

 Universidad del Tolima	PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ESTUDIOS PREVIOS	Página 1 de 10
		Código: BS-P03-F01
		Versión: 04
		Fecha de Actualización: 19-07-2017

Servicios <input checked="" type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/>	Bienes <input type="checkbox"/>	FECHA DE ELABORACIÓN		
¿Cuál?		Día	Mes	Año
		23	07	2018

1. INFORMACIÓN GENERAL

DEPENDENCIA SOLICITANTE	ORDENADOR DEL GASTO
Oficina de Investigaciones y Desarrollo Científico	JONH JAIRO MENDEZ ARTEAGA

2. PROCEDENCIA DE LA CONTRATACIÓN

EJE	PROGRAMA	PROYECTO.
EXCELENCIA ACADEMICA	INVESTIGACION	PROMOCION DEL DESARROLLO DE PROYECTOS DE INVESTIGACION CON PERTINENCIA REGIONAL

Justificación de la pertinencia institucional:

Dentro del Plan de Desarrollo 2013-2022 de la Universidad del Tolima, en el capítulo 4. Ejes, Políticas, programas y proyectos, la investigación constituye un factor determinante en la generación de conocimiento para fortalecer los procesos de producción social, económica y cultural que marque diferencias esenciales en la competitividad y en el crecimiento equitativo de las sociedades, que se enmarca en programa de investigación: La actividad investigativa se centrará en la generación de conocimiento y en la solución de las problemáticas regionales, estructurada de tal manera que se consolide la tradición institucional. Para lograr este propósito se requiere de un plan de fortalecimiento de la investigación y la capacidad científica y tecnológica, cuyo objetivo es potenciar el desarrollo científico y la cultura científica de base regional en relación con el contexto nacional e internacional.

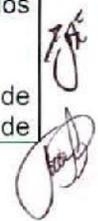
De este modo, en el marco del proyecto "Desarrollo de ventajas competitivas mediante actividades de I+D+i en ocho cadenas del sector agropecuario en el departamento del Tolima", aprobado en OCAD del Fondo de Ciencia, Tecnología e Innovación del Sistema General de Regalías, según Acuerdo 001 del 20 de diciembre de 2012. Y con el fin de agilizar los procesos logísticos que surgen durante la realización de eventos de rendiciones de cuentas, comités técnicos comités técnicos y mesas de trabajo de concertación entre los beneficiarios del proyecto y los operadores, se requiere la prestación de servicios logísticos, incluyendo el suministro de refrigerios para los diferentes eventos y reuniones.

3. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

En desarrollo del proyecto "Desarrollo de ventajas competitivas mediante actividades de I+D+i en ocho cadenas del sector agropecuario en el departamento del Tolima", aprobado en OCAD del Fondo de Ciencia, Tecnología e Innovación del Sistema General de Regalías, según Acuerdo 001 del 20 de diciembre de 2012, con el equipo de trabajo, el equipo de seguimiento y los representantes de las entidades cooperantes, se hace necesario contratar un operador logístico y catering para realizar setenta y nueve (79) eventos, los cuales se distribuyen en: **2** rendiciones de cuentas, **40** mesas de trabajo de concertación entre los beneficiarios del proyecto y los operadores, **27** comités técnicos y **10** reuniones de seguimiento, para lo cual es necesario el suministro de refrigerios, almuerzos y desayunos, así como los elementos necesarios para su entrega a los asistentes de los encuentros en mención.

En este orden de ideas, se requiere la prestación de servicios logísticos, incluyendo el suministro de refrigerios, para los diferentes eventos y reuniones celebrados con ocasión del proyecto "Desarrollo de

4



ventajas competitivas mediante actividades de I+D+i en ocho cadenas del sector agropecuario en el departamento del Tolima".

4. OBJETO CONTRACTUAL

Prestación de servicios logísticos, incluyendo el suministro de desayunos, almuerzos y refrigerios para la realización de eventos dentro del marco del Proyecto "DESARROLLO DE VENTAJAS COMPETITIVAS MEDIANTE ACTIVIDADES DE I+D+i EN OCHO CADENAS DEL SECTOR AGROPECUARIO EN EL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA". Aprobado en OCAD del Fondo de Ciencia, Tecnología e Innovación del Sistema General de Regalías, según Acuerdo 001 del 20 de diciembre de 2012, con el equipo de trabajo, el equipo de seguimiento y los representantes de las entidades cooperantes.

5. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Garantizar 880 Refrigerios, 100 Almuerzos y 324 Desayunos. Todos estos servidos y entregados a los participantes en el lugar de los eventos y reuniones, comunicados previamente por parte de supervisor al contratista.

-No obstante, las cantidades y lugares establecidos de los eventos pueden variar dependiendo de las recomendaciones realizadas por las entidades participantes, de disponibilidad del equipo de seguimiento, de auditorios y de directivos principales, como el Rector de la Universidad del Tolima, el Gobernador o su delegado y el director del proyecto. Las fechas serán programadas igualmente dependiendo de estos aspectos.
2. Entregar arreglo de la mesa principal cuando lo requiera la Universidad del Tolima, según indicaciones del supervisor.
3. Preparar una estación destinada para la entrega de los refrigerios, almuerzos y desayunos cuando lo requiera la Universidad del Tolima.
4. Disponer de meseros cuando lo requiera la Universidad del Tolima.
5. Dar cumplimiento al objeto del contrato, en los lugares, fechas y condiciones pactadas con la Universidad del Tolima.
6. Responder por las acciones u omisiones que pueden afectar negativamente a la Universidad, en desarrollo del objeto contractual.
7. El servicio suministrado deberá ser ágil, oportuno y con las condiciones técnicas requeridas entre otras: evidenciar la calidad e inocuidad de los mismos.
8. Establecer relación directa con la Coordinación y Dirección del Proyecto Desarrollo de ventajas competitivas mediante actividades de I+D+i en ocho cadenas del sector agropecuario en el Departamento del Tolima, con el fin de pactar las entregas correspondientes según los servicios requeridos a partir del objeto contractual.
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 la prestación del servicio de refrigerios, almuerzos o desayunos en los diferentes eventos que desarrolle el proyecto, mediante fotos que registren el servicio para que el supervisor del contrato pueda evidenciar el cumplimiento del objeto contractual. Se debe entregar copia magnética del informe, documentos que lo respalden y los soportes de los pagos a la seguridad social.
10. Cumplir con las especificaciones técnicas consignadas en el proceso de contratación.
11. Realizar las demás labores solicitadas por la coordinación y Dirección del proyecto.
12. Asumir todo gasto administrativo, de transporte y demás que requiera para la ejecución del objeto contractual. Disponer de su capacidad de trabajo para el cumplimiento del análisis contractual.
13. Cumplir con lo que le aplique del Decreto 1072 de 2015 relacionado con la Seguridad y Salud en el Trabajo.
14. Cumplir con lo que corresponda de la normatividad ambiental vigente.

