

	PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN NECESIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR O BIENES SUPERIORES A 100 SMLMV	Página 1 de 7
		Código: JC-P03-F01
		Versión: 03
		Fecha de Actualización: 05-09-2024

FECHA	30 DE SEPTIEMBRE DE 2025
DEPENDENCIA SOLICITANTE	SECRETARÍA GENERAL
ORDENADOR DEL GASTO	GUSTAVO ADOLFO RINCÓN BOTERO
CÓDIGO BPUT (Para adquisiciones de bienes o servicios en el marco de proyectos de inversión)	

☒ PLAN DE ADQUISICIONES

☐ ADICIÓN PLAN DE ADQUISICIONES*

*JUSTIFICACIÓN DE SOLICITUD DE ADICIÓN AL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES
N/A

1. DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD Y JUSTIFICACIÓN DE PERTINENCIA INSTITUCIONAL
DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD Y PERTINENCIA INSTITUCIONAL La Universidad del Tolima desde la adopción del nuevo Plan Estratégico de Desarrollo 2023 - 2032, Acuerdo 002 del 17 de enero de 2023 pretende lograr la mayor participación activa de la comunidad, creando así sinergia a nivel interno y externo. Por lo anterior, desde cada unidad de nuestra institución se vislumbran proyectos y actividades académico - administrativas que permiten la interconexión con los estamentos, así como la consolidación del avance constante y muestra de ello a las demás instituciones y comunidad general. De igual forma es necesario indicar que, los recursos que motivan esta necesidad contractual fueron autorizados por el consejo superior universitario en el acuerdo numeró 022 del 16 de agosto de 2025 y se incorporaron en el mes de septiembre de 2025. Con todo y lo anterior, es imperante identificar de manera responsable y objetiva cuales son los servicios requeridos que no puede cubrir con el talento humano, ni los activos dispuestos por la Universidad en este momento; una vez desarrollado lo anterior, y conforme a las actividades de alto impacto y relevancia institucional, es necesario contratar servicios que permitan el fortalecimiento de la imagen institucional y un acompañamiento profesional logístico en los eventos que se presenten con ocasión a la actividad académica y administrativa. Se hace necesario la adquisición los servicios expuestos, como quiera que adelantar este tipo de actividades con carácter extraordinario, no son funciones propias que pueda suplir el talento humano de la Universidad; pretender que así sea puede afectar el normal y correcto desarrollo de las funciones públicas y administrativas adelantadas por el personal y equipos adscritos a las distintas unidades de nuestra institución. Las Unidades académicas de nuestra Universidad aportan al desarrollo institucional de manera significativa e inherente, razón por la cual, cada actividad que permita visualizarlas a nivel local e incluso regional con un mayor impacto, y que permitan a su vez compartir con la ciudadanía los distintos logros alcanzados deben ser apoyadas y fomentadas; misma razón por la cual, en esta ocasión se requiere contratar un apoyo logístico y los bienes que ello conlleve para el desarrollo de las actividades programadas. Por otro lado, el ejercicio cotidiano de la actividad administrativa conlleva la consolidación de actividades logísticas en distintos ámbitos, de acuerdo a la interrelación institucional. Se requiere la prestación de servicios integrales de catering, necesarios para la preparación, desarrollo y cierre de actividades académicas, administrativas, de bienestar universitario, culturales, sociales, protocolares, de proyección institucional y demás eventos o acciones que se deriven del cumplimiento de las funciones misionales, estratégicas, o de cooperación nacional e internacional de la Universidad del Tolima, en su sede principal, o en cualquier otro espacio físico donde la institución tenga presencia o participación. Igualmente, se incluyen las actividades y eventos que se desarrollen en el marco de la conmemoración de los 80 años de la Universidad del Tolima; este tipo de actividades fortalecen la imagen de la institución, logrando mostrar a la comunidad universitaria y el público externo así como los distintos avances obtenidos por las unidades académicas y a su vez, cubrir las actividades administrativas inherentes a la cooperación con distintas instituciones que buscan constantemente aunar proyectos con la Universidad del Tolima, así como garantizar la adecuada realización de eventos conmemorativos en el marco de la celebración de los 80 años de la Universidad del Tolima.

2. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

 Universidad del Tolima	PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN NECESIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR O BIENES SUPERIORES A 100 SMLMV	Página 2 de 7
		Código: JC-P03-F01
		Versión: 03
		Fecha de Actualización: 05-09-2024

(FUNCIONES CONCRETAS)
Obligaciones generales: a. Cumplir con lo aplicable al caso, según lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 para el sistema de seguridad y salud en el trabajo; b. Pagar las estampillas conforme a la normatividad vigente. Además, el contratista debe cancelar lo atinente a impuestos y tasas establecidas por Ley y que apliquen al tipo de contrato; c. Cumplir con los productos entregables establecidos en los estudios previos; d. Presentar oportunamente las respectivas facturas o cuentas de cobro y los certificados de pagos de aportes a parafiscales; e. Constituir las pólizas, en la forma y condiciones pactadas en el contrato; f. Sistema de Seguridad Social Integral y Parafiscales en proporción al valor del contrato (Cajas de Compensación familiar, Sena e ICBF) y entregar los soportes de pago al supervisor del contrato; El contratista deberá estar vinculado a seguridad social durante el tiempo de ejecución del contrato mantener los precios presentados en la propuesta; g. Cumplir cabalmente con sus obligaciones frente al contrato. Obligaciones específicas: - Garantizar la prestación integral del servicio de catering prestando de manera oportuna y eficiente en actividades académicas, administrativas, de bienestar universitario, culturales, sociales, protocolares, de proyección institucional, de cooperación nacional e internacional, así como en los eventos conmemorativos de los 80 años de la Universidad del Tolima, tanto en la sede principal, en los Centros de Atención Tutorial (CAT), como en cualquier otro espacio físico donde la institución tenga presencia o participación.. - Cumplir con las especificaciones técnicas consignadas en el proceso de contratación. - Garantizar la calidad, frescura, inocuidad e higiene de los alimentos y bebidas suministrados, cumpliendo con las normas sanitarias vigentes; ofrecer menús variados y adecuados a las características de cada evento, atendiendo necesidades alimentarias especiales (vegetarianas, veganas, hiposódicas, sin gluten, entre otras), de acuerdo con las directrices de la supervisión del contrato. - Suministrar oportunamente la logística necesaria para la adecuada prestación del servicio, incluyendo menaje, vajilla, cubiertos, cristalería, mantelería, elementos desechables biodegradables cuando corresponda, así como el transporte, montaje, atención durante el evento y desmontaje posterior, garantizando eficiencia, puntualidad y cumplimiento de los protocolos institucionales. - Disponer de personal capacitado, con presentación adecuada y atención amable, que brinde un servicio de calidad conforme a la imagen institucional; coordinar permanentemente con la supervisión del contrato la planeación, definición de menús, cantidades y características del servicio, ajustándose a las necesidades de la Universidad del Tolima y a la disponibilidad presupuestal. - Respetar y promover la imagen institucional de la Universidad del Tolima durante la prestación del servicio; implementar prácticas sostenibles y responsables que minimicen el impacto ambiental; y responder por los daños o perjuicios ocasionados por incumplimientos, fallas en el servicio, afectación a la salud de los asistentes o deterioro de bienes muebles e inmuebles de la institución. - El operador de catering deberá contar con la capacidad logística, técnica y operativa para atender, planear y ejecutar eventos de hasta seiscientos (600) asistentes, garantizando la prestación integral de los servicios de catering requeridos para dichos eventos cuando sea requerido. - Garantizar que el procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos se realice bajo las condiciones sanitarias y de inocuidad consignadas en la resolución 2674 de 2013 y normatividad concordante. - Responder por las acciones u omisiones que pueden afectar negativamente a la Universidad en desarrollo del objeto contractual. El contratista será el único responsable por daños y perjuicios que pueda ocasionar a terceros. - Propiciar relaciones respetuosas de las diferencias, prevenir y reportar cualquier tipo de violencia basada en género o discriminación por identidad de género u orientación sexual diversa que ocurra bajo el marco de las actividades contractuales al Comité de Asuntos de Género y Diversidades de la Universidad CAGYD. - Informar al supervisor del contrato sobre cualquier irregularidad que advierta en desarrollo del contrato. - Mantener la reserva profesional y confidencialidad sobre la información que le sea suministrada para la ejecución del contrato. - Presentar toda la información que requiera el supervisor en ejercicio de sus funciones legales. - Obrar con buena fe, en el desarrollo del objeto contractual. - Disponer de su capacidad laboral para el desarrollo de las actividades encomendadas. - Aplicar actividades de autocuidado conforme lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 en lo relacionado al sistema de seguridad y salud en el trabajo. - Realizar el pago de estampillas departamentales, conforme a la ordenanza vigente. - Acreditar, en las oportunidades que así se requiera, de conformidad con lo establecido en la normativa vigente (inciso segundo del artículo 41 de Ley 80 de 1993 –adicionado mediante el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007-), que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral. - Las demás obligaciones que se generen por la naturaleza del contrato o de aquellas relacionadas con su objeto.

3. PRODUCTOS ENTREGABLES	
ITEM	DESCRIPCIÓN
1	Almuerzo tipo básico conformado por: sopa y bandeja de proteína, principio, harina, ensalada y bebida, debidamente servido en loza de vidrio o desechables en material ecológico/biodegradable, según sea requerido por la entidad (debe incluir todos los gastos asociados al suministro en el lugar indicado por la entidad)
2	Refrigerio básico en empaque biodegradable compuesto por un jugo de fruta en caja y alimento con proteína de 180 grs, golosina y fruta (el operador debe presentar con anterioridad tres opciones para su elección) debidamente servido entre los asistentes.
3	Refrigerio especial tipo sándwich con pan tipo árabe, lechuga, queso mozzarella, jamón de cerdo, con un jugo de fruta en caja, barra de granola, paquete de platanitos y/o papas y fruta, debidamente servido entre las asistentes
4	Desayuno básico conformado por: caldo, proteína, bebida caliente o fría, acompañamientos debidamente servidos en loza de vidrio o desechables en material ecológico/biodegradable, según sea requerido por la entidad (debe incluir todos los gastos asociados al suministro en el lugar indicado por la entidad).
5	Desayunos básicos: - Jugo natural (naranja o mandarina) – 250 ml - Sándwich de jamón y queso / opción vegetariana - Fruta picada o entera (manzana, banano, pera, papaya, melón, uvas, fresas, kiwi,) - Café con leche chocolate o té - huevos revueltos - Porción de pan - Porción de arepa - Empacado en recipientes biodegradable
6	Desayuno especial - Huevos con jamón - Huevos rancheros - Huevos con maíz tierno - Cafe con leche chocolate o té - Jugo natural(naranja o mandarina) – 250 ml - Porción de queso - Porción de fruta - Porción de pan - Porción de arepa - Empacado en recipientes biodegradable - Servicio a la mesa con su respectivo menaje y personal de servicio
7	Refrigerio mañana o tarde - Bebida (jugo natural, agua aromática café o bebida gasificada) – 200 ml - Mini sándwich o pastelito salado (, croissant, palito de queso) - Empanada de pollo,carne o lechona (guacamole ají) - Ensalada de fruta

	yogur griego con granola o frutos secos Galleta artesanal o bocadillo dulce	
8	Almuerzo normal - Ensalada fresca (lechuga, tomate, zanahoria rallada) Aderezos de la casa - sopa de la casa - Plato fuerte: proteína (pollo, carne de res o cerdo), - Porción de arroz - Porción de papa en casco o francesa plátano frito,asado o en patacona - Arroz con pollo - bandeja paisa - Bebida: jugo natural – 300 ml - Postre: flan, fruta o dulce típico - Empaques biodegradable de ser necesario - Servicio a la mesa con su respectivo menaje y personal de servicio de ser necesario	
9	Almuerzo Especial - proteína (churrasco,pechuga de pollo asada, lomo de cerdo asado,pescados de temporada o salmón, trucha ,mariscos)-250g salsas de la casa - opción vegetariana - Papa a la francesa o chips de plátano - jugo de fruta natural o bebida gasificada - Ensalada fresca (o vegetales salteados) Aderezos de la casa - Empaques biodegradable de ser necesario - Servicio a la mesa con su respectivo menaje y personal de servicio de ser necesario	
10	Coffee break para 50 personas - Café, té e infusiones varias - Mini buñuelos o pandebonos - Bizcochos - Galletas artesanales o pastelitos - Agua en botella - Bebida gasificada - vasos biodegradable - azúcar en papelera - mezcladores - Agua en botellon 20 lts - Personal de servicio	
11	Coffee break para 100 personas - Café, té e infusiones varias - Mini buñuelos o pandebonos - Bizcochos - Galletas artesanales o pastelitos	

