <th>INGREDIENTES</th> <th>PESO NETO gr o cc</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>DESAYUNO</td> <td>BEBIDA</td> <td>Para café, chocolate, té o coladas</td> <td>130 c.c.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>PROTEICO</td> <td>Huevo de gallina</td> <td>2 unidades tipo B. Cuando se trate de un solo huevo se dará tipo A.</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Came (ALTERNO)</td> <td>70 gr de carne magra ya preparada (Entendemos por carne de res magra, aquella desprovista en un 95% de grasa, nervios y tejidos conectivos, además de líquidos o salsas.)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ENERGÉTICO</td> <td>Pan blanco, pan integral o arepa</td> <td>40 gr</td> </tr> <tr> <td></td> <td>FRUTA</td> <td>En las frutas como papaya, piña, melón, se darán porciones mínimo de 100 gramos con cáscara. En el caso de naranjas, banano, mango, se darán frutas enteras de tamaño mediano.</td> <td>100 gr</td> </tr> </tbody> </table> | TIPO DE COMIDA | PATRÓN | INGREDIENTES | PESO NETO gr o cc | DESAYUNO | BEBIDA | Para café, chocolate, té o coladas | 130 c.c. | | PROTEICO | Huevo de gallina | 2 unidades tipo B. Cuando se trate de un solo huevo se dará tipo A. | | | Came (ALTERNO) | 70 gr de carne magra ya preparada (Entendemos por carne de res magra, aquella desprovista en un 95% de grasa, nervios y tejidos conectivos, además de líquidos o salsas.) | | ENERGÉTICO | Pan blanco, pan integral o arepa | 40 gr | | FRUTA | En las frutas como papaya, piña, melón, se darán porciones mínimo de 100 gramos con cáscara. En el caso de naranjas, banano, mango, se darán frutas enteras de tamaño mediano. | 100 gr |
| TIPO DE COMIDA | PATRÓN | INGREDIENTES | PESO NETO gr o cc | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DESAYUNO | BEBIDA | Para café, chocolate, té o coladas | 130 c.c. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | PROTEICO | Huevo de gallina | 2 unidades tipo B. Cuando se trate de un solo huevo se dará tipo A. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | Came (ALTERNO) | 70 gr de carne magra ya preparada (Entendemos por carne de res magra, aquella desprovista en un 95% de grasa, nervios y tejidos conectivos, además de líquidos o salsas.) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ENERGÉTICO | Pan blanco, pan integral o arepa | 40 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | FRUTA | En las frutas como papaya, piña, melón, se darán porciones mínimo de 100 gramos con cáscara. En el caso de naranjas, banano, mango, se darán frutas enteras de tamaño mediano. | 100 gr | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



| | | | |
|----------|--------------------------|--|--|
| ALMUERZO | SOPA | La sopa del día se servirá por persona. | 300 gr |
| | PROTEICO | Carne de pollo, pechuga sin piel | 120 gr |
| | | Carne (ALTERNOS) | 70 gramos de carne de res magra ya preparada (Entendemos por carne de res magra, aquella desprovista en un 95% de grasa, nervios y tejidos conectivos, además de líquidos o salsas.) |
| | | Pescados como meluza, bagre (ALTERNOS) | 70 gr |
| | PRINCIPIO | Verdura fresca, Leguminosas secas como: frijol, lenteja, arveja, garbanzos de buena calidad. | 100 gr |
| | CEREAL | Arroz blanco | 70 gr |
| | ENERGÉTICO O ACOMPAÑANTE | Plátano hartón, maduro, papa, yuca, torrejias | 120 gr |
| | FRUTA | En las frutas como papaya, piña, melón, se darán porciones mínimo de 100 gramos con cáscara. En el caso de naranjas, banano, mango, se darán frutas enteras de tamaño mediano. | 100 |
| | JUGO DE FRUTA | Preparado con fruta fresca | 350 cc |

3. 1. ASPECTOS GENERALES

Económicos:

Los apoyos de alimentación para adquirir elementos de primera necesidad son suministrados por grandes superficies cuya oferta de productos es variada. Las grandes superficies ofertan todo tipo de productos de la canasta familiar.

Técnicos: Las empresas (hoteles, restaurantes, catering, etc.) destinadas a la preparación de alimentos deberán garantizar que todo el personal que realice actividades de manipulación de alimentos en las diferentes etapas del proceso (producción, envase, almacenamiento, transporte y distribución) deben tener formación en Buenas Prácticas de Manufactura, certificado de manipulador de alimentos y valoración médica que certifique que es apto para manipular alimentos, cumpliendo con lo establecido en Resolución 2674 de 2013 Capítulo III.

