
	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN</b>			Página 1 de 2	
	<b>ESTUDIOS PREVIOS Y SOLICITUD DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL ADQUISICIÓN DE BIENES - CONTRATACIÓN DIRECTA</b>			Código: JC-P03-F21	
				Versión: 04	
				Fecha de Actualización: 08-10-2020	
<b>MARQUE CON UNA X</b>			<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>		
<b>PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>ADICIÓN PLAN DE ADQUISICIONES</b> <input type="checkbox"/>			23	3	2022
NOTA: FAVOR ADJUNTAR A ESTE FORMATO CERTIFICACIÓN DE LA OFICINA DE DESARROLLO INSTITUCIONAL CODIGO: PI-P02-F11			E.P No.		<b>066</b>
			A.O No.		
<b>1. INFORMACIÓN GENERAL</b>					
<b>DEPENDENCIA SOLICITANTE</b>			<b>ORDENADOR DEL GASTO</b>		
HOSPITAL VETERINARIO BERNARDINO RODRIGUEZ URREA			JOHN JAIRO MÉNDEZ ARTEAGA		
<b>2. PROCEDENCIA DE LA CONTRATACIÓN</b>					
<b>EJE</b>		<b>PROGRAMA</b>		<b>PROYECTO</b>	
Eje4.Eficiencia.y.Transparencia.Administrativa		Adquisición.de.Bienes.Y.Servicios.		Adquisición.de.Bienes.Y.Servicios.	
<b>Justificación de la pertinencia institucional: La compra de elementos necesarios para llevar a cabo las labores de aseo y desinfección del Centro de Atención y Valoración (CAV) adscrito a la Corporación Autónoma Regional del Tolima (CORTOLIMA), en el marco del contrato interadministrativo 0202 del 11 de marzo de 2021.</b>					
<b>3. OBJETO CONTRACTUAL</b>					
<b>CODIGO Y TIPO DE BIEN O SERVICIO</b>			47130000 SUMINISTROS DE ASEO Y LIMPIEZA		
OTRO <input type="checkbox"/>			CUÁL? _____		
<b>Item</b>	<b>NOMBRE DEL BIEN O SERVICIO</b>	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS</b>	<b>UNIDAD DE MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRESUPUESTO</b>
1	AFILADOR DE CUCHILLOS TUNGSTENO	AFILADOR DE CUCHILLOS PROFESIONAL TUNGSTENO	unidad	2	\$ 25.000,00
2	AZÚCAR PULVERIZADA	AZÚCAR PULVERIZADA SUPER FINA COLOMBINA (X500GR)	unidad	10	\$ 50.000,00
3	BOLSA BASURA	CALIBRE 16 CAPACIDAD 10L COLOR NEGRO PAQUETE 10 UN	paquete	6	\$ 30.000,00
4	BOLSA BASURA	CALIBRE 16 CAPACIDAD 10L COLOR ROJO PAQUETE 10 UN	paquete	6	\$ 30.000,00
5	BOLSA BASURA	CALIBRE 16 CAPACIDAD 10L COLOR VERDE PAQUETE 10 UN	paquete	10	\$ 30.000,00
6	BOLSA BASURA	CALIBRE 22 CAPACIDAD 20L COLOR VERDE PAQUETE 10 UN	paquete	20	\$ 40.000,00
7	BOLSA BASURA	CALIBRE 22 CAPACIDAD 20L COLOR NEGRO PAQUETE 10 UN	paquete	15	\$ 40.000,00
8	CABO DE MADERA	CABO DE MADERA PARA ESCOBA 1,2 MTS	unidad	15	\$ 125.000,00
9	CAJA FONDO CON PARED CERRADA	MEDIDAS 60X40X25CM	unidad	15	\$ 105.000,00
10	ESPONJA ABRASIVA	ESPONJA LAVA OLLAS ABRASIVA PAQUETE 12 UN	paquete	5	\$ 25.000,00
11	ESPONJILLAS DE SILICONA ANTIBACTERIAL	ESPONJA DE SILICONA ANTIBACTERIAL LAVAPLATOS	unidad	5	\$ 22.000,00
12	GUANTES DESECHABLES NITRILO	GUANTES DESECHABLES NITRILO BLACK CAJA 100 UNIDADES	caja	5	\$ 375.000,00
13	HIPOCLORITO DE SODIO	CLORO CONCENTRADO HIPOCLORITO DE SODIO 15% X 20LTS	unidad	5	\$ 130.000,00
14	JABÓN AZUL REY	JABÓN AZUL REY 20 LITROS X GARRAFA	garrafa	6	\$ 40.000,00
