UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD DE ARQUITECTURA

San Lorenzo, 26 de Febrero de 2.014

CONTRATACIÓN DIRECTA ID N° 267.074
INFORME DE EVALUACION DE OFERTAS Y RECOMENDACIÓN DE ADJUDICACIÓN

A. Se dio apertura al sobre de documentaciones y ofertas, según el Acta de Apertura de Ofertas N° 007/2.014

B. **Sobre** Presenta toda la documentación exigida la empresa FOCAPRO S.A.

C. **Tabla comparativa de ofertas en relación a los requisitos básicos y su cumplimiento**

DOCUMENTACION BASICA	FOCAPRO S.A.
Planilla de Precios Anexo D	Presentó
Declaración Jurada Art. 40	Presentó
Declaración Jurada de menores de edad (Resolución DNCP 941/10)	Presentó
Fotocopia de Cédula	Presentó
Declaración Jurada de Mantenimiento de Ofertas	Presentó

D. **Tabla comparativa de ofertas en relación a las especificaciones técnicas y otros requerimientos**

Se adjunta al presente Informe de Evaluación de Ofertas y Recomendación de Adjudicación el Anexo N° 1

La oferta de la empresa FOCAPRO S.A., se adecua a las especificaciones técnicas establecidas en la invitación a presentar propuesta y es susceptible de analizarse técnica y económicamente.

Con relación a la recomendación de adjudicación del llamado de referencia, teniendo en cuenta que para la provisión de Servicios Gastronómicos no se cuenta con 3 (tres) ofertas comparables técnica y económicamente, se realizan las siguientes aclaraciones:

Teniendo en cuenta el Art. 34, inc. c …. "Para llevar a cabo la adjudicación correspondiente, se deberá contar con un mínimo de tres ofertas susceptibles de analizarse técnica y económicamente, atendiendo al tipo de procedimiento de que se trate, salvo que, por la naturaleza de los bienes o los servicios o los fines que se persigan con la contratación no sea posible contar con el numero indicado de oferentes, en cuyo caso, bajo la responsabilidad de la máxima autoridad del organismo, de la entidad o de la municipalidad, se podrá hacer la contratación directa sin necesidad de ese mínimo de ofertas, debiendo en todo caso asegurar al Estado Paraguayo las mejores condiciones de contratación":

Y considerando que los Servicios Gastronómicos son indispensables para las reuniones de Consejo Superior Universitario, reuniones con disertantes o profesores extranjeros, lanzamientos de nuevos proyectos institucionales, u otro tipo de reunión de trabajo y para los días de exámenes.

E. **Tabla comparativa de los precios de las ofertas que han cumplido las especificaciones técnicas**

Se adjunta al presente Informe de Evaluación de Ofertas y Recomendación de Adjudicación el Anexo N° 2

La oferta de la empresa **FOCAPRO S.A.**, es la evaluada como razonable.

F. **Tabla de los precios totales de las ofertas más bajas.**

Ver Anexo N° 3, adjunto

La oferta correspondiente a la empresa; **FOCAPRO S.A.**, cumple con los requisitos exigidos en cuanto a la capacidad legal.

Por lo tanto, este Comité de Evaluación considera que esta empresa demuestra la capacidad suficiente para la provisión del Servicio.

ALBERTO GONZÁLEZ G.
ASESOR

Lic. Luis David Jiménez
Director Administrativo

Arq. Hugo Giménez
Director de la U.O.C.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN
FACULTAD DE ARQUITECTURA

San Lorenzo, 26 de Febrero de 2.014

CONTRATACIÓN DIRECTA ID N° 267.074
INFORME DE EVALUACION DE OFERTAS Y RECOMENDACIÓN DE ADJUDICACIÓN

G. Tabla comparativa del porcentaje de variación entre la oferta más baja evaluada y el presupuesto referencial

Se adjunta al presente Informe de Evaluación de Ofertas y Recomendación de Adjudicación el Anexo N° 4