	• Agua en botella • Bebida gasificada • vasos biodegradable • azúcar en papelera • mezcladores • Agua en botellon 20 lts • Personal de servicio	
12	Coffee break para 200 personas • Café, té e infusiones varias • Mini buñuelos o pandebonos • Bizcochos • Galletas artesanales o pastelitos • Agua en botella • Bebida gasificada • vasos biodegradable • azúcar en papelera • mezcladores • Agua en botellon 20 lts • Personal de servicio	
13	Coffee break para 300 personas • Café, té e infusiones varias • Mini buñuelos o pandebonos • Bizcochos • Galletas artesanales o pastelitos • Agua en botella • Bebida gasificada • vasos biodegradable • azúcar en papelera • mezcladores • Agua en botellon 20 lts • Personal de servicio	
14	Coffee break para 400 personas • Café, té e infusiones varias • Mini buñuelos o pandebonos • Bizcochos • Galletas artesanales o pastelitos • Agua en botella • Bebida gasificada • vasos biodegradable • azúcar en papelera • mezcladores • Agua en botellon 20 lts • Personal de servicio	
15	Cena • proteína (churrasco,pechuga de pollo asada, lomo de cerdo asado. • opción vegetariana	

	- Papa a la francesa o chips de plátano - jugo de fruta natural o bebida gasificada - vegetales salteados - Empaques biodegradable de ser necesario - Servicio a la mesa con su respectivo menaje y personal de servicio de ser necesario	
16	Brunch para 100 Café, Zumos, Infusiones, té, Refrescos, Yogur con frutas y granola, Panes y bollería, Tortitas y crepes, Huevos, Sandwiches, bagels, Tocino, salchichas, jamón, Frutas frescas, quesos,	
17	Tabla de quesos Quesos de diferentes tipos Panes y galletas Frutos secos. Encurtidos. Carnes frías. Bebida. Mermeladas y ates. Frutas de temporada.	
18	Menu especial - Vegetariano. - Vegano. - Sin gluten. - Para diabéticos o bajo en azúcar. - Infantil.	
19	Estaciones y barras temáticas - Estación de jugos naturales. - Estación de frutas y ensaladas. - Barra de café especializado (capuchino, latte, espresso). - Barra de postres o repostería. - Estación de comida típica regional (arepas, empanadas, tamales, etc.).	
20	Hidratación - Botellas de agua personalizadas con logo institucional. - Termos de agua saborizada (limón, hierbabuena, frutos rojos, frutos amarillos, manzana, maraculla). - Bebidas isotónicas o energéticas. - Estaciones de hidratación con dispensadores.	
21	Servicio y montaje - Meseros uniformados y coordinador de catering. - Vajilla, cubiertos y cristalería (desechable biodegradable o de loza/vidrio). - Mantelería y decoración básica para mesas de catering. - Kits individuales biodegradables (caja, servilleta, cubiertos compostables). - Mobiliario adicional (mesas altas para coffee break, mesas buffet, barras de servicio).	
22	Complementos logísticos de catering - Carros de servicio y transporte de alimentos. - Estaciones de desechos diferenciados (orgánicos, reciclables). - Personal de limpieza durante y después del servicio. - Certificaciones de manipulación de alimentos del personal.	

	PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN NECESIDAD DEL SERVICIO A CONTRATAR O BIENES SUPERIORES A 100 SMLMV	Página 7 de 7
		Código: JC-P03-F01
		Versión: 03
		Fecha de Actualización: 05-09-2024

LOS PRODUCTOS ENTREGABLES NO DETALLAN CANTIDADES ESPECÍFICAS, TENIENDO EN CUENTA QUE LAS CANTIDADES SERÁN DETERMINADAS DESDE LA SUPERVISIÓN DEL CONTRATO, DE ACUERDO A LAS NECESIDADES PRESENTES EN LOS RESPECTIVOS EVENTOS A DESARROLLAR POR LA UNIVERSIDAD DEL TOLIMA. ES DECIR, EL PRESUPUESTO ADJUDICADO AL PRESENTE CONTRATO SERÁ DE MONTO AGOTABLE.

4. LUGAR O UBICACIÓN DE LOS PRODUCTOS ENTREGABLES (SI APLICA)
N/A

5. VALOR ESTIMADO
DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS (\$ 250.000.000) M/CTE

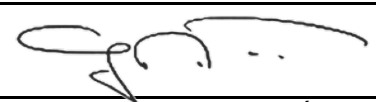
6. PERFIL DEL CONTRATISTA
Se requiere contratar una persona jurídica cuya actividad comercial se enmarque en servicios publicitarios, de transporte y logísticos, que posea experiencia mínima de dos (2) contratos relacionados con el objeto contractual. El proponente no debe encontrarse incurso en ningún tipo de inhabilidad, incompatibilidad o conflicto de intereses.

7. PLAZO DE EJECUCIÓN
La duración del contrato será de cuatro (3) meses, contados a partir de la fecha del acta de inicio, o hasta que se ejecute la totalidad del monto agotable destinado para el presente proceso. En todo caso, el contrato no podrá superar la vigencia fiscal 2025.

8. LUGAR DE EJECUCIÓN
El contrato se ejecutará en las instalaciones de la Universidad del Tolima o donde tenga lugar los eventos programados por la misma.

9. CONSIDERACIONES ESPECIALES

Firma de quien elaboró:	
Nombre de quien elaboró:	JUAN DAVID GÓMEZ GONZÁLEZ
Cargo:	Secretario General
Dependencia:	Secretaría General
E-mail:	sgut@ut.edu.co

Firma del ordenador del gasto:	
Nombre del ordenador del gasto:	GUSTAVO ADOLFO RINCÓN BOTERO

 Universidad del Tolima	PROCEDIMIENTO PROGRAMACIÓN, PREPARACIÓN Y APROBACIÓN DEL PRESUPUESTO INSTITUCIONAL	Página 1 de 1
		Código: PI-P02-F03
		Versión: 02
		Fecha de aprobación: 26-09-2023
Fecha:	9/30/2025	
Dependencia:	Secretaria general	
QUE EL SIGUIENTE BIEN O SERVICIO		
OBJETO:	PRESTAR SERVICIOS DE CATERING EN LA EJECUCION DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE BIENESTAR DE LA UNIVERSIDAD DEL TOLIMA	
VALOR:	250,000,000	LETRAS: DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES DE PESOS MCTE
SE ENCUENTRA INCLUIDO DENTRO DEL:		
MARQUE CON X		
1. PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	☒	VIGENCIA: 2025
2. ADICIÓN AL PLAN ANUAL DE ADQUISICIONES	☐	
 GUSTAVO ADOLFO RINCON BOTERO Jefe Oficina de Planeación y Desarrollo Institucional		

ESTUDIO PREVIO - 980

Fecha: 28 de Octubre de 2025 a las 16:06

Solicitante: 1110549766 - JUAN DAVID GOMEZ GONZALEZ

Dependencia Solicitante: SECRETARÍA GENERAL

Eje estrategico: Desarrollo gestión y sostenibilidad institucional

Ordenador del gasto: 18393356 - GUSTAVO ADOLFO RINCON BOTERO

Ordenación del gasto:

Elaborado: 1110599843 - BRIYITH PAOLA RODRIGUEZ BONILLA

Valor: \$ 250.000.000,00

DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD

La Universidad del Tolima desde la adopción del nuevo Plan Estratégico de Desarrollo 2023 - 2032, Acuerdo 002 del 17 de enero de 2023 pretende lograr la mayor participación activa de la comunidad, creando así sinergia a nivel interno y externo. Por lo anterior, desde cada unidad de nuestra institución se vislumbran proyectos y actividades académico - administrativas que permiten la interconexión con los estamentos, así como la consolidación del avance constante y muestra de ello a las demás instituciones y comunidad general. De igual forma es necesario indicar que, los recursos que motivan esta necesidad contractual fueron autorizados por el consejo superior universitario en el acuerdo número 022 del 16 de agosto de 2025 y se incorporaron en el mes de septiembre de 2025. Con todo y lo anterior, es imperante identificar de manera responsable y objetiva cuales son los servicios requeridos que no puede cubrir con el talento humano, ni los activos dispuestos por la Universidad en este momento; una vez desarrollado lo anterior, y conforme a las actividades de alto impacto y relevancia institucional, es necesario contratar servicios que permitan el fortalecimiento de la imagen institucional y un acompañamiento profesional logístico en los eventos que se presenten con ocasión a la actividad académica y administrativa. Se hace necesario la adquisición los servicios expuestos, como quiera que adelantar este tipo de actividades con carácter extraordinario, no son funciones propias que pueda suplir el talento humano de la Universidad; pretender que así sea puede afectar el normal y correcto desarrollo de las funciones públicas y administrativas adelantadas por el personal y equipos adscritos a las distintas unidades de nuestra institución. Las Unidades académicas de nuestra Universidad aportan al desarrollo institucional de manera significativa e inherente, razón por la cual, cada actividad que permita visualizarlas a nivel local e incluso regional con un mayor impacto, y que permitan a su vez compartir con la ciudadanía los distintos logros alcanzados deben ser apoyadas y fomentadas; misma razón por la cual, en esta ocasión se requiere contratar un apoyo logístico y los bienes que ello conlleve para el desarrollo de las actividades programadas. Por otro lado, el ejercicio cotidiano de la actividad administrativa conlleva la consolidación de actividades logísticas en distintos ámbitos, de acuerdo a la interrelación institucional.

Se requiere la prestación de servicios integrales de catering, necesarios para la preparación, desarrollo y cierre de actividades académicas, administrativas, de bienestar universitario, culturales, sociales, protocolares, de proyección institucional y demás eventos o acciones que se deriven del cumplimiento de las funciones misionales, estratégicas, o de cooperación nacional e internacional de la Universidad del Tolima, en su sede principal, o en cualquier otro espacio físico donde la institución tenga presencia o participación. Igualmente, se incluyen las actividades y eventos que se desarrollen en el marco de la conmemoración de los 80 años de la Universidad del Tolima; este tipo de actividades fortalecen la imagen de la institución, logrando mostrar a la comunidad universitaria y el público externo así como los distintos avances obtenidos por las unidades académicas y a su vez, cubrir las actividades administrativas inherentes a la cooperación con distintas instituciones que buscan constantemente aunar proyectos con la Universidad del Tolima, así como garantizar la adecuada realización de eventos conmemorativos en el marco de la celebración de los 80 años de la Universidad del Tolima.

