

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

Nombre del organismo contratante	Universidad Nacional de Santiago del Estero
----------------------------------	--

PROCEDIMIENTO DE SELECCION

Tipo: Licitación Privada: Artículo 12° Decreto Reglamentario N° 1030/16 y Artículo 25° inc. c) Decreto Delegado N° 1023/01	N° 1 / 22	Ejercicio: 2022
Clase: Sin Clase		
Modalidad: Sin modalidad		

Expediente N° 0685/2020

Rubro comercial: (46) ALQUILER

Objeto de la contratación: Concesión del servicio de Bar, Confitería y Kiosco en la UNSE.
--

Costo del Pliego: Sin Cargo

PRESENTACION DE OFERTAS

Lugar/Dirección	Plazo y Horario
Avda. Belgrano (s) 1912 – Santiago del Estero – Dpto. Compras de la UNSE.	28 / 03/ 2022 – 10,30 horas

ESPECIFICACIONES

Renglón N°	Cantidad	Unidad de medida	Descripción
1			según pedido de cotización de precios adjunto y que forma parte de este pliego
Servicio: Observaciones del ítem: Observaciones del catalogo: Especificaciones técnicas: Despiece: Tolerancia:			
Datos de la solicitud de provisión:			
Frecuencia:		Cantidad mínima:	
Observaciones:			

CLAUSULAS PARTICULARES

1°-CONVOCATORIA: La Contratación se rige por el Decreto Delegado N° 1023/01 y el Decreto Reglamentario N° 1030/16, la presentación de la oferta significará de parte del oferente el pleno conocimiento y aceptación de las cláusulas que rigen el llamado a contratación, por lo que no será necesaria la presentación de los pliegos con la oferta.

2° - OBJETO: CONTRATACION DE CONCESION DE BAR, CONFITERIA Y KIOSCO.

3° PLAZO DE VIGENCIA

El plazo de vigencia del contrato de concesión será por el término de VEINTICUATRO (24) meses, contados a partir de la fecha que se establezca en el mismo. La Universidad se reserva el derecho de prorrogar el contrato por un período de DOCE (12) meses por única vez, supuesto en el cual se deberá notificar por medio fehaciente el uso de la opción.

4° RETIRO U OBTENCION DEL PLIEGO:

Los oferentes podrán obtener los pliegos conforme a las siguientes opciones: a) Puede solicitarse el envío en formato digital a la siguiente dirección de correo electrónico de la UNSE, compras@unse.edu.ar b) puede ser consultado o descargado en formato digital ingresando a nuestra web, c) o retirarlo en soporte papel de la unidad operativa de compras sito en Av. Belgrano S N° 1912 de 9:30 a 12:00 Hs. de lunes a viernes hasta el día anterior a la apertura de ofertas.;

5 LUGAR Y FECHA DE APERTURA DE LAS OFERTAS. (Art. 51 Dto. 1030/16)

En el Área de Compras y Bs. Patrimoniales de la UNSE, Avda. Belgrano (s) 1912, Santiago del Estero, el día **28 de marzo de 2022 a la hora 10:30**, se procederá a abrir las ofertas, en acto público, en presencia de funcionarios de la jurisdicción o entidad contratante y de todos aquellos que desearan presenciarlo, quienes podrán verificar la existencia, número y procedencia de los sobres, cajas o paquetes dispuestos para ser abiertos.

Si el día señalado para la apertura de las ofertas deviniera inhábil, el acto tendrá lugar el día hábil siguiente, en el mismo lugar y a la misma hora.

Ninguna oferta presentada en término podrá ser desestimada en el acto de apertura. Si hubiere observaciones se dejará constancia en el acta de apertura para su posterior análisis por las autoridades competentes.

La Universidad rechazará sin más trámite las ofertas presentadas fuera del término fijado precedentemente.

6°DOMICILIO: Al momento de la presentación de la oferta o en su primera presentación en el expediente, los oferentes deberán indicar su domicilio real y constituir un domicilio dentro de la jurisdicción de la ciudad de Santiago del Estero, y con carácter de declaración jurada su correo electrónico, donde se dirigirán todas las notificaciones administrativas correspondientes a este procedimiento de licitación, y las judiciales o extrajudiciales que eventualmente deban practicarse con motivo de la presente licitación.

7°.- PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LAS OFERTAS. (Art. 54 Dto. 1030/16)

Los oferentes deberán mantener su oferta por el término de Cuarenta y cinco (45) DIAS CORRIDOS, a contar del día de presentación de la propuesta, o el que se fije en el pliego de convocatoria, prevaleciendo este último

8°.- PRECIO BASE: El CANON será de \$ **60.000,00, (PESOS –SESENTA MIL)** mensual El pago será por adelantado, del 1 al 10, en efectivo o cheque en la dirección de Tesorería y será renegociado por las partes periódicamente.

9° - CRITERIO DE SELECCIÓN DE LAS OFERTAS:

La adjudicación será dictaminada a criterio de la Universidad Nacional de Santiago del Estero, previo análisis integral de las ofertas y se realizará a favor de la oferta más conveniente para la institución: teniendo en cuenta la calidad del servicio, la idoneidad del oferente, los antecedentes

que presente con Organismos de complejidad similar, así como Universidades, y demás condiciones de la oferta.

Se examinará y comparará las propuestas según el Anexo de Evaluación Técnico-económica de la oferta.

La comisión Evaluadora elaborará el orden de méritos respecto del renglón único y efectuará la recomendación de adjudicación correspondiente.

10° - REQUISITOS DE LAS OFERTAS: (Art. 5° 1030/16)

Las ofertas deberán cumplir, como mínimo, con los siguientes requisitos:

a) Deberán ser redactadas en idioma nacional.

b) El original deberá estar firmado, en todas y cada una de sus hojas, por el oferente o su representante legal.

c) Se presentarán con la cantidad de copias que indique el pliego de bases y condiciones particulares.

d) Las testaduras, enmiendas, raspaduras o interlineas, si las hubiere, deberán estar debidamente salvadas por el firmante de la oferta.

e) Los sobres, cajas o paquetes que las contengan se deberán presentar perfectamente cerrados y consignarán en su cubierta la identificación del procedimiento de selección a que corresponden, precisándose el lugar, día y hora límite para la presentación de las ofertas y el lugar, día y hora del acto de apertura.

f) Deberán consignar el domicilio especial para el procedimiento de selección en el que se presenten, el que deberá constituirse dentro de la ciudad asiento de la jurisdicción o entidad contratante o donde indique el respectivo pliego de bases y condiciones particulares.

g) En la cotización se deberá consignar:

1. Precio unitario y cierto, en números, con referencia a la unidad de medida establecida en las cláusulas particulares, el precio total del renglón, en números, las cantidades ofrecidas y el total general de la oferta, expresado en letras y números, determinados en la moneda de cotización fijada en el pliego de bases y condiciones particulares.