15. Realizar el pago de estampillas según normatividad vigente y los aportes al régimen de seguridad social, (salud y pensión) en proporción al valor del contrato. El contratista deberá mantener en paz y salvo por seguridad social del personal que posea a cargo.
16. Las demás que le sean asignadas por el líder del proyecto y/o líder del componente, congruentes con el propósito del cargo.

6. PRODUCTOS (ENTREGABLES)

1. 880 Refrigerios servidos y entregados a los participantes en el lugar de los eventos y reuniones según indicaciones del supervisor.
2. 180 Almuerzos servidos y entregados a los participantes en el lugar de los eventos y reuniones, según indicaciones del supervisor.
3. 324 Desayunos servidos y entregados a los participantes en el lugar de los eventos y reuniones, según indicaciones del supervisor.
4. Informes de ejecución de actividades, con soportes.

IMPORTANTE: Las cantidades y lugares establecidos de los eventos pueden variar dependiendo de las recomendaciones realizadas por las entidades participantes, de disponibilidad del equipo de seguimiento, de auditorios y de directivos principales, como el Rector de la Universidad del Tolima, el Gobernador o su delegado y el Director del Proyecto. Las fechas serán programadas igualmente dependiendo de estos aspectos.

Número de eventos: 79

Lugar de realización: Ibagué

Tipos y cantidades de eventos:

Tipo de evento	Relación de eventos	Cantidad de eventos
a	Rendición de Cuentas	2
b	Mesas de trabajo de concertación entre el operador y los beneficiarios del proyecto	40
c	Comités Técnicos	27
d	Reuniones de seguimiento	10
TOTAL		79

Refrigerios por evento

Tipo de evento	Cantidad de eventos	Cantidad de refrigerios por evento	Cantidades totales
Rendición de Cuentas	2	200	400
Reuniones de Seguimiento	10	12	120
Mesas de trabajo de concertación entre el operador y los beneficiarios del proyecto	30	12	360

[Handwritten signature]

TOTAL	880
--------------	------------

Desayunos por evento

Tipo de evento	Cantidad de eventos	Cantidad de desayunos por evento	Cantidades totales
Comités Técnicos	27	12	324
TOTAL			324

Almuerzos por evento

Tipo de evento	Cantidad de eventos	Cantidad de almuerzos por evento	Cantidades totales
Mesas de trabajo de concertación entre el operador y los beneficiarios del proyecto	10	18	180
TOTAL			180

Opciones de menú a ser cotizadas:

Es importante aclarar que cualquiera de las tres opciones será requerida durante la realización de los eventos.

TIPO DE MENÚ	OPCIÓN 1	OPCIÓN 2	OPCIÓN 3
DESAYUNO	Huevos Rancheros en tortilla española- Arepa, Chocolate y pan, Brocheta de Fruta	Tamal Tolimense con arepa, Chocolate-Pan – Queso .	Caldo de costilla, arepa, pan tostado, mantequilla, mermelada, café o chocolate y jugo natural
ALMUERZO	Pollo en salsa de champiñones - Ensalada tropical (espinaca, piña, mango, frutos rojos) - Arroz verde - chips de plátano	Lomo de cerdo en salsa agri dulce (piña, apio, pimentón) - Arroz ajonjolí - Ensalada a la Jardinera (Habichuela, maíz tierno, zanahoria, apio, arveja) - Cascos de papa dorada en paprika.	Bebida: Limonada - Frijolada - Carne molida - Longaniza - huevo - Ensalada de aguacate - arroz blanco
REFRIGERIOS	Hojaldre de pollo, carne o jamón y queso Jugo en agua de cosecha	Arepa Mixta (pollo, carne y huevo) - Jugo de cosecha en agua	Dedito de queso con Mix de fruta - Jugo de cosecha en agua.

7. PERFIL DEL CONTRATISTA



Universidad
del Tolima

PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN
ESTUDIOS PREVIOS

Página 5 de 10

Código: BS-P03-F01

Versión: 04

Fecha de Actualización:
19-07-2017

Persona natural o jurídica, con experiencia en suministro de alimentos u organización logística de eventos, de mínimo de un (1) año. El oferente no se puede encontrar incurso en ningún tipo de inhabilidad o incompatibilidad. De igual forma se pueden presentar proponentes plurales

8. PLAZO DE EJECUCIÓN

La duración será de veinte (20) meses contados a partir de la fecha del perfeccionamiento del contrato y el acta de inicio.

9. LUGAR DE EJECUCIÓN

La ejecución del objeto contractual se desarrollará en la ciudad de Ibagué, en las locaciones establecidas por recomendación de la Gobernación del Tolima, el Rector de la Universidad del Tolima, el Director del Proyecto y los directivos de las entidades participantes.

10. FORMA DE PAGO

La forma de pago se realizará de la siguiente manera: Pagos parciales bimestrales, conforme a la ejecución y cumplimiento del objeto contractual. Previa factura y certificación del supervisor, además del cumplimiento de los trámites administrativos que tengan lugar.

11. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO, SU JUSTIFICACIÓN Y LA INFORMACIÓN PRESUPUESTAL

Valor \$ 19.000.000

V/r. (letras) Diecinueve millones de pesos

CDP No. 2749

Centro de costo: 11014

Cód. rubro 2105010302

Rubro: SGR- CONVENIO 2077-OCHO CADENAS

Justificación del presupuesto estimado:

Ver el documento anexo denominado Análisis del sector, el cual hace parte integral de estos estudios previos.

12. FUENTES DE FINANCIACIÓN.

Fondo común

Regalías

Fondo especial

Otra

Estampilla

Fecha inicio

¿Cuál?

Prórroga

Sí

No

CREE

Fecha
terminación

13. MODALIDAD DE SELECCIÓN PARA LA CONTRATACIÓN.

Directa

Estatuto General de Contratación de la Universidad del Tolima:

Artículo _____ Inciso _____ Numeral _____

Minima
cuantía

Menor
cuantía

Mayor
cuantía

14. ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DEL RIESGO

Tipificación del riesgo	Descripción del riesgo	Consecuencia de la concurrencia del riesgo	Asignación	Valoración del riesgo	Controles / Tratamiento

[Handwritten signature]

Económico	Pre-contractual	Presupuesto bajo para la contratación	Universidad	Alto	Antes de la apertura de la oferta, se realizó una consulta de precios y se revisaron órdenes de suministro anteriores.
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.
Sociales	Contractual	Paros, protestas, actos terroristas que impidan el ingreso a la Universidad para la realización del proceso de entrega de la oferta.	Universidad - contratista	Alto	La coordinación del proyecto y el contratista deberán establecer comunicación previamente con el fin de establecer el lugar, fecha y hora de la entrega.
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.
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.
15. REQUISITOS HABILITANTES					



Universidad
del Tolima

PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN
ESTUDIOS PREVIOS

Página 7 de 10

Código: BS-P03-F01

Versión: 04

Fecha de Actualización:
19-07-2017

1.- Carta de presentación de la oferta. En este documento se hará constar el número de folios de cada volumen de la propuesta, el nombre del representante legal del proponente, la dirección de correspondencia, números telefónicos, fax y dirección e-mail.

2.- Registro mercantil para personas naturales con establecimiento comercial Registro de existencia y representación legal para personas jurídicas.

El proponente debe acreditar su existencia y representación legal, mediante la presentación del certificado de existencia y representación legal expedido por la Cámara de Comercio de su domicilio social y/o matrícula mercantil, con fecha de expedición igual o inferior a treinta (30) días anteriores a la fecha de presentación de la propuesta. Debe acreditar que el objeto social de la sociedad debe estar relacionado con el objeto a contratar, de manera que le permita al oferente la celebración y ejecución del contrato.

3.- Poder.

En caso que la persona que firma la oferta no fuere el Representante legal del proponente, deberá anexarse el respectivo poder autenticado ante Notaría Pública; así mismo se debe indicar de forma expresa la facultad del apoderado para firmar el contrato, si es el caso.

4.- Cédula de ciudadanía:

Se deberá adjuntar copia de la fotocopia de la cédula de ciudadanía de la persona natural o por el representante legal si es persona jurídica.

5.- Acreditación pago sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a las cajas de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, SENA:

La **PERSONA NATURAL** deberá acreditar el pago de los factores que conforman el régimen de seguridad social integral en salud mediante la entrega de constancia de afiliación a salud y pensión, o del último recibo de pago de salud, pensiones, riesgos profesionales y aportes parafiscales, que deberá corresponder al mes inmediatamente anterior a la fecha de cierre.

La **PERSONA JURÍDICA** deberá acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, riesgos profesionales, pensiones y los aportes a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y Sena, mediante certificación expedida bajo la gravedad del juramento, por el revisor fiscal cuando este exista de acuerdo a los requerimientos de ley o por el representante legal, dentro de un lapso de 6 meses (meses completos) hacia atrás, contados a partir de la fecha de presentación de la propuesta, o en su defecto a partir del momento de su constitución si su existencia es menor a éste tiempo.

6.- Clasificación RUT:

El proponente debe aportar Registro único tributario de la persona natural o jurídica, y debe poseer actividad acorde al objeto contratado, en donde se evidencien las actividades **Organización de convenciones y eventos comerciales** o **Catering para eventos** según la clasificación de actividades económicas, vigente, emitida por la DIAN.

7.- Certificado de antecedentes disciplinarios otorgado por la Procuraduría General de la Nación:

Deberá adjuntarse con fecha vigente, de la persona natural o de la que lleve la representación legal del oferente.

8.- Certificado de antecedentes judiciales otorgado por la Policía Nacional y no vinculación al sistema de medidas correctivas de la policía nacional.



Universidad
del Tolima

PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN
ESTUDIOS PREVIOS

Página 8 de 10

Código: BS-P03-F01

Versión: 04

Fecha de Actualización:
19-07-2017

Deberá presentar antecedentes judiciales de la persona natural o del representante legal y de la persona jurídica, y certificado de no vinculación al sistema de medidas correctivas de la policía nacional.

9.- Certificado de antecedentes fiscales otorgado por la Contraloría General de la Republica.

El proponente deberá aportar certificado de paz y salvo en el boletín de responsables fiscales de la persona natural y persona jurídica.

10.- Hoja de vida en formato de la función Pública del proponente persona natural o del representante legal si es persona jurídica:

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

11.- Certificado vigente de manipulación de alimentos.

12.- Presentar menú del refrigerio y almuerzos. Con indicación del empaque y presentación final del producto.