CONTRATO A CELEBRAR

Contrato de prestación de servicios

OBJETO CONTRACTUAL

PRESTAR SERVICIOS DE CATERING EN LA EJECUCION DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE BIENESTAR DE LA UNIVERSIDAD DEL TOLIMA

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1. Garantizar la prestación integral del servicio de catering prestando de manera oportuna y eficiente en actividades académicas, administrativas, de bienestar universitario, culturales, sociales, protocolares, de proyección institucional, de cooperación nacional e internacional, así como en los eventos conmemorativos de los 80 años de la Universidad del Tolima, tanto en la sede principal, en los Centros de Atención Tutorial (CAT), como en cualquier otro espacio físico donde la institución tenga presencia o participación.. 2. Cumplir con las especificaciones técnicas consignadas en el proceso de contratación. 3. Garantizar la calidad, frescura, inocuidad e higiene de los alimentos y bebidas suministrados, cumpliendo con las normas sanitarias vigentes; ofrecer menús variados y adecuados a las características de cada evento, atendiendo necesidades alimentarias especiales (vegetarianas, veganas, hiposódicas, sin gluten, entre otras), de acuerdo con las directrices de la supervisión del contrato. 4. Suministrar oportunamente la logística necesaria para la adecuada prestación del servicio, incluyendo menaje, vajilla, cubiertos, cristalería, mantelería, elementos desechables biodegradables cuando corresponda, así como el transporte, montaje, atención durante el evento y desmontaje posterior, garantizando eficiencia, puntualidad y cumplimiento de los protocolos institucionales. 5. Disponer de personal capacitado, con presentación adecuada y atención amable, que brinde un servicio de calidad conforme a la imagen institucional; coordinar permanentemente con la supervisión del contrato la planeación, definición de menús, cantidades y características del servicio, ajustándose a las necesidades de la Universidad del Tolima y a la disponibilidad presupuestal. 6. Respetar y promover la imagen institucional de la Universidad del Tolima durante la prestación del servicio; implementar prácticas sostenibles y responsables que minimicen el impacto ambiental; y responder por los daños o perjuicios ocasionados por incumplimientos, fallas en el servicio, afectación a la salud de los asistentes o deterioro de bienes muebles e inmuebles de la institución. 7. El operador de catering deberá contar con la capacidad logística, técnica y operativa para atender, planear y ejecutar eventos de hasta seiscientos (600) asistentes, garantizando la prestación integral de los servicios de catering requeridos para dichos eventos cuando sea requerido. 8. Garantizar que el procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos se realice bajo las condiciones sanitarias y de inocuidad consignadas en la resolución 2674 de 2013 y normatividad concordante. 9. Responder por las acciones u omisiones que pueden afectar negativamente a la Universidad en desarrollo del objeto contractual. El contratista será el único responsable por daños y perjuicios que pueda ocasionar a terceros. 10. Propiciar relaciones respetuosas de las diferencias, prevenir y reportar cualquier tipo de violencia basada en género o discriminación por identidad de género u orientación sexual diversa que ocurra bajo el marco de las actividades contractuales al Comité de Asuntos de Género y Diversidades de la Universidad CAGYD. 11. Informar al supervisor del contrato sobre cualquier irregularidad que advierta en desarrollo del contrato. 12. Mantener la reserva profesional y confidencialidad sobre la información que le sea suministrada para la ejecución del contrato. 13. Presentar toda la información que requiera el supervisor en ejercicio de sus funciones legales. 14. Obrar con buena fe, en el desarrollo del objeto contractual. 15. Disponer de su capacidad laboral para el desarrollo de las actividades encomendadas. 16. Aplicar actividades de autocuidado conforme lo establecido en el Decreto 1072 de 2015 en lo relacionado al sistema de seguridad y salud en el trabajo. 17. Realizar el pago de estampillas departamentales, conforme a la ordenanza vigente. 18. Acreditar, en las oportunidades que así se requiera, de conformidad con lo establecido en la normativa vigente (inciso segundo del artículo 41 de Ley 80 de 1993 –adicionado mediante el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007-), que se encuentra al día en el pago de aportes parafiscales relativos al Sistema de Seguridad Social Integral. 19. Las demás obligaciones que se generen por la naturaleza del contrato o de aquellas relacionadas con su objeto

PERFIL DEL CONTRATISTA

Persona natural o jurídica con actividad económica de producción, manufactura o distribución de los servicios y bienes relacionados a los requeridos como productos entregables

PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de ejecución es de sesenta (60) días contados a partir de la suscripción del acta de inicio, no podrá superar la vigencia 2025.

LUGAR DE EJECUCIÓN

El contrato se ejecutará en las instalaciones de la Universidad del Tolima o donde tenga lugar los eventos programados por la misma

PRODUCTOS Y SERVICIOS

Cantidad	Producto / Servicio	Descripción
1	SERVICIO DE CATERING	ver anexo

REFERENCIA PRESUPUESTO				
Documento	Rubro	Centro de Costo	Fuente de Finaciamiento	Total
CDP - 4088	020202090709 - OTROS SERVICIOS DIVERSOS N.C.P.	01010101 - DESPACHO DE RECTORÍA	111 - PROPIOS	250.000.000,00

CONDICIONES DE PAGO		
Forma de Pago	Descripción	Valor
Transferencia electrónica	La Universidad una vez efectuada la legalización del contrato y firmada el acta de inicio, pagará de la siguiente forma: Pagos parciales, previa presentación de la constancia de recibo a satisfacción firmada por el supervisor e informe del contratista y supervisor. Así mismo el contratista deberá aportar el comprobante del pago de aportes a seguridad social del período en que se desarrolle el objeto contractual, y factura legal. NOTA 1: El pago se cancelará, previo cumplimiento de los trámites administrativos a que haya lugar. NOTA 2: Si la factura no ha sido correctamente elaborada 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	\$ 250.000.000,00

MODALIDAD
Menor Cuantía

CAUSAL	
Nombre	Descripción
No aplica	No aplica

ESTIMACIÓN, TIPIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DEL RIESGO					
Tipo	Descripción del riesgo	Consecuencia de la concurrencia del riesgo	Controles / Tratamiento	Asignación	Valor
Riesgos Operacionales	Incumplimiento en las labores asignadas en el contrato y estudios previos	El contratista no pueda dar cumplimiento a la ejecución del contrato, según las obligaciones contractuales designadas	Presentación de informes de actividades periódicas al supervisor	Contratista	RIESGO MEDIO

Riesgos Económicos	Presentación de ofertas con sobrecostos a lo estimado en el mercado	Sobrecostos que generen detrimento patrimonial	Realizar un análisis de precios que permita determinar que los bienes/servicios se encuentran de acuerdo con los precios de mercado	Contratante	RIESGO MEDIO
--------------------	---	--	---	-------------	--------------

GARANTÍA	
Amparo	Descripción
Amparo de calidad del servicio	En cuantía mínima equivalente al veinte por ciento 20 del mismo y con vigencia igual al plazo del contrato y seis 6 meses más.
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.

REQUISITOS HABILITANTES	
Tipo de requisito	Descripción

REQUISITOS DE CONTENIDO FINANCIERO

Los proponentes interesados en participar en este proceso, deberán demostrar que cumplen con los indicadores financieros de acuerdo a la información establecida en la documentación solicitada en la presente Invitación Pública. La Universidad del Tolima realizará la verificación de los requisitos habilitantes financieros y de capacidad organizacional de los proponentes o los integrantes de consorcios o uniones temporales quienes deberán allegar el Registro Único de Proponentes vigente y en firme expedido por la Cámara de Comercio con la información financiera actualizada al 31 de diciembre de 2023 o al 31 de diciembre de 2024, la cual deberá estar vigente y en firme como máximo antes de la fecha en que finaliza el traslado de la evaluación. La verificación de la capacidad financiera no otorgará puntaje alguno, solamente determinará si la propuesta cumple o no con los indicadores requeridos en el siguiente numeral. NOTA 1: La verificación de los indicadores financieros y de capacidad organizacional se realizará tomando como referencia dos decimales, prescindiendo de cualquier fórmula de redondeo o aproximación. Para el presente proceso de selección los proponentes deberán acreditar los siguientes requisitos financieros, los cuales se verificarán en el RUP Se hará sobre la base de los siguientes indicadores financieros: Se hará sobre la base de los siguientes indicadores financieros:

- Índice de liquidez = Mayor o igual a 5.0
- Índice de endeudamiento = Menor o igual al 40%
- Capital de trabajo = Mayor o igual al 80% del presupuesto oficial.

El no cumplimiento de los índices financieros de acuerdo a las condiciones anteriores, será causal de rechazo de la propuesta. 1. **ÍNDICE DE LIQUIDEZ** Índice de Liquidez= Activo Corriente / Pasivo Corriente. Para el caso de consorcios o uniones temporales se calculará el índice de liquidez con base en el promedio ponderado del activo corriente y del pasivo corriente, de los integrantes, de acuerdo con el porcentaje de participación de cada uno dentro del consorcio o de la unión temporal. 2. **ÍNDICE DE ENDEUDAMIENTO** Índice de endeudamiento= (Total Pasivo/ Total Activo) x 100 Para el caso de consorcios o uniones temporales, se calculará el índice de endeudamiento con base en el promedio ponderado del Pasivo Total y del Activo Total de los miembros del consorcio o de la unión temporal, de acuerdo con el porcentaje de participación de cada uno dentro del consorcio o dentro de la unión temporal. 3. **CAPITAL DE TRABAJO** El Proponente debe cumplir los siguientes indicadores con base en la información contenida en el RUP información financiera. CT= Capital de Trabajo CT= AC — PC mayor o igual a PO PO= Presupuesto Oficial AC= Activo corriente PC= Pasivo corriente Si el Proponente es un consorcio, unión temporal el CT corresponderá a la suma de los CT de cada uno del integrante sin tener en cuenta su porcentaje de participación. El Comité de Evaluación verificará la información suministrada en el RUP y luego de dicha verificación se calcularán los siguientes indicadores de Capacidad Financiera Dónde: ACn = Activo Corriente de cada integrante de consorcio PCn = Pasivo Corriente de cada integrante de consorcio PTn = Pasivo Total de cada integrante de consorcio ATn = Activo Total de cada integrante de consorcio UOn = Utilidad Operacional de cada integrante de consorcio GI n = Gastos de intereses de cada integrante de consorcio %n = Porcentaje de Participación de cada integrante de consorcio PO= Presupuesto estimado de contratación Estos índices se tomarán con base en lo consignado en el Registro Único de Proponentes, dentro del Capítulo de Capacidad Financiera. Para verificar la información financiera, la entidad tendrá en cuenta la información en firme a diciembre 31 de 2021 o diciembre 31 de 2022, según el RUP vigente de los proponentes, registrada en el RUP vigente a la fecha de cierre del proceso. El estudio financiero de las propuestas, no tiene puntuación alguna se efectúa con el fin de garantizar la solvencia económica y patrimonial del proponente e indica si la propuesta es hábil o no para continuar en el presente proceso de selección, HABILITA O INHABILITA la propuesta Las condiciones financieras son el mecanismo que le permite a UNIVERSIDAD DEL TOLIMA, revisar la liquidez de los proponentes con la cual aminora el riesgo de que los recursos que se giren del contrato por concepto de anticipo y los pagos parciales atiendan los pasivos del contratista y por lo tanto no se inviertan en la ejecución del contrato.

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL PARA PERSONAS JURÍDICAS	2. CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL PARA PERSONAS JURÍDICAS Si el proponente es una persona jurídica nacional o extranjera con sucursal en Colombia, deberá comprobar su existencia y representación legal, mediante certificado expedido por la Cámara de Comercio. Cuando se trate de personas jurídicas extranjeras, que no tengan establecida sucursal en Colombia, deberán comprobar su existencia y representación legal de conformidad con las normas de su país de origen, atendiendo lo establecido en el Pliego de Condiciones para la presentación de documentos expedidos en el extranjero. El Certificado de Existencia y Representación Legal expedido por la Cámara de Comercio, en el cual se constate 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. 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 este Pliego, 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. Debe estar renovado en el año 2025 y en firme.
CARTA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA	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, dirección, correo electrónico y la manifestación sobre el conocimiento de las condiciones establecidas en los Pliegos de Condiciones y la aceptación de su contenido, los riesgos previsibles 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.

REGISTRO MERCANTIL PARA PERSONAS NATURALES CON ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	3. REGISTRO MERCANTIL PARA PERSONAS NATURALES CON ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO El proponente deberá presentar el registro mercantil renovado año 2025 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 cinco (5) años. El presente requisito no será exigible para profesionales que ejerzan profesiones liberales relacionadas con el objeto del presente proyecto.
DOCUMENTOS DE EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL OTORGADOS EN EL EXTERIOR	4. DOCUMENTOS DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL OTORGADOS EN EL EXTERIOR: Cuando se trate de documentos de naturaleza pública 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.
PROPUESTAS CONJUNTAS EN CONSORCIO O UNION TEMPORAL	5. PROPUESTAS CONJUNTAS EN CONSORCIO O UNIÓN 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: • Indicación en forma expresa si su participación es a título de consorcio o unión temporal. • Reglas básicas que regulan su relación. Los términos y extensión de la participación en la propuesta y las obligaciones derivadas del objeto y de la ejecución del contrato, las cuales no podrá modificar sin el consentimiento previo y escrito de la Universidad del Tolima. • Manifestación de manera clara y expresa, sobre todas y cada una de las obligaciones derivadas de la propuesta y de la ejecución del contrato. Cuando se trate de miembros de un consorcio, la responsabilidad es solidaria e ilimitada; tratándose de los miembros de una unión temporal, la responsabilidad es solidaria por el cumplimiento total de la propuesta y del objeto contratado, pero las sanciones por el incumplimiento de las obligaciones derivadas de la propuesta y del contrato, se impondrán de acuerdo con la participación (porcentaje o extensión) de cada uno de los miembros de la unión temporal. • Duración igual al plazo de ejecución del contrato y un (1) año más. • Representante del Consorcio o Unión Temporal quién suscribirá la propuesta y el contrato, en caso de resultar adjudicatario Acreditación de la existencia y representación de cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal según su naturaleza jurídica, quienes además deben cumplir con los demás requisitos indicados en esta invitación. • Suscripción del documento por cada uno de los integrantes del consorcio o unión temporal. • Con la sola presentación del documento de conformación del consorcio o unión temporal, se entenderá aceptado por cada uno de sus integrantes, el compromiso de no ceder, a ningún título, su participación o la posición negocial en el consorcio o unión temporal a los demás integrantes o a un tercero.
Cédula de ciudadanía	6. CÉDULA DE CIUDADANÍA O DE EXTRANJERÍA. El proponente deberá presentar la respectiva copia de la cédula 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
AUTORIZACIÓN DEL REPRESENTANTE LEGAL YO APODERADO	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 actué 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.
APODERAMIENTO DE PERSONAS EXTRANJERAS JURIDICA	8. APODERAMIENTO DE PERSONAS EXTRANJERAS 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 representarla 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 extranjeros; 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