2.- El precio cotizado será el precio final que deba pagar el organismo contratante por todo concepto.

El proponente podrá formular oferta por todos los renglones o por algunos de ellos.

Después de haber cotizado por renglón, podrá efectuar un descuento en el precio, por el total de los renglones o por grupo de renglones, sobre la base de su adjudicación íntegra.

Las micro, pequeñas y medianas empresas, podrán presentar ofertas por parte del renglón, en el porcentaje que se fije en el respectivo pliego de bases y condiciones particulares que no podrá ser inferior al VEINTE POR CIENTO (20%) ni superior al TREINTA Y CINCO POR CIENTO (35%) del total del renglón. Si en el pliego de bases y condiciones particulares no se fijara dicho porcentaje, se entenderá que las micro, pequeñas y medianas empresas podrán cotizar el VEINTE POR CIENTO (20%) de cada renglón.

La autoridad competente para aprobar el pliego de bases y condiciones particulares podrá disponer fundadamente que las micro, pequeñas y medianas empresas, no poseen la posibilidad de presentar ofertas por parte del renglón, lo que deberá hacerse constar en el pertinente pliego.

3.- Toda oferta nacional deberá ser acompañada por una declaración jurada mediante la cual se acredite el cumplimiento de las condiciones requeridas para ser considerada como tal, de acuerdo a la normativa vigente sobre la materia.

h) Deberán estar acompañadas por:

1.- La garantía de mantenimiento de la oferta o la constancia de haberla constituido, salvo los casos en que no correspondiere su presentación.

2.- Las muestras, si así lo requiriera el pliego de bases y condiciones particulares.

3.- La restante información y documentación requeridas en los respectivos pliegos de bases y condiciones particulares.

En los procedimientos de selección de etapa única sólo se podrá exigir en el pliego de bases y condiciones particulares información y/o documentación distinta de la establecida en este

reglamento, cuando se consideren de especial relevancia los antecedentes del proveedor, lo que deberá fundarse.

12° OFERTAS ALTERNATIVAS. (Art. 56° 1030/16)

Se entiende por oferta alternativa a aquella que cumpliendo en un todo las especificaciones técnicas de la prestación previstas en el pliego de bases y condiciones particulares, ofrece distintas soluciones técnicas que hace que pueda haber distintos precios para el mismo producto o servicio. Solo se admitirán ofertas alternativas cuando en los pliegos de convocatoria se acepten expresamente.

13° OFERTAS VARIANTES. (Art. 57° Dto. 1030/16)

Se entiende por oferta variante aquella que, modificando las especificaciones técnicas de la prestación previstas en el pliego de bases y condiciones particulares, ofrece una solución con una mejora que no sería posible en caso de cumplimiento estricto del mismo.

Sólo se admitirán ofertas variantes cuando en los pliegos de convocatoria se acepten expresamente.

14° CAUSALES DE DESESTIMACION NO SUBSANABLES. (Art. 66° Dto. 1030/16)

Será desestimada la oferta, sin posibilidad de subsanación, en los siguientes supuestos:

- a) Si no estuviera redactada en idioma nacional.
- b) Si la oferta original no tuviera la firma del oferente o su representante legal en ninguna de las hojas que la integran.
- c) Si tuviere tachaduras, raspaduras, enmiendas o interlíneas sin salvar en las hojas que contengan la propuesta económica, la descripción del bien o servicio ofrecido, plazo de entrega, o alguna otra parte que hiciere a la esencia del contrato.
- d) Si no se acompañare la garantía de mantenimiento de oferta o no se lo hiciera en la forma debida o la misma fuera insuficiente en más de un DIEZ POR CIENTO (10%) del monto correcto.
- e) Si estuviera escrita con lápiz o con un medio que permita el borrado y reescritura sin dejar rastros.
- f) Si fuere formulada por personas que tuvieran una sanción vigente de suspensión o inhabilitación para contratar con la ADMINISTRACIÓN NACIONAL al momento de la apertura de las ofertas o en la etapa de evaluación de aquéllas o en la adjudicación.
- g) Si fuera formulada por personas que no estuvieran incorporadas en el Sistema de Información de Proveedores a la fecha de comienzo del período de evaluación de las ofertas, o a la fecha de adjudicación en los casos que no se emita el dictamen de evaluación o en los procedimientos en que no sea obligatorio presentar junto con la oferta la información y documentación para ser incorporado en el aludido sistema.
- h) Si fuere formulada por personas físicas o jurídicas no habilitadas para contratar con la ADMINISTRACIÓN NACIONAL de acuerdo a lo prescripto por el artículo 28 del Decreto Delegado N° 1.023/01 y sus modificaciones, al momento de la apertura de las ofertas o en la etapa de evaluación de aquéllas o en la adjudicación.
- i) Si contuviera condicionamientos.
- j) Si contuviera cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación o que impidieran la exacta comparación con las demás ofertas.
- k) Cuando contuviera errores u omisiones esenciales.
- l) Si el precio cotizado mereciera a calificación de vii o no serio.
- m) Si el oferente fuera inelegible de conformidad con lo establecido en el artículo 86 del presente reglamento.
- n) Si transgrede la prohibición prescripta por el artículo 67 del presente.
- o) Si las muestras no fueran acompañadas en el plazo fijado en el pliego.

15° CAUSALES DE DESESTIMACION SUBSANABLES. (Art. 67° Dto. 1030/16)

Cuando proceda la posibilidad de subsanar errores u omisiones se interpretare en todos los casos en el sentido de brindar a la jurisdicción o entidad contratante la posibilidad de contar con la mayor cantidad de ofertas válidas posibles y de evitar que, por cuestiones formales intrascendentes, se vea privada de optar por ofertas serias y convenientes desde el punto de vista del precio y la calidad.

La subsanación de deficiencias se posibilitará en toda cuestión relacionada con la constatación de datos o información de tipo histórico obrante en bases de datos de organismos públicos, o que no

afecten el principio de igualdad de tratamiento para interesados y oferentes y de que las ofertas deben ajustarse sustancialmente a los documentos de la contratación.

En estos casos la comisión evaluadora o la unidad operativa de contrataciones deberá intimar al oferente a que subsane los errores u omisiones dentro del término de CINCO (5) días, como mínimo, salvo que en el pliego de bases y condiciones particulares se fijara un plazo mayor.

La corrección de errores u omisiones no podrá ser utilizada por el oferente para alterar la sustancia de la oferta o para mejorarla o para tomar ventaja respecto de los demás oferentes.