15	JABÓN INDUSTRIAL NEUTRO	JABÓN INDUSTRIAL NEUTRO 20 LITROS X GARRAFA	garrafa	6	\$ 220.000,00
16	JABÓN MANOS ANTIBACTERIAL	JABÓN MANOS ANTIBACTERIAL 20 LITROS X GARRAFA	garrafa	4	\$ 220.000,00
17	JUEGO DE ACOPLER PARA MANGUERA	JUEGO DE ACOPLER RÁPIDOS PARA MANGUERA PAQUETE 4 UN	paquete	4	\$ 34.000,00
18	JUEGO SET DE CUCHILLOS	CUCHILLOS PROFESIONAL MIBACLE BLADE 13 PIEZAS ACERO INOXIDABLE	set	3	\$ 45.000,00
19	MARTILLO UÑA	MARTILLO UÑA 200Z MANGO GRAFITO UBERMANN	unidad	5	\$ 141.000,00
20	PAPEL FILM	PAPEL TRANSPARENTE DE COMIDA	unidad	5	\$ 36.000,00
21	PLATON DE ACERO	INOXIDABLE, CON UN DIÁMETRO DE 11 CM Y PROFUNDIDAD DE 11 CM	unidad	10	\$ 200.000,00
22	PLATON DE ACERO	INOXIDABLE, CON UN DIÁMETRO DE 14 CM Y PROFUNDIDAD DE 14 CM	unidad	20	\$ 380.000,00
23	PLATON DE ACERO	INOXIDABLE, CON UN DIÁMETRO DE 12.5 CM Y 5 CM DE PROFUNDIDAD	unidad	6	\$ 380.000,00
24	PLATON DE ACERO	INOXIDABLE, CON UN DIÁMETRO DE 14.5 CM Y 5 CM DE PROFUNDIDAD	unidad	3	\$ 400.000,00
25	PONCHERA PLATON	PONCHERA PLATON 12 LITROS 40X31X16	unidad	5	\$ 92.000,00
26	RECOGEDOR DE BASURA	RECOGEDOR PLÁSTICO CON MANGO	unidad	20	\$ 31.600,00
27	ROSCA PLÁSTICA ACOPLER MACHO	ROSCA PLÁSTICA DE ACOPLER MACHO PARA CABO ESCOBA KIT X	kit	5	\$ 25.500,00
28	TABLA PARA PICAR	TABLA PARA PICAR CORTAR DE COCINA	unidad	50	\$ 60.000,00
29	TOALLA DE PAPEL REUTILIZABLE	TOALLA DE PAPEL REUTILIZABLE SCOTT DURAMAX 1 ROLLO 80F	Rollo	10	\$ 114.000,00
30	VINAGRE	VINAGRE INDUSTRIAL	galon	6	\$ 64.000,00
				<b>TOTAL PPTO</b>	<b>\$ 3.510.100,00</b>
<b>4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA</b>					
1. Garantizar la cantidad total de los bienes, con las especificaciones ofertadas y aceptadas. 2. Adquirir las estampillas solicitadas en la aceptación de oferta. 3. Adquirir la póliza de garantía solicitada en la aceptación de oferta ( si es del caso) 4. Atender los requerimientos solicitados por el supervisor de la aceptación de oferta. 5. Entregar los bienes en la cantidad, la marca y las especificaciones técnicas ofertadas y aceptadas. 6. Solicitar justificadamente antes del vencimiento del plazo de entrega la prórroga o suspensión de la aceptación de oferta y suscribir las actas respectivas					
<b>5. PERFIL DEL CONTRATISTA</b>					
El proveedor deber ser una persona natural (comerciante) o persona jurídica, con actividad económica de producción, distribución o suministro de los bienes objeto de la aceptación de oferta					
<b>6. LUGAR DE EJECUCIÓN</b>					
Los bienes solicitados en la aceptación de oferta deben ser entregados en la bodega de la Sección de Almacén de la Universidad del Tolima, sede principal, ciudad de Ibagué					
<b>7. FUENTES DE FINANCIACIÓN</b>					
Otros		OTRA	CUÁL?	PROYECTOS ESPECIALES HOSPITAL VETERINARIO	
<b>8. VALOR ESTIMADO PARA LA ACEPTACIÓN DE OFERTA, Y SOLICITUD DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL</b>					
VALOR: \$ 3,510,100			V/R EN LETRAS: TRES MILLONES QUINIENTOS DIEZ MIL CIEN PESOS MCTE		
CDP No.	CENTRO DE COSTOS		CÓDIGO RUBRO		
RUBRO	FECHA:		REVISADO Y VERIFICADO		





PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN

ESTUDIOS PREVIOS Y SOLICITUD DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL  
ADQUISICIÓN DE BIENES - CONTRATACIÓN DIRECTA

Página 2 de 2  
Código: BS-P03-F21  
Versión: 03  
Fecha de Actualización:  
03-03-2020

9. COBERTURAS DEL RIESGO (SI APLICA)

PARA EL SEGURO DE CUMPLIMIENTO: Aplica para aceptación de oferta superior a 20 SMLLV o cuando la necesidad lo require

POLIZA UNICA DE GARANTÍA

- Amparo de cumplimiento de las obligaciones adquiridas: En cuantía mínima equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con vigencia igual al plazo del contrato y seis (6) meses más  
- Amparo de calidad y correcto funcionamiento de los bienes: Por cuantía mínima equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con vigencia como mínimo de un (1) año contado a partir de la fecha de suscripción de la constancia de recibo a satisfacción de los bienes.

11. REQUISITOS HABILITANTES

1. Registro mercantil o certificado de existencia y representación legal
2. Registro único tributario RUT
3. Antecedentes disciplinarios
4. Antecedentes fiscales
5. Copia de aportes a seguridad social integral
6. Antecedentes policía
7. Medidas correctivas

12. CRITERIOS DE SELECCIÓN

El supervisor o quien haga sus veces evaluará las ofertas presentada, teniendo en cuenta en su extracto orden los siguientes criterios:

- Especificaciones técnicas
- Precio
- Tiempo de entrega

13. DESIGNACION Y NOTIFICACION DEL SUPERVISOR

NOMBRE: DIEGO FERNANDO ECHEVERRY C.C. 93.373.412  
DEPENDENCIA: HOSPITAL VETERINARIO BERNARDINO RODRIGUEZ URREA TELEFONO: 3178860440 E-MAIL: decheverry@ut.edu.co

Por medio del presente ACEPTO la designación anterior y certifico que conozco las funciones que desempeñaré como supervisor y las responsabilidades que esto demanda, las cuales debo ejercer con apego a los principios de la función pública contenidos en el artículo 209 de nuestra Carta Política; artículos 83 y 84 de la ley 1474 de 2011. El supervisor deberá cumplir con lo establecido en el manual de supervisores e interventores.

FIRMA:

14. DESTINACIÓN ENTREGA DEL BIEN:

NOMBRE: DIEGO FERNANDO ECHEVERRY C.C. 93.373.412  
DEPENDENCIA: HOSPITAL VETERINARIO BERNARDINO RODRIGUEZ URREA E-MAIL: decheverry@ut.edu.co  
TELEFONO: 3178860440

REVISIÓN ODI

JULIO CESAR RODRIGUEZ ACOSTA


ORDENADOR DEL GASTO

JOHN JAIRO HERNANDEZ ARTEAGA  
VICERRECTOR ACADÉMICO

Firma de quien elaboró:

Nombre completo de quien elaboró: DIEGO FERNANDO ECHEVERRY  
Dependencia: HOSPITAL VETERINARIO BERNARDINO RODRIGUEZ URREA  
E-mail: decheverry@ut.edu.co  
Teléfono: 3178860440