Certificado de antecedentes judiciales otorgado por la Policía Nacional	15. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES JUDICIALES OTORGADO POR LA POLICÍA NACIONAL Y CERTIFICADO DE NO VINCULACIÓN AL SISTEMA DE MEDIDAS CORRECTIVAS DE LA POLICÍA NACIONAL. Deberá presentar antecedentes judiciales de la persona natural o del representante legal de la persona jurídica, y certificado (pantallazo) de no vinculación al sistema de medidas correctivas de la policía nacional, con fecha no mayor a treinta (30) días calendario de antelación a la fecha de cierre. La Universidad consultará y verificará estos antecedentes.
INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES	9. INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES. El proponente deberá entregar debidamente diligenciado y firmado por el representante legal, para el caso de proponentes asociativos estará firmada por el representante, debidamente facultado en los términos de la ley, en las condiciones de la presente invitación, el documento modelo de manifestación del proponente sobre inhabilidades e incompatibilidades que se encuentra en el Anexo No. 4 " DECLARACIÓN SOBRE INHABILIDADES O INCOMPATIBILIDADES", en este documento el proponente manifestará bajo la gravedad del juramento que no está incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad o en las prohibiciones establecidas en la constitución Política, en la ley, en el Estatuto General de Contratación de la Universidad del Tolima Acuerdo del Consejo Superior N. 050 del 2018 y Resolución reglamentaria. En el caso de los consorcios o uniones temporales. la manifestación bajo la gravedad del juramento de no encontrarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad o incompatibilidad, o en las prohibiciones establecidas en la Constitución Política, en la ley, en el Estatuto General de Contratación de la Universidad del Tolima Acuerdo del Consejo Superior N. 050 del 2018 y Resolución reglamentaria, se hará en el Anexo No. 4 y será suscrito por cada uno de los representantes de los miembros que integran el consorcio o la unión temporal de manera independiente
CERTIFICACION DE PAGO DE APORTES A SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES	10. CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES A SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES. El proponente debe certificar 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 con los anexos No. 5 o 6. 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 ser aportada certificación del revisor fiscal deberá allegar copia de la tarjeta profesional de contador y certificado de antecedentes vigente expedido por la junta central de contadores. En caso de ofertas conjuntas, cada uno de los integrantes del consorcio o 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, según sea el caso. La Entidad se reserva el derecho de verificar con las respectivas entidades la información que suministran los proponentes.
REGISTRO ÚNICO TRIBUTARIO	El proponente deberá presentar el Registro Único Tributario (RUT) expedido por la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN debidamente actualizado. En caso de consorcio o unión temporal cada uno de los integrantes deberá presentar este documento
CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DEL REVISOR FISCAL	11. CERTIFICADO DE ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DEL REVISOR FISCAL: 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
COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN	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

ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DE LA PERSONA JURÍDICA Y DEL REPRESENTANTE LEGAL	13. ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS DE LA PERSONA NATURAL O PERSONA JURÍDICA Y DEL REPRESENTANTE LEGAL. El proponente deberá presentar certificado de antecedentes disciplinarios expedido por la Procuraduría General de la Nación, de la persona natural o persona jurídica y del representante legal, con fecha no mayor a treinta (30) días calendario de antelación a la fecha de cierre
ANTECEDENTES FISCALES DE LA PERSONA JURÍDICA Y DEL REPRESENTANTE LEGAL	14. ANTECEDENTES FISCALES DE LA PERSONA NATURAL O PERSONA JURÍDICA Y DEL REPRESENTANTE LEGAL. El proponente deberá presentar certificado de antecedentes fiscales expedido por la Contraloría General de la Nación, de la persona natural o persona jurídica y del representante legal, con fecha no mayor a treinta (30) días calendario de antelación a la fecha de cierre. La Universidad consultará y verificará estos antecedentes
POLIZA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA	16. PÓLIZA 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 de la oferta y valido por 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 de la oferta. 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 1: En caso de que haya lugar a suspensión del proceso de selección se deberá ampliar la póliza Nota 2: Se deberá suscribir una póliza de seriedad de la propuesta por cada grupo ofertado
Certificación Bancaria	17. CERTIFICACION BANCARIA La PERSONA NATURAL O JURÍDICA deberá presentar copia de la certificación bancaria de la entidad financiera con quien maneje los servicios

Experiencia	Persona natural o jurídica que cuente con actividad económica de producción, manufactura o distribución de los servicios y bienes relacionados a los requeridos como productos entregables No serán tenidas en cuenta certificaciones o documentos soporte de contratos no ejecutados en su totalidad o certificaciones que manifiesten una calidad baja o mala del producto o que tengan algún tipo de multa o sanción. El proponente deberá acreditar la ejecución de dos (02) contratos inscritos en el Registro único de proponentes RUP, celebrados y ejecutados con la respectiva acta de liquidación, cuyos objetos estén relacionados con PRESTACIÓN DE SERVICIOS LOGÍSTICOS Todas las certificaciones deben cumplir con los siguientes requisitos: • Que las certificaciones contengan un objeto igual o relacionado al objeto del presente proceso • En caso de presentarse certificaciones por adiciones a los contratos principales, éstas se verificarán en conjunto con el contrato principal al que están adicionando. • En el evento de propuestas presentadas por uniones temporales o consorcios, las certificaciones requeridas, igualmente deben cumplir con la anterior información y requisitos para acreditar la experiencia del proponente. • Si la certificación fue liquidada en moneda diferente al peso colombiano, la Universidad del Tolima procederá a su convertibilidad a pesos colombianos (\$), tomando como base la TRM (tasa representativa del mercado) reportada por el Banco de la República a la fecha de terminación del respectivo contrato. • Deben tener como mínimo la siguiente información: Número del contrato (si lo tiene), entidad contratante, objeto, valor, fecha de suscripción, fecha de inicio, fecha de terminación. En caso de que la certificación no contenga la totalidad de la información solicitada, se deberá adjuntar copia del contrato y acta de liquidación o recibo a satisfacción del contrato. • En caso que el proponente no cuente con certificaciones de experiencia, podrá aportar en su remplazo un documento contractual idóneo, actas de liquidación, actas de recibo a satisfacción, contratos o cualquier otro documento contractual expedido por el contratante, siempre y cuando se pueda verificar los requisitos aquí descritos. • En caso de consorcio o unión temporal la experiencia debe ser acreditada mínimo por uno de sus miembros. • Las certificaciones derivadas de contratos en consorcio o unión temporal, serán tenidas en cuentas por el porcentaje de participación. PARA CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES: En caso de consorcio o unión temporal se acreditará la experiencia general con la sumatoria de la experiencia, de cada uno de sus miembros conforme al porcentaje de participación
-------------	---

	Persona natural o jurídica que cuente con actividad económica de producción, manufactura o distribución de los servicios y bienes relacionados a los requeridos como productos entregables No serán tenidas en cuenta certificaciones o documentos soporte de contratos no ejecutados en su totalidad o certificaciones que manifiesten una calidad baja o mala del producto o que tengan algún tipo de multa o sanción. El proponente deberá acreditar la ejecución de un (01) contratos inscritos en el Registro único de proponentes RUP, celebrados y ejecutados con la respectiva acta de liquidación, cuyo objeto estén relacionados con PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CATERING Y EVENTOS. Los contratos acreditados deberán contener los siguientes códigos de la clasificación de bienes y servicios en el tercer nivel UNSPSC: <table><tr><th>SEGMENTO</th><th>FAMILIA</th><th>CLASE</th><th>DESCRIPCIÓN</th></tr><tr><td>90000000</td><td>90100000</td><td>90101600</td><td>SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING</td></tr><tr><td>90000000</td><td>90100000</td><td>90101700</td><td>SERVICIOS DE CAFETERÍA</td></tr><tr><td>90000000</td><td>90150000</td><td>90151800</td><td>SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO</td></tr></table> Todas las certificaciones deben cumplir con los siguientes requisitos: • Que las certificaciones contengan un objeto igual o relacionado al objeto del presente proceso • En caso de presentarse certificaciones por adiciones a los contratos principales, éstas se verificarán en conjunto con el contrato principal al que están adicionando. • En el evento de propuestas presentadas por uniones temporales o consorcios, las certificaciones requeridas, igualmente deben cumplir con la anterior información y requisitos para acreditar la experiencia del proponente. • Si la certificación fue liquidada en moneda diferente al peso colombiano, la Universidad del Tolima procederá a su convertibilidad a pesos colombianos (\$), tomando como base la TRM (tasa representativa del mercado) reportada por el Banco de la República a la fecha de terminación del respectivo contrato. • Deben tener como mínimo la siguiente información: Número del contrato (si lo tiene), entidad contratante, objeto, valor, fecha de suscripción, fecha de inicio, fecha de terminación. En caso de que la certificación no contenga la totalidad de la información solicitada, se deberá adjuntar copia del contrato y acta de liquidación o recibo a satisfacción del contrato. • En caso que el proponente no cuente con certificaciones de experiencia, podrá aportar en su remplazo un documento contractual idóneo, actas de liquidación, actas de recibo a satisfacción, contratos o cualquier otro documento contractual expedido por el contratante, siempre y cuando se pueda verificar los requisitos aquí descritos. • En caso de consorcio o unión temporal la experiencia debe ser acreditada mínimo por uno de sus miembros. • Las certificaciones derivadas de contratos en consorcio o unión temporal, serán tenidas en cuentas por el porcentaje de participación. PARA CONSORCIOS O UNIONES TEMPORALES: En caso de consorcio o unión temporal se acreditará la experiencia general con la sumatoria de la experiencia, de cada uno de sus miembros conforme al porcentaje de participación	SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	DESCRIPCIÓN	90000000	90100000	90101600	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING	90000000	90100000	90101700	SERVICIOS DE CAFETERÍA	90000000	90150000	90151800	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO
SEGMENTO	FAMILIA	CLASE	DESCRIPCIÓN														
90000000	90100000	90101600	SERVICIOS DE BANQUETES Y CATERING														
90000000	90100000	90101700	SERVICIOS DE CAFETERÍA														
90000000	90150000	90151800	SERVICIOS DE COMIDA PARA LLEVAR Y A DOMICILIO														
Registro nacional de turismo	1. REGISTRO NACIONAL DE TURISMO El proponente deberá presentar copia para acreditar estar inscrito y vigente en el Registro Nacional de Turismo como Operadores Profesionales de Congresos, Ferias y convenciones. Para el caso de consorcios y/o uniones temporales, cada uno de los integrantes anexara copia del Registro Nacional de Turismo en el que acredite estar inscrito y vigente como Operadores Profesionales de Congresos, Ferias y convenciones																

OFERTA ECONÓMICA	La oferta económica será presentada por el proponente de manera electrónica dentro de su propuesta diligenciando el Anexo 8 "Oferta económica". La omisión en la presentación del ofrecimiento económico, o la modificación de las especificaciones técnicas genera el rechazo de la oferta. El valor cotizado se consignará en pesos colombianos y deberá ser igual o inferior al presupuesto oficial. El proponente ofertará la TOTALIDAD de los Items requeridos. Si se detecta la carencia de la propuesta económica de un ítem la propuesta se rechazará. El cálculo del precio de los Items ofertados incluirá todos los gastos, transportes, costos, derechos, impuestos, tasas y demás contribuciones que se causen con ocasión de la presentación de la oferta, suscripción y ejecución del contrato, de acuerdo con las normas legales vigentes, ya que los mismos se entienden y se asumen por cuenta del proponente. De igual manera se encuentran incluidos los gastos de salarios, primas legales y extralegales, bonificaciones, parafiscales, alojamiento, sostenimiento, alimentación, transporte dentro o fuera de la ciudad de Ibagué y viáticos o desplazamiento de los consultores o gerente de proyecto a la ciudad de Ibagué, los cuales se entienden serán asumidos por el proponente. Corrección Aritmética: La Entidad realizará la corrección aritmética a la oferta económica presentada cuando al realizar la verificación de la misma, se determine que existe un error aritmético en el resultado de la operación realizada, partiendo siempre de los precios unitarios sin IVA, ofertados por el proponente. NOTA: Si el proponente no discrimina el impuesto al valor agregado IVA y el bien o servicio causa dicho impuesto, la Universidad del Tolima lo considerará incluido en el valor total de la propuesta y así lo aceptará el proponente. Teniendo en cuenta que la oferta económica se establece en un formato estándar, no se aceptan documentos diferentes que se asemejen u homologuen al Anexo "Oferta económica", como requisito de participación. El proponente (persona natural o jurídica) deberá aportar propuesta económica, no se aceptan propuestas parciales, ni que superen el valor del presupuesto oficial, en caso de que ello ocurra será causal del rechazo. Para el presente requisito solo se verificará que la propuesta fue adjuntada y presentada.
------------------	--