TIPO DE MENÚ	OPCIÓN 1	OPCIÓN 2	OPCIÓN 3
DESAYUNO	Huevos Rancheros en tortilla española- Arepa, Chocolate y pan, Brocheta de Fruta	Tamal Tolimense con arepa, Chocolate-Pan – Queso .	Caldo de costilla, arepa, pan tostado, mantequilla, mermelada, café o chocolate y jugo natural
ALMUERZO	Pollo en salsa de champiñones - Ensalada tropical (espinaca, piña, mango, frutos rojos) - Arroz verde - chips de plátano	Lomo de cerdo en salsa agridulce (piña, apio, pimentón) - Arroz ajonjolí - Ensalada a la Jardinera (Habichuela, maíz tierno, zanahoria, apio, arveja) - Cascos de papa dorada en paprika.	Bebida: Limonada - Frijolada - Carne molida - Longaniza - huevo - Ensalada de aguacate - arroz blanco
REFRIGERIOS	Hojaldre de pollo, carne o jamón y queso Jugo en agua de cosecha	Arepa Mixta (pollo, carne y huevo) - Jugo de cosecha en agua	Dedito de queso con Mix de fruta - Jugo de cosecha en agua.

13.- Certificación juramentada de no estar incurso en inhabilidad o incompatibilidad:

El contratista certificará bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la firma del documento, que no se encuentra incurso dentro de las causales de inhabilidad e incompatibilidad establecidas por la ley.

14.- Experiencia del Proponente: El proponente deberá presentar mínimo tres (3) Certificaciones o contratos que acrediten experiencia en suministro de alimentos u organización logística de eventos, relacionado con el objeto contractual.

15.- Propuesta económica. (requisito no habilitante) El proponente deberá aportar propuesta económica, (factor ponderable, no subsanable.), en el anexo establecido para ello. No se admiten ofertas parciales, ni que superen el valor del presupuesto oficial, en caso de que ello ocurra será causal del rechazo.

16. Propuesta metodológica, capacidad operativa y administrativa del proveedor. El proponente deberá aportar propuesta metodológica, en la que indique cómo realizará el servicio ofertado, la presentación del



Universidad
del Tolima

PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN
ESTUDIOS PREVIOS

Página 9 de 10

Código: BS-P03-F01

Versión: 04

Fecha de Actualización:
19-07-2017

menú y la necesidad o no de meseros, asistentes logísticos u operativos y demás servicios prestados, y describirá su capacidad administrativa y operativa con la que cuenta para la ejecución del servicio.

16. CRITERIOS DE PONDERACIÓN

La Universidad del Tolima, procederá a evaluar las propuestas que cumplan a cabalidad con los requisitos de participación, de acuerdo a la siguiente ponderación:

ITEM	CRITERIO	PUNTAJE MÁXIMO
1	Experiencia adicional a la solicitada	40
2	Propuesta económica	60
TOTAL		100

A). Experiencia. Se otorga hasta **40 puntos** teniendo en cuenta la experiencia del proponente en actividades de suministro de alimentos u organización logística de eventos, relacionado con el objeto contractual, regido por el número de contratos/certificaciones adicionales a los requeridos en el punto 15-14, celebrados para tal fin.

AÑOS DE EXPERIENCIA	PUNTAJE
2 contratos	20
De 3 a 4 contratos	30
Más de 5 contratos	40

B). Propuesta Económica 60 puntos

El mayor puntaje por precio será otorgado a aquel proponente que se encuentre habilitado, y que sea la propuesta más económica, sin que ello refleje precios artificialmente bajos, por lo cual recibirá 60 puntos. En forma descendente se restarán diez (10) puntos a las demás propuestas, es decir a mayor precio, menor puntaje.

CRITERIOS DE DESEMPATE

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

1. Al proponente que obtenga mayor puntaje en la propuesta económica.
2. Por medio de balota y quien obtenga el mayor número inscrito en la balota, se le adjudicará la presente invitación.

17. SUPERVISIÓN

La supervisión de la contratación se llevará a cabo por parte de la Profesora de Planta Facultad de Ingeniería Agronómica, Angélica Piedad Sandoval Aldana, cédula de ciudadanía 52.383.481, o quien haga sus veces.

18. DESTINACIÓN ENTREGA DEL BIEN

Nombres y Apellidos:		C.C.	
Dependencia		E-mail:	
Teléfono		EXT	



Universidad del Tolima

PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ESTUDIOS PREVIOS

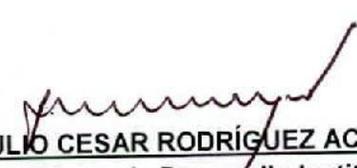
Página 10 de 10

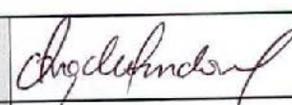
Código: BS-P03-F01

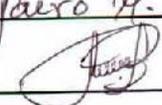
Versión: 04

Fecha de Actualización: 19-07-2017


JOHN JAIRO MENDEZ ARTEAGA
Ordenador del Gasto


JULIO CESAR RODRÍGUEZ ACOSTA
VoBo. Oficina de Desarrollo Institucional

Firma de quien elaboró:	
Nombre completo de quien elaboró:	Angélica Piedad Sandoval Aldana
Cargo:	Profesora de Planta Facultad de Ingeniería Agronómica
Dependencia:	Facultad de Ingeniería Agronómica
E-mail:	asandovala@ut.edu.co
Extensión: Teléfono:	2772044 extensión 9279

Fecha de radicación en ODI:	10/08/18 ^A
Nombre de profesional que revisa en ODI:	Jairo H. Lopez S.
Visto bueno profesional ODI:	

Fecha de radicación en Contratación:	09/08/18
Nombre de profesional que revisa en Contratación:	Mario Clara Gallo
Visto bueno profesional Contratación:	

 Universidad del Tolima	PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ANÁLISIS DEL SECTOR	Página 1 de 10
		Código: BS-P03-F15
		Versión: 01
		Fecha de Actualización: 19-07-2017

1. OBJETO

Prestación de servicios logísticos, incluyendo el suministro de desayunos, almuerzos y refrigerios para la realización de eventos dentro del marco del Proyecto "DESARROLLO DE VENTAJAS COMPETITIVAS MEDIANTE ACTIVIDADES DE I+D+i EN OCHO CADENAS DEL SECTOR AGROPECUARIO EN EL DEPARTAMENTO DEL TOLIMA". Aprobado en OCAD del Fondo de Ciencia, Tecnología e Innovación del Sistema General de Regalías, según Acuerdo 001 del 20 de diciembre de 2012, con el equipo de trabajo, el equipo de seguimiento y los representantes de las entidades cooperantes.

