

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS		
	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS		
	Código: FO-GBS-22	Versión: 01	Fecha de aprobación: 30/09/2021

Villavicencio, 21/01/2022.

Doctor
CHARLES ROBIN AROSA CARRERA
Rector
Ordenador
UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS
Ciudad.

En cumplimiento del Acuerdo Superior No. 027 de 2020 Estatuto General de Contratación y la Resolución Rectoral No. 0685 de 2021, me permito presentar ante usted el **ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD** para llevar a cabo la presente contratación.

1. – DESCRIPCIÓN DE LA NECESIDAD QUE SE PRETENDE SATISFACER CON LA CONTRATACIÓN

La Universidad de los Llanos, diseñó programas y proyectos que están al servicio de los intereses generales de la comunidad Universitaria, entre los cuales se encuentran proyectos de investigación, obras, mantenimientos, servicios, consultorías, entre otros los cuales se han venido contratando y ejecutando mediante el proceso de contratación correspondiente

Según la Constitución de Colombia de 1991, en su artículo 2º, son fines esenciales del Estado servir a la comunidad, promover la prosperidad general y garantizar la efectividad de los principios, derechos y deberes consagrados en la Constitución, así como en su artículo 209, la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principios de igualdad, moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación descentralización de funciones y en su artículo 69, indica que se garantiza la autonomía universitaria, para lo cual las universidades podrán darse sus directivas y regirse por sus propios estatutos, de acuerdo con la ley. La ley establecerá un régimen especial para las universidades del Estado. El Estado fortalecerá la investigación científica en las universidades oficiales y privadas y ofrecerá las condiciones especiales para su desarrollo. El Estado facilitará mecanismos financieros que hagan posible el acceso de todas las personas aptas a la educación superior.

Ley 30 de 1992 "Por la cual se organiza el servicio público de la Educación Superior", en su artículo 28 expresa que: La autonomía universitaria consagrada en la Constitución Política de Colombia y de conformidad con la presente ley, reconoce a las universidades el derecho a darse y modificar sus estatutos, designar sus autoridades académicas y administrativas, crear, organizar y desarrollar sus programas académicos, definir y organizar sus labores formativas, académicas, docentes, científicas y culturales, otorgar los títulos correspondientes, seleccionar a sus profesores, admitir a sus alumnos y adoptar sus correspondientes regimenes, y establecer, arbitrar y aplicar sus recursos para el cumplimiento de su misión social y de función institucional.

Que, de acuerdo con ello, la Universidad de los Llanos es una Institución de Educación Superior del orden nacional con autonomía administrativa, académica y financiera, creada mediante la Ley 8 de 1974 y el Decreto 2513 de noviembre 25 de 1974 expedido por el Ministerio de Educación Nacional.

El Acuerdo N° 03 de 1995 del Consejo Nacional de Educación Superior (CESU) establece que el Bienestar Universitario apunta al desarrollo humano de cada uno de los miembros de la comunidad, al mejoramiento de la calidad de vida de cada persona, del grupo institucional como un todo y, por lo tanto, de la Educación Superior en

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS		
	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS		
	Código: FO-GBS-22	Versión: 01	Fecha de aprobación: 30/09/2021

Colombia, sustentando también, que además de referirse al “estar bien” de la persona, debe ser concebido como un aporte al proceso educativo mediante acciones intencionalmente formativas que permitan el desarrollo de las diferentes dimensiones (cultural, social, moral, intelectual, psicoafectivo y físico) del ser humano.

Es por tal, que la Ley 30 de 1992 en su capítulo III referente al bienestar universitario estipula en su artículo 117 que las IES deben adelantar programas de bienestar entendidos como el conjunto de actividades que se orientan al desarrollo físico, psico-afectivo, espiritual y social de los estudiantes, docentes y personal administrativo. Consecuentemente prescribe, que cada Institución de Educación Superior destinará por lo menos el dos por ciento (2%) de su presupuesto de funcionamiento, para atender adecuadamente su propio bienestar.

De la misma forma, la precitada Ley establece que las Instituciones de Educación Superior gestionarán programas dirigidos a mitigar los indicadores de deserción, los cuales requieren para su efectivo desarrollo, recursos financieros, técnicos, humanos y tecnológicos idóneos que permitan asegurar el propósito esencial de fomentar condiciones de permanencia efectivas en la comunidad estudiantil, especialmente aquella caracterizada como población con vulnerabilidad, ya que según la herramienta creada por el MEN para realizar el seguimiento de las cifras de deserción estudiantil en la Educación Superior (“SPADIES” identifica y pondera comportamientos, causas, variables y riesgos determinantes para la deserción) en sus estudios y análisis identificaron que los principales factores asociados al fenómeno de la deserción estudiantil en Colombia, están relacionados con las bajas competencias académicas de entrada, las dificultades económicas de los **estudiantes para su manutención** y los aspectos relacionados con la orientación socio-ocupacional y la adaptación al ambiente universitario.

Consecuentemente a todo lo anteriormente descrito, la Universidad de los Llanos en su normativa interna crea el Acuerdo Superior N° 025 de 2002 “*Por el cual se crea el Sistema de Bienestar Institucional de la Universidad de los Llanos*”, el cual define al Bienestar Institucional como el conjunto de actividades que se orientan en el desarrollo físico, psicoafectivo, espiritual y social de los estudiantes, docentes y personal administrativo, que contribuye con la formación integral, estimulando las capacidades de manera individual y grupal de la comunidad universitaria, mediante programas que articulen el trabajo y el estudio con los proyectos de vida, en un contexto participativo y pluralista generando condiciones que faciliten la convivencia y la tolerancia.

El Acuerdo Superior 025 de 2002, crea el Consejo de Bienestar Institucional como órgano decisorio en la formulación, control y evaluación de políticas, planes, programas y proyectos de Bienestar Institucional, y una de las funciones de dicho órgano consiste en “*Velar por el cumplimiento de la asignación de los recursos conforme lo establece la Ley 30 de 1992 y las normas que lo modifiquen o adicionan o sustituyan y de todos aquellos que se constituyan en fuentes de financiamiento del Bienestar Institucional*”, así mismo, el literal i) del artículo noveno indica como una de las funciones de la Dirección de Bienestar “*Velar por la asignación y ejecución de los recursos financieros, físicos y humanos con el propósito de garantizar el cumplimiento de los planes, programas, proyectos y actividades*”.