PONDERACIÓN			
Tipo de Criterio	Criterio	Descripción	Puntos Máximos
EXPERIENCIA ESPECIFICA	EXPERIENCIA	EXPERIENCIA. Se asignan 50 puntos por cada contrato o certificación que acredite en actividades relacionadas con el objeto contractual hasta un máximo de 200 puntos.	200
PERSONAL DISPONIBLE	PERSONAL DIPONIBLE	CANTIDAD PERFIL FORMACIÓN EXPERIENCIA (01) COORDINADOR DE CATERING Acreditar título profesional como Administrador(A) de Empresas Acreditar Experiencia mínima de (5) años como profesional en Administración de Empresas, Así mismo debe contar con experiencia en el sector alimenticio con cumplimiento estricto de normas de higiene y seguridad alimentaria, manejo correcto de alimentos, con conocimiento de procedimientos de limpieza y control de temperaturas, adiciona deberá acreditar certificación de formación en manipulación de alimentos – Estado Vigente. (01) COORDINADOR LOGÍSTICO Acreditar titulo como profesional en logística y/o tecnología en gestión logística Experiencia mínima de (2) años como profesional en logística y/o tecnología en gestión logística.	200
Oferta economica	OFERTA ECONÓMICA	OFERTA ECONÓMICA. Se asignará 500 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	500

EQUIPOS ADICIONALES	EQUIPO ADICIONAL	Aquel proponente que oferte sin costo adicional el MONTAJE, OPERACIÓN Y DESMONTAJE DE UNA (01) PANTALLA LED CON LAS SIGUIENTES CARACTERISTICAS: 12 METROS DE PANTALLA LED DE PITCH 3.9 MM, CALIDAD OUTDOOR (RESISTENTE A LA LLUVIA). CON COMPUTADOR, PROCESADOR Y PUNTO DE VIDEO HDMI. UN PÓRTICO EN ESTRUCTURA DE ALUMINIO PARA MONTAJE DE LA MISMA. Para lo anterior el proponente deberá adjuntar ficha técnica del equipo y carta de disponibilidad del mismo	100
---------------------	------------------	---	-----

Ordenador del Gasto	Vo. Bo. Profesional Universitario - Oficina Jurídica y Contractual
GUSTAVO ADOLFO RINCON BOTERO C.C. 18393356	BRIYITH PAOLA RODRIGUEZ BONILLA
	
Elaboro: 1110599843 - BRIYITH PAOLA RODRIGUEZ BONILLA	



PROCEDIMIENTO DE PRESUPUESTO

SOLICITUD DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

Página 1 de 1

Código: GF-P01-F01

Versión: 11

Fecha Aprobación:
31-10-2024

PARA DILIGENCIAR LA SOLICITUD TENGA EN CUENTA LO SIGUIENTE:

A. LA APROBACIÓN DEBE SER FIRMADA POR EL ORDENADOR DEL GASTO CORRESPONDIENTE CONFORME A LA NORMATIVA VIGENTE

B. EL ENVIO DE CDP SOLO SE HARA A TRAVÉS DEL CORREO INSTITUCIONAL DEL INTERESADO

FECHA: 29 de septiembre del 2025

DEPENDENCIA: Secretaria general

CONCEPTO: PRESTAR SERVICIOS DE CATERING EN LA EJECUCION DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE BIENESTAR DE LA UNIVERSIDAD DEL TOLIMA

CÓDIGO BPUT: (Solo para recursos de inversión):

NOMBRE DEL PROYECTO:

VALOR TOTAL: 250,000,000

El presente CDP se solicita por una vigencia de: 2 día (s) mes (es)

APROBADO POR EL ORDENADOR DEL GASTO

CORREO INSTITUCIONAL PARA ENVÍO DEL CDP: juridica2@ut.edu.co

Universidad del Tolima

DILIGENCIAMIENTO INTERNO DE LA SECCIÓN DE PRESUPUESTO

FECHA DE RECIBIDO :

NÚMERO DE CDP EXPEDIDO:



Universidad del Tolima

NI-890700640

- 2771212

Sede Principal

atencionalciudadano@ut.edu.co

www.ut.edu.co



20/10/2019 - V
CA 1 -2019-10-24

Confirmado

30/09/2025

EL RESPONSABLE DE PRESUPUESTO CERTIFICA:

Que de conformidad con el Artículo 52 del Estatuto Orgánico de Presupuesto (Acuerdo 049 de 2019) , existe Disponibilidad Presupuestal para la Vigencia año 2025

CDP-4088

T. Comprobante

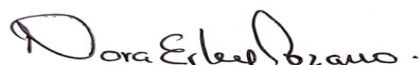
Vigencia actual

Doc. Externo

Proyecto	067 - FUNCIONAMIENTO DESARROLLO Y GESTION
Descripción	PRESTAR SERVICIOS DE CATERING EN LA EJECUCION DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE BIENESTAR DE LA UNIVERSIDAD DEL TOLIMA

Rubro	F. financiamiento	C.costos	Ref	Subtotal	Valor
020202090709-OTROS SERVICIOS DIVERSOS N.C.P.	111 - PROPIOS	01010101 - DESPACHO DE RECTORÍA	SCDP-3748		\$ 250.000.000,00
2 - PRESUPUESTO DE GASTOS					
02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS					
0202 - ADQUISICIONES DIFERENTES DE ACTIVOS					
020202 - ADQUISICIÓN DE SERVICIOS					
02020209 - SERVICIOS PARA LA COMUNIDAD, SOCIALES Y PERSONALES					
0202020907 - OTROS SERVICIOS					
Total					\$ 250.000.000,00

Total en letras DOSCIENTOS CINCUENTA MILLONES CON CERO CENTAVOS


Universidad del Tolima

PROF. UNIVERSITARIO

 Universidad del Tolima	PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ANÁLISIS DEL SECTOR	Página 1 de 9
		Código: JC-P03-F15
		Versión: 02
		Fecha de Actualización: 07-10-2020

1. OBJETO

PRESTAR SERVICIOS DE CATERING EN LA EJECUCION DE ACTIVIDADES ACADÉMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE BIENESTAR DE LA UNIVERSIDAD DEL TOLIMA.

2. ALCANCE DEL OBJETO

En el Plan de Desarrollo Institucional el componente administrativo se rige por un principio central, el cual consiste en que la administración estará al servicio de la excelencia académica y el compromiso social y ambiental de la Universidad y se orientará por varios principios auxiliares como: la planeación, la actualización de los funcionarios, la transparencia en el manejo de los recursos, la transparencia en las licitaciones públicas y la rendición de cuentas, así como por la calidad y la calidez en el trato a toda la comunidad. La Universidad requiere de un sistema de administración ágil, eficaz, moderna, flexible que dé soporte a la academia. Así mismo, la Universidad del Tolima enfrenta el reto de la organización y proyección desde los ámbitos académico, administrativo y físico. Para dar respuesta integral al mismo se requiere la incorporación de un instrumento de planificación que integre las políticas y proyectos de infraestructura definidos por el Plan de Desarrollo.

Por lo cual, el objetivo de esta contratación es aumentar progresivamente la cobertura para brindar la educación de calidad y las condiciones adecuadas respecto a infraestructura y dotación, es de esta manera como a partir de la definición del problema se identificaron las posibles causas que están dando origen a la problemática descrita.

Se requiere de esta contratación teniendo en cuenta el Eje de eficiencia y excelencia académica de la Universidad del Tolima, está en parte de su estructura, con el compromiso de consolidar una Universidad eminentemente académica, social y ambientalmente comprometida. Por lo anterior y mediante la utilización responsable de los recursos y la orientación de sus esfuerzos al mejoramiento continuo, se requiere de la adquisición de equipos y herramientas audiovisuales Universidad del Tolima para dotar espacios para el confort y bienestar de la comunidad. Con fundamento en lo anterior, y en cumplimiento de la función pública educativa de la Universidad del Tolima, se ha detectado la necesidad de la adquisición de estos bienes.

3. ESTUDIO DE MERCADO

 Universidad del Tolima	PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ANÁLISIS DEL SECTOR	Página 2 de 9
		Código: JC-P03-F15
		Versión: 02
		Fecha de Actualización: 07-10-2020

En el presente proceso se requieren los servicios que se relacionan a continuación: servicios de integrales de catering.

De acuerdo con lo anterior, los bienes y servicios objeto del presente proceso corresponden principalmente a servicios integrales de catering y alimentación institucional, necesarios para el diseño, preparación, desarrollo y cierre de actividades académicas, administrativas, de bienestar universitario, culturales, sociales, protocolares y de proyección institucional, así como de aquellos eventos derivados del cumplimiento de las funciones misionales, estratégicas y de cooperación nacional e internacional de la Universidad del Tolima.

Dada su naturaleza, estos servicios se ubican en el sector terciario de la economía, dentro del subsector de servicios de alojamiento, restauración y catering, el cual comprende las actividades de planeación, preparación, transporte, montaje, servicio y retiro de alimentos y bebidas, orientadas a satisfacer las necesidades logísticas y de hospitalidad de entidades públicas y privadas. Este subsector se caracteriza por integrar componentes de organización de eventos, atención al cliente y logística alimentaria, contribuyendo al adecuado desarrollo de actividades institucionales y a la proyección de una imagen organizacional de calidad y compromiso.

Asimismo, dentro de la economía colombiana, los servicios de catering se enmarcan en el ámbito de la industria de servicios gastronómicos y de hospitalidad, que forma parte de la economía naranja, por su relación con la producción culinaria, la organización de eventos culturales y la promoción de experiencias sociales y académicas. Estos servicios constituyen insumos esenciales para el fortalecimiento de la imagen universitaria y la interacción comunitaria, al garantizar condiciones adecuadas de bienestar, convivencia y atención en los espacios institucionales, apoyando así el desarrollo académico, social y cultural del país.

3. 1. ASPECTOS GENERALES

El objeto del presente proceso de contratación, están codificados en el Clasificador de Bienes y Servicios de Naciones Unidas (UNSPSC) así:

SEGMENTO (90000000)	FAMILIA (90100000)	CLASES (ejemplos)
Servicio de Viajes, Alimentación, Alojamiento y Entretenimiento.	90110000- Restaurantes y Catering (servicios de comidas y bebidas)	90101500- Establecimientos para comer y beber.
		90101600- Servicios de banquetes y catering.
		90101700- Servicios de cafetería.
		90101800- Servicios de comida para llevar y a domicilio.

Económicos:

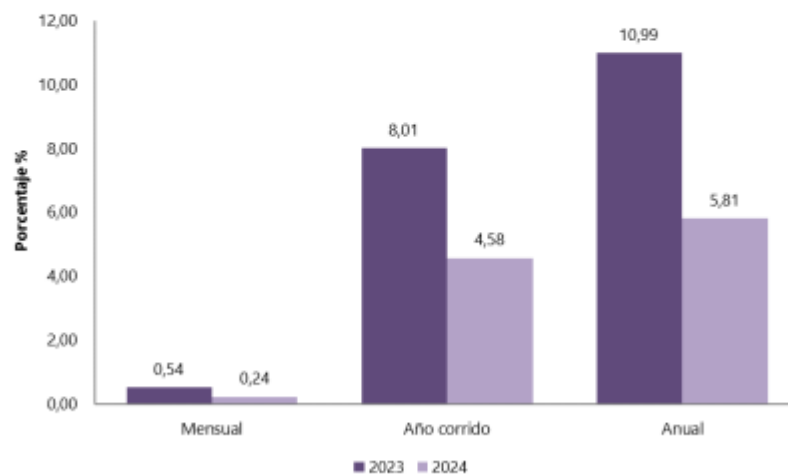
Variables económicas que afectan el sector

Variables económicas que afectan el sector (IPC)

Índice de Precios al Consumidor (IPC)

Septiembre 2024

Gráfico 1. IPC Variaciones
Total Nacional
Septiembre 2023 - 2024



Fuente: DANE, IPC.