Se debe garantizar para el almacenamiento de los alimentos, un lugar donde se garantice las condiciones higiénico sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013 en el capítulo VII artículo

El lugar de almacenamiento de los alimentos deberá contar con un plan de saneamiento básico, con objetivos y procedimientos definidos para disminuir riesgos de contaminación. El plan debe contener todos los programas incluidos en la Resolución 2674 de 2013 Capítulo VI, Artículo 26. Se aclara que el pago de bodega y otros elementos de logística no podrá ser incluido dentro del valor de los víveres y tener concepto favorable.

Regulatorios: Además del obligatorio cumplimiento de lo establecido en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, el Decreto 1500 de 2007 del Ministerio de Protección Social, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud Y Protección social, la Resolución 5109 de 2005 que regulan la producción, distribución, comercialización de productos alimenticios; se debe dar cumplimiento a la normatividad relacionada con los aportes tributarios como el pago de IVA, retención en la Fuente, Reteica, pago de Estampillas y todas las demás que expidan los entes competentes.



Otros (ambiental, social y/o político): En Los que se puedan presentar por situaciones de orden Nacional, Departamental o Municipal generados por paros de diferentes sectores. A nivel local las relacionadas con cierres o bloqueos de acceso en la Institución.

En el ámbito ambiental las generadas por pandemias, impactos ambientales en la fabricación, transporte, comercialización y distribución de los alimentos.

3.2. ANÁLISIS DE OFERTA

3.2.1. ¿Quién vende el bien, obra o servicio?

| Nombre | Dirección | Teléfono |
|--|--|---------------|
| LEONOR VARGAS GUARNIZO | Calle 33 No. 4 A 81 Apto 101 – Barrio la Francia | 311 579 48 87 |
| CARLOS ARTURO VARGAS - LE TOIT Gourmet | Carrera 3a No. 10 - 41 Tercer piso | 300 3175190 |
| ADRIANA PATIÑO GUZMÁN | CL 4 9 21 CENTRO | 3105546899 |

3.2.2. ¿Cuál es la dinámica de producción, distribución y entrega de los bienes, obras o servicios?

Producción: Los productos que se requieren, son elaborados con productos básicos de la canasta familiar, cuyos procesos de producción varían. Para este caso, existen más de ciento sesenta productos por lo que resulta complejo establecer las formas como se producen cada uno de ellos. Sin embargo, el municipio de Ibagué cuenta con gran variedad de alimentos

Distribución: La distribución de estos alimentos debe realizarse, dando cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud Y Protección social, para los productos en los que aplique de acuerdo con cada normatividad.

La entrega de los alimentos deberá realizarse diariamente por un período total de siete (7) meses, en el punto de atención de la que disponga la Universidad del Tolima y dentro del casco urbano de la ciudad de Ibagué.

Inventario: Para el caso del suministro de alimentos, no se requiere contar con inventario, dado que dichos alimentos se deben preparar diariamente. Sin embargo, deben contar con la materia prima suficiente para la preparación de los mismos y en condiciones adecuadas según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

Canales de comercialización: la comercialización de estos productos se realiza en un punto de venta o área para distribución de los alimentos.

3.3. ANÁLISIS DE DEMANDA

3.3.1. ¿Cómo ha adquirido la Universidad del Tolima en el pasado este bien, obra o servicio?

La Universidad del Tolima ha contratado servicios similares, por medio de la contratación directa establecidos en el Estatuto General de Contratación - Acuerdo 050de 2018 y la Resolución 0139 de 2019.

3.3.2. ¿Cómo adquieren las Entidades Estatales y las empresas privadas este bien, obra o servicio?