Así mismo, se establece como uno de los objetivos del Bienestar Institucional “*Desarrollar planes, programas, proyectos y procesos que contribuyan con la formación integral, **el mejoramiento de la calidad de vida** para la construcción de la comunidad universitaria*”

De otra parte, el Acuerdo Superior N° 005 de 2016 “*Por la cual se adopta la política de Permanencia y Graduación en la Universidad de los Llanos*”, indica que los ejes de política se ceñirán a acciones de intervención a nivel preventivo sobre las causas asociadas con las principales perspectivas de deserción estudiantil concerniente con el factor académico, factor socioeconómico, factor individual y factor institucional.

Desde el factor socio económico se sugiere dos tipos de enfoques: Costo/beneficio y **los subsidios**. Para lo cual se

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS®	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS		
	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS		
Código: FO-GBS-22	Versión: 01	Fecha de aprobación: 30/09/2021	Página: 3 de 19

involucran aspectos relacionados con el ingreso económico personal y familiar, la capacidad de financiamiento y la satisfacción de terminar un programa académico.

Desde el entorno económico las necesidades se hacen evidentes acorde a la información que data en la Oficina de Admisiones, Registro y Control y se fortalece con los estudios semestrales realizados por el área Promoción Socioeconómica de Bienestar Institucional, donde se demuestra que la población estudiantil de la Institución se caracteriza por proceder de hogares con alta vulnerabilidad socioeconómica, ya que se ubica el 75% en los estratos socioeconómicos 1 y 2 aproximadamente, un 23% en el estrato 3 y sólo un 2% corresponden a los estratos 4 en adelante, es decir, que son hogares con ingresos iguales o inferiores a 2 SMML.

La oficina de Bienestar Institucional cuenta con el proyecto de ficha BU 08 1209 2019 “IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN COMO HERRAMIENTA PARA MEJORAR LA PERMANENCIA ESTUDIANTIL EN LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS”, aprobado por el Consejo Superior Universitario, mediante Resolución Superior N° 093 del 14 diciembre de 2019 “Por al cual se autoriza al Rector utilizar recursos CREE y adelantar los trámites contractuales tendientes para el desarrollo del proyecto BPUNI BU 08122019 Implementación del programa de alimentación como herramienta para mejorar la permanencia estudiantil en la Universidad de los Llanos” y actualizado mediante Resolución Rectoral N° 1736 de fecha 29 de diciembre de 2021.

De tal manera, la Universidad a través de Bienestar Institucional, a fin de mejorar la calidad de vida de los estudiantes y contribuir al cumplimiento de las políticas de permanencia y graduación, encuentra viable realizar la entrega de subsidios de alimentación a los estudiantes estratificados en 1 y 2, a través del **SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS EN SITIO CON EL FIN DE DESARROLLAR EL PROYECTO IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN COMO HERRAMIENTA PARA MEJORAR LA PERMANENCIA ESTUDIANTIL EN LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS, FICHA BPUNI BU 0812092019**

2. – PERFIL DEL POSIBLE CONTRATISTA.

La Universidad de los Llanos requiere contratar una persona natural o jurídica, que como tal se encuentre legalmente habilitada para 5611 expendio a la mesa de comidas preparadas, que tienen relación con el objeto de la presente necesidad, así como la siguiente experiencia:

Dos (2) contratos anexando: **1)** Copia del contrato con la correspondiente acta de liquidación o terminación o, **2)** Certificado de cumplimiento, en la cual conste el suministro y/o cáterin y/o de preparación de alimentos, en iguales o similares condiciones al objeto de la presente necesidad, cuyo valor sumado, expresado en SMMLV sea igual o superior al cien por ciento (100%) del presupuesto oficial.

3. – DESCRIPCIÓN DEL OBJETO Y ESPECIFICACIONES DE LOS BIENES O SERVICIOS

3.1 OBJETO: SUMINISTRO DE ALIMENTOS PREPARADOS EN SITIO CON EL FIN DE DESARROLLAR EL PROYECTO IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN COMO HERRAMIENTA PARA MEJORAR LA PERMANENCIA ESTUDIANTIL EN LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS, FICHA BPUNI BU 0812092019

3.2 CALIDADES Y/O ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

El CONTRATISTA se obliga con la UNILLANOS a entregar los siguientes bienes y/o servicios de primera calidad, de origen lícito, de marca reconocida en el mercado nacional como internacional.

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			
	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			
	<i>Código:</i> FO-GBS-22	<i>Versión:</i> 01	<i>Fecha de aprobación:</i> 30/09/2021	<i>Página:</i> 4 de 19

3.2.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL SUMINISTRO DE LA RACIÓN DE ALIMENTOS (ALMUERZOS):

DETALLE DE CANTIDADES Y DISTRIBUCIÓN:

BARCELONA				
ITEM	JORNADA	CANTIDAD DE DÍAS	CANTIDAD BENEFICIARIOS POR DÍA	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
1	Lunes a Viernes	44	800	35.200
2	Sábados	8	50	400
VALOR TOTAL		52	850	35.600

SAN ANTONIO				
ITEM	JORNADA	CANTIDAD DE DÍAS	CANTIDAD BENEFICIARIOS POR DÍA	CANTIDAD TOTAL DE RACIONES
1	Lunes a Viernes	44	200	8.800
VALOR TOTAL		44	200	8.800

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL MENÚ:

El almuerzo deberá aportar en promedio unas 1100 Kcal por porción que se encuentra dentro de los rangos del aporte calórico total requerido.

Los menús a ofrecer deben estar constituidos por las siguientes preparaciones:

1. Porción de sopa todos los días.
2. Proteico todos los días.
3. Cereal todos los días.
4. Tubérculo todos los días.
5. Verduras todos los días.
6. Leguminosa 1 vez por semana.
7. Jugo o bebida todos los días.

3.2.2 CONDICIONES LOGÍSTICAS DEL SUMINISTRO DE LA RACIÓN DE ALIMENTOS (ALMUERZOS):

- a) Organizar y garantizar el suministro de la ración de alimentación para los estudiantes de condición vulnerabilidad, indicados por la Oficina de Bienestar Institucional, en las condiciones autorizadas por el supervisor del contrato, bajo las proporciones nutricionales requeridas.
- b) Prestar el suministro en las condiciones de calidad y seguridad establecidas por ley.