2. ALCANCE DEL OBJETO

En el marco de la ejecución de las actividades del Proyecto Desarrollo de ventajas competitivas mediante actividades de I+D+i en ocho cadenas del sector agropecuario en el Departamento del Tolima, se realizarán setenta y nueve (79) eventos, los cuales se distribuyen en: 2 rendiciones de cuentas, 40 mesas de trabajo de concertación entre los beneficiarios del proyecto y los operadores, 27 comités técnicos y 10 reuniones de seguimiento, para lo cual es necesario el suministro de refrigerios, almuerzos y desayunos, así como los elementos necesarios para su entrega a los asistentes de los encuentros en mención.

Estos eventos y reuniones se desarrollarán en la ciudad de Ibagué, en las locaciones establecidas por recomendación de la Gobernación del Tolima, el Rector de la Universidad del Tolima, el Director del Proyecto y los directivos de las entidades participantes.

El suministro deberá incluir el transporte, servicio de entrega cuando la Universidad así lo disponga, los envases y menaje necesario según la ocasión, dotación de manteles, mesas y utensilios requeridos. Así como deberá proporcionar un coordinador que se encargue de la entrega y organización de los mismos.

El valor de la presente contratación es de Quince millones (\$19.000.000) de pesos moneda corriente colombiana y tendrá una duración de veinte (20) meses.

3. ESTUDIO DE MERCADO

En las diferentes actividades que realiza el Proyecto respecto a la socialización de sus actividades, avance en el logro de los objetivos planteados, rendición de cuentas y entrega de informes a los entes correspondientes, se encuentran diferentes escenarios en los cuales deben ser utilizados servicios de logística y suministro de refrigerios, almuerzos y desayunos, que permitan poder realizar las actividades en un ambiente propicio y que faciliten a su vez la participación de los diferentes actores involucrados en los componentes del Proyecto.

En la ciudad se encuentran diferentes oferentes que prestan los servicios requeridos para cubrir las necesidades de suministro de refrigerios, almuerzos y desayunos así como de logística y acompañamiento en eventos y reuniones.

A partir de lo anterior, se estipula que se ha venido contratando de acuerdo a los requerimientos generados, teniendo en cuenta el desempeño de los contratistas en ejecuciones anteriores, todo esto acorde a los lineamientos de la Universidad.

3. 1. ASPECTOS GENERALES

Económicos:

En la ciudad de Ibagué, existen diferentes empresas que proporcionan los servicios de organización de eventos y convenciones, suministro de refrigerios, desayunos, almuerzos, logística, alquiler de silletería, menaje y adecuación de auditorios.



Universidad
del Tolima

PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN
ANÁLISIS DEL SECTOR

Página 2 de 10

Código: BS-P03-F15

Versión: 01

Fecha de Actualización:
19-07-2017

Estas empresas ofrecen dentro de su portafolio diferentes alternativas de suministro de alimentos, acompañamiento logístico en cuanto a organización de eventos así como locaciones para el desarrollo de los mismos.

A partir de lo anterior, se envió solicitud de cotización a diferentes empresas del sector:

Festejamos

Mis 15, Bodas y Eventos

Lizeth Lozano Casa de Eventos

Victoria Eventos y Banquetes

Casa de Eventos Terranova

Mabel Torres Casa de Eventos

Patricia Zarate

Mundo Verde y Saludable

Resulta difícil incorporar al presente análisis los datos correspondientes al sector, debido a la escasez de información que se encuentra al respecto. Razón por la cual se incluyen los datos provenientes de procesos de selección anteriores.

Técnicos:

Tipos de eventos

Se realizan cuatro (4) tipos de eventos

- a) Rendición de cuentas
- b) Mesas de trabajo de concertación entre los beneficiarios del proyecto y los operadores
- c) Comités técnicos
- d) Reuniones de seguimiento

Solo los eventos **tipo a** que serán dos (2) requieren estación para la entrega. Para esto se solicita que la estación incluya tres mesas grandes, tres mesas redondas pequeñas (altas preferiblemente), manteles, tapas y estación de café y agua. Este tipo de eventos requiere de tres (3) meseros por evento. El menú puede ser entregado en empaque desechable.

Para los eventos **tipo b y c**, no se requiere estación, pero si un (1) mesero por reunión. Por el tipo de reunión, se solicita que lo suministrado sea servido en menaje tipo vajilla, es decir que no sea desechable.

Para el caso de los eventos **tipo d**, lo suministrado deberá ser entregado en la sala en donde se lleve a cabo la reunión. No se requiere mesero. El menú puede ser entregado en empaque desechable.

A partir de lo anterior, en este tipo de eventos deberán contar con una mesa para servir el desayuno o almuerzo según sea el caso, para que posteriormente sea entregado a cada participante de la reunión o evento, puesto que no se puede garantizar que en el salón o lugar en el cual se lleve a cabo la reunión se cuente con ella. Normalmente son salas ubicadas en las instalaciones de las universidades o la Gobernación.

TIPO DE EVENTO	PARTICIPANTES ESTIMADOS POR EVENTO	NÚMERO DE EVENTOS	TIPO DE MENÚ Y CANTIDADES TOTALES		
			DESAYUNOS	ALMUERZOS	REFRIGERIOS
Eventos Rendición de Cuentas	200	2	0	0	400
Reuniones de Seguimiento	12	10	0	0	120



Universidad
del Tolima

PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN
ANÁLISIS DEL SECTOR

Página 3 de 10

Código: BS-P03-F15

Versión: 01

Fecha de Actualización:
19-07-2017

Mesas de trabajo de concertación entre el operador y los beneficiarios del proyecto	12	30	0	0	360
	18	10	0	180	0
Comités Técnicos	12	27	324	0	0
TOTAL		79	324	180	880

Es importante aclarar que las cantidades y lugares establecidos de los eventos pueden variar dependiendo de las recomendaciones realizadas por las entidades participantes, de disponibilidad del equipo de seguimiento, de auditorios y de directivos principales, como el Rector de la Universidad del Tolima, el Gobernador o su delegado y el Director del Proyecto. Las fechas serán programadas igualmente dependiendo de estos aspectos.