Será posible requerir la subsanación de defectos en la oferta, de conformidad con las pautas establecidas y especialmente, en los siguientes supuestos:

a) Si la oferta original estuviera en parte firmada y en parte no. En estos casos la jurisdicción o entidad contratante intimará a la subsanación del defecto. Si no fuere subsanado en el plazo establecido, se desestimará la oferta.

b) Si la garantía de mantenimiento de oferta acompañada fuera insuficiente, siempre que el error en el importe de la garantía no supere un DIEZ POR CIENTO (10%) del monto correcto. En este caso la jurisdicción o entidad contratante intimará a la subsanación del defecto. Si no fuere subsanado en el plazo establecido, se desestimará la oferta.

c) Si no se acompañare la documentación que, de conformidad con este reglamento, con las normas que se dicten en su consecuencia y con el pliego de bases y condiciones particulares aplicable, se debe suministrar en el momento de presentar la oferta. En los casos en que dicha documentación no se acompañara junto con la oferta, la jurisdicción o entidad contratante intimará a la subsanación del defecto. Si no fuere subsanado en el plazo establecido, o bien si presentada la documentación en ese plazo se comprobara que los requisitos exigidos no estaban vigentes al momento de la apertura de las ofertas, se desestimará la oferta.

16° - INFORMES A PROPORCIONAR POR EL OFERENTE: Los oferentes deberán presentar **Certificado de visita** al lugar o a las instalaciones objeto de la concesión, expedido por la Dirección de Servicio y Mantenimiento. Será inadmisibles la oferta que no presentare el Certificado de Visita

17° - DOCUMENTACION A PRESENTAR POR EL OFERENTE:

A cada propuesta acompañará

- 1) Carta de presentación, indicando una dirección de correo electrónico en el cual serán tenidas por validas todas las notificaciones.
- 2) Formulario de oferta (Adjuntar en anexo un formulario de ser posible o en su caso dejar la redacción del mismo al oferente)
- 3) El documento de garantía de oferta.
- 4) Fotocopia autenticada del instrumento público que demuestra la representatividad legal del firmante.
- 5) Comprobante de C.U.IT, expedido por AFIP
- 6) La Dirección de Compras verificara Deuda en A.F.I.P., con las formalidades legales pertinentes de conformidad con lo establecido por la R.G. AFIP N° 4164/2017-E., el estado de deuda ante el citado organismo. Si de la consulta surge que algún oferente posee deuda ante la AFIP, se desestimara sin más trámite su oferta por no cumplir el requisito de habilidad para contratar en los términos del inciso f9 del artículo 28 del Decreto Delegado N° 1023/200
- 7) Constancia de inscripción al SIPRO – SISTEMA DE INFORMACION DE PROVEEDORES- Disposición N° 6/2012 – (<http://www.argentinacompra.gov.ar/>)
- 8) Deberá presentarse copia de la documentación que acredite la personería jurídica del oferente y el ejercicio de la representación legal del firmante.
- 9) Declaración Jurada de intereses – Decreto N° 202/2017 (ver formularios en Anexos del Pliego)
- 10) **Referencias y Antecedentes: Comerciales:** Los oferentes deberán presentar información y referencias de los principales clientes del sector público y privado con los que ha mantenido relación comercial similar al objeto de la presente. **Bancarias:** Los oferentes deberán presentar información fehaciente referida a su actividad, de los bancos con que opera.

- 11) Planificación del Menú
- 12) Certificado de Calidad
- 13) Antecedentes como prestador del servicio

18° - CLASES DE GARANTIAS: Para afianzar el cumplimiento de todas sus obligaciones, los proponentes deberán constituir las siguientes garantías:

a) **De mantenimiento de la oferta:** CINCO POR CIENTO (5%) del monto total de la oferta. En el caso de cotizar con descuentos, alternativas o variantes, la garantía se calculará sobre el mayor monto propuesto.

En los casos de licitaciones y concursos de etapa múltiple, la garantía de mantenimiento de la oferta será establecida en un monto fijo, por la jurisdicción o entidad contratante, en el pliego de bases y condiciones particulares.

b) **De cumplimiento del contrato:** DIEZ POR CIENTO (10%) del monto total del contrato.

c) **Contragarantía:** por el equivalente a los montos que reciba el cocontratante como adelanto.

d) **De impugnación:** en los casos de impugnaciones contra el dictamen de evaluación de las ofertas en aquellos casos en que el oferente hubiere presentado más de DOS (2) impugnaciones contra dictámenes de evaluación en un año calendario. En esos supuestos el importe de la garantía será equivalente al TRES POR CIENTO (3%) del monto de la oferta del renglón o los renglones en cuyo favor se hubiere aconsejado adjudicar el contrato. Si el dictamen de evaluación para el renglón o renglones que se impugnen no aconsejare la adjudicación a ninguna oferta, el importe de la garantía de impugnación se calculará sobre la base del monto de la oferta del renglón o renglones del impugnante.

e) **De impugnación del dictamen de preselección:** en los casos de impugnaciones contra la precalificación, en las licitaciones o concursos de etapa múltiple, por el monto determinado en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Las garantías deberán ser emitidas a favor de la Universidad, consignando tipo. Número y año del Procedimiento de Selección en el cual se presentará, no debiendo fijar fecha de vencimiento ni condicionamiento alguno. No es obligatorio presentar la Garantía de mantenimiento de oferta cuando el monto total de la oferta no supere la suma total de PESOS UN MILLON TRESCIENTOS MIL (\$ 1.300.000)

19°.- FORMAS DE CONSTITUIR LAS GARANTÍAS (Art. 39° P.B. y C. G.)

Las garantías a que se refiere el artículo anterior podrán constituirse de las siguientes formas, o mediante combinaciones de ellas:

a) En efectivo, mediante depósito bancario en la cuenta de la jurisdicción e entidad contratante, o giro postal o bancario.

b) Con cheque certificado contra una entidad bancaria,

c) Con títulos públicos emitidos por el ESTADO NACIONAL.

d) Con aval bancario u otra fianza a satisfacción de la jurisdicción o entidad contratante,

e) Con seguro de caución, mediante pólizas aprobadas por la SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACION, extendidas a favor de la jurisdicción o entidad contratante y cuyas cláusulas se conformen con el modelo y reglamentación que a tal efecto dicte la Autoridad de Aplicación.

f) Mediante la afectación de créditos líquidos y exigibles que el proponente o adjudicatario tenga en entidades de la ADMINISTRACIÓN NACIONAL, a cuyo efecto el interesado deberá presentar, en la fecha de la constitución de la garantía, la certificación pertinente y simultáneamente la cesión de los mismos al organismo contratante.

g) Con pagarés a la vista, cuando el importe que resulte, no supere la suma de QUINCE MIL PESOS (\$ 15.000,00). Esta forma de garantía no es combinable con las restantes enumeradas en el presente artículo.