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			
	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			
	Código: FO-GBS-22	Versión: 01	Fecha de aprobación: 30/09/2021	Página: 5 de 19

- c) Organizar y cubrir el suministro de la ración de alimentación para la totalidad de los estudiantes determinados. Sin embargo, estará supeditado a la cantidad de almuerzos diarios requeridos por el supervisor del contrato, en todo caso para el Campus Barcelona en la jornada de lunes a viernes no podrá exceder los 800 almuerzos, y para la jornada sabatina no podrá exceder los 50 almuerzos y para el Campus San Antonio no podrá exceder los 200 almuerzos, de acuerdo con el listado de estudiantes beneficiados para el día el cual deberá ser suministrado por la supervisión.
- d) Preparar y suministrar la ración de los almuerzos efectivamente a los beneficiarios autorizados por el supervisor, en caso de presentarse alguna ausencia al recibo de la ración de los alimentos por parte de los beneficiarios, la Universidad no asumirá bajo ningún concepto dicho costo.
- e) Realizar el pago de los servicios públicos que sean utilizados para la ejecución del contrato a suscribir, conforme al consumo que éste realice durante el periodo de ejecución, se determinará por la Universidad, previa lectura del consumo realizado al contador interno instalado para el efecto.

3.2.3 CONDICIONES NUTRICIONALES DEL SUMINISTRO DE LA RACIÓN DE ALIMENTOS (ALMUERZOS):

TIPO DE ALIMENTO	DESCRIPCIÓN
SOPA O CREMA	<p>La sopa debe contener diariamente verdura, leguminosa y tubérculos, con variedad de preparaciones.</p> <p>La sopa con cereal (cuchuco, arroz, pasta, etc) distribuirán el peso definido en 10 gramos de cereal y 40 gramos de raíz, tubérculo o plátano.</p> <p>Una vez a la semana se puede ofrecer leguminosa en sopa, en presentación de frijol, lenteja o garbanzo.</p>
CARNES	<p>El peso de la porción varía según la clase de carne. Deben presentarse diferentes preparaciones, con presentación ocasional de fritos.</p> <p>Para el caso de preparaciones con salsa o verduras, tipo gulasch el peso de la carne no puede variar, por lo tanto, se aumenta el peso total de la porción servida.</p> <p>Carne de res: Deben ofrecer cortes magros o semi-magros, preferiblemente. No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Los cortes permitidos para la preparación son: pulpa negra, cadera, bola de brazo, milanesa de res y molida de milanesa (pierna o brazo).</p> <p>Carne de cerdo: deben ofrecer cortes magros o semi-magros, prefireblemente . No se permite la oferta de cortes altos en grasa. Los cortes permitidos para la preparación son: Lomo o chuleta.</p> <p>Pollo: El peso bruto debe garantizarse en porción refrigerada (no congelada) Vísceras: se permite la oferta de vísceras de res (hígado), una vez al mes. El pollo deberá ser semicriollo de galpón.</p> <p>Pescado: Sí el consumo de este se adecua a los hábitos alimentarios de la región, se debe ofrecer únicamente filete, evitar huesos y espinas. El pescado deberá ser</p>

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS®	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			
	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			
	Código: FO-GBS-22	Versión: 01	Fecha de aprobación: 30/09/2021	Página: 6 de 19

	<p>Mojarra.</p> <p>Diariamente se debe disponer de huevo, queso doble crema y pollo a la plancha, para aquellos usuarios que por alguna circunstancia no puedan consumir la opción de proteína del menú.</p>
LEGUMINOSA SECA	<p>La leguminosa de debe suministrar tres veces por semana: En ningún caso, será considerada intercambio de alimento proteico (carnes).</p> <p>Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas por carne de res o pollo.</p> <p>En caso de utilizar preparaciones combinadas de leguminosa y carne y pollo, debe respetarse el gramaje exigido para la leguminosa como para el alimento proteico (carne)</p> <p>Ya que cada leguminosa tiene un factor de hidratación distinto, debe garantizarse siempre el peso neto antes de la preparación. La estandarización de recetas dará cuenta del factor de corrección utilizado para cada tipo de leguminosa.</p>
RAÍZ, TUBÉRCULO, PLÁTANO	<p>Se ofrecerá como acompañamiento semanal, garantizando la variedad en la oferta.</p> <p>Cada preparación puede ocasionar diferentes variaciones de peso, es así como el operador podrá variar el peso según sea el caso.</p> <p>La estandarización de recetas dará cuenta del factor corrección utilizado para cada tipo de raíz, tubérculo o plátano, por método de cocción o preparación aprobada (como en el caso de chips)</p>
ARROZ:	<p>Se ofrecerá como acompañamiento semanal, garantizando la variedad en la oferta, sin embargo deberá ser arroz de grano completo.</p> <p>Cada preparación puede ocasionar diferentes variaciones de peso, es así como el operador podrá variar el peso según sea el caso.</p> <p>La estandarización de recetas dará cuenta del factor corrección utilizado para cada tipo de raíz, tubérculo o plátano, por método de cocción o preparación aprobada</p>
VERDURAS	<p>Las ensaladas crudas deben contener mínimo 3 variedades de verduras, siempre se debe disponer de porción de pepino, tomate y zanahoria.</p> <p>Se debe mantener la oferta diaria de 1 aderezo diferente, independiente del aji o el picadillo para sopa.</p> <p>La oferta de preparaciones mixtas (crudo cocido) estará sujeta a previa aprobación.</p> <p>El peso servido de la verdura cocida puede modificarse de acuerdo con la variedad utilizada, se permite ofrecer una sola verdura u hortaliza, en preparaciones tipo tortas o soufflés.</p> <p>La porción de verdura u hortaliza servirá como intercambio de la sopa o el arroz, para las personas que así lo soliciten, con el fin de promover los hábitos de</p>

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS®	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS		
	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS		
	Código: FO-GBS-22	Versión: 01	Fecha de aprobación: 30/09/2021

	alimentación saludable.
FRUTA EN JUGO	<p>Se permitirá la utilización de pulpas de frutas industrializada; por el volumen de la operación la consistencia del jugo debe ser acorde con la fruta y con el gramaje exigido.</p> <p>Para el jugo se tendrá en cuenta el peso neto de la porción promedio de la fruta necesaria para su preparación (45gr) por vaso.</p>
GRASAS	<p>La grasa que se utilice debe ser aceite puro vegetal de: soya, maíz, girasol o canola.</p> <p>Se admite el uso de crema de leche y mayonesa, mantequilla para las preparaciones en cocina.</p> <p>No se permite reutilización de aceite o grasa de cualquier tipo.</p>
AZÚCAR Y SAL	<p>El azúcar y la sal que se utilicen en el suministro, serán para preparación y se mantendrán en niveles controlados.</p> <p>No se permite la exhibición de sal ó azúcar en la mesa.</p> <p>Se deben utilizar condimentos naturales; no se permite la utilización de condimentos industrializados tales como caldos concentrados.</p>