Meseros

Respecto a los meseros requeridos se distribuyen de la siguiente manera:

- Eventos Tipo a: tres (3) meseros por evento.
- Eventos Tipo b y c: un (1) mesero por evento.
- Eventos Tipo d: No se requiere mesero.

Regulatorios:

De conformidad con el Acuerdo Número 043 de 2014, el cual estipula en su Título III Modalidades de Contratación las diferentes modalidades de selección para la contratación de bienes o servicios se estipula a partir del Artículo Décimo Quinto, literal b que a través de la Selección por Mínima Cuantía se contratarán aquellos bienes y servicios cuya cuantía no exceda los doscientos (200) S.M.M.L.V.

A partir de lo anterior, el presente proceso de selección será llevado a cabo mediante esta modalidad toda vez que el presupuesto asignado no supera los 200 salarios mínimos mensuales legales vigentes.

Así mismo una vez seleccionado el proponente que cumpla con los requisitos que se describen a continuación, se incluirá en el contrato el pago por concepto de estampillas según ordenanza departamental del Tolima correspondientes Estampilla pro desarrollo departamental: 1%, Estampilla para el Bienestar del Adulto Mayor: 1%, y Estampilla "Tolima 150 años de contribución a la grandeza de Colombia": 2%, así como el pago de una Póliza de amparo de cumplimiento: Por una cuantía equivalente al 20% del valor total del contrato y con una vigencia igual al período de ejecución del contrato y seis meses más. Y una Póliza de pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales: Por una suma equivalente al cinco por ciento (5%) del valor total del mismo, por el término de la duración del contrato y tres (3) años más contados a partir de su perfeccionamiento.

Así mismo, el proponente seleccionado debe asumir los impuestos (como el IVA) que le correspondan de acuerdo al tipo de empresa o de proponente que represente.

Otros (ambiental, social y/o político):

Teniendo en cuenta que las diferentes actividades del Proyecto Desarrollo de ventajas competitivas mediante actividades de I+D+i en ocho cadenas del sector agropecuario en el Departamento del Tolima, son realizadas en la Sede Principal de la Universidad del Tolima, es importante aclarar que existe riesgo de alteraciones de orden social, a partir de las diferentes manifestaciones que se puedan presentar al interior del campus. En consecuencia, se informa que en el evento de que se muestre esta situación, el contratista deberá estar dispuesto a establecer comunicación con la dirección, coordinación y equipo de trabajo del proyecto con el fin de pactar el cambio de lugar, hora o fecha de suministro de los bienes y servicios requeridos.



Universidad
del Tolima

PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN
ANÁLISIS DEL SECTOR

Página 4 de 10

Código: BS-P03-F15

Versión: 01

Fecha de Actualización:
19-07-2017

3.2. ANÁLISIS DE OFERTA

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

El servicio es ofertado por empresas dedicadas al suministro de alimentos, organización de eventos y convenciones y catering.

En la ciudad de Ibagué, se encuentran diversas empresas dedicadas a esta actividad entre las cuales se encuentran:

1. FESTEJAMOS
Carrera 9 N° 71 – 51 Urbanización La Campiña
Teléfonos: 2685100-3002204653
2. VICTORIA EVENTOS Y BANQUETES
Manzana 15 Casa 3 Urbanización Onzaga
Teléfono 3214143102
3. MABEL TORRES CASA DE EVENTOS
Carrera 2 N° 42-55 Casa Club
Teléfono: 2666230-3182128175
4. CLAUDIA CASA DE EVENTOS IBAGUÉ
Avenida Ambalá N° 33-36
Teléfono: 3163741061
5. MIS 15, BODAS Y EVENTOS
Calle 51 N° 7C-28 Rincón de Piedrapintada
Teléfono: 3115630317
6. CASA DE EVENTOS TERRANOVA
Cra 6 N° 46-57 Piedrapintada Alta
Teléfono: 3112255476
7. LIZETH LOZANO CASA DE EVENTOS
Avenida Ambalá N° 40-10
Teléfono: 3176797199
8. MARIA JUANITA CASA DE EVENTOS
Avenida Ambalá N° 27-44 La Granja
Teléfono: 3007010755
9. ADRIANA LEAL CASA DE EVENTOS
Cl 40 4 C-35 La Macarena Alta
Teléfono: 3104816088- 2655995
10. GOLDEN CASA DE EVENTOS
Cra 5 Calle 42
Teléfono: 3003145099- 2625231
11. MUNDO VERDE Y SALUDABLE



Universidad
del Tolima

PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ANÁLISIS DEL SECTOR

Página 5 de 10

Código: BS-P03-F15

Versión: 01

Fecha de Actualización:
19-07-2017

Calle 11 No. 1-82 centro
Teléfono: 2611313 - 3102010000

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

Producción:

Teniendo en cuenta que las compañías que ofrecen este tipo de servicios se dedican no solo al suministro de alimentos sino también a la logística y organización de eventos, gran parte de las empresas adquieren los productos, en cuanto a alimentación, de proveedores aliados para posteriormente suministrarla al contratante y algunas de ellas como los restaurantes producen y suministran directamente. Por otro lado, para el caso del menaje y mantelería cuentan con inventario disponible para su alquiler, así como el contacto del personal encargado del servicio.

Distribución:

Los servicios establecidos con regularidad son distribuidos a través de restaurantes, cafeterías, empresas de eventos sociales y comerciales. En donde se distribuyen a comerciantes y consumidores finales.