La elección de la forma de garantía, en principio, queda a opción del oferente o cocontratante.

20° - MONEDA DE LA GARANTÍA (Art. 79° Dto. 1030/16)

La garantía se deberá constituir en la misma moneda en que se hubiere hecho la oferta. Cuando la cotización se hiciera en moneda extranjera y la garantía se constituya en efectivo o cheque, el importe de la garantía deberá consignarse en moneda nacional y su importe se calculará sobre la base del tipo de cambio vendedor del BANCO DE LA NACION ARGENTINA vigente al cierre del día anterior a la fecha de constitución de la garantía.

21°.- EVALUACIÓN DE OFERTAS: (Art. 61° Dto. 1030/16) Las ofertas serán evaluadas conforme a lo establecido en el Capítulo VII – artículos 61° a 65° del Decreto 1030/16.

22° - LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES O DE PRESTACION DE LOS SERVICIOS:

En Sede Central, sito en Av. Belgrano (s) 1912, Santiago del Estero, libre de todo gasto o gravamen.

23° - PLAZO DE PAGO: El pago del CANON será por adelantado mensualmente del 01 al 10 de cada mes, presentándose constancia de cumplimiento, el original del depósito efectuado a favor de la UNSE por ante la Dirección de Compras y de acuerdo a los remitos firmados por la UNSE.

24° - MORA EN EL PAGO: El concesionario que incurriera en mora en el pago de la concesión, se hará pasible durante el termino de un mes al 10% de interés moratorio sobre el pago efectuado fuera de termino, por cada 10 (diez) días de atraso o fracción mayor de cinco (5) días corridos. Vencido el término de un mes sin que hubiera efectivizado el pago, la concesión quedará rescindida de pleno derecho, salvo que el concesionario garantizara su deuda a entera satisfacción de la UNSE.

25°.- PENALIDADES. (Art. 102° Dto. 1030/16)

Los oferentes, adjudicatarios y cocontratantes serán pasibles de las penalidades establecidas en el artículo 29 del Decreto Delegado N° 1.023/01 y sus modificatorios y complementarios, cuando incurran en las siguientes causales:

a) Pérdida de la garantía de mantenimiento de oferta:

1.- Si el oferente manifestara su voluntad de no mantener su oferta fuera del plazo fijado para realizar tal manifestación o retirara su oferta sin cumplir con los plazos de mantenimiento.

b) Pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato:

1.- Por incumplimiento contractual, si el cocontratante desistiere en forma expresa del contrato antes de vencido el plazo fijado para su cumplimiento, o vencido el plazo de cumplimiento original del contrato o de su extensión, o vencido el plazo de las intimaciones que realizara la Comisión de Recepción, en todos los casos, sin que los bienes fueran entregados o prestados los servicios de conformidad.

2.- Por ceder el contrato sin autorización de la jurisdicción o entidad contratante.

c) Multa por mora en el cumplimiento de sus obligaciones:

1.- Se aplicará una multa del CERO COMA CERO CINCO POR CIENTO (0,05%) del valor de lo satisfecho fuera de término por cada día hábil de atraso.

2.- En el caso de los contratos de servicios o de tracto sucesivo, los pliegos de bases y condiciones particulares podrán prever la aplicación de multas por distintas faltas vinculadas a las prestaciones a cargo del proveedor.

3.- En ningún caso las multas podrán superar el CIEN POR CIENTO (100%) del valor del contrato.

d) Rescisión por su culpa:

1.- Por incumplimiento contractual, si el cocontratante desistiere en forma expresa del

contrato antes de vencido el plazo fijado para su cumplimiento, o vencido el plazo de cumplimiento original del contrato o de su extensión, o vencido el plazo de las intimaciones que realizara la Comisión de Recepción, en todos los casos, sin que los bienes fueran entregados o prestados los servicios de conformidad.

2.- Por ceder el contrato sin autorización de la jurisdicción o entidad contratante.

3.- En caso de no integrar la garantía de cumplimiento del contrato luego de la intimación cursada por la jurisdicción o entidad contratante, quedando obligado a responder por el importe de la garantía no constituida de acuerdo al orden de afectación de penalidades establecido en el presente reglamento.

La rescisión del contrato y la consiguiente pérdida de la garantía de cumplimiento del contrato podrán ser totales o parciales, afectando en este último caso a la parte no cumplida de aquél.

La jurisdicción o entidad contratante se abstendrá de aplicar penalidades cuando el procedimiento se deje sin efecto por causas no imputables al proveedor que fuera pasible de penalidad.

- *AJUSTES DE LOS PRECIOS DE LOS PRODUCTOS Y DEL CANON*
- *El precio de los productos ofrecidos es un componente esencial de la oferta y deberá ser inferior al precio en plaza teniendo en cuenta que el destinatario son los alumnos de la universidad.*
- *El precio de los productos ofrecidos podrá ser ajustado, a solicitud de la Concesionaria, cuando demuestre que el índice IPCBA (que mide el Precio Medio de Alimentos y Bebidas No alcohólicas, refleje una variación promedio alcanzada superior al 10 % a los presentado en la apertura de oferta, o de la última modificación de precios, y deberá ser expresamente aprobado*

26°.- RESCICION UNILATERAL: Cumplido los seis primeros meses de la concesión el Contrato puede ser denunciado por las partes, con comunicación a la otra parte con una anticipación mínima de 30 (treinta) días corridos.

27° DEL CONTRATO:

El contrato contendrá las estipulaciones básicas del procedimiento y será suscripto por el oferente o su representante legal, y por un funcionario competente. A tal fin la unidad operativa de contrataciones notificara al adjudicatario, dentro de los 10 (DIEZ) días de la fecha de notificación del acto administrativo de adjudicación, que el contrato se encuentra a disposición para su suscripción por el término de TRES (3) días. Si vencido ese plazo el proveedor no concurriera a suscribir el documento respectivo, munido de la documentación y en las condiciones exigidas, se lo notificara por medio fehaciente y en ese caso la notificación producirá la rescisión de la adjudicación sin perjuicio de las responsabilidades que por ley le correspondiera al adjudicatario.

28° TRANSFERENCIA DEL CONTRATO – SUBCONTRATACION

Queda expresamente prohibido al Concesionario ceder, transferir o delegar en todo o en parte a cualquier otra persona o entidad, los derechos y obligaciones establecidos en las Bases del Llamado, o en el Contrato de Concesión del servicio de comedor universitario. Tampoco podrá asociarse para el cumplimiento del contrato de Concesión, ni realizar subcontratación alguna. La presente prohibición alcanza también a la ejecución de la propuesta del servicio.