En el mes de septiembre de 2024, el IPC registró una variación de 0,24% en comparación con agosto de 2024, cuatro divisiones se ubicaron por encima del promedio nacional (0,24%): Educación (1,93%), Restaurantes y hoteles (0,49%), Salud (0,29%) y por último, Transporte (0,24%). Por debajo se ubicaron: Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles (0,18%), Prendas de vestir y calzado (0,11%), Alimentos y bebidas no alcohólicas (0,11%), Bebidas alcohólicas y tabaco (0,07%), Bienes y servicios diversos (0,03%), Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar (0,02%), Información y comunicación (0,02%) y por último, Recreación y cultura (-0,26%).

Cuadro 1. IPC Variación y contribución mensual
Según divisiones de gasto
Septiembre 2023 - 2024

Divisiones de Gasto	2023			2024	
	Peso (%)	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales	Variación (%)	Contribución Puntos Porcentuales
Educación	4,41	1,79	0,07	1,93	0,08
Restaurantes y hoteles	9,43	0,28	0,03	0,49	0,05
Salud	1,71	0,46	0,01	0,29	0,00
Transporte	12,93	0,67	0,09	0,24	0,03
TOTAL	100,00	0,54	0,54	0,24	0,24
Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles	33,12	0,40	0,12	0,18	0,05
Prendas de vestir y calzado	3,98	0,20	0,01	0,11	0,00
Alimentos y bebidas no alcohólicas	15,05	0,74	0,14	0,11	0,02
Bebidas alcohólicas y tabaco	1,70	0,82	0,01	0,07	0,00
Bienes y servicios diversos	5,36	0,68	0,04	0,03	0,00
Información y comunicación	4,33	0,07	0,00	0,02	0,00
Muebles, artículos para el hogar y para la conservación ordinaria del hogar	4,19	0,32	0,01	0,02	0,00
Recreación y cultura	3,79	0,19	0,01	-0,26	-0,01

Fuente: DANE, IPC

Nota: La diferencia en la suma de las variables obedece al sistema de aproximación en el nivel de dígitos trabajados en el índice.

Los mayores aportes a la variación mensual del IPC (0,24%), se ubicaron en las divisiones de: Educación, Restaurantes y hoteles, Alojamiento, agua, electricidad, gas y otros combustibles y Transporte, las cuales aportaron 0,22 puntos porcentuales a la variación total.

VARIABLES ECONÓMICAS QUE PUEDEN AFECTAR LOS PRECIOS DEL SECTOR



Servicios de Catering.

A nivel global, el mercado de servicios de catering alcanzó un valor estimado de USD 251,6 mil millones en 2024 y se proyecta que alcanzará USD 378,4 mil millones para 2032, creciendo a una tasa anual compuesta (CAGR) del 5,2 % durante el período 2024–2032 (Fortune Business Insights, 2024). Este crecimiento está impulsado por la expansión de los sectores educativo, corporativo y de eventos, así como por la creciente demanda de soluciones gastronómicas personalizadas y sostenibles. En América Latina, el mercado de servicios de alimentación institucional y de eventos muestra un comportamiento ascendente, con una proyección de crecimiento anual cercana al 4,8 % entre 2025 y 2031 (Mordor Intelligence, 2024). En el caso colombiano, los servicios de catering corporativo y educativo representan una fracción relevante del sector de comidas preparadas, con un valor aproximado de USD 1,14 mil millones en 2024 y una tendencia de expansión asociada al dinamismo del sector servicios y a la recuperación de la actividad presencial en instituciones públicas y privadas (Statista, 2024).

 Universidad del Tolima	PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ANÁLISIS DEL SECTOR	Página 5 de 9
		Código: JC-P03-F15
		Versión: 02
		Fecha de Actualización: 07-10-2020

Dado este panorama, los servicios de catering institucional se inscriben dentro de la industria de servicios gastronómicos y de hospitalidad, enmarcada en la economía terciaria y vinculada a la economía naranja por su aporte a la organización de eventos académicos, culturales y corporativos. Su relevancia radica no solo en la provisión de alimentos y bebidas, sino también en el acompañamiento logístico, estético y de servicio que garantiza la calidad, presentación y bienestar en los espacios institucionales, fortaleciendo la proyección y el relacionamiento de las organizaciones.

ASPECTOS REGULATORIOS:

La entidad estatal, en el marco de un proceso de contratación, debe identificar y aplicar la normativa vigente relacionada con el objeto contractual. Esta comprende tanto las disposiciones que regulan el mercado del bien o servicio, como aquellas que establecen parámetros específicos para la actividad de los proveedores y compradores. Dentro de este marco regulatorio se incluyen las normas de carácter constitucional, legal, reglamentario, institucional, así como las normas técnicas que definen estándares de calidad y seguridad en el mobiliario. Es indispensable, además, tener en cuenta la normatividad ambiental y los recientes cambios en su implementación, dado el impacto directo que pueden tener en los procesos de adquisición y en la sostenibilidad de los productos.

Entre las principales disposiciones aplicables se destacan:

- ✓ Constitución Política de Colombia, como norma de normas que orienta los principios de transparencia, eficiencia y responsabilidad en la contratación pública.
- ✓ Ley 1150 de 2007, que introduce medidas para la eficiencia y transparencia en los procesos de contratación estatal.
- ✓ Ley 1474 de 2011 (Estatuto Anticorrupción), que refuerza los mecanismos de prevención, control y sanción de la corrupción en la gestión contractual.
- ✓ Decreto 1082 de 2015, decreto único reglamentario del sector administrativo de planeación nacional, que consolida y organiza la reglamentación en materia de contratación estatal.
- ✓ Estatuto de Contratación de la Universidad del Tolima.

3.2. ANÁLISIS DE OFERTA

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

Se ha identificado la existencia de diversos oferentes en el mercado nacional y regional que prestan servicios de catering y alimentación institucional. Este tipo de servicio no está sujeto a monopolio legal ni estatal, por lo que todas las personas naturales o jurídicas que cumplan con los requisitos legales establecidos en el Código Civil y el Código de Comercio, y que acrediten experiencia en la preparación, suministro y servicio de alimentos, se encuentran en capacidad de presentar ofertas y celebrar contratos con entidades públicas o privadas.

Al realizar la búsqueda por el código UNSPSC 90101501 (Servicios de catering para eventos) en la base de datos de proveedores del SECOP II, se identificaron empresas que

 Universidad del Tolima	PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ANÁLISIS DEL SECTOR	Página 6 de 9
		Código: JC-P03-F15
		Versión: 02
		Fecha de Actualización: 07-10-2020

actualmente ofrecen este tipo de servicios, tales como: Eventos y Catering Gourmet S.A.S.; Alimentos y Logística Empresarial S.A.S.; La Recetta S.A.S.; Compass Group Services Colombia Ltda.; Sodexo S.A.S.; y Servialimentos S.A.S., las cuales cuentan con experiencia en la prestación de servicios gastronómicos, montaje de eventos y atención institucional.

La industria del catering y alimentación colectiva en Colombia ha mostrado un crecimiento sostenido en los últimos años, impulsado por la reactivación de eventos presenciales, el aumento de la demanda en el sector corporativo y educativo, y el fortalecimiento de la contratación pública de servicios alimentarios. Según Fortune Business Insights (2024), el mercado global de catering alcanzó un valor de USD 251,6 mil millones en 2024, con proyecciones de crecimiento del 5,2 % anual hasta 2032, mientras que en América Latina el sector crecerá cerca de un 4,8 % anual entre 2025 y 2031 (Mordor Intelligence, 2024). En el contexto nacional, el segmento de servicios gastronómicos y de alimentación institucional representa un mercado de aproximadamente USD 1,14 mil millones, vinculado al sector terciario de la economía y a la economía naranja, por su contribución a la organización de eventos, bienestar institucional y desarrollo cultural (Statista, 2024; DNP, 2024).

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

La dinámica de producción, distribución y entrega de los servicios de catering y alimentación institucional en Colombia se estructura a partir de una cadena de valor integral que articula procesos gastronómicos, logísticos y de servicio al cliente, orientados a garantizar calidad, oportunidad y cumplimiento en la atención de eventos y actividades institucionales.

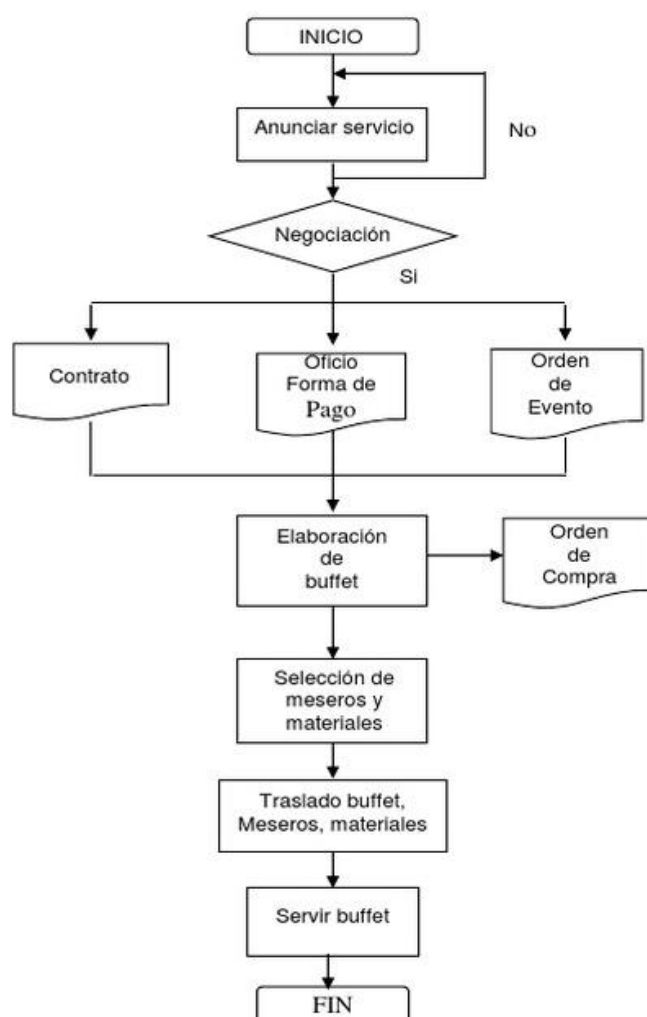
En la etapa de producción, las empresas proveedoras realizan la planificación del menú, adquisición de insumos frescos y preparación de alimentos en plantas de producción certificadas o cocinas industriales que cumplen con las normas sanitarias establecidas por el INVIMA y las autoridades de salud. Este proceso involucra control de calidad, manipulación higiénica, conservación y empaque adecuado para asegurar la inocuidad y presentación de los productos.

La distribución se lleva a cabo mediante rutas de transporte refrigerado o vehículos acondicionados, que permiten mantener la cadena de frío y preservar las condiciones organolépticas de los alimentos hasta el lugar del evento o institución contratante. En esta fase, los proveedores coordinan aspectos logísticos como el montaje, disposición del menaje, decoración básica y atención al público, según los requerimientos del servicio.

Finalmente, la entrega del servicio se realiza de manera integral en el sitio del evento, garantizando el cumplimiento de los cronogramas, la correcta presentación del montaje y

la atención personalizada durante el desarrollo de la actividad. Este flujo operativo, sustentado en protocolos de calidad, bioseguridad y atención institucional, permite asegurar la trazabilidad del servicio, la satisfacción del cliente y la continuidad de las actividades académicas, administrativas o culturales apoyadas por la Universidad del Tolima.

Empresa: Lan Catering Services Cia. Ltda.