Inventario:

El inventario requerido para la presente contratación se basa en el número de mesas, manteles, menaje para la cantidad indicada de acuerdo al requerimiento de la misma.

Por otro lado, es indispensable que los alimentos suministrados cumplan con las normas de salubridad y calidad, razón por la cual se espera que no provengan de productos almacenados en inventario.

Canales de comercialización:

Canal Directo: Algunas compañías distribuyen el producto de manera directa, a través de sus medios propios de almacenamiento, comercialización, transporte y servicio de entrega.

Canal Intermediario: Parte de las empresas tienen alianzas o proveedores de los diferentes tipos de producto y servicio, por ejemplo, contratan los refrigerios de un restaurante, la entrega la ofrecen a través de una compañía de transporte, alquilan el menaje con un proveedor de equipos y ellos ofrecen el producto final al contratante.

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 adquirido el servicio de suministro de refrigerios, almuerzos, desayunos y servicios de logística de eventos a través de la publicación de procesos de selección por mínima, menor y mayor cuantía, como se relaciona a continuación:

PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN
ANÁLISIS DEL SECTOR

N° PROCESO	CUANTIA MINIMA	OBJETO	VALOR	FECHA DE APERTURA	FECHA DE CIERRE	FECHA ESTUDIO PREVIO	INVITACION	ADJUDICACION	ENTIDAD SELECCIONADA
4	CUANTIA MINIMA	Prestar servicio logistico dentro del evento de homenaje a la mujer científica	Tres Millones Novcientos Mil Pesos (\$3.900.000)	1 marzo del 2017	2 marzo del 2017	27 de febrero del 2017	1 de marzo del 2017	No hay información de adjudicación	Sin información
5	CUANTIA MINIMA	Contratar los servicios de un operador logístico y catering que preste los servicios para la realización de 47 eventos dentro del marco del contrato "Formación de Talento Humano de Alto Nivel en Segunda Lengua, Maestrías, doctorados, Posdoctorados y Estancias Especializadas en el ámbito regional, nacional e internacional" Código 280113, aprobado en OCAD del Fondo de ciencias, Tecnología e Innovación del sistema General de Regalias mediante Acuerdo 005 del 19 de julio de 2013, con el equipo de trabajo, los potenciales participantes, los evaluadores de los candidatos a las convocatorias y los representantes de las entidades cooperantes	Dieciséis Millones Quinientos Mil Pesos (\$16.500.000) M/cte.	2 marzo del 2017	7 marzo del 2017	15 de febrero del 2017	2 de marzo del 2017	Proceso desierto	Sin información

PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN
ANÁLISIS DEL SECTOR

Página 7 de 10

Código: BS-P03-F15

Versión: 01

Fecha de Actualización:
19-07-2017

7	CUANTIA MINIMA	<p>Prestar servicios de organización de eventos: Logística, alquiler de sonido, alquiler de luces y tarima; realizar presentación cultural y musical en el lanzamiento de la estrategia "Vamos juntos a la escuela" en tres (3) municipios del Tolima; diseñar y producir la publicidad visual y audiovisual; reproducción de material impreso que permita la implementación de mejores prácticas publicitarias con el propósito de obtener las metas establecidas en el proyecto 40616 dentro del convenio 1401 de 2016, cuyo objeto es "Implementación de una estrategia dentro de la ejecución del proyecto "Aunar esfuerzos entre el Departamento del Tolima-Secretaría de Educación y Cultura y la Universidad del Tolima para la caracterización de la población rural de 13 municipios del Departamento del Tolima, objeto de inclusión en el sistema educativo, a través de la implementación de una estrategia de cobertura y diagnóstico"</p>	<p>Treinta Millones Ciento Cincuenta y Tres Mil Ochocientos Sesenta pesos (\$30.153.860) M/cte.</p>	6 marzo del 2017	8 marzo del 2017	15 de febrero del 2017	6 de marzo de 2017	Si Adjudicada	BARRILITO PRODUCCIONES S.A.S
15	CUANTIA MINIMA	<p>Servicio logístico en los talleres de capacitación, para atender a los veedores y quienes ejercen control social en 6 municipios del Tolima, de acuerdo a lo suscrito en el convenio interadministrativo número 001 de 2016 entre la EDAT S.A. E.S.P y la Universidad del Tolima</p>	<p>Cuatro Millones de pesos (\$4.000.000) M/cte</p>	23 marzo del 2017	27 marzo del 2017	14 de marzo del 2017	23 de marzo del 2017	Sin información del proceso	Sin información
23	CUANTIA MINIMA	<p>Contratar la presentación de servicios de alimentación (refrigerios) para las diferentes actividades institucionales de la universidad del Tolima.</p>	<p>Diez Millones de Pesos M/CTE (\$10.000.000)</p>	24 abril del 2017	26 abril del 2017	19 abril de 2017	abril 24 de 2017	Si Adjudicada	JAIME ENRIQUE
25	CUANTIA MINIMA	<p>Contratar los servicios de hospedaje, alimentación y el desplazamiento interno (aeropuerto-hotel-aeropuerto), para los doctores participantes en los exámenes de suficiencias investigativas, defensas de tesis, seminarios y conferencistas, durante el año 2017, del programa Doctorado en Ciencias de la Educación.</p>	<p>Siete Millones Cuarenta Mil Pesos (\$7.040.000)</p>	25 abril del 2017	27 de abril 2017	07 de abril 2017	25 abril del 2017	Si Adjudicada	Comercial hotelera de Ibagué (DANN COMBEIMA)