29° - CAUSALES DE RESCINCION POR CULPA DEL CONCESIONARIO: Serán causales de rescisión por culpa del Concesionario:

- a) Falta del pago del CANON acordado en el plazo establecido.
- b) Falta de concurrencia al acto de entrega de los bienes o negativa a su habilitación, salvo causas justificadas a juicio exclusivo de la UNSE.
- c) Destinar los bienes a un uso o goce distinto del estipulado, infracciones al mantenimiento de los bienes en perfectas condiciones de conservación uso o aseo, introducir modificaciones sin autorización o haber colocado representantes o reemplazantes sin

autorización previa de la UNSE.

- d) Infracciones reiteradas al destino de uso estipulado, o uso indebido, contrariando las buenas costumbres y las reglas de moral.
- e) Infracciones reiteradas en el cumplimiento de las demás obligaciones establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares.
- f) Interrupciones reiteradas en las obligaciones emergentes de la concesión, salvo las de causas justificadas a juicio exclusivo de la UNSE.

30° - PERDIDA PROPORCIONAL DE LA GARANTIA: La rescisión del contrato por culpa del Concesionario importará la pérdida de la garantía del cumplimiento del Contrato, en proporción al período que resta para cumplimiento, sin perjuicio de la aplicación, en su caso, de las multas y sanciones que correspondieren, quedando obligado a indemnizar los perjuicios ocasionados, que sean consecuencia de circunstancias imputables al Concesionario.

31° - OBLIGACIONES DEL CONCESIONARIO: Sin perjuicio del cumplimiento de la totalidad de los artículos del Pliego de Condiciones Generales y Particulares, el Concesionario estará obligado a:

- a) Cumplimentar estrictamente las disposiciones legales que sean de aplicación, de acuerdo con la naturaleza de la concesión, y al pago de los impuestos, tasas, contribuciones, patentes y demás obligaciones que graven a los bienes por su explotación o actividad.
- b) Satisfacer en todos los casos las indemnizaciones por despido, accidentes y demás pagos originados por la concesión.
- c) No destinar los bienes a otro uso que el estipulado o hacer uso y goce y efectuar con periodicidad los trabajos de mantenimiento o mejoras que correspondan.
- d) Mantener a instancias de la Dirección General de Servicios y Mantenimiento los bienes en perfectas condiciones de conservación, uso y goce, efectuar con periodicidad los trabajos de mantenimiento o mejoras que correspondan.
- e) No introducir modificaciones ni efectuar obras de cualquier naturaleza sin consentimiento escrito de la UNSE. La ejecución de obras, sin consentimiento, obligará al adjudicatario a hacerse cargo de todos los gastos para adecuarlos o destruirlos de inmediato para volverlos al estado anterior, a solo requerimiento de la UNSE, sin perjuicio de las penalidades correspondientes por la infracción cometida, o en su caso, a la rescisión del Contrato con todas sus consecuencias. Las mejoras efectuadas quedarán incorporadas al patrimonio de la UNSE, y no darán lugar a compensación alguna.
- f) El Concesionario no podrá cambiar el destino comercial establecido para el bar, kiosco y/o confitería.
En caso de necesidad de ampliar los artículos establecidos en el pedido de cotización de precios, deberá solicitarlo por escrito al Rectorado de la UNSE.
- g) Proponer con anticipación a la UNSE. Los representantes o reemplazantes con facultad para obligarlo.
- h) Permitir el acceso de inspectores autorizados a todas las instalaciones, libros de contabilidad y documentación vinculada con el cumplimiento del contrato y firmar las actas de infracción que se labren.
- i) El concesionario deberá actualizar proporcionalmente el monto de la garantía de contrato y de los seguros, en caso readecuación del precio/canon
- j) El Concesionario deberá mantener el precio ofertado de cada uno de los productos incluidos en la lista de precios prevista en el presente pliego hasta que la UNSE a través de la Secretaria de Administración apruebe expresamente su modificación
- k)
- l) En el termino de cinco días el adjudicatario de la concesión, deberá colocar en el bar y confitería los siguientes bienes para la atención al público conforme al pedido de cotización (mínima de existencia):

25 mesas; 100 sillas; Una (1) cocina industrial, con horno y plancha; Una (1) freidora; Una (1) heladera comercial; Una (1) mesada con doble bacha en acero inoxidable; Dos (2) recipientes para residuos; Un (1) microonda, de 20 litros de capacidad; Una (1) tostadora eléctrica; Una (1) exprimidora de jugo eléctrica; Dos (2) licuadora eléctrica; Dos (2)

heladeras verticales exhibidoras para bebidas. Una (1) cafetera exprés de 3 bocas, Un (1) freezer; Un (1) horno pizzero; Dos (2) aire Frio/Calor de 10.000 frigorías; Un (1) televisor tipo LED de 42 pulgadas,

- m) El servicio deberá brindar menús de comida saludable, priorizando en sus ofertas productos de estación, algún porcentaje de productos orgánicos y productos sin TACC (para celíacos) y sus derivados.
- n) El servicio de Bar, kiosco y confitería se efectuará durante todo el año, con atención al público de 7 a 22 hs. De lunes a viernes, sábado de 7,30 a 20,00 hs. El horario podrá ser ampliado directamente por el concesionario. Durante el receso universitario el concesionario podrá optar por el cierre del local.
- o) El concesionario deberá tener un mínimo de cuatro empleados para la atención del servicio. Los gastos de sueldo, licencia, francos y seguros de su personal, corren por cuenta exclusiva del Adjudicatario.
- p) No despachar bebidas alcohólicas.
- q) Entregar los bienes dentro de los diez días corridos de vencido el contrato o de comunicada la rescisión.
- r) Satisfacer las multas por infracciones dentro de los 3 (tres) días de notificada.
- s) No utilizar el nombre de la UNSE para publicar ventas de producto alguno fuera de la misma.
- t) Tendrá en forma permanente y en lugar visible, la lista de precios.
- u) El concesionario deberá solicitar la instalación de medidor de **luz, gas y agua** propios dentro de los diez (10) primeros días de la Adjudicación. Vencido dicho plazo la UNSE, podrá proceder a la desconexión de la red de alimentación del servicio.

El concesionario deberá presentar la lista del personal a su cargo. También comunicara cualquier reemplazo dentro del 5to día de producido.

Sera obligación del concesionario encontrarse al día en el pago de sueldos, jornales, sueldo anual complementario, salario familiar, salario por enfermedad, aportes jubilatorios, cargas sociales o cualquier otro derecho o beneficio que corresponda al personal. Asimismo, será exclusiva responsabilidad del concesionario afrontar el pago de las indemnizaciones que correspondan por despidos, enfermedades o accidentes de trabajo.