ALMUERZO			
GRUPO DE ALIMENTO		FRECUENCIA	PORCIÓN MINIMA
Alimento proteico	Carne Roja	2 veces a la semana	150 gr
	Pescado	1 veces a la semana	250 gr
	Pollo	2 veces a la semana	150 gr
	Cerdo	1 veces a la semana	150 gr
Sopa o Crema		Diario	200 cc
Leguminosas	Frijol, Lentejas, Arveja, Garbanzos	3 veces a la semana	45 gr
Cereal	Arroz	Diario	100 gr
Tubérculo, raíces, plátanos y derivados de cereal	Plátano, Papa, Yuca, Arepa, Pan, Etc.	Diario	50 gr
Verdura fría o caliente		Diario	80 gr
Bebida	Fruta En Jugo	Diario	45 gr
Azúcar y sal		Diario	De acuerdo al alimento preparado
Grasas	Aceite O Margarina	De acuerdo al alimento preparado	De acuerdo al alimento preparado

3.2.4 INSTALACIONES FÍSICAS PARA EL SUMINISTRO DE LA RACIÓN DE ALIMENTOS (ALMUERZOS):

3.2.4.1 CAMPUS BARCELONA:

Con el fin de garantizar el suministro de los alimentos preparados en sitio de manera adecuada, la Universidad de los Llanos cuenta con un espacio físico especialmente para el funcionamiento del comedor estudiantil, el cual cuenta

Campus Barcelona, Km. 12 Vía Puerto López, Villavicencio – Meta
 Campus San Antonio, calle 37 B N° 40 - 103 Barrio el Barzal, Villavicencio – Meta
 Email: bienestar@unillanos.edu.co

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS		
	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS		
<i>Código:</i> FO-GBS-22	<i>Versión:</i> 01	<i>Fecha de aprobación:</i> 30/09/2021	<i>Página:</i> 8 de 19

con un área total 1.873 Mts 2, dentro del cual hay un área construida total 325 mts 2., el mismo cuenta con las condiciones físicas, medioambientales, higiénicas y de servicios públicos para la correcta preparación y distribución de los alimentos.

La Universidad de los Llanos, entiende que el espacio físico cuenta con la dotación de equipos, muebles y enseres necesarios para el cumplimiento del suministro, no obstante, todos aquellos elementos que sean necesarios para la ejecución de objeto contractual y que no se encuentre dentro del inventario entregado por la Universidad, el contratista deberá suplirlo y ponerlo a disposición para el cumplimiento del objeto y actividades contractuales.

Deberá suministrar un (1) contador certificado para el control del consumo de energía, con el fin de ser instalado por la Universidad de los Llanos dentro de las instalaciones del comedor universitario, dicho elemento queda a disposición de la entidad.

El inventario será entregado al contratista al momento de la suscripción del contrato, dicho inventario deberá ser devuelto integralmente a la Universidad al momento de la liquidación del contrato, para lo cual el supervisor deberá expedir certificado de recibido a satisfacción del mismo.

En caso de presentarse ausencia de elementos inmersos en el inventario o fallas en algunos de los equipos o muebles entregados para la ejecución contractual y que el hecho sea imputable al contratista, éste último deberá responder a cabalidad por la reposición de los elementos ausentes o la garantía de los equipos afectados.

Ahora bien, en caso de presentarse daños, roturas, hurto o alguna otra afectación a los bienes entregados al contratista para la ejecución contractual que sean imputables a un tercero ajeno, se deberá informar de manera inmediata al supervisor del contrato, así mismo se deberá rendir un informe dentro de los tres (03) días siguientes en donde se detallen todos los aspectos de los hechos presentados con el fin de determinar la responsabilidad del autor o autores del hecho acaecido.

En todo caso, se deberá brindar garantía de única de cumplimiento, de responsabilidad civil extracontractual, calidad del servicio y calidad de los elementos, que amparen la ejecución contractual.

La capacidad instalada del comedor del Campus Barcelona es de 100 mesas, de cuatro puestos cada una. Las horas proyectadas para la entrega de comida caliente en sitio, son fijadas de 11:00 am a 3:00 pm.

3.2.4.2 CAMPUS SAN ANTONIO:

Con el fin de garantizar el suministro de los alimentos preparados en sitio de manera adecuada para los estudiantes del Campus San Antonio, deberá contar con un espacio físico propio o en arrendamiento, con un área total de mínima de (100m²), debe cumplir con condiciones físicas, medioambientales, higiénicas y de servicios públicos para la correcta preparación y distribución de los alimentos.

El espacio físico debe contar con la dotación de equipos, muebles, enseres y toda la capacidad instalada para la correcta preparación y suministro de los alimentos. No podrá estar a una distancia mayor de 500 mts a la redonda del Campus San Antonio, distancia adecuada para que los estudiantes puedan.

La capacidad instalada del comedor para el Campus San Antonio debe ser de 20 mesas, de cuatro puestos cada una. Las horas proyectadas para la entrega de comida caliente en sitio, son fijadas de 11:00 am a 3:00 pm.

3.2.5 PROCEDIMIENTO PARA ENTREGA DEL SUMINISTRO DE LA RACIÓN DE ALIMENTACIÓN (ALMUERZOS):

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS		
	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS		
Código: FO-GBS-22	Versión: 01	Fecha de aprobación: 30/09/2021	Página: 9 de 19

El funcionamiento del comedor contempla la organización del suministro de la ración de alimentos mediante fila única, tanto para recepción del alimento como para la entrega de utensilios y la distribución de las raciones a través del método FIFO (del inglés, First-In, First-Out. Lo que primero entra, primero sale). El estudiante ingresa a una fila de recepción, pasa la verificación de beneficiario (identificación y comprobación en listado de beneficiarios entregado por la Oficina de Bienestar Institucional) y posterior pago de su almuerzo, luego recibe la ración, se dirige con su alimento a la zona de alimentación, finaliza el proceso dirigiéndose a devolver los utensilios.

Diariamente se deberá llevar el control de asistencia para ser entregado a la Oficina de Bienestar Institucional para su verificación, seguimiento y control del programa.

4. - MODALIDAD DE SELECCIÓN, TIPO DE CONTRATO Y LUGAR DE EJECUCIÓN

4.1 SELECCIÓN DE LA MODALIDAD:

En cumplimiento del Acuerdo Superior No. 027 de 2020 Estatuto General de Contratación, Artículo 7 normatividad aplicable a la contratación de la Universidad de los Llanos y la Resolución Rectoral No. 0685 de 2021, Manual de Contratación, Artículo 28 Modalidades, la presente contratación se adelantará en atención a lo señalado por el artículo 31 convocatoria privada y artículo 32 trámite de la convocatoria privada.