Las entidades estatales adquieren el presente servicio a partir del desarrollo de proceso de selección de acuerdo a las cuantías estipuladas, las cuales son publicadas en plataformas de contratación como el Sistema Electrónico de Contratación Pública – SECOP.

| | | |
|--|---|---------------------------------------|
|  Universidad del Tolima | PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ANÁLISIS DEL SECTOR | Página 4 de 4 |
| | | Código: JC-P03-F14 |
| | | Versión: 02 |
| | | Fecha de Actualización: 07-10-2020 |


4. PROCESOS DE CONTRATACIÓN DIRECTA

- i. ¿La Universidad requiere el bien, obra o servicio?: No aplica por cuanto no se llevará proceso de contratación directa
- ii. ¿Cuál es la experiencia que requiere tener quien provea el bien, obra o servicio?: No aplica por cuanto no se llevará proceso de contratación directa
- iii. ¿La Universidad ha contratado recientemente el bien, obra o servicio requerido? En caso afirmativo: ¿Cuál fue el valor del contrato y sus condiciones? ¿La necesidad de la Universidad fue satisfecha con los Procesos de Contratación anteriores?: No aplica por cuanto no se llevará proceso de contratación directa
- iv. Tipo de remuneración y motivo por el cual se escoge ese tipo de remuneración: No aplica por cuanto no se llevará proceso de contratación directa

5. CONSULTA DE PRECIOS

| ÍTEM | COTIZACIÓN Y/O CONSULTA DE PRECIO 1 | COTIZACIÓN Y/O CONSULTA DE PRECIO 2 | MENOR VALOR |
|----------------|--|--|---------------------------------|
| 1 | \$24.300.000 | \$25.650.000 | \$24.300.000 |
| | | | |
| TOTALES | | | * Valor de presupuesto estimado |

Anexos: Soportes de la consulta de precios y/o cotizaciones en () folios.

| | |
|-----------------------------------|--|
| Firma de quien elaboró: |  |
| Nombre completo de quien elaboró: | FABIO ARBEY SÁNCHEZ HERNÁNDEZ |
| Cargo: | Profesional Universitario |
| Dependencia: | Vicerrectoría de Desarrollo Humano |
| E-mail: | fasanchezh@ut.edu.co |
| Extensión: Teléfono: | 9769 |

Nota: Consultar el instructivo de diligenciamiento del Formato de Análisis del sector



"Un manjar para los Dioses"

Hesperides Banquetes

Nit: 28816432-3



"Un manjar para los Dioses"

Ibagué, 17 de enero 2022

Señores:
UNIVERSIDAD DEL TOLIMA
Departamento De Compras
Ciudad

ASUNTO: Cotización.

Hesperides banquetes y su Restaurante "Le Toit" agradece la oportunidad que nos brindan al poner en consideración nuestra cotización para el suministro de almuerzos, ofreciendo los siguientes menús:

OPCIONES ALMUERZO

DIA 1

OPCION 1

- SUPREMA DE POLLO EN SALSA DE CHAMPIÑON
- SOPA DEL DIA
- ARROZ
- ENSALADA PARAISO
- PATACONA, TORTA DE LA CASA
- JUGO
- POSTRE

OPCION 2

- CERDO EN SALSA HAWIANA
- SOPA DEL DIA
- ARROZ
- PURE DE PAPA, CROQUETA DE YUCA
- ENSALADA MIXTA
- JUGO
- POSTRE

Cra 3ª N° 9-63 segundo y tercer piso plazoleta Bolívar- Ibagué
Telf: (8)2613444 Cel:300-317-51-90/ 317-453-75-41
E-mail: banhesperides@hotmail.com



Hesperides Banquetes

Nit: 28816432-3



DIA 2

OPCION 1

- POSTA DE RES CON GUACAMOLE
- SOPA DEL DIA
- ARROZ
- ENSALADA DEL HUERTO
- MADURO
- PAPA SALADA
- JUGO
- POSTRE

OPCION 2

- PECHUGA A LA PLANCHA EN SALSA FINAS HIERBAS
- SOPA DEL DIA
- ARROZ
- CHIPS DE PLATANO
- CROQUETA DE YUCA
- ENSALADA MIXTA
- JUGO
- POSTRE