32° - NO PODRAN PARTICIPAR DE LA CONTRATACION: aquellas asociaciones o agremiaciones que se encuentran formadas por empleados (docente o no docente de la Universidad). Tampoco podrán hacerlo los Centros de Estudiantes.

33° - FUERO FEDERAL: El concesionario deberá renunciar expresamente a la actuación de los tribunales ordinarios, debiendo someterse ante cualquier problema a los fueros federales.

34° - CONTINUIDAD DE LA CONCESION POR SUCESION O CURATELA: en caso de fallecimiento o incapacidad del concesionario, si fuera firma unipersonal, la UNSE, podrá aceptar la continuación de la concesión, siempre que los derechohabientes o el curador, unifiquen las personerías y ofrezcan garantías a satisfacción.

Si el Concesionario fuera una sociedad, en caso de fallecimiento o incapacidad del socio técnico e independiente de lo que establezca su contrato o estatuto, será facultad exclusiva de la UNSE la aceptación de la sustitución.

En todos los casos de no aceptarse la sustitución, el contrato quedará rescindido sin aplicación de penalidades por ese causal.

35° - PROPIEDAD DE LAS MEJORAS: Todas las mejoras edilicias, tecnológicas, o de cualquier tipo que el concesionario introduzca en los bienes de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO afectados al cumplimiento del contrato, quedarán incorporadas al patrimonio estatal y no darán lugar a compensación alguna.

36° - RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS: El concesionario será responsable en todos los casos de los deterioros ocasionados a los bienes de propiedad de la UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO afectados a la concesión que no obedezcan al uso normal de los mismos. Si en el momento de recibir las instalaciones y bienes el adjudicatario no formulara observación, se entenderá que los recibe en perfectas condiciones.

37° - LICITACIÓN SIN EFECTO: LA UNIVERSIDAD podrá dejar sin efecto la presente licitación en cualquier estado anterior a la adjudicación, o declararla desierta por no considerar conveniente ninguna de las propuestas presentadas, sin que ello acuerde derecho alguno a los proponentes para ser reembolsados de los gastos que hubieren incurrido en la preparación de su oferta o a ser indemnizados por cualquier otro motivo.

A N E X O S

“El Pliego de Bases y Condiciones Particulares de este procedimiento podrá ser obtenido con el fin de presentar a cotizar o consultado en el sitio Web de la OFICINA NACIONAL DE CONTRATACIONES, www.comprar.gob.ar”.

Los proveedores interesados en inscribirse en el SIPRO podrán hacerlo a través de la página de Internet <https://www.comprar.gob.ar> el sistema emitirá una constancia de pre-inscripción la cual deberá incorporarse a la oferta junto con la documentación respaldatoria.

OBSERVACIONES GENERALES

La presentación de la oferta significara de parte del oferente el pleno conocimiento y aceptación de las Reglamentaciones para la adquisición, enajenación y contratación de Bienes y Servicios del Estado Nacional (Decreto N° 1030/16) y Decreto N° 1023/01.

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS

OBJETO; Concesión y explotación exclusiva de un espacio para (1) Bar, ubicado en Sede Central de la UNSE, Av. Belgrano (s) 1912, por el periodo de VEINTICUATRO MESES (24), La Universidad se reserva el derecho de prorrogar el contrato por un período de DOCE (12) meses por única vez.

- Personal Contratado y ropa de trabajo
 - a) El personal deberá estar vestido de la siguiente manera: Chaqueta de color uniforme para todo el personal que se desempeña en el mostrador. El largo de las mangas variara de acuerdo con la estación. Será de responsabilidad del concesionario la provisión periódica de ropa de trabajo a todo el personal debiendo asegurar que la misma se encuentra en buen estado de mantenimiento y pulcritud.
 - b) Las personas que atiendan el servicio deberán ser mayores de edad y observar el mayor recato, esmero y las más estrictas normas de aseo e higiene en su presentación.
 - c) Poseer un trato cordial hacia los alumnos, docentes, Nodocentes y miembros de la universidad
- Limpieza del local y eliminación de residuos
 - a) Mantener en perfecto estado de higiene, limpieza y conservación tanto del local, como las instalaciones, muebles, etc. Sera responsabilidad exclusiva del concesionario la eliminación diaria de los residuos, debiendo depositarse los mismos en lugares habilitados para tal fin con las máximas condiciones de seguridad e higiene. Los recipientes serán de tipo hermético.
- Higiene de los utensilios

Los utensilios se mantendrán limpios y protegidos de toda contaminación. El proceso de limpieza y desinfección de los mismos, constatará de los siguientes pasos:

 - a) Raspado: se quitarán las sobras de comida que hayan quedado en los platos, cucharas, vasos, etc.
 - b) Lavado: se hará con agua caliente (a temperatura de 45" C a 70" C) y jabón o detergente biodegradable, que actúe disolviendo las grasas.
 - c) Enjuague: los utensilios se enjuagarán con agua tibia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente.
 - d) Desinfección: se sumergirán los utensilios durante 10 segundos en una solución caliente adicionada de cloro a razón de 200 partes por millón.
 - e) Secado: se escurrirán en canastos metálicos hasta que queden secos y se guardarán en un sitio seco y protegidos contra moscas, cucarachas, polvo y otras. fuentes de contaminación. Para el secado está prohibido usar repasadores o trapos rejilla.
- Almacenamiento de alimentos. Víveres secos
 - a) Los víveres secos que se adquieren en bolsas (azúcar harina, cereales. legumbres. café, yerba mate, té, etc.) se almacenarán sobre tarima a no menos de 15 cm. del piso, convenientemente resguardados de la humedad de insectos o roedores.
 - b) Las bolsas que se han abierto deberán vaciarse en cajones forrados de material lavable. Los tubérculos, se guardarán en locales apropiados separados del resto de los alimentos con escasa luz y humedad para evitar el brote de los mismos.
 - c) Víveres frescos. Se conservarán en cámaras frigoríficas o heladeras teniendo en cuenta la temperatura adecuada según la índole de éstos.
- Botiquín de primeros auxilios

En el local se deberá contar con un botiquín en el que deberá existir los siguientes elementos: agua oxigenada, pomada para quemaduras, alcohol, vendas, aspirinas, algodón, tela adhesiva, merthiolate, etc.