4.2. IDENTIFICACIÓN DEL CONTRATO A CELEBRAR: SUMINISTRO

4.3. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO Y ENTREGA DE INFORMES: El CONTRATISTA ejecutará el presente CONTRATO en el Municipio de Villavicencio del Departamento del Meta, kilómetro 12 vía Puerto López, Campus Barcelona, de Universidad de los Llanos, o en donde el SUPERVISOR le señale.

La suscripción del presente contrato no implica relación laboral, por lo tanto, EL CONTRATISTA podrá adelantar sus actividades con plena independencia y bajo su propia responsabilidad siguiendo los lineamientos propios que determinan las actividades del contrato y aquellos indicados por la administración.

5.- VALOR O PRESUPUESTO ESTIMADO, FORMA DE PAGO, FUENTE DE FINANCIACIÓN, PLAZO DE EJECUCIÓN

5.1. VALOR O PRESUPUESTO:

La entidad tiene establecido realizar en efectivo de **SIETE MIL QUINIENTOS PESOS (\$7.500)** por cada almuerzo efectivamente entregado, para el Campus Barcelona y en efectivo de **OCHO MIL QUINIENTOS PESOS (\$8.500)** por cada almuerzo efectivamente entregado, para el Campus San Antonio.

Por lo anterior, para la presente contratación se realizará por un valor total de **TRESCIENTOS CUARENTA Y UN MILLONES OCHOCIENTOS MIL PESOS M/CTE (\$341.800.000)**, incluido impuestos de ley y costos derivados de la ejecución del contrato.

5.2. FORMA DE PAGO: LA UNIVERSIDAD pagará al CONTRATISTA al finalizar cada mes calendario, dentro de los treinta (30) días calendarios siguientes a la aprobación de la(s) factura(s) de venta correspondiente(s), acta de recibo a satisfacción de los almuerzos efectivamente entregados e informe suscrito por el supervisor en el cual se reflejará el cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS		
	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS		
	Código: FO-GBS-22	Versión: 01	Fecha de aprobación: 30/09/2021

Para la realización de cada pago derivado del contrato, el contratista deberá presentar informe de ejecución del contrato y acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes relativos al Sistema General de Seguridad Social integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales) y aportes parafiscales (caja de compensación familiar, SENA e ICBF), de conformidad a lo reglamentado en la Ley 789 de 2002 y el Decreto 1273 de 2018.

En todo caso, los pagos estarán sujetos a la disponibilidad del PAC aprobado por la Unidad de Tesorería de la Universidad de los Llanos.

Para el último pago, se deberá anexar la correspondiente acta de terminación y liquidación.

PARÁGRAFO 1: La Universidad pagará en efectivo la suma de **SIETE MIL QUINIENTOS PESOS (\$7.500)** por cada almuerzo efectivamente entregado, para el Campus Barcelona y en efectivo la suma de **OCHO MIL QUINIENTOS PESOS (\$8.500)** por cada almuerzo efectivamente entregado, para el Campus San Antonio.

PARÁGRAFO 2: Los estudiantes beneficiarios realizarán el pago por la suma de **DOS MIL PESOS MCTE (\$2.000)** por almuerzo, de forma directa al contratista, sin que la Universidad de los Llanos, tenga responsabilidad de su recaudo, para lo cual deberá contar con procedimientos de control del mismo.

5.3 FUENTE DE FINANCIACIÓN: Los recursos requeridos para llevar a cabo la presente contratación se imputarán con cargo al rubro presupuestal 2105612223201010030106, código corto 329, centro de costos 44104, Valor \$2.397.680, rubro presupuestal 210561222320202009, código corto 330, centro de costos 44104, valor \$339.402.320, vigencia 2022, proyecto BU 08 1209 2019 “IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN COMO HERRAMIENTA PARA MEJORAR LA PERMANENCIA ESTUDIANTIL EN LA UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS”.

5.4. PLAZO DE EJECUCIÓN Y VIGENCIA: El plazo de ejecución del contrato será de TRES (3) MESES CALENDARIOS, contados a partir de la firma del acta de inicio, previo el cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento, legalización y ejecución; y tendrá cuatro (04) meses más como vigencia.

6.- OBLIGACIONES CONTRACTUALES

6.1. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

6.1.1 OBLIGACIONES GENERALES:

- 1) Ejecutar idónea y oportunamente el objeto del contrato, obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y trabas
- 2) Suscribir las actas correspondientes para el inicio, ejecución, terminación y/o liquidación del contrato.
- 3) Presentar informe de ejecución del contrato.
- 4) Tener una cuenta corriente o de ahorros activa en una entidad bancaria.
- 5) Realizar oportunamente el pago de los aportes al Sistema General de Seguridad Social integral (Salud, Pensión y Riesgos Laborales) y aportes parafiscales (caja de compensación familiar, SENA e ICBF), de conformidad a lo reglamentado en la Ley 789 de 2002 y el Decreto 1273 de 2018.
- 6) Dar noticia inmediata al supervisor de las novedades que puedan ocasionar la parálisis en la ejecución del contrato.

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			
	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			
	Código: FO-GBS- 22	Versión: 01	Fecha de aprobación: 30/09/2021	Página: 11 de 19

- 7) No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de hacer u omitir algún hecho.
- 8) Responder por sus actuaciones u omisiones derivadas de la celebración y de la ejecución del contrato.
- 9) Asumir todos los costos que genere la legalización del presente contrato, si le aplica.
- 10) Aportar o actualizar o modificar las garantías, según corresponda, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la suscripción del respectivo acto.
- 11) Mantener actualizado la información del domicilio, teléfono y correo electrónico durante la vigencia del contrato y cuatro (4) meses más y presentarse en el edificio de la Universidad de los Llanos, en el momento en que sea requerido por la Universidad para la correspondiente terminación.
- 12) Cumplir con las demás instrucciones que le sean impartidas por el supervisor del contrato, que se deriven de la ley o el reglamento o tengan relación con la naturaleza del contrato.
- 13) Cumplir y ajustarse a los protocolos establecidos respecto a la situación de la emergencia sanitaria Coronavirus COVID-19, contempladas en la Circular No. 0018 del 10 de marzo 2020 y Resolución N° 777 del 02/06/2021, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social "Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del Estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas".