Por lo tanto, y en consideración de los aspectos indicados anteriormente, el Comité de Evaluación, responsable de las evaluaciones de ofertas para las Contrataciones Directas, recomienda adjudicar a la empresa **FOCAPRO S.A.,** la Contratación del Servicio, con relación al Llamado ID N° 267.074 **"Provisión de Servicios Gastronómicos"** para la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte, por haber ajustado su oferta a las especificaciones técnicas establecidas, presentando la oferta evaluada como la más baja y por que el precio de la oferta de esta empresa se encuentra dentro de un porcentaje razonable en comparación al Presupuesto Referencial elaborado por el Departamento de Contrataciones, siempre y cuando esta empresa presente las documentaciones exigidas en sustitución de las declaraciones juradas prevista en el Art.. 47° del Decreto N° 21.909/2.003, reglamentario de la ley N° 2.051/2003 de Contrataciones Públicas.

Sr. Alberto González
Girador

Lic. Luis Jiménez
Director Administrativo

Lic. Víctor Martínez
Director de la U.O.C.

ANEXO 1
ABLA COMPARATIVA DE OFERTAS EN RELACIÓN A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y OTRC

Ítem	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad	Especificaciones Técnicas	FOCAPRO S.A.
1	100	200	Unidad	Empanadas medianas (Carne, jamón y queso).	Se Adecua
2	1500	3000	Unidad	Bebida gaseosa de ½ Litro	Se Adecua
3	50	100	Unidad	Bebida gaseosa dietética de ½ Litro	Se Adecua
4	50	100	Unidad	Bebida gaseosa 1 Lt. (botellas de vidrio)	Se Adecua
5	100	200	Unidad	Agua mineral con gas de 2 Litros	Se Adecua
6	1000	2000	Unidad	Agua mineral con gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	Se Adecua
7	350	700	Unidad	Agua mineral sin gas de 2 Litros	Se Adecua
8	1500	3000	Unidad	Agua mineral sin gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	Se Adecua
9	300	600	Unidad	Almuerzo o cena a la carta	Se Adecua
10	1050	2100	Unidad	Almuerzo o cena estándar (s/ menú del día)	Se Adecua
11	50	100	Unidad	Mixto caliente	Se Adecua
12	2000	4000	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Especial.	Se Adecua
13	1000	2000	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Estándar.	Se Adecua
14	50	100	Unidad	Sándwich de jamón y queso (tradicional, pan de miga cuadrado)	Se Adecua
15	50	100	Unidad	Sándwich de verduras (Tradicional, pan de miga cuadrado)	Se Adecua
16	5	10	Kg.	Galletitas dulces surtidas por Kg.	Se Adecua
17	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Dietética	Se Adecua
18	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Surtidas	Se Adecua
19	50	100	Unidad	Vaso de jugo de frutas sin leche de 350 cm3	Se Adecua
20	400	800	Unidad	Postres (ensalada de fruta, budín, flan, arroz con leche, helado u otros).	Se Adecua
21	10	20	Paquete	Pancitos de Viena (Paquetes de 12 Unidades)	Se Adecua
22	25	50	Unidad	Termo de cocido negro de 1 Litro	Se Adecua
23	25	50	Unidad	Termo de cocido negro de 1/2 litro	Se Adecua
24	40	80	Unidad	Taza de te de 150 cm3	Se Adecua
25	25	50	Unidad	Termo de te de ½ Litro	Se Adecua
26	25	50	Unidad	Termo de te de 1 Litro	Se Adecua
27	400	800	Unidad	Termo café negro de 1 Litro	Se Adecua
28	100	200	Unidad	Termo de café con leche 1 Litro.	Se Adecua
29	75	150	Unidad	Termo de café con leche 1/2 Litro.	Se Adecua
30	50	100	Unidad	Taza de café con leche de 150 cm3.	Se Adecua
31	100	200	Unidad	Ensaladas Variadas p/ 100 personas. (lechuga, repollo, rusa, arroz u otros).	Se Adecua
32	50	100	Kg.	Chipitas por Kg.	Se Adecua
33	100	200	Gramos	Chipitas por paquete de 100 gr.	Se Adecua
34	35	70	Unidad	Cubre mantel P/8, mesas redondas	Se Adecua
35	35	70	Unidad	Manteles Redondos P/8	Se Adecua
36	250	500	Unidad	Servilletas de Telas	Se Adecua
37	250	500	Unidad	Sillas de Metal Vestidas	Se Adecua
38	250	500	Unidad	Tenedores Inoxidable	Se Adecua
39	75	150	Unidad	Cazuelas de cerámica p/ Entrada	Se Adecua
40	35	70	Unidad	Champagneras Inoxidable	Se Adecua
41	5	10	Unidad	Mesas Largas Vestidas	Se Adecua
42	35	70	Unidad	Mesas Redonda P/8	Se Adecua
43	250	500	Unidad	Copa p/ Helado	Se Adecua
44	250	500	Unidad	Cucharitas p/ Helado	Se Adecua
45	250	500	Unidad	Platos Playos	Se Adecua
46	250	500	Unidad	Cuchillos Inoxidable	Se Adecua
47	250	500	Unidad	Vasos de Vidrio para gaseosa (vasos largos)	Se Adecua
48	250	500	Unidad	Copas champagne	Se Adecua
49	250	500	Unidad	Copas para vino	Se Adecua
50	10	20	Unidad	Bandejas mozo	Se Adecua
51	5	10	Unidad	Meza apoyo c/ mantel	Se Adecua
52	5	10	Unidad	Tablones cantina c/ manteles, cubre manteles y pollerón.	Se Adecua
53	15	30	Unidad	Tachos	Se Adecua
54	5	10	Unidad	Mozos o Cantinero	Se Adecua
55	225	450	Unidad	**Entrada y Plato de fondo:**	Se Adecua
				Entrada: Chorizitos al vino	
				Plato de Fondo: Peceto c/ salsa picante, Pollo a la crema	
				Lasagña (Relleno: Carne y Jamón y Queso)	