DIA 3

OPCION 1

- SOBREBARRIGA EN SALSA CRIOLLA
- SOPA DEL DIA
- ARROZ
- ENSALADA JARDINERA
- PATACONA
- PAPA AL VAPOR
- JUGO
- POSTRE

Cra 3ª N° 9-63 segundo y tercer piso plazoleta Bolívar- Ibagué

Telf: (8)2613444 Cel:300-317-51-90/ 317-453-75-41

E-mail: banhesperides@hotmail.com



Hesperides Banquetes

Nit: 28816432-3



OPCION 2

- CHULETA VALLUNA
- SOPA DEL DIA
- ARROZ
- MADURO
- TORTA DE ZANAHORIA
- ENSALADA TROPICAL
- JUGO
- POSTRE

DIA 4

OPCION 1

- SPAGUETTY MIXTOS (BOLOGNESA, CARBONARA)
- SOPA DEL DIA
- ENSALADA HAWAIANA
- PAN
- CROQUETA DE YUCA
- JUGO
- POSTRE

OPCION 2

- MEDALLON DE RES EN SALSA BURGUEÑON
- SOPA DEL DIA
- ARROZ
- AREPA DE QUESO
- PAPA RUSA
- ENSALADA
- JUGO
- POSTRE

Cra 3ª N° 9-63 segundo y tercer piso plazoleta Bolívar- Ibagué

Telf: (8)2613444 Cel:300-317-51-90/ 317-453-75-41

E-mail: banhesperides@hotmail.com



Hesperides Banquetes

Nit: 28816432-3



DIA 5

OPCION 1

- CERDO GOURMET
- SOPA DEL DIA
- ARROZ
- ENSALADA DEL HUERTO
- MADURO
- TORTA DE LA CASA
- JUGO
- POSTRE

OPCION 2

- HIGADO ENCEBOLLADO
- SOPA DEL DIA
- ARROZ
- PATACONA
- PAPA PEREJIL
- ENSALADA MIXTA
- JUGO
- POSTRE

DIA 6

OPCION 1

- LASAGNA MIXTA
- SOPA DEL DIA
- ENSALADA PARAISO
- MADURO
- PAN
- JUGO
- POSTRE

Cra 3ª N° 9-63 segundo y tercer piso plazoleta Bolívar- Ibagué

Telf: (8)2613444 Cel:300-317-51-90/ 317-453-75-41

E-mail: banhesperides@hotmail.com



Hesperides Banquetes

Nit: 28816432-3



OPCION 2

- TILAPIA EN SALSA TARTARA
- SOPA DEL DIA
- ARROZ
- PATACONA
- CROQUETA DE YUCA
- ENSALADA TROPICAL
- JUGO
- POSTRE

DIA 7

OPCION 1

- UBRE A LA PLANCHA CON CHIMICHURRI
- SOPA DEL DIA
- ARROZ
- ENSALADA JARDINERA
- PATACONA
- CHIPS DE PAPA
- JUGO
- POSTRE

OPCION 2

- CALLOS A LA MADRILEÑA
- ARROZ
- AGUACATE
- AREPA
- BANANO
- ENSALADA TROPICAL
- JUGO
- POSTRE

Cra 3ª N° 9-63 segundo y tercer piso plazoleta Bolívar- Ibagué

Telf: (8)2613444 Cel:300-317-51-90/ 317-453-75-41

E-mail: banhesperides@hotmail.com



"Un manjar para los Dioses"

Hesperides Banquetes

Nit: 28816432-3



"Un manjar para los Dioses"

DIA 3

OPCION 1

- PECHUGA PIZZAIOLA
- SOPA DEL DIA
- ARROZ
- ENSALADA TROPICAL
- TORREJAS
- PATACONA
- JUGO
- POSTRE

OPCION 2

- SOBREBARRIGA A LA PLANCHA
- SOPA DEL DIA
- ARROZ
- MADURO
- ROLLO DE PAPA
- ENSALADA JARDINERA
- JUGO
- POSTRE

VALOR POR PERSONA. \$ 12.000

Entregado en icopor individual

Quedamos atentos a sus inquietudes y sugerencias para el mejoramiento de nuestro servicio.

Cordialmente;

LUZ MILA GARZON TRIVIÑO
VARGAS G
Representante Legal

CARLOS ARTURO

Director Administrativo

Cra 3ª N° 9-63 segundo y tercer piso plazoleta Bolívar- Ibagué

Telf: (8)2613444 Cel:300-317-51-90/ 317-453-75-41

E-mail: banhesperides@hotmail.com

Ibagué, 13 de Diciembre de 2021

Señores
Universidad del Tolima
Ciudad

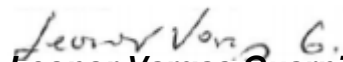
Respetados señores:

Inicialmente, agradecemos la invitación y para nosotros es un gusto presentarles nuestra oferta de servicios para ser partícipes como proveedores en el suministro de alimentación de los estudiantes de medicina de la Universidad.

A continuación, encontrará la propuesta en donde nos respalda nuestra experiencia de más de 11 años en el área de servicios de la gastronomía.