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 en vigencias anteriores realizó entre otras las siguientes contrataciones que tienen objeto similar al del presente proceso:

 Universidad del Tolima	PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ANÁLISIS DEL SECTOR	Página 8 de 9
		Código: JC-P03-F15
		Versión: 02
		Fecha de Actualización: 07-10-2020

Borrar búsqueda

<u>País</u>	<u>Entidad Estatal</u>	<u>Referencia</u>	<u>Descripción</u>	<u>Fase actual</u>	<u>Fecha de publicación</u>	<u>Fecha de presentación de ofertas</u>	<u>Cuantía</u>
	UNIVERSIDAD DEL TOLIMA	610-2024	"Prestar servicios de logística y catering en el marco del convenio interadministrativo 1918 de 2024 entre la Universidad del Tolima y la Gobernación del Tolima"	Presentación de oferta	31/12/2024 6:39 PM (UTC -5 horas)	-	

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

Una vez realizada la Consulta en el Sistema Electrónico de Contratación Pública (Colombia Compra Eficiente) SECOP II, se evidencian entre otras los siguientes procesos de contratación donde adquieren bienes y servicios similares a los del presente proceso:

<u>País</u>	<u>Entidad Estatal</u>	<u>Referencia</u>	<u>Descripción</u>	<u>Fase actual</u>	<u>Fecha de publicación</u>	<u>Fecha de presentación de ofertas</u>	<u>Cuantía</u>
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA REPUBLICA DE HONDURAS	11-2025	SUMINISTROS DE REFRIGERIOS ACTIVIDAD LAZOS DE AMISTAD COMUNIDAD EDUCATIVA VIGENCIA 2025 CONSISTENTES EN: 1320 PASTELES OJALDRADOS DE 200 GMS CON JUGO EN CAJA 250 ML.	Presentación de oferta	5/10/2025 1:23 PM (UTC -5 horas)	-	
	SECRETARIA DISTRITAL DE SEGURIDAD, CONVIVENCIA Y JUSTICIA	SCJ-SIF-SASI-19-2025 (Presentación de oferta)	SUMINISTRO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA EL PERSONAL DE LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD QUE PRESTAN SUS SERVICIOS EN EL DISTRITO CAPITAL (Presentación de oferta)	Presentación de oferta	3/10/2025 9:55 PM (UTC -5 horas)	16/10/2025 10:00 AM (UTC -5 horas)	
	UNIVERSIDAD DE NARIÑO	FHU-25224	CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	Presentación de oferta	3/10/2025 3:08 PM (UTC -5 horas)	-	
	LA PREVISORA S.A. COMPAÑIA DE SEGUROS	300-2025-0121	Prestación de Servicios	Presentación de oferta	3/10/2025 3:00 PM (UTC -5 horas)	-	
	LA CORPORACION COLOMBIANA DE INVESTIGACION AGROPECUARIA- AGROSAVIA	659056	HOTELES	Presentación de oferta	3/10/2025 2:58 PM (UTC -5 horas)	-	

Como se observa en el cuadro anterior, las Entidades Públicas adquieren este tipo de elementos por medio de procesos de contratación teniendo en cuenta la cuantía. Así mismo, los plazos de ejecución y forma de pago dependen de la cantidad de servicios

 Universidad del Tolima	PROCEDIMIENTO CONTRATACIÓN ANÁLISIS DEL SECTOR	Página 9 de 9
		Código: JC-P03-F15
		Versión: 02
		Fecha de Actualización: 07-10-2020

requeridos.

Para el caso de las empresas privadas, estas celebran contratos atendiendo la reglamentación dispuesta en los códigos civil y comercial dependiendo del caso.

5. CONSULTA DE PRECIOS
Con el propósito de comparar los precios del mercado de los bienes y servicios a adquirir, se tuvieron en cuenta los valores de las cotizaciones presentadas.
Los precios considerados incluyen todos los costos, gastos y contribuciones necesarios para la correcta ejecución del contrato; pese a que el presente proceso se realizara a monto agotable se consultaron precios, recibándose dos (02) cotizaciones en un total de doce (12) cotizaciones.
En ese sentido, no se ha recibido hasta el momento una propuesta concreta para la adquisición de los bienes y servicios requeridos.

Firma de quien elaboró:	 CFSG-1347
Nombre completo de quien elaboró:	JUAN DAVID GÓMEZ GÓNZALEZ
Cargo:	Secretario General
Dependencia:	Secretaría General
E-mail:	sgut@ut.edu.co

Fwd: Necesidad Catering

Juridica 2 <juridica2@ut.edu.co>

10 de septiembre de 2025, 11:51

Para: mariamercha76@hotmail.com, gutierrezvillarealv@gmail.com, Gerencia@s-t-c.org, fundasangabriel@gmail.com, mlogistica.m.b@gmail.com, iluminate@hotmail.es, ecomusicound@gmail.com, eliteproducciones2000@yahoo.com, gerencia@leongraficas.com, cyosolucionesempresariales@hotmail.com, visualeffects78@gmail.com, edoimpresores@gmail.com, corporacionuniendofuerzas@gmail.com, lnntegra@lnntegra.com.co, titagastrorumba@gmail.com, nelson.ruge@activagrupo.co, vanegas_ariana@hotmail.com, jhader880520@gmail.com, DIALRODRIGUEZ@hotmail.com, negociosinversionessas@gmail.com, eventosylogisticamed@gmail.com, Froilan Aristizabal <froil.aristizabal@gmail.com>, Visionlogisticatrimar@gmail.com, serviturismoibague@hotmail.com, Logiscorp Ibague <logiscorpiibague@gmail.com>, comercial@sheffy.com.co, magiceventos2000@hotmail.com, "magicworldeventos2009@hotmail.es" <magicworldeventos2009@hotmail.es>
Cc: apoyojuridicosg@ut.edu.co, Secretaria General U T <sgut@ut.edu.co>

Cordial saludo,

La Universidad del Tolima se encuentra adelantando los trámites precontractuales para SERVICIO DE CATERING en tal sentido, en caso de que su empresa se encuentre interesada, se solicita remitir la cotización de los siguientes productos se que indican en el documento adjunto

En la cotización se deberán indicar el tiempo de entrega, los precios unitarios, subtotal sin IVA, valor del IVA y valor total, además su empresa deberá tener en cuenta los costos administrativos, de transporte, impuestos, estampillas, retenciones y otros gastos en los que pueda incurrir para la entrega de los productos o elementos.

**Estampillas departamentales prestación de servicios: Estampilla Pro- Electrificación Rural equivalente al 0.5% del valor del contrato antes de IVA, Estampilla Pro-cultura equivalente al 1% del valor del contrato antes de IVA; Estampilla Pro-Hospitales equivalente al 1% del valor del contrato antes de IVA.*

[El texto citado está oculto]



**JC-P03-F01_FORMATO_DE_NECESIDAD_DE_BIENES_superior_
a_100_SMLMV_O_SERVICIOS030323 (2) (1) (1) (1)fin-cat (1).docx**
45K

08 De Septiembre De 2025

Señores
UNIVERSIDAD DEL TOLIMA
Departamento De Contratación
Ciudad

Cordial Saludo,

En respuesta a su solicitud, me complace remitir la cotización en consideración al proyecto que tiene como objeto el desarrollo del suministro de catering de su institución.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y COSTOS

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	SUBTOTAL	IVA	VALOR TOTAL
1	Almuerzo tipo básico conformado por: sopa y bandeja de proteína, principio, harina, ensalada y bebida, debidamente servido en loza de vidrio o desechables en material ecológico/biodegradable, según sea requerido por la entidad (debe incluir todos los gastos asociados al suministro en el lugar indicado por la entidad)	1	\$ 18.950	\$ 3.601	\$ 22.551
2	Refrigerio básico en empaque biodegradable compuesto por un jugo de fruta en caja y alimento con proteína de 180 grs, golosina y fruta (el operador debe presentar con anterioridad tres opciones para su elección) debidamente servido entre los asistentes.	1	\$ 11.000	\$ 2.090	\$ 13.090
3	Refrigerio especial tipo sándwich con pan tipo árabe, lechuga, queso mozzarella, jamón de cerdo, con un jugo de fruta en caja, barra de granola, paquete de platanitos y/o papas y fruta, debidamente servido entre las asistentes	1	\$ 17.000	\$ 3.230	\$ 20.230
4	Desayuno básico conformado por: caldo, proteína, bebida caliente o fría, acompañamientos debidamente servidos en loza de vidrio o desechables en material ecológico/biodegradable, según sea requerido por la entidad (debe incluir todos los gastos asociados al suministro en el lugar indicado por la entidad).	1	\$ 19.500	\$ 3.705	\$ 23.205
5	Desayunos básicos: - Jugo natural (naranja o mandarina) – 250 ml - Sándwich de jamón y queso / opción vegetariana	1	\$ 21.500	\$ 4.085	\$ 25.585

	• Fruta picada o entera (manzana, banano, pera, papaya, melón, uvas, fresas, kiwi,) • Café con leche chocolate o té • huevos revueltos • Porción de pan • Porción de arepa • Empacado en recipientes biodegradable				
6	Desayuno especial • Huevos con jamón • Huevos rancheros • Huevos con maíz tierno • Café con leche chocolate o té • Jugo natural (naranja o mandarina) – 250 ml • Porción de queso • Porción de fruta • Porción de pan • Porción de arepa • Empacado en recipientes biodegradable • Servicio a la mesa con su respectivo menaje y personal de servicio	1	\$ 25.400	\$ 4.826	\$ 30.226
7	Refrigerio mañana o tarde • Bebida (jugo natural, agua aromática café o bebida gasificada) – 200 ml • Mini sándwich o pastelito salado (, croissant, palito de queso) • Empanada de pollo, carne o lechona (guacamole ají) • Ensalada de fruta • yogur griego con granola o frutos secos - Galleta artesanal o bocadillo dulce	1	\$ 17.000	\$ 3.230	\$ 20.230
8	Almuerzo normal • Ensalada fresca (lechuga, tomate, zanahoria rallada) Aderezos de la casa • sopa de la casa • Plato fuerte: proteína (pollo, carne de res o cerdo), • Porción de arroz • Porción de papa en casco o francesa plátano frito, asado o en patacona • Arroz con pollo	1	\$ 23.600	\$ 4.484	\$ 28.084

	- bandeja paisa - Bebida: jugo natural – 300 ml - Postre: flan, fruta o dulce típico - Empaques biodegradable de ser necesario - Servicio a la mesa con su respectivo menaje y personal de servicio de ser necesario				
9	Almuerzo Especial - proteína (churrasco,pechuga de pollo asada, lomo de cerdo asado,pescados de temporada o salmón, trucha ,mariscos)-250g salsas de la casa - opción vegetariana - Papa a la francesa o chips de plátano - jugo de fruta natural o bebida gasificada - Ensalada fresca (o vegetales salteados) Aderezos de la casa - Empaques biodegradable de ser necesario - Servicio a la mesa con su respectivo menaje y personal de servicio de ser necesario	1	\$ 38.450	\$ 7.306	\$ 45.756
10	Coffee break para 50 personas - Café, té e infusiones varias - Mini buñuelos o pandebonos - Bizcochos - Galletas artesanales o pastelitos - Agua en botella - Bebida gasificada - vasos biodegradable - azúcar en papelera - mezcladores - Agua en botellon 20 lts - Personal de servicio	1	\$ 300.000	\$ 57.000	\$ 357.000
11	Coffee break para 100 personas - Café, té e infusiones varias - Mini buñuelos o pandebonos - Bizcochos - Galletas artesanales o pastelitos - Agua en botella	1	\$ 600.000	\$ 114.000	\$ 714.000

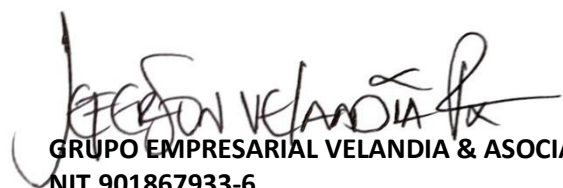
	• Bebida gasificada • vasos biodegradable • azúcar en papelera • mezcladores • Agua en botellon 20 lts • Personal de servicio				
12	Coffee break para 200 personas • Café, té e infusiones varias • Mini buñuelos o pandebonos • Bizcochos • Galletas artesanales o pastelitos • Agua en botella • Bebida gasificada • vasos biodegradable • azúcar en papelera • mezcladores • Agua en botellon 20 lts • Personal de servicio	1	\$ 1.200.000	\$ 228.000	\$ 1.428.000
13	Coffee break para 300 personas • Café, té e infusiones varias • Mini buñuelos o pandebonos • Bizcochos • Galletas artesanales o pastelitos • Agua en botella • Bebida gasificada • vasos biodegradable • azúcar en papelera • mezcladores • Agua en botellon 20 lts • Personal de servicio	1	\$ 1.800.000	\$ 342.000	\$ 2.142.000
14	Coffee break para 400 personas • Café, té e infusiones varias • Mini buñuelos o pandebonos • Bizcochos • Galletas artesanales o pastelitos • Agua en botella • Bebida gasificada • vasos biodegradable • azúcar en papelera	1	\$ 2.400.000	\$ 456.000	\$ 2.856.000