ENVIAR ESTE FORMATO DEBIDAMENTE DILIGENCIADO Y FIRMADO AL CORREO ELECTRONICO (solcompras@ut.edu.co)

	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN</b>	Página 1 de 2
	<b>ESTUDIOS PREVIOS Y SOLICITUD DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL ADQUISICIÓN DE BIENES - CONTRATACIÓN DIRECTA</b>	Código: JC-P03-F21
		Versión: 04
		Fecha de Actualización: 08-10-2020

<b>MARQUE CON UNA X</b>	<b>FECHA DE ELABORACIÓN</b>			
<b>PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES</b> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>ADICIÓN PLAN DE ADQUISICIONES</b> <input type="checkbox"/>	31	3	2022
<b>NOTA: FAVOR ADJUNTAR A ESTE FORMATO CERTIFICACIÓN DE LA OFICINA DE DESARROLLO INSTITUCIONAL CODIGO: PI-P02-F11</b>				
<b>E.P No.</b>				
<b>A.O No.</b>				

1. INFORMACIÓN GENERAL	
<b>DEPENDENCIA SOLICITANTE</b>	<b>ORDENADOR DEL GASTO</b>
Vicerrectoría de Desarrollo Humano/Restaurante Universitario	Diego Alberto Polo Paredes/Vicerrector de Desarrollo Humano

2. PROCEDENCIA DE LA CONTRATACIÓN		
<b>EJE</b>	<b>PROGRAMA</b>	<b>PROYECTO</b>
Eje2.Compromiso.Social	Desarrollo.Humano	Bienestar Institucional




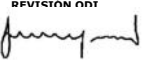


**Justificación de la pertinencia institucional:** En el Plan de Desarrollo Institucional, dentro del eje de Compromiso Social se establece como objetivo el garantizar la permanencia, reducir la deserción estudiantil a través de un subsidio de alimentación (restaurante universitario) y propiciar las condiciones para la buena salud mental y física de los estudiantes de pregrado de la Universidad del Tolima.

Para dar cumplimiento a la meta establecida en el Plan de Desarrollo y a las actividades establecidas en el Plan de Acción para la vigencia 2022, el cual contempla un número significativo de estudiantes beneficiados por el servicio de Restaurante por día, y además, ofrecer alimentos sanos y seguros que no afecten a la comunidad estudiantil, se requiere efectuar la compra de productos químicos y elementos para la limpieza y desinfección de áreas, utensilios, superficies, equipos, ambientes y manos del manipulador de alimento en el Restaurante Universitario, en aras de propender por un ambiente limpio para la manipulación de alimentos y garantizar la inocuidad de los mismos, acorde a lo establecido en el artículo 26 de la resolución 2674 de 2013.

3. OBJETO CONTRACTUAL	
<b>CODIGO Y TIPO DE BIEN O SERVICIO</b>	<b>12000000 MATERIAL QUÍMICO INCLUYENDO BIOQUÍMICOS Y MATERIALES DE GAS</b>
<b>O T R O</b> <input type="checkbox"/>	<b>CUAL?</b> _____