Esperamos llegar a cumplir con sus expectativas y sería un verdadero placer el poder trabajar con ustedes.

Cordialmente,


Leonor Vargas Guarnizo
Gerente
CC 65729014
Cel. 3115794887
Tel. 2700655

PROPUESTA

ALIMENTACIÓN ESTUDIANTES
UNIVERSIDAD DEL TOLIMA

AÑO 2022



Quienes Somos:



Somos una empresa 100% tolimense, dedicada a la prestación de servicios de restaurante y cafetería en la ciudad de Ibagué, desde el año 2009 que entramos en funcionamiento, nuestro principal objetivo ha sido lograr la satisfacción de nuestros clientes, comprometidos en todo tiempo por la calidad de nuestros productos y servicios.

NUESTRA MISIÓN

- La satisfacción del cliente es nuestro principal objetivo. Por ello, ofrecemos un ambiente ideal, agradable y personalizado; brindamos en todo tiempo productos de calidad garantizando la siempre la continuidad de la buena imagen del restaurante.

NUESTRA VISIÓN

- Seremos reconocidos por los clientes y compañías con las que trabajamos, como la mejor opción en los servicios del restaurante, destacándonos por la atención que brindamos al cliente final, el cumplimiento de la regulación en materia de manipulación de alimentos y la calidad de servicio que brindamos.

Los valores que nos Identifican

Somos profesionales adecuadamente preparados para proporcionarle el mejor servicio basado en las normas técnicas establecidas por los entes reguladores.

Tenemos una actitud ética adecuada para la labor que desempeñamos. Siendo creativos e innovadores

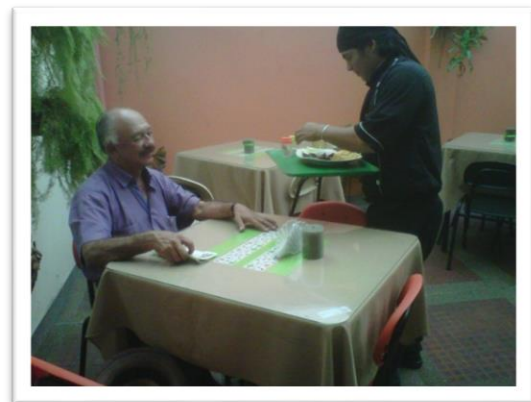
Estamos 100% concientizados con la necesidad de proteger el medio ambiente y contribuimos desde nuestro restaurante en esta labor.

Propuesta Metodológica, Capacidad Operativa y administrativa



Hemos trabajado con instituciones educativas en las que proporcionamos el servicio de atención a la mesa para estudiantes de medicina que hacen su práctica en el Hospital Federico Lleras Acosta en la ciudad de Ibagué. La cercanía del Restaurante al hospital (estamos al frente de la entrada principal) se ha convertido en nuestra principal fortaleza para la coordinación metodológica y logística del servicio.

Diariamente mediante un mensaje de difusión, informamos a nuestros clientes del menú que ofrece el restaurante, el cual es enviado con suficiente tiempo de anticipación para que el usuario pueda programar su servicio, lo que al tiempo nos permite minimizar los tiempos de entrega. La experiencia nos ha enseñado que en el sector salud el tiempo es valioso y limitado por lo que siempre buscamos la eficiencia y coordinación en la entrega de los productos.



Debido a la Pandemia, dentro de las instalaciones del restaurante se han implementado todas las medidas administrativas necesarias requeridas por la Alcaldía en el funcionamiento del sector gastronómico y contamos con personal totalmente capacitado en la manipulación de alimentos y con experiencia en el área que garantiza la calidad del servicio que ofrecemos.

Que podemos ofrecer a la *Universidad del Tolima*

Contamos con experiencia de más de once años en el sector gastronómico, esto nos ha permitido obtener suficientes herramientas para la atención los clientes, conociendo sus preferencias de consumo, el comportamiento y calidad en la prestación de servicios estos exigen. Al estar ubicados en el sector donde se encuentra el Hospital Federico Lleras Acosta y al tener como clientes al personal que allí labora (médicos, enfermeros/as, personal administrativo, pacientes) conocemos la exigencia en cuanto a calidad y presentación de nuestros productos, es por ello que estamos totalmente capacitados para cumplir con la normatividad requerida por la autoridad municipal en cuanto a la infraestructura necesaria y las condiciones para la venta y manipulación de productos alimenticios.