6.1.2 OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

- 14) Responder a la Universidad por calidad, idoneidad, seguridad y confiabilidad de los suministros contratados.
- 15) Servir los alimentos preparados el mismo día, en sitio, con excelente presentación, calidad y con la utilización de los elementos dotados para el comedor. NO se aceptan intermediarios.
- 16) Contar con un menú variado, balanceado y en cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas solicitadas por la entidad.
- 17) Presentar al supervisor tres (3) opciones de menú, para la respectiva aprobación, previa firma del acta de inicio, junto con el cronograma de ejecución.
- 18) Contar con disponibilidad para la preparación de los alimentos, y la entrega de los mismos durante los días lunes a sábado en los horarios 11:00 am a 3:00 pm.
- 19) Suministrar los alimentos preparados en sitio a la totalidad de los estudiantes inscritos, de acuerdo al listado de estudiantes beneficiados entregado por el supervisor. En caso de presentarse ausencia por parte del beneficiario del almuerzo, la Universidad no asumirá bajo ningún concepto dicho costo, sin embargo, el supervisor del contrato deberá tomar las medidas necesarias para mitigar la ausencia por parte del estudiante beneficiado.
- 20) Suplir y poner a disposición los elementos que sean necesarios para la ejecución de objeto contractual y que no se encuentre dentro del inventario entregado por la Universidad.
- 21) Hacer devolución del inventario integralmente a la Universidad al momento de la liquidación del contrato, lo cual el supervisor deberá expedir certificado de recibido a satisfacción del mismo.
- 22) Responder a cabalidad por la reposición de los elementos ausentes o la garantía de los equipos afectados, entregados para la ejecución contractual.

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			
	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			
	Código: FO-GBS-22	Versión: 01	Fecha de aprobación: 30/09/2021	Página: 12 de 19

- 23) Disponer de personal por su cuenta y riesgo, debidamente calificado, certificado, identificado y uniformado con el logo de la empresa, sin que exista relación alguna de subordinación o dependencia entre dichos trabajadores y la universidad, necesarios para la preparación y distribución de alimentos calientes o fríos (según sea el caso).
- 24) Presentar dentro de los cinco (5) días siguientes a la suscripción del acta de inicio, el programa de limpieza, desinfección, plagas y desechos sólidos. Dicho programa deberá contener los siguientes aspectos: áreas a aplicar, agentes a utilizar, la frecuencia de las operaciones y el registro de las mismas.
- 25) Cumplir con las normas de manipulación de alimentos y desarrollar la actividad de restaurante y cafetería, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 11 capítulo II "Personal manipulador de alimentos en la Resolución 2674 de 2013, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas concordantes.
- 26) Suministrar un (1) contador certificado para el control del consumo de energía, con el fin de ser instalado por la Universidad de los Llanos dentro de las instalaciones del comedor universitario, dicho elemento queda a disposición de la entidad.
- 27) Realizar el pago de los servicios públicos que sean utilizados para la ejecución del contrato a suscribir, conforme al consumo que éste realice durante el periodo de ejecución, se determinará por la Universidad, previa lectura del consumo realizado al contador interno instalado para el efecto.
- 28) Garantizar en debida forma el recaudo al estudiante por cada almuerzo efectivamente suministrado, sin que la Universidad tenga responsabilidad del mismo.
- 29) Para el Campus San Antonio, prestar el suministro de alimentos preparados en sitio, en un lugar cerca a las instalaciones del campus (no mayor a 1 km), el cual deberá cumplir con las condiciones físicas, medioambientales, higiénicas y de servicios públicos para la correcta preparación y distribución de los alimentos.
- 30) Para el Campus San Antonio, deberá garantizar la dotación del menaje completo en donde serán servidos y entregados los alimentos en caliente (temperatura no inferior a 30°C) a los estudiantes beneficiarios.

6.1.3. OBLIGACIONES DEL CONTRATANTE:

En desarrollo del objeto contractual la Universidad contrae las siguientes obligaciones:

- 1) Ejercer el control y seguimiento permanente de la ejecución del presente contrato.
- 2) Impartir las instrucciones de la forma de entrega de los bienes o servicios a la Universidad.
- 3) Cancelar al contratista la remuneración pactada, en la forma y condiciones determinadas en el valor y la forma de pago, una vez el contratista cumpla lo dispuesto en la legislación tributaria nacional vigente.
- 4) Suministrar en forma oportuna la información solicitada o requerida por el contratista para el cabal desempeño de su gestión.
- 5) Resolver las peticiones presentadas por el CONTRATISTA.
- 6) Cumplir y hacer cumplir las condiciones pactadas en el contrato y en los documentos que de él forman parte.
- 7) Expedir y tramitar los certificados de cumplimiento del objeto contractual, a través del supervisor o interventor.
- 8) Las demás que por ley o naturaleza del contrato le correspondan.

7.- CRITERIOS DE SELECCIÓN

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			
	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			
	Código: FO-GBS-22	Versión: 01	Fecha de aprobación: 30/09/2021	Página: 13 de 19

Para la escogencia de la propuesta más favorable para la entidad, se tendrá en cuenta el cumplimiento de los requisitos jurídico, técnico y/o financiero, solicitados por la entidad.

Por lo tanto, el proceso de contratación que se derive del presente estudio de conveniencia y oportunidad se adelantará de conformidad con lo señalado en la Resolución Rectoral N° 0658 de 2021 en lo que a su modalidad corresponda.

8. – ANÁLISIS DE RIESGOS

RIESGO: Es el posible evento que afecta el desarrollo del proceso de contratación o la ejecución del contrato, que puede traer efectos adversos a la Universidad, y el cual deberá ser analizado en el estudio de conveniencia y oportunidad que se realice por el ente universitario, indicando a quién se asigna (contratista o Universidad), y la forma de mitigarlo en caso de suceder.

De acuerdo a lo establecido en el artículo 26 de la Resolución Rectoral N° 0685 del 01 julio de 2021, se ha estimado establecer como riesgos involucrados en la presente contratación para este proceso los siguientes:

En el mapa de identificación de riesgo se califican los riesgos de acuerdo con los siguientes campos:

Clase: (i) general, riesgos transversales a los diversos proyectos y/o contratos que realiza la entidad; y (ii) específico, riesgos específicos al proyecto y/o contrato. Área: (i) internos, riesgos internos a la entidad; y (ii) externos, riesgos externos a la entidad. Etapa: es el momento en que se puede materializar el riesgo. Tipo: los riesgos se pueden clasificar según los siguientes tipos.