Universidad
del Tolima

PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN
ANÁLISIS DEL SECTOR

Página 8 de 10

Código: BS-P03-F15

Versión: 01

Fecha de Actualización:
19-07-2017

33	CUANTIA MINIMA	Contratar la prestación del servicio de alimentación (Refrigerios), con el fin de brindar una excelente atención a los participantes e invitados especiales al "VII Encuentro Nacional de Matemáticas y Estadística", organizado por la Facultad de Ciencias de la Universidad del Tolima	Tres Millones Trescientos Sesenta Mil pesos (\$3.360.000) M/cte	23 de mayo del 2017	24 de mayo del 2017	15 mayo del 2017	23 mayo del 2017	Si Adjudicada	INVERSIONES SERRANO Y MALDONADO S.A.S
35	CUANTIA MINIMA	Prestar servicios logísticos en desarrollo del "seminario regional de investigaciones en ciencias biomédicas" organizado por la facultad de ciencias y el cual contara con la participación de estudiantes de la universidad que hace parte del convenio interinstitucional específico de colaboración técnica y científica (Quindío, caldas y la tecnología de Pereira)	cuatro millones novecientos mil pesos (\$4.900.000) M/Cte	1 junio del 2017	5 junio del 2017	25 de mayo del 2017	1 junio del 2017	Sin información del proceso	Sin información
39	CUANTIA MINIMA	Prestar servicio logístico para realizar 7 eventos en el desarrollo del convenio 0856 de 2015 para aunar esfuerzos entre el Gobierno departamental del Tolima y la Universidad del Tolima, para implementar el proyecto "innovación y gestión Técnico Científica para el Desarrollo de la Cadena Ovino Caprina del Departamento del Tolima"	Tres millones Setecientos Ochenta Mil M/CTE (\$3.780.000)	junio 13 del 2017	junio 15 del 2017	2 de junio del 2017	12 de junio 2017	Si Adjudicada	AMALIA EDITH MATEUS DÍAZ
43	CUANTIA MINIMA	Prestar servicios de operación logística en los centros regionales de Kennedy (Bogotá), Medellín, Neiva, Pereira, Rioblanco, Honda, Urabá, Planadas, Purificación, Bogotá (casa administrativa), Ibagué (Sedes I.E. Santa Teresa de Jesús y la I.E. Normal Nacional), durante el semestre B de 2017	Sesenta y tres millones novecientos cuatro mil novecientos cincuenta y cuatro pesos MCTE (63.904.954)	2 de agosto del 2017	Sin información	Sin información	Sin información	Sin información	Sin información

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 procesos de selección de acuerdo a las cuantías estipuladas, los cuales son publicados en plataformas de contratación como el Sistema Electrónico de Contratación Pública –SECOP.

4. PROCESOS DE CONTRATACIÓN DIRECTA



Universidad
del Tolima

PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN
ANÁLISIS DEL SECTOR

Página 9 de 10

Código: BS-P03-F15

Versión: 01

Fecha de Actualización:
19-07-2017

i. ¿La Universidad requiere el bien, obra o servicio?:

En desarrollo del proyecto "Desarrollo de ventajas competitivas mediante actividades de I+D+i en ocho cadenas del sector agropecuario en el departamento del Tolima". Aprobado en OCAD del Fondo de Ciencia, Tecnología e Innovación del Sistema General de Regalías, Según Acuerdo 001 del 20 de diciembre de 2012, se hace necesario contratar un operador logístico y catering para realizar rendiciones de cuentas, reuniones de seguimiento, mesas de trabajo y comités técnicos, en torno al cumplimiento de los objetivos del Proyecto, los cuales son realizados con el equipo de trabajo, el apoyo a la supervisión y las entidades cooperantes.

ii. ¿Cuál es la experiencia que requiere tener quien provea el bien, obra o servicio?:

La experiencia requerida es de un (1) año relacionada con el objeto contractual.

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?:

En ocasiones anteriores la Universidad del Tolima ha contratado el servicio de logística de eventos en el presente año a partir de la modalidad por mínima cuantía correspondientes a los siguientes procesos:

iv. Tipo de remuneración y motivo por el cual se escoge ese tipo de remuneración:

La forma de pago se realizará de la siguiente manera: Pagos parciales bimestrales, conforme a la ejecución y cumplimiento del objeto contractual. Previa factura y certificación del supervisor, además del cumplimiento de los trámites administrativos que tengan lugar.

5. CONSULTA DE PRECIOS

ÍTEM	COTIZACIÓN Y/O CONSULTA DE PRECIO 1	COTIZACIÓN Y/O CONSULTA DE PRECIO 2	COTIZACIÓN Y/O CONSULTA DE PRECIO 3	VALOR PROMEDIO
Desayuno menú Servido y empacado	\$2.430.000	\$4.460.832	\$3.240.000	\$3.345.416
Almuerzo menú Servido y empacado	\$1.300.000	\$2.386.400	\$ 2.000.000	\$1.843.200
Refrigerio menú Servido y empacado	\$5.280.000	\$9.692.320	\$ 7.920.000	\$7.486.160
Estación de café y agua	\$480.000	\$881.122	\$ 160.000	\$680.561
Estación para entrega de refrigerios	\$440.000	\$807.694	\$500.000	\$623.847
Mantel Rectangular y Tapa Mesa Principal	\$260.000	\$477.274	\$260.000	\$368.637
Servicio de entrega y atención a asistentes de los eventos	\$1.425.000	\$2.615.825	\$90.000	\$2.020.412,50
Transporte duración del contrato	\$1.305.000	\$2.395.545	\$1.400.000	\$1.850.272,50
Gastos Legales	\$1.116.800	\$1.055.052	\$1.116.800	\$585.926
TOTALES	\$14.036.800	\$24.772.064	\$ 16.686.800	\$18.498.554

 Universidad del Tolima	PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ANÁLISIS DEL SECTOR	Página 10 de 10
		Código: BS-P03-F15
		Versión: 01
		Fecha de Actualización: 19-07-2017

Anexos: Soportes de la consulta de precios y/o cotizaciones.

Firma de quien elaboró:	
Nombre completo de quien elaboró:	Angélica Piedad Sandoval Aldana
Cargo:	Profesora de Planta Facultad de Ingeniería Agronómica
Dependencia:	Facultad de Ingeniería Agronómica
E-mail:	asandovala@ut.edu.co
Extensión: Teléfono:	2772044 extensión 9279

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