**CONVOCATORIA PÚBLICA No. 216301 DE 2016**

Fecha:

Señores

**UNIVERSIDAD DE NARIÑO**

Pasto (N)

El suscrito, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, en calidad de representante legal de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ y de acuerdo con los requisitos establecidos en convocatoria de la referencia, me permito presentar oferta técnica para el LOTE Nº\_\_\_\_\_\_, en las siguientes condiciones:

1. Manifiesto que conozco integralmente los documentos referentes a las minutas patrón y ciclos establecidos para el suministro de becas de alimentación para los estudiantes de pregrado, Semestres A y B de 2016. (Anexos 5, 6, 7 y 8).
2. En el caso de resultar seleccionado, me comprometo a ofrecer los almuerzos y refrigerios con los insumos, cantidades y en general todas las características descritas en las minutas patrón y ciclos establecidos para el suministro de becas de alimentación para los estudiantes de pregrado, Semestres A y B de 2016. (Anexos 5, 6, 7 y 8).
3. En el caso de resultar seleccionado, me comprometo a suministrar las becas en el local destinado por la Universidad para tal fin. (En el caso del Lote 5 – Sede Túquerres, el proponente deberá incluir en esta propuesta la dirección del lugar dónde se prestará el servicio, así como acreditar los permisos legales correspondientes para ofrecer servicios de cafetería en tal establecimiento.)

**INSTALACIÓN Y EQUIPAMENTO DE COCINA:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DENOMINACIÓN** | **CANTIDAD** | **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** |
| Estufa |  |  |
| Refrigerador |  |  |
| Congelador |  |  |
| Licuadora |  |  |
| Horno |  |  |
| Mesa de trabajo |  |  |
| Vajilla |  |  |
| Vitrina |  |  |
| Vitrina Caliente |  |  |
| Uniformes |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

(Los anteriores son sólo ejemplos, el oferente debe especificar cada utensilio u objeto que desea incluir en su propuesta.)

**EQUIPO DE TRABAJO:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CARGO** | **NOMBRE** | **Nº DE IDENTIFICACIÓN** |
| Jefe de Cocina |  |  |
| Asistente de Cocina |  |  |
| Auxiliar 1 |  |  |
| Auxiliar 2 |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

(Los anteriores son sólo ejemplos, el oferente debe especificar cada integrante de su equipo de trabajo.)

**VALOR AGREGADO:**

(Describir insumos o servicios que mejoren las especificaciones técnicas y nutricionales mínimas requeridas, el valor agregado deberá estar debidamente cuantificado en pesos.)

Cordialmente,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

FIRMA

Nombre \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

NIT ó C.C. No.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_