RIESGO	CLASE	PROBABILIDAD	FUENTE	ASIGNACIÓN	CLASIFICACION
Fluctuación de precios (etapa contractual)	General	Improbable – Puede ocurrir ocasionalmente	Externo	Contratista	Bajo
Riesgos sociales o políticos (Contractual y pos contractual)	General	Posible — moderado	Externo	Contratista	Bajo
Riesgos operacionales (Contractual)	General	Probable — moderado	Interno	Contratista	Medio
Riesgos financieros (Contractual)	General	Probable — moderado	Interno	Contratista	Medio
Riesgos regulatorios (Contractual y post contractuales)	General	Probable — moderado	Externo	Contratista	Medio
Riesgos de la naturaleza (Contractual)	General	Probable — mayor	Externo	Contratista	Medio
Riesgo tecnológico (Contractual)	General	Posible — moderado	Interno	Contratista	Medio

TIPIFICACIÓN DE LOS RIESGOS: El contrato a celebrar presenta como riesgos que pueden afectar el equilibrio económico del contrato, el incumplimiento del mismo, las dificultades que presenten los servicios suministrados en cuanto a su calidad y cumplimiento derivados de la ejecución del contrato

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS®	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			
	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			
	Código: FO-GBS-22	Versión: 01	Fecha de aprobación: 30/09/2021	Página: 14 de 19

ESTIMACIÓN DE LOS RIESGOS: Los riesgos previsibles anteriormente señalados se estiman en una suma igual o equivalente al valor del contrato o a un porcentaje del mismo, según el caso.

ASIGNACIÓN DE LOS RIESGOS: Los riesgos previsibles del presente contrato anteriormente tipificado y estimado en la matriz de riesgo:

N°	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le Asigna?	Tratamiento
1	Específico	Interno	Selección	Operacional	Demora en el inicio y la solución a la necesidad que originó el objeto contractual.	Incumplimiento por parte del contratista.	2	5	6	Alto	Contratista	Verificar las acciones tomadas de conformidad con los tiempos de respuesta estipulados en las pólizas de seguros.
2	General	Externo	Ejecución	Económico	Los efectos económicos derivados del análisis insuficiente de los precios realizados en el cálculo de los servicios y elementos.	Incumplimiento por parte del contratista.	2	2	4	Bajo	Contratista	Realizar un análisis de costo. Hacer efectiva las garantías constituidas para tal efecto.
3	General	Externo	Ejecución	Operacional	Falta de idoneidad del contratista para la obtención del objeto contractual.	Incumplimiento por parte del contratista.	1	3	4	Bajo	Contratista	Para mitigar el riesgo se evalúa la calidad e idoneidad del contratista y de su equipo de trabajo.
4	Específico	Externo	Ejecución	Sociales	Graves alteraciones de orden público en el sitio de ejecución contractual.	Suspensiones o adiciones en plazo	3	3	6	Alto	Entidad	Para mitigar el riesgo deberán tenerse en cuenta las condiciones especiales en la cuales se ejecuta el contrato, a fin de precaver las consecuencias que las diferentes alteraciones del orden público puedan generar.

Nº	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le Asigna?	Tratamiento
5	Específico	Interno	Ejecución	Económico	Modificación aprobada de estudios y especificaciones técnicas.	Afecta la calidad de los servicios y elementos a entregar	3	5	6	Alto	Contratista	En caso de incumplimiento parcial o total, se hará efectiva la póliza de cumplimiento.
6	Específico	Externo	Ejecución	Económico	Modificación de impuestos aplicables al contrato.	Cuando en desarrollo del contrato se modifican las tarifas de los impuestos o se crean nuevos impuestos a los ya existentes, siempre y cuando sean aplicables directamente al contrato.	1	3	3	Bajo	Contratista	Se llevará a cabo una permanente vigilancia de los cambios normativos en materia tributaria que afecten la ejecución del contrato y se aplicarán las medidas a que haya lugar.
7	General	Externo	Ejecución	Regulatorio	Cambios en la legislación.	Imposibilidad de terminar la entrega de la prestación de servicios y los elementos por cambios en la legislación	1	4	5	Medio	Entidad	Conciliar con el contratista la terminación por mutuo acuerdo del contrato.
8	Específico	Interno	Ejecución	Operacional	Incumplimiento en el cronograma	Se presentan demoras, incumplimientos para cumplir el cronograma establecido.	3	3	6	Medio	Contratista	Requerir al contratista contrarrestando avances y/o pagos contrato de acuerdo con los términos del contrato, en caso de incumplimiento parcial o total se hará efectiva la póliza de cumplimiento

Nº	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le Asigna?	Tratamiento
9	Específico	Interno	Ejecución	Financiero	Presencia de actividades adicionales que generen sobrecosto al contrato.	Se presentan elementos adicionales a las inicialmente contratadas que generan el incremento en el valor del contrato inicial.	2	3	5	Medio	Contratista	Realizar los estudios acertados para la planeación de la necesidad. Verificar la justificación de los costos adicionales con el contratista y tramitar los recursos adicionales para culminar el contrato
10	General	Externo	Selección	Financiero	Propuesta económica con valores unitarios artificialmente bajos.	Riesgo presentado por precios por debajo del presupuesto oficial en la propuesta del contratista, lo que puede generar incumplimiento por parte del contratista por quedarse sin presupuesto para culminar el contrato	3	4	7	Alto	Contratista	Solicitar justificación al proponente sobre la presentación de precios por debajo de los existentes en el mercado.
11	Específico	Interno	Ejecución	Financiero	Demoras en el pago por la presentación de documentación por parte del contratista.	Se presentan demoras en el desembolso por que el contratista no presenta la documentación exigida para el pago	2	2	4	Bajo	Contratista	Verificar oportunamente la documentación presentada por el contratista para los pagos.
12	Específico	Interno	Ejecución	Financiero	Que el valor de los costos de legalización contractual, generales de desplazamiento y generales del contratista que se tuvieron en cuenta para el valor total del contrato, no se hayan contemplado en la propuesta	Riesgo presentado cuando el valor de la propuesta estipulado por el contratista es inferior, generando un desequilibrio económico que pueda terminar en demoras de la entrega de los elementos.	2	2	4	Bajo	Contratista	Se deberá incluir todos los costos que incurre el contratista con su propuesta para llevar a cabo y feliz término lo solicitado por la entidad de lo contrario serán asumidos por el contratista por no preverlos al