Lic. Víctor Hugo Martínez
Director de la U.O.C.

Lic. Luis David Jiménez
Director Administrativo

ALBERTO A. GONZALEZ G.
GIRADOR

ANEXO 1
ABLA COMPARATIVA DE OFERTAS EN RELACIÓN A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y OTRC

Ítem	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad	Especificaciones Técnicas	FOCAPRO S.A.
				Ravioles de Verdura y de Jamón y Queso	
				Ñoquis	
				Fideo al Pesto	
				Agnolotis	
				Salsa 4 queso, para 200 personas.	
				Queso rallado, Pancitos Chip	
				Nota: Todas las pastas se exhibiran en calentadores.	
56	250	500	Unidad	**Postres**	Se Adecua
				Helado Cremosos: frutilla, chocolate, crema americana y granizado. (2 sabores por cono)	
57	50	100	Unidad	Gaseosa (Botella de 2 lts.) surtidas. No Retornable	Se Adecua
58	15	30	Unidad	Bolsas de hielo x 25 Kg.	Se Adecua

Sr. Alberto González
Girador

Lic. Luis Jiménez
Director Administrativo

Lic. Víctor Martínez
Director de la U.O.C.

ANEXO 2
TABLA COMPARATIVA DE LOS PRECIOS UNITARIOS DE LAS OFERTAS

Ítem	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad	Especificaciones Técnicas	FOCAPRO S.A.
1	100	200	Unidad	Empanadas medianas (Carne, jamón y queso).	2.000
2	1500	3000	Unidad	Bebida gaseosa de ½ Litro	4.500
3	50	100	Unidad	Bebida gaseosa dietética de ½ Litro	4.500
4	50	100	Unidad	Bebida gaseosa 1 Lt. (botellas de vidrio)	5.500
5	100	200	Unidad	Agua mineral con gas de 2 Litros	5.500
6	1000	2000	Unidad	Agua mineral con gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	2.500
7	350	700	Unidad	Agua mineral sin gas de 2 Litros	5.500
8	1500	3000	Unidad	Agua mineral sin gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	2.500
9	300	600	Unidad	Almuerzo o cena a la carta	15.000
10	1050	2100	Unidad	Almuerzo o cena estándar (s/ menú del día)	9.500
11	50	100	Unidad	Mixto caliente	2.500
12	2000	4000	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Especial.	2.000
13	1000	2000	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Estándar.	1.500
14	50	100	Unidad	Sándwich de jamón y queso (tradicional, pan de miga cuadrado)	2.500
15	50	100	Unidad	Sándwich de verduras (Tradicional, pan de miga cuadrado)	2.500
16	5	10	Kg.	Galletitas dulces surtidas por Kg.	32.000
17	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Dietética	8.500
18	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Surtidas	8.500
19	50	100	Unidad	Vaso de jugo de frutas sin leche de 350 cm3	2.500