- Control Contable
La Universidad de Santiago del Estero a través de los organismos técnico- administrativos, podrá cuando lo considere necesario, verificar el cumplimiento de las obligaciones previsionales e impositivas.
- Horario
El Servicio de Bar, kiosco y confitería se efectuará durante todo el año, con atención al público de 7 a 22 hs. de lunes a viernes, y sábados de 7,30 a 20 hs. El horario podrá ser ampliado directamente te por el concesionario. Durante el receso universitario el concesionario podrá optar por el cierre del local.
- Productos- Precios
 - a) Los productos del bar deberán cumplimentar con su temperatura ideal al momento de ser consumidos.
 - b) Los precios de todos los productos comercializados por el concesionario deberán encontrarse perfectamente visibles a todas las personas que concurran al bar.
- Stock de productos – Responsabilidades
 - a) El concesionario deberá contar siempre con todos los productos incluidos en el pliego de licitación. Si por cualquier motivo, alguno llegare a faltar en forma circunstancial, deberá ofrecer otro de características similares, a igual precio que el faltante, aun si este fuese superior.
 - b) Adquirir por su exclusiva cuenta y cargo todos los artículos, mercaderías, muebles y útiles necesarios para desarrollar la actividad concedida.
 - c) El Concesionario deberá ofrecer artículos bajos en calorías conforme a la normativa en la materia del Ámbito nacional, describiendo los elementos que las componen con sus calorías y valores nutricionales correspondientes. De igual manera prestará los servicios respetando la legislación vigente respecto de las personas celiacas.
 - d) El concesionario deberá prestar el servicio, conforme las disposiciones establecidas en los artículos 138, 139,141, 142 y 143. del Capítulo 1 1, del Código Alimentario Argentino o en el futuro los reemplacen.
 - e) El Concesionario deberá, certificar Buenas Prácticas de Manufactura de acuerdo a norma de Servicios de alimentos, de conformidad con norma IRAM 14201, versión que se encuentre vigente en el momento de la certificación, debiendo mantener la misma.

ANEXO III – EVALUACION TECNICO-ECONOMICA DE LA OFERTA

A los efectos de la evaluación de las ofertas admisibles se aplicará el procedimiento que abajo se detalla, que contemplará los siguientes aspectos TÉCNICOS/ECONÓMICOS de la oferta.

- Canon Mensual ofertado
- Lista de precios
- Servicio a prestar
- Mejoras e Inversiones

Sin perjuicio de lo establecido con anterioridad, el concesionario deberá, como mínimo, cumplir con los siguientes requisitos:

CARACTERISTICAS DEL MOBILIARIO MINIMO A OFERTAR

Equipamiento mayor

Este ítem comprende la provisión y colocación del equipamiento mínimo necesario para el desarrollo de la concesión. El concesionario podrá proponer la incorporación de equipos a fin de optimizar el servicio y la atención al público con la aprobación de la Universidad de Santiago del Estero.

- ✓ Una (1) cocina industrial, con horno y plancha;
- ✓ Una (1) freidora.
- ✓ Una (1) heladera comercial.
- ✓ Una (1) mesada con doble bacha en acero inoxidable.
- ✓ Dos (2) recipientes para residuos.
- ✓ Un (1) microonda, de 20 litros de capacidad.
- ✓ Una (1) tostadora eléctrica.
- ✓ Una (1) exprimidora de jugo eléctrica.
- ✓ Dos (2) licuadora eléctrica.
- ✓ Dos (2) heladeras verticales exhibidoras para bebidas.
- ✓ Una (1) cafetera exprés de 3 bocas.
- ✓ Un (1) freezer.
- ✓ Un (1) horno pizzero.
- ✓ Dos (2) aire Frio/Calor de 10.000 frigorías.
- ✓ Un (1) televisor tipo LED de 42 pulgadas.
- ✓

EQUIPAMIENTO MENOR

Este ítem comprende la incorporación del equipamiento mínimo necesario para el uso de las instalaciones de acuerdo al siguiente detalle:

- ✓ 100 juegos para desayuno.
- ✓ 100 juegos para almuerzo.
- ✓ 100 juegos para café.
- ✓ 5 bandejas para traslado de alimentos.
- ✓ 10 teteras.
- ✓ 5 jarras para agua.
- ✓ 20 saleros, pimenteros y aceiteros.

Toda la vajilla ofertada será de material no descartable, de losa color blanco liso marca Tsuji o similar.

También se incluyen cubiertos y recipientes descartables con tapa, aptos para microondas y transporte de alimentos. En caso de rotura, deterioro o pérdida de cualquiera de los elementos componentes del equipamiento, se procederá a su inmediato arreglo y la reposición.

De conformidad con el pliego de condiciones generales y especificaciones particulares que sirven de base a la presente licitación, el concesionario se obliga al estricto cumplimiento instalando en el bar, como mínimo, los siguientes productos y precios:

--	--	--

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SANTIAGO DEL ESTERO

ANEXO – PEDIDO DE COTIZACIÓN – CONCESIÓN BAR

<i>Nº DE ORDEN</i>	<i>ARTÍCULOS - COTIZAR CALIDAD Y TIPO</i>	<i>UNIDAD DE MEDIDA</i>	<i>PRECIO OFRECIDO</i>
			<i>PRECIO UNITARIO</i>
	ARTÍCULOS DE PANADERÍA Y CONFITERÍA		
1	Pan criollo común	Unidad	
2	Chipaco	Unidad	
3	Factura común	Unidad	
4	Factura con dulce	Unidad	
5	Media luna dulce	Unidad	
6	Media luna salada	Unidad	
7	Biscocho dulce	Unidad	
8	Biscocho salado	Unidad	
9	Alfajor de maicena x 50 gr.	Unidad	
10	Alfajor tipo Milka, Bagley, Terrabusi x 80 gr.	Unidad	
11	Galleta tipo saladix Aguila x 100 gr.	Unidad	
12	Galleta tipo saladix Aguila x 50 gr.	Unidad	
13	Galletas tipo agua x 130 gr.	Unidad	
14	Galleta salada tipo Serranita, Express, Criollita x 130 gr.	Unidad	
15	Galleta tipo salvado Mauri x 210 gr.	Unidad	

<i>N° DE ORDEN</i>	<i>ARTÍCULOS - COTIZAR CALIDAD Y TIPO</i>	<i>UNIDAD DE MEDIDA</i>	<i>PRECIO OFRECIDO</i>
			<i>PRECIO UNITARIO</i>
16	Galleta tipo Amor x 140 gr.	Unidad	
17	Galleta tipo Champagne x 55 gr.	Unidad	
18	Galleta dulce x 500 gr.	Unidad	
19	Galleta tipo Pepitos x 150 gr.	Unidad	
20	Galleta tipo Sonrisas Bagley x 135 gr.	Unidad	
21	Galleta tipo Merengadas Bagley x 135 gr.	Unidad	
22	Vainilla tipo Mauri x 100 gr.	Unidad	
	GOLOSINAS		
23	Chocolate tipo Cabsha x 100 gr.	Unidad	
24	Chocolate tipo Gody x 9 gr.	Unidad	
25	Chocolate tipo huevito Toys x 20 gr.	Unidad	
26	Chocolate tipo aireado Aguila x 30 gr.	Unidad	
27	Chocolate tipo aireado Aguila x 60 gr.	Unidad	
28	Chocolate tipo Hamlet Lia x 50 gr.	Unidad	
29	Mantecol tipo Georgalos x 55 gr.	Unidad	
30	Turrón tipo Georgalos x 35 gr.	Unidad	
31	Caramelos tipo MENTO PLUS.	Unidad	
32	Chiclets tipo Top Line .	Unidad	
33	Caramelos varios (describir)	Unidad	