Ítem	NOMBRE DEL BIEN O SERVICIO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DETALLADAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRESUPUESTO
1	<b>Detergente multipropósito neutro</b>	Mezcla de tenso activos biodegradables, agentes alcalinos y secuestrantes que imparten limpieza y brillo sobre utensilios, equipos y superficies. No corrosivo. Con registro INVIMA.	bidón X 20 lts	4	\$ 562.885
2	<b>Detergente altamente alcalino</b>	Desengrasante de base alcalina para la remoción de residuos endurecidos de carbón, grasa recalcitrada. Apto para la limpieza de hornos, freidores, planchas, estufas, parrillas, entre otros. Con registro invima.	bidón X 20 lts	3	\$ 635.368
3	<b>Desengrasante ligeramente alcalino</b>	Limpiador alcalino, biodegradable y libre de fosfatos, formulado para todo tipo de grasa, costras y suciedades existentes especialmente en equipos y superficies. Con registro invima.	bidón X 20 lts	4	\$ 633.407
4	<b>Detergente ácido- limpiador</b>	Detergente especializado para la eliminación de suciedad, grasa acumulada e incrustaciones calcáreas, proteicas y remoción de óxido. Con principio activo inorgánico. Con registro invima.	bidón X 20 lts	1	\$ 239.052
5	<b>Jabón desinfectante para manos</b>	Jabón líquido con sales de amonios cuaternarios para el control de patógenos en operarios, inodoro y con agentes humectantes. Con registro invima.	bidón X 20 lts	4	\$ 716.497
6	<b>Detergente para lavavajillas</b>	Detergente formulado para rápida acción limpiadora en equipos automáticos para el lavado de vajillas, de baja viscosidad para que no obstruya los conductos del equipo.	bidón X 20 lts	2	\$ 477.950
7	<b>Rinse secante y abrillantador lavavajillas</b>	Especial para maquinas lavavajillas.	bidón X 20 lts	2	\$ 471.426
8	<b>Desinfectante orgánico para frutas y hortalizas</b>	Formulado a base de ácidos orgánicos, efectivo contra un amplio espectro de microorganismos tales como bacterias, hongos y levaduras, y que no requiere enjuague. Con registro invima.	bidón X 20 lts	3	\$ 929.223
9	<b>Desinfectante a base de amonios cuaternarios</b>	Apto para la desinfección en la industria de alimentos, desinfectante de alto espectro, con efecto residual y que no requiere enjuague. Con registro invima.	bidón X 20 lts	3	\$ 787.216
10	<b>Desinfectante a base de biguanidas poliméricas</b>	Apto para la desinfección de utensilios, equipos y superficies de alta exigencia de inocuidad. Con registro invima.	bidón X 20 lts	2	\$ 556.322
11	<b>Gel antibacterial glicerinado</b>	Alcohol gel especial para la desinfección de manos, sin triclosán.	bidón X 20 lts	2	\$ 459.989
12	<b>Alcohol Etílico desinfectante al 70%:</b>	Alcohol industrial para desinfección y combustión.	bidón X 20 lts	4	\$ 812.846
13	<b>Tirillas para la medición de CLORO en soluciones desinfectantes</b>	Rango de acción hasta 400 ppm	UNIDAD	1	\$ 130.722
14	<b>Tirillas para la medición de AMONIOS CUATERNARIOS</b>	Rango de acción hasta 400 ppm	UNIDAD	1	\$ 114.075
15	<b>Tirillas para la medición de ACIDO PERACETICO</b>	Rango de acción hasta 160 ppm	UNIDAD	1	\$ 122.775
16	<b>Dispensador de jabón y gel antibacterial</b>	Con tanque recargable X 1LT de capacidad.	UNIDAD	10	\$ 662.679
17	<b>Nebulizador eléctrico</b>	Para la aplicación de desinfectantes, desodorizantes, germicidas, entre otros. Especificaciones técnicas: capacidad de 4 litros, potencia 1000 W, motor eléctrico 220V/110V.	UNIDAD	1	\$ 1.511.300
<b>TOTAL PPT</b>					\$ 9.823.732

4. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA	
1. Garantizar la cantidad total de los bienes, con las especificaciones ofertadas y aceptadas.	
2. Adquirir las estampillas solicitadas en la aceptación de oferta.	
3. Adquirir la póliza de garantía solicitada en la aceptación de oferta ( si es del caso)	
4. Atender los requerimientos solicitados por el supervisor de la aceptación de oferta.	
5. Entregar los bienes en la cantidad, la marca y las especificaciones técnicas ofertadas y aceptadas.	
6. Solicitar justificadamente antes del vencimiento del plazo de entrega la prórroga o suspensión de la aceptación de oferta y suscribir las actas respectivas" <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	