Propuesta financiera

El restaurante ofrece al personal estudiantil el servicio de almuerzo, contamos con un menú variado y diferentes tipos de principios y proteínas para que el cliente tenga opciones para escoger. El almuerzo lo compone: Sopa, proteína, principio y todos los platos va acompañados de arroz, acompañante, ensalada, jugo y postre. A continuación, mostramos los principales menús trabajados por el restaurante (*estos podrían variar, combinarse entre sí según el mercado y demanda de los productos*):

Almuerzos

| | |
|---------------------|---|
| Sopa | Guineo |
| Principio | Bucatini Oriental Pepino Frijol |
| Proteína | Pollo en salsa de champiñones Carne en salsa Cerdo a la plancha |
| Acompañante | Papa dorada |
| Jugo | Lulo |
| Postre/Fruta | Fresas con crema |

| | |
|---------------------|---|
| Sopa | Platano frito |
| Principio | Verdura mixta Frijol Pasta |
| Proteína | Pollo dorado Carne en salda Cerdo BBQ |
| Acompañante | Maduro cocinado |
| Jugo | Limonada |
| Postre/Fruta | Pudin de mora |

| | |
|---------------------|--|
| Sopa | Campesina |
| Principio | Verdura al tomate Garbanzo Frijol |
| Proteína | Pollo dorado Sobrebarriga Carne en salsa |
| Acompañante | Cascabeles sesgados |
| Jugo | Mango |
| Postre/Fruta | Gelatina de Colores |

| | |
|---------------------|----------------------------------|
| Sopa | Arroz |
| Principio | Frijolada Habichuela |
| Proteína | Pollo al horno Carne en salsa |
| Acompañante | Tajadas maduras |
| Jugo | Tomate de arbol |
| Postre/Fruta | Frutas con crema |

| | |
|---------------------|--------------------------------------|
| Sopa | Platano |
| Principio | Frijol Poteca de Ahuyama |
| Proteína | Carne a la plancha Carne en Salsa |
| Acompañante | Tajadas - Arepa |
| Jugo | Limonada |
| Postre/Fruta | Fresas con crema / gelatina |

| | |
|---------------------|--|
| Sopa | Mute |
| Principio | Ensalada de Papa Lenteja Frijol |
| Proteína | Pollo dorado Carne molida Carne en salsa |
| Acompañante | Tajadas maduras |
| Jugo | Mora |
| Postre/Fruta | Gelatina |

| | |
|---------------------|---|
| Sopa | Cuchuco |
| Principio | Pure de papa Alberja amarilla Frijol |
| Proteína | Pollo dorado Carne en salsa Cerdo agridulce |
| Acompañante | Maduro cocinado |
| Jugo | Frutos rojos |
| Postre/Fruta | Papaya con crema de leche |

| | |
|---------------------|--------------------------------------|
| Sopa | Platano |
| Principio | Sanchocho Acelga Frijol |
| Proteína | Carne a la plancha Carne en salsa |
| Acompañante | Patacona |
| Jugo | Limonada |
| Postre/Fruta | Piña con crema de leche |

| | |
|---------------------|--|
| Sopa | Pasta |
| Principio | Arroz thai Calabacin Frijol |
| Proteína | Pollo dorado Carne en salsa Carne a la plancha |
| Acompañante | Pataconcitas |
| Jugo | Papaya con limón |
| Postre/Fruta | Postre de maracuyá |

| | |
|---------------------|--|
| Sopa | Ajiaquillo |
| Principio | Frijol Verduras salteadas Pasta |
| Proteína | Albóndigas Pollo al horno Carne en salda |
| Acompañante | Maduro concinado |
| Jugo | Tropical |
| Postre/Fruta | Fresa con crema de leche |

| | |
|---------------------|---|
| Sopa | De verduras |
| Principio | Frijol Espagueti |
| Proteína | Pollo al horno Carne en salsa Cerdo BBQ |
| Acompañante | Tajadas |
| Jugo | Piña |
| Postre/Fruta | Esponjado de fresa |

| | |
|---------------------|--|
| Sopa | Chócolo |
| Principio | Arroz con pollo Verdura mixta Frijol |
| Proteína | Pollo al horno Carne en salsa Carne a la plancha |
| Acompañante | Tajadas |
| Jugo | Maracuyá |
| Postre/Fruta | Pudín frutos rojos |