Nº	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le Asigna?	Tratamiento
					económica y no cubra el costo real de los mismos durante la ejecución del contrato.							momento de presentación de la propuesta.
13	General	Externo	Ejecución	Económico	Cambios en el precio de los servicios y elementos objeto del contrato, desequilibrio contractual, variaciones en los precios del mercado	Desequilibrio económico, atraso en la ejecución del contrato	2	2	4	Bajo	Contratista	Revisión, ajuste y seguimiento con el supervisor del contrato
14	Específico	Externo	Ejecución	Económico	Modificación de impuestos aplicables a la propuesta.	Cuando en desarrollo de entrega y adjudicación de la propuesta se modifican las tarifas de los impuestos o se crean nuevos impuestos a los ya existentes, siempre y cuando sean aplicables directamente a la contratación.	1	3	3	Bajo	Contratista	Se realizará la verificación por parte de la entidad si los cambios normativos en materia tributaria afectan directamente la contratación, determinando si se encuentra por encima del presupuesto oficial. Se solicitará aceptación y/o rechazo de esas nuevas condiciones al posible contratista, antes de la adjudicación.
15	General	Externo	Ejecución	Riesgo de la Salud	Biológicos. Se refiere a la posibilidad que, durante la ejecución del contrato, los colaboradores del contratista, presenten síntomas de enfermedades altamente contagiosas y que afecten y deterioren la Salud del Personal.	Deterioro notorio y grave de la salud y posible contagio	3	4	7	Alto	Contratista	Aplicación de los protocolos adoptados por la Universidad y el cumplimiento de las medidas de Bioseguridad establecidas por las Autoridades de Salud en Colombia

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			
	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			
	Código: FO-GBS-22	Versión: 01	Fecha de aprobación: 30/09/2021	Página: 18 de 19

Nº	Clase	Fuente	Etapas	Tipo	Descripción	Consecuencia	Probabilidad	Impacto	Valoración	Categoría	¿A quién se le Asigna?	Tratamiento
16	General	Externo	Ejecución	Riesgo de la salud	Disponibilidad de los Elementos de Protección Personal. Se refiere a la posibilidad de que el contratista no disponga o suministre a sus colaboradores los Elementos de Protección Personal EPP y los de Riesgo Biológico.	Accidente de trabajo y posibles exposiciones a riesgo biológico	3	4	7	Alto	Contratista	El contratista deberá suministrar todos los EPP a sus colaboradores en las obras, o solicitar a la ARL que los suministre

La mitigación del riesgo se hará a través de la constitución de garantías a favor de la Universidad de los Llanos.

El contratista se obliga en el evento que el valor del contrato se amplié o su plazo o vigencia se prorrogue como consecuencia entre otros de la suspensión del contrato a ampliar el valor y prorrogar la vigencia de la garantía única de conformidad con lo pactado.

9. – GARANTÍAS

El CONTRATISTA deberá constituir las garantías a favor de la **UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS**, identificada con el Nit. 892.000.757 – 3, conforme a lo establecido en el **artículo 52 de la Resolución Rectoral N° 0685 del 01 julio de 2021 AMPAROS Y COBERTURAS DE LAS GARANTÍAS**. Los amparos y coberturas de las garantías serán las siguientes:

- 1) **CUMPLIMIENTO:** Por una cuantía equivalente al diez (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.
- 2) **CALIDAD DEL SERVICIO:** Por una cuantía equivalente al diez por ciento (10%) del valor del contrato, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.
- 3) **SALARIOS, PRESTACIONES E INDEMNIZACIONES LABORALES:** Por una cuantía equivalente al cinco (5%) del valor del contrato, con una vigencia igual al plazo del contrato y tres (3) años más.
- 4) **RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL:** El contratista deberá tener todo el tiempo de la ejecución del contrato y cuatro (4) meses más la póliza de responsabilidad civil extracontractual reglamentariamente su cuantía de su amparo no podrá ser inferior a 200 SMMLV, (Decreto 1082 de 2015 art. 2.2.1.2.3.1.17).

10. – SUPERVISIÓN

 UNIVERSIDAD DE LOS LLANOS	PROCESO GESTIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			
	ESTUDIO DE CONVENIENCIA Y OPORTUNIDAD PARA CONTRATACIÓN DE BIENES Y SERVICIOS			
	Código: FO-GBS-22	Versión: 01	Fecha de aprobación: 30/09/2021	Página: 19 de 19

El seguimiento, vigilancia y control de la correcta ejecución y cumplimiento del contrato, será realizada por el Jefe de Oficina de Bienestar Institucional o quien haga las veces o en su ausencia el Vicerrector de Recursos Universitarios.

Se seguirán los procedimientos señalados en el Régimen de Obligaciones y Responsabilidades para el ejercicio de la Supervisión e Interventoría conforme a la Resolución Rectoral No. 1092 de 2021 "Por medio de la cual se adopta el manual de supervisión e interventoría de los contratos y convenios suscritos por la Universidad de los Llanos, y se deroga la Resolución Rectoral No. 1833 de 2014", que para su efecto tiene la UNIVERSIDAD.

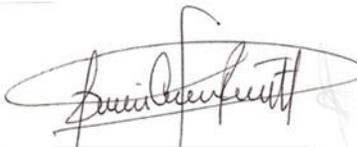
11. – ACUERDOS COMERCIALES.

Conforme al Manual para el manejo de los Acuerdos Comerciales en Procesos de Contratación y lo establecido en el manual explicativo de los capítulos de contratación pública de los acuerdos comerciales negociados por Colombia para entidades contratantes, del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo y el Departamento Nacional de Planeación, se procede a determinar si la contratación se encuentra cubierta por un Acuerdo Internacional o Tratado de Libre Comercio vigente.

Los Acuerdos Comerciales aplicables al presente proceso de contratación se definen en la siguiente tabla:

País		Entidad Estatal incluida	Presupuesto del proceso de contratación superior al valor del Acuerdo Comercial	Excepción aplicable al Proceso de Contratación	Proceso de contratación cubierto por el Acuerdo Comercial
Alianza Pacífico	Chile	No	No	No	No
	México	No	No	No	No
	Perú	No	No	No	No
Canadá		No	No	No	No
Chile		No	No	No	No
Corea		No	No	No	No
Costa Rica		No	No	No	No
Estados AELC		No	No	No	No
Estados Unidos		No	No	No	No
México		Sí	No	No	No
Triángulo Norte	El Salvador	No	No	No	No
	Guatemala	No	No	No	No
	Honduras	No	No	No	No
Unión Europea		No	No	No	No
Comunidad Andina		Sí	No	No	No

Por lo anterior, el presente proceso de contratación no está sujeto a Acuerdos Comerciales.



JUAN CARLOS PEÑA TIJO
 Jefe de Bienestar Institucional