5. PERFIL DEL CONTRATISTA			
El proveedor deber ser una persona natural (comerciante) o persona jurídica, con actividad económica de producción, distribución o suministro de los bienes objeto de la aceptación de oferta			
6. LUGAR DE EJECUCIÓN			
Los bienes solicitados en la aceptación de oferta deben ser entregados en la bodega de la Sección de Almacén de la Universidad del Tolima, sede principal, ciudad de Ibagué			
7. FUENTES DE FINANCIACIÓN			
Estampilla Pro Unal.	OTRA	CUÁL?	
8. VALOR ESTIMADO PARA LA ACEPTACIÓN DE OFERTA, Y SOLICITUD DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL			
VALOR: \$9.823.732		V/R EN LETRAS: NUEVE MILLONES OCHOCIENTOS VEINTITRES MIL SETECIENTOS TREINTA Y DOS PESOS M/CTE	
CDP No.	CENTRO DE COSTOS	CÓDIGO RUBRO	3020101010302
RUBRO	RESTAURANTE UNIVERSITARIO-PROUNAL	FECHA:	REVISADO Y VERIFICADO
	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTRTACIÓN</b> <b>ESTUDIOS PREVIOS Y SOLICITUD DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL</b> <b>ADQUISICIÓN DE BIENES - CONTRATACIÓN DIRECTA</b>		
			Página 2 de 2
			Código: BS-P03-F21
			Versión: 03
			Fecha de Actualización: 03-03-2020
9. COBERTURAS DEL RIESGO (SI APLICA)			
<b>PARA EL SEGURO DE CUMPLIMIENTO: Aplica para aceptación de oferta superior a 20 SMLLV o cuando la necesidad lo requiere</b> <b>POLIZA UNICA DE GARANTÍA</b> - Amparo de cumplimiento de las obligaciones adquiridas: En cuantía mínima equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con vigencia igual al plazo del contrato y seis (6) meses más - Amparo de calidad y correcto funcionamiento de los bienes: Por cuantía mínima equivalente al veinte por ciento (20%) del valor del contrato, con vigencia como mínimo de un (1) año contado a partir de la fecha de suscripción de la constancia de recibo a satisfacción de los bienes.			
11. REQUISITOS HABILITANTES			
1. Registro mercantil o certificado de existencia y representación legal 2. Registro único tributario RUT 3. Antecedentes disciplinarios 4. Antecedentes fiscales 5. Copia de aportes a seguridad social integral 6. Antecedentes policía 7. Medidas correctivas			
12. CRITERIOS DE SELECCIÓN			
El supervisor o quien haga sus veces evaluará las ofertas presentada, teniendo en cuenta en su estricto orden los siguientes criterios: • Especificaciones técnicas • Precio • Tiempo de entrega			
13. DESIGNACIÓN Y NOTIFICACIÓN DEL SUPERVISOR			
NOMBRE:	FABIO ARBEY SANCHEZ HERNANDEZ	C.C.	13992500
DEPENDENCIA:	RESTAURANTE UNIVERSITARIO	TELEFONO:	3204803111
		E-MAIL:	restauranteut@ut.edu.co
Por medio del presente ACEPTO la designación anterior y certifico que conozco las funciones que desempeñaré como supervisor y las responsabilidades que esto demanda, las cuales debo ejercer con apego a los principios de la función pública contenidos en el artículo 209 de nuestra Carta Política; artículos 83 y 84 de la ley 1474 de 2011. El supervisor deberá cumplir con lo establecido en el manual de supervisores e interventores.			FIRMA: 
14. DESTINACIÓN ENTREGA DEL BIEN:			
NOMBRE:	FABIO ARBEY SANCHEZ HERNANDEZ	C.C.	3204803111
DEPENDENCIA:	Restaurante Universitario	E-MAIL:	restauranteut@ut.edu.co
TELEFONO:	3204803111		
DELEGACIÓN DEL  Nombre: Julio Cesar Rodríguez Acosta		ORDENADOR DEL GASTO  Firmado digitalmente por DIEGO ALBERTO POLO PAREDES Fecha: 2022.04.19 16:11:03 -05'00' Nombre: Diego Alberto Polo Paredes	
Firma de quien elaboró:			
Nombre completo de quien elaboró:	FABIO ARBEY SANCHEZ HERNANDEZ		
Dependencia:	Restaurante Universitario		
E-mail:	restauranteut@ut.edu.co		
Teléfono:	3204803111		
ENVIAR ESTE FORMATO DEBIDAMENTE DILIGENCIADO Y FIRMADO AL CORREO ELECTRONICO (solcompras@ut.edu.co)			