	• mezcladores • Agua en botellon 20 lts • Personal de servicio				
15	Cena • proteína (churrasco,pechuga de pollo asada, lomo de cerdo asado. • opción vegetariana • Papa a la francesa o chips de plátano • jugo de fruta natural o bebida gasificada • vegetales salteados • Empaques biodegradable de ser necesario • Servicio a la mesa con su respectivo menaje y personal de servicio de ser necesario	1	\$ 31.000	\$ 5.890	\$ 36.890
16	Brunch para 100 • Café, Zumos,Infusiones, té, Refrescos,Yogur con frutas y granola,Panes y bollería,Tortitas y crepes,Huevos,Sandwiches , bagels,Tocino, salchichas, jamón,Frutas frescas,quesos,	1	\$ 1.900.000	\$ 361.000	\$ 2.261.000
17	Tabla de quesos • Quesos de diferentes tipos Panes y galletas Frutos secos. Encurtidos. Carnes frías. Bebida.Mermeladas y ates. Frutas de temporada.	1	\$ 1.000.000	\$ 190.000	\$ 1.190.000
18	Menu Especial Vegetariano Vegano Sin gluten Para diabeticos o bajo en azucar Infantil	1	\$ 32.000	\$ 6.080	\$ 38.080
19	Estaciones y barras tematicas Estacion de jugos natutales Estacion de frutas y ensaladas Barra de café espacializado (Capuchino, latte, espresso) Barra de postres o reposteria Estacion de comida tipica regional (arepas, empanadas, tamales, etc)	1	\$ 1.450.000	\$ 275.500	\$ 1.725.500

20	Hidratacion Botellas de agua personalizadas con logo institucional Termos de agua saborizada (limon, hierbabuena, frutos rojos, frutos amarillos, manzana, maracuya) Bebidas isotonicas o energeticas Estacion de hidratacion con dispensadores	1	\$ 1.200.000	\$ 228.000	\$ 1.428.000
21	Servicio y Montaje Meseros uniformados y coordinador de catering Vajilla, cubiertos y cristaleria (desechable biodegradable o de loza/vidrio) Manteleria y decoracion basica para mesas de catering Kits individuales biodegradables (caja, servilleta, cubiertos compostables) Mobiliario adicional (mesas altas para coffe break, mesas bufet, barras de servicio)	1	\$ 1.500.000	\$ 285.000	\$ 1.785.000
22	Complementos logísticos de catering Carros de servicio y transporte de alimento Estaciones de desechos diferenciados (organicos, desechables) Personal de limpieza durante y despues del servicio Certificaciones de manipulacion de alimentos del personal	1	\$ 1.650.000	\$ 313.500	\$ 1.963.500

Quedo atento a cualquier aclaración o información adicional que pueda necesitar.

Atentamente,



GRUPO EMPRESARIAL VELANDIA & ASOCIADOS

NIT.901867933-6

R.L. JEFERSON STIVEN VELANDIA RONDON

C.C. 1.005.849.252 de Ibagué Tolima.

CEL: 3115288412

DIRECCIÓN: CALLE 12 N°6-42 ARMERO GUAYABAL



JC & JB PRODUCCIONES SAS

JULIE P. BEDOYA B.

Nit 901040241 – 8

Fecha: Ibagué, Septiembre 07 De 2025

NOMBRE EMPRESA: JC Y JB PRODUCCIONES SAS

NIT: 901040241-8

Señores

UNIVERSIDAD DEL TOLIMA

Att. Briyith Paola Bohorquez

Oficina jurídica y contractual

Ibagué

COTIZACIÓN PREVIA

En atención a su solicitud de cotización, con el fin de adelantar el proceso que tienen previsto para el servicio de catering nos permitimos relacionar productos y/o servicios cotizados

DURACION DE LA OFERTA: 30 Días Calendario

TIEMPO DE ENTREGA: Mínimo 24 Horas Después De La Solicitud

La presente cotización tiene incluido todos los gastos que pueda incurrir para la entrega de los productos o elementos.

Cordialmente,

JULIE PAULINE BEDOYA BONILLA

C.C. 38.211.507 De Ibagué

JC&JB PRODUCCIONES SAS

NIT. 901.040.241-8

jcyjbproducciones@gmail.com

TELEFONO 313 649 14 05

Manzana 19 Casa 3 Jordán Etapa 8 Ibagué Tolima



JC & JB PRODUCCIONES SAS
JULIE P. BEDOYA B.
 Nit 901040241 – 8

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANT	SUBTOTAL	IVA	VALOR TOTAL
1	Almuerzo tipo básico conformado por: sopa y bandeja de proteína, principio, harina, ensalada y bebida, debidamente servido en loza de vidrio o desechables en material ecológico/biodegradable, según sea requerido por la entidad (debe incluir todos los gastos asociados al suministro en el lugar indicado por la entidad)	1	\$ 20.650	\$ 3.924	\$ 24.574
2	Refrigerio básico en empaque biodegradable compuesto por un jugo de fruta en caja y alimento con proteína de 180 grs, golosina y fruta (el operador debe presentar con anterioridad tres opciones para su elección) debidamente servido entre los asistentes.	1	\$ 12.000	\$ 2.280	\$ 14.280
3	Refrigerio especial tipo sándwich con pan tipo árabe, lechuga, queso mozzarella, jamón de cerdo, con un jugo de fruta en caja, barra de granola, paquete de platanitos y/o papas y fruta, debidamente servido entre las asistentes	1	\$ 16.500	\$ 3.135	\$ 19.635
4	Desayuno básico conformado por: caldo, proteína, bebida caliente o fría, acompañamientos debidamente servidos en loza de vidrio o desechables en material ecológico/biodegradable, según sea requerido por la entidad (debe incluir todos los gastos asociados al suministro en el lugar indicado por la entidad).	1	\$ 18.600	\$ 3.534	\$ 22.134
5	Desayunos básicos: - Jugo natural (naranja o mandarina) – 250 ml - Sándwich de jamón y queso / opción vegetariana - Fruta picada o entera (manzana, banano, pera, papaya, melón, uvas, fresas, kiwi,) - Café con leche chocolate o té - huevos revueltos - Porción de pan - Porción de arepa - Empacado en recipientes biodegradable	1	\$ 23.600	\$ 4.484	\$ 28.084
6	Desayuno especial - Huevos con jamón - Huevos rancheros - Huevos con maíz tierno - Café con leche chocolate o té - Jugo natural(naranja o mandarina) – 250 ml - Porción de queso - Porción de fruta - Porción de pan - Porción de arepa	1	\$ 25.400	\$ 4.826	\$ 30.226



JC & JB PRODUCCIONES SAS
JULIE P. BEDOYA B.
 Nit 901040241 – 8

	• Empacado en recipientes biodegradable • Servicio a la mesa con su respectivo menaje y personal de servicio				
7	Refrigerio mañana o tarde • Bebida (jugo natural, agua aromática café o bebida gasificada) – 200 ml • Mini sándwich o pastelito salado (, croissant, palito de queso) • Empanada de pollo,carne o lechona (guacamole aji) • Ensalada de fruta • yogur griego con granola o frutos secos - Galleta artesanal o bocadillo dulce	1	\$ 16.500	\$ 3.135	\$ 19.635
8	Almuerzo normal • Ensalada fresca (lechuga, tomate, zanahoria rallada) Aderezos de la casa • sopa de la casa • Plato fuerte: proteína (pollo, carne de res o cerdo), • Porción de arroz • Porción de papa en casco o francesa plátano frito,asado o en patacona • Arroz con pollo • bandeja paisa • Bebida: jugo natural – 300 ml • Postre: flan, fruta o dulce típico • Empaques biodegradable de ser necesario • Servicio a la mesa con su respectivo menaje y personal de servicio de ser necesario	1	\$ 22.350	\$ 4.247	\$ 26.597
9	Almuerzo Especial • proteína (churrasco,pechuga de pollo asada, lomo de cerdo asado,pescados de temporada o salmón, trucha ,mariscos)-250g salsas de la casa • opción vegetariana • Papa a la francesa o chips de plátano • jugo de fruta natural o bebida gasificada • Ensalada fresca (o vegetales salteados) - Aderezos de la casa • Empaques biodegradable de ser necesario • Servicio a la mesa con su respectivo menaje y personal de servicio de ser necesario	1	\$ 34.850	\$ 6.622	\$ 41.472
10	Coffee break para 50 personas • Café, té e infusiones varias • Mini buñuelos o pandebonos	1	\$ 285.000	\$ 54.150	\$ 339.150



JC & JB PRODUCCIONES SAS
JULIE P. BEDOYA B.
 Nit 901040241 – 8

- Bizcochos
- Galletas artesanales o pastelitos
- Agua en botella
- Bebida gasificada
- vasos biodegradable
- azúcar en papelera
- mezcladores
- Agua en botellon 20 lts
- Personal de servicio

1	\$ 560.000	\$ 106.400	\$ 666.400
1	\$ 1.080.000	\$ 205.200	\$ 1.285.200
1	\$ 1.680.000	\$ 319.200	\$ 1.999.200



JC & JB PRODUCCIONES SAS
JULIE P. BEDOYA B.
 Nit 901040241 – 8

	• vasos biodegradable • azúcar en papelera • mezcladores • Agua en botellon 20 lts • Personal de servicio				
14	Coffee break para 400 personas • Café, té e infusiones varias • Mini buñuelos o pandebonos • Bizcochos • Galletas artesanales o pastelitos • Agua en botella • Bebida gasificada • vasos biodegradable • azúcar en papelera • mezcladores • Agua en botellon 20 lts • Personal de servicio	1	\$ 2.240.000	\$ 425.600	\$ 2.665.600
15	Cena • proteína (churrasco,pechuga de pollo asada, lomo de cerdo asado. • opción vegetariana • Papa a la francesa o chips de plátano • jugo de fruta natural o bebida gasificada • vegetales salteados • Empaques biodegradable de ser necesario • Servicio a la mesa con su respectivo menaje y personal de servicio de ser necesario	1	\$ 33.500	\$ 6.365	\$ 39.865
16	Brunch para 100 • Café, Zumos,Infusiones, té, Refrescos,Yogur con frutas y granola,Panes y bollería,Tortitas y crepes,Huevos,Sandwiches , bagels,Tocino, salchichas, jamón,Frutas frescas,quesos,	1	\$ 1.450.000	\$ 275.500	\$ 1.725.500
17	Tabla de quesos • Quesos de diferentes tipos Panes y galletas Frutos secos. Encurtidos. Carnes frías. Bebida.Mermeladas y ates. Frutas de temporada.	1	\$ 1.250.000	\$ 237.500	\$ 1.487.500
18	Menu Especial Vegetariano Vegano	1	\$ 34.850	\$ 6.622	\$ 41.472



JC & JB PRODUCCIONES SAS
JULIE P. BEDOYA B.
 Nit 901040241 – 8

	Sin gluten Para diabeticos o bajo en azucar Infantil				
19	Estaciones y barras tematicas Estacion de jugos natutales Estacion de frutas y ensaladas Barra de café espacializado (Capuchino, latte, espresso) Barra de postres o reposteria Estacion de comida tipica regional (arepas, empanadas, tamales, etc)	1	\$ 1.050.000	\$ 199.500	\$ 1.249.500
20	Hidratacion Botellas de agua personalizadas con logo institucional Termos de agua saborizada (limon, hierbabuena, frutos rojos, frutos amarillos, manzana, maracuya) Bebidas isotonicas o energeticas Estacion de hidratacion con dispensadores	1	\$ 1.350.000	\$ 256.500	\$ 1.606.500
21	Servicio y Montaje Meseros uniformados y coordinador de catering Vajilla, cubiertos y cristaleria (desechable biodegradable o de loza/vidrio) Manteleria y decoracion basica para mesas de catering Kits individuales biodegradables (caja, servilleta, cubiertos compostables) Mobiliario adicional (mesas altas para coffe break, mesas bufet, barras de servicio)	1	\$ 1.250.000	\$ 237.500	\$ 1.487.500
22	Complementos logísticos de catering Carros de servicio y transporte de alimento Estaciones de desechos diferenciados (organicos, desechables) Personal de limpieza durante y despues del servicio Certificaciones de manipulacion de alimentos del personal	1	\$ 1.450.000	\$ 275.500	\$ 1.725.500