Desayunos

| | |
|-------------------|--|
| Bebida | Chocolate |
| Proteína | Huevos al gusto (fritos, revueltos, pericos) Carne en salsa |
| Energetico | Arroz, Pan blanco y arepa (cuando no se pide arroz se reemplaza por patacona). |
| Fruta | Papaya |

| | |
|-------------------|--|
| Bebida | Cefe en leche |
| Proteína | Huevos al gusto (fritos, revueltos, pericos) Carne en salsa |
| Energetico | Arroz, Pan blanco y arepa (cuando no se pide arroz se reemplaza por patacona). |
| Fruta | Banano |

| | |
|-------------------|---|
| Bebida | Tinto |
| Proteína | Huevos al gusto (fritos, revueltos, pericos) Carne en salsa |
| Energetico | Arroz, Pan blanco y arepa (cuando no se pide arroz se reemplaza por patacona). |
| Fruta | Papaya |

| | |
|-------------------|---|
| Bebida | Aromática |
| Proteína | Huevos al gusto (fritos, revueltos, pericos) Carne en salsa |
| Energetico | Arroz, Pan blanco y arepa (cuando no se pide arroz se reemplaza por patacona). |
| Fruta | Banano |

El precio ofertado del almuerzo/desayuno por unidad es de nueve mil pesos mcte (COP 9.000).



Universidad
del Tolima

PROCEDIMIENTO DE PRESUPUESTO

SOLICITUD DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Página 1 de 1

Código: GF-P01-F01

Versión: 09

Fecha Aprobación:
20-08-2019

PARA DILIGENCIAR LA SOLICITUD TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE:

A. LA APROBACIÓN DEBE SER FIRMADA POR EL ORDENADOR DEL GASTO CORRESPONDIENTE (ACUERDO 050 - 2018 Y RESOLUCIÓN 1764 del 30-12-2016)

B. EL ENVÍO DE CDP SOLO SE HARÁ A TRAVÉS DEL CORREO INSTITUCIONAL DEL INTERESADO

FECHA: 13 DE ENERO DE 2022

DEPENDENCIA: VICERRECTORÍA DE DESARROLLO HUMANO - RESTAURANTE UNIVERSITARIO

CONCEPTO:

SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD QUE REALIZAN PRÁCTICAS EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS DE LA CIUDAD DE IBAGUÉ.

VALOR TOTAL: \$ 24.300.000

El presente CDP se solicita por una vigencia de: día (s) mes (es)

ELABORADO POR:

Firma

FABIO ARBEY SÁNCHEZ HERNÁNDEZ
PROFESIONAL UNIVERSITARIO

SOLICITADO POR:

Firma

KELLY FERNANDA AGUILAR
DIRECTORA DE BIENESTAR UNIVERSITARIO

REVISADO Y VERIFICADO POR:

Firma



LUIS CARLOS LOZANO REINOSO
PROFESIONAL SECCIÓN PRESUPUESTO

APROBADO POR:

Firma

DIEGO ALBERTO POLO PAREDES
VICERRECTOR DE DESARROLLO HUMANO

CORREO INSTITUCIONAL PARA ENVÍO DEL CDP: restauranteut@ut.edu.co, presupuestovdh@ut.edu.co

DILIGENCIAMIENTO INTERNO DE LA SECCIÓN DE PRESUPUESTO

FECHA DE RECIBIDO :

NÚMERO DE CDP EXPEDIDO:



PROCEDIMIENTO PRESUPUESTO

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

CODIGO: GF-P01-F02

Version: 04

Fecha Aprobacion:27-07-2017

UNIVERSIDAD DEL TOLIMA
890.700.640-7

DIVISION CONTABLE Y FINANCIERA
SECCION PRESUPUESTO

Numero: 40

CERTIFICA

Que de conformidad con el Artículo 71 del Decreto 111/96, existe Disponibilidad Presupuestal Vigencia año 2021

OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTACIÓN PARA LOS ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD QUE REALIZAN PRÁCTICAS EN EL HOSPITAL FEDERICO LLERAS DE LA CIUDAD DE IBAGUÉ.

| CCOSTO | CODIGO | NOMBRE RUBRO | |
|--------|---------------|-----------------------------------|---------------|
| 51 | 3020101010303 | RESTAURANTE UNIVERSITARIO PROPIOS | 24.300.000,00 |

Dado a los: 13 días del mes de: ene del año 2022



Sección Presupuesto

SERIAL: 2403059