N° DE ORDEN	ARTÍCULOS - COTIZAR CALIDAD Y TIPO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO OFRECIDO
			PRECIO UNITARIO
	EMPAREADOS EN PEBETES		
34	De jamón cocido y queso x 100 gr.	Unidad	
35	De jamón crudo y queso x 100 gr.	Unidad	
36	De salame y queso x 100 gr.	Unidad	
37	De queso x 100 gr.	Unidad	
38	De Hamburguesa y queso x 170 gr.	Unidad	
39	De Hamburguesa, tomate, lechuga x 200 gr.	Unidad	
40	Simples de queso y huevo.	Unidad	
41	Pancho simple x 120 gr.	Unidad	
42	Pancho doble x 180 gr.	Unidad	
	EMPAREADOS EN PAN FRANCÉS		
43	De milanesa x 180 gr.	Unidad	
44	De milanesa, tomate, lechuga x 200 gr.	Unidad	
45	De lomito simple x 170 gr.	Unidad	
46	De lomito completo x 200 gr.	Unidad	
47	De ternera.	Unidad	
	EMPAREADOS EN PAN INGLES (MIGA)		
48	De jamón y queso x 100 gr.	Unidad	
49	De jamón y queso tostado x 100 gr.	Unidad	

<i>N° DE ORDEN</i>	<i>ARTÍCULOS - COTIZAR CALIDAD Y TIPO</i>	<i>UNIDAD DE MEDIDA</i>	<i>PRECIO OFRECIDO</i>
			<i>PRECIO UNITARIO</i>
50	De jamón crudo/bondiola y queso	Unidad	
51	De ternera.	Unidad	
52	Tostado de jamón y queso.	Unidad	
	COMIDAS EN PLATO		
53	Lomo con ensalada	Unidad	
54	Lomo con papas.	Unidad	
55	Lomo a caballo.	Unidad	
56	Milanesa con papas.	Unidad	
57	Milanesa con ensalada.	Unidad	
58	Milanesa a caballo.	Unidad	
59	Pizza.	Unidad	
	BEBIDAS		
60	Gaseosa tipo PEPSI-- COCA COLA lata x 354 cc.	Unidad	
61	Gaseosa tipo PEPSI-- COCA COLA vaso x 350 cc.	Unidad	
62	Gaseosa tipo PEPSI-- COCA COLA vaso x 220 cc.	Unidad	
63	Gaseosa tipo PEPSI-- COCA COLA x 1 litro.	Unidad	
64	Gaseosa tipo PEPSI-- COCA COLA x 1,5 litro.	Unidad	
65	Gaseosa tipo PEPSI-- COCA COLA x	Unidad	

N° DE ORDEN	ARTÍCULOS - COTIZAR CALIDAD Y TIPO	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO OFRECIDO
			PRECIO UNITARIO
	500cc.		
66	Gaseosa tipo tónica x 1,5 litros.	Unidad	
67	Gaseosa tipo tónica lata x 354 cc.	Unidad	
68	Gaseosa tipo tónica x 1 litro.	Unidad	
69	Gaseosas otras (detalle)	Unidad	
70	Licuado con agua.	Unidad	
71	Licuado con leche.	Unidad	
72	Jugo de naranja (vaso)	Unidad	
73	Jugo de pomelo (vaso)	Unidad	
74	Agua mineral tipo VILLAVICENCIO X 1,5 litro.	Unidad	
75	Agua mineral tipo VILLAVICENCIO x 500 cc.	Unidad	
	CAFETERÍA		
76	Café con leche (expres)	Unidad	
77	Café con leche grande (expres)	Unidad	
78	Café chico (expres)	Unidad	
79	Café grande con crema (expres)	Unidad	
80	Café chico con crema (expres)	Unidad	
	Café expres con leche con 2 medialunas o 2 tortillas		
81	Te.	Unidad	

<i>N° DE ORDEN</i>	<i>ARTÍCULOS - COTIZAR CALIDAD Y TIPO</i>	<i>UNIDAD DE MEDIDA</i>	<i>PRECIO OFRECIDO</i>
			<i>PRECIO UNITARIO</i>
82	Mate cocido.	Unidad	
83	Submarino.	Unidad	
84	Leche.	Unidad	
85	Te de boldo u otras hierbas medicinales.	Unidad	
	Desayuno saludable		
	Desayuno Universitario, café con leche o te, 2 medialunas y jugo de naranja		
	VARIOS		
86	Pizeta x 180 gr.	Unidad	
87	Empanada criolla / árabe x 80 gr.	Unidad	
88	Palito salado x 100 gr.	Unidad	
89	Papita salada x 100 gr.	Unidad	
90	Chizitos x 100 gr.	Unidad	
91	Maní salado x 100 gr.	Unidad	
92	Yogurt bebible tipo SERENISIMA x 250 gr.	Unidad	
93	Yogurt aflanado tipo SANCOR x 125 gr.	Unidad	
94	Flan tipo SERENISIMA x 130 gr.	Unidad	
95	Gelatina tipo SERENISIMA x 130 gr.	Unidad	
96	Leche cultivada x 1 litro.	Unidad	
97	Jugo ADES x 1 litro.	Unidad	

<i>N° DE ORDEN</i>	<i>ARTÍCULOS - COTIZAR CALIDAD Y TIPO</i>	<i>UNIDAD DE MEDIDA</i>	<i>PRECIO OFRECIDO</i>
			<i>PRECIO UNITARIO</i>
98	Jugo ADES x 250 cc.	Unidad	
99	Jugo BAGGIO x 1 litro.	Unidad	
100	Jugo BAGGIO x 250 cc.	Unidad	
101	Pilas.	Unidad	
102	Bolígrafos	Unidad	
	ANALGESICOS (Venta libre)		
103	Analgésico tipo BAYASPIRINA.	Unidad	
104	Analgésico tipo BAYASPIRINA en sobre x 3 gr.	Unidad	
105	Analgésico tipo BUSCAPINA.	Unidad	
106	Analgésico tipo SERTAL.	Unidad	
107	Analgésico tipo EVANOL.	Unidad	
108	Analgésico tipo MIGRAL.	Unidad	
109	Sales efervescentes tipo UVASAL sobre x 5 gr.	Unidad	
	CIGARRERÍA		
110	Describir los cigarrillos.	Unidad	