20	400	800	Unidad	Postres (ensalada de fruta, budín, flan, arroz con leche, helado u otros).	4.500
21	10	20	Paquete	Pancitos de Viena (Paquetes de 12 Unidades)	4.000
22	25	50	Unidad	Termo de cocido negro de 1 Litro	8.000
23	25	50	Unidad	Termo de cocido negro de 1/2 litro	4.500
24	40	80	Unidad	Taza de te de 150 cm3	2.000
25	25	50	Unidad	Termo de te de ½ Litro	4.500
26	25	50	Unidad	Termo de te de 1 Litro	8.000
27	400	800	Unidad	Termo café negro de 1 Litro	9.000
28	100	200	Unidad	Termo de café con leche 1 Litro.	9.500
29	75	150	Unidad	Termo de café con leche 1/2 Litro.	5.000
30	50	100	Unidad	Taza de café con leche de 150 cm3.	2.500
31	100	200	Unidad	Ensaladas Variadas p/ 100 personas. (lechuga, repollo, rusa, arroz u otros).	3.500
32	50	100	Kg.	Chipitas por Kg.	23.000
33	100	200	Gramos	Chipitas por paquete de 100 gr.	2.500
34	35	70	Unidad	Cubre mantel P/8, mesas redondas	8.000
35	35	70	Unidad	Manteles Redondos P/8	8.500
36	250	500	Unidad	Servilletas de Telas	1.800
37	250	500	Unidad	Sillas de Metal Vestidas	6.000
38	250	500	Unidad	Tenedores Inoxidable	700
39	75	150	Unidad	Cazuelas de cerámica p/ Entrada	2.500
40	35	70	Unidad	Champagneras Inoxidable	8.000
41	5	10	Unidad	Mesas Largas Vestidas	28.000
42	35	70	Unidad	Mesas Redonda P/8	9.000
43	250	500	Unidad	Copa p/ Helado	800
44	250	500	Unidad	Cucharitas p/ Helado	700
45	250	500	Unidad	Platos Playos	700
46	250	500	Unidad	Cuchillos Inoxidable	700
47	250	500	Unidad	Vasos de Vidrio para gaseosa (vasos largos)	700
48	250	500	Unidad	Copas champagne	800
49	250	500	Unidad	Copas para vino	750
50	10	20	Unidad	Bandejas mozo	9.000
51	5	10	Unidad	Meza apoyo c/ mantel	28.000
52	5	10	Unidad	Tablones cantina c/ manteles, cubre manteles y pollerón.	27.000
53	15	30	Unidad	Tachos	15.000
54	5	10	Unidad	Mozos o Cantinero	120.000
55	225	450	Unidad	**Entrada y Plato de fondo:**	33.000
				Entrada: Chorizitos al vino	
				Plato de Fondo: Peceto c/ salsa picante, Pollo a la crema	
				Lasagña (Relleno: Carne y Jamón y Queso)	
				Ravioles de Verdura y de Jamón y Queso	
				Ñoquis	

Lic. Victor Hugo Martínez
Director de la U.O.C.

Lic. Luis David Jiménez
Director Administrativo

ALBERTO A. GONZÁLEZ G.
GIRADOR

ANEXO 2
TABLA COMPARATIVA DE LOS PRECIOS UNITARIOS DE LAS OFERTAS

				Fideo al Pesto	
				Agnolotis	
				Salsa 4 queso, para 200 personas.	
				Queso rallado, Pancitos Chip	
				Nota: Todas las pastas se exhibiran en calentadores.	
56	250	500	Unidad	**Postres**	8.000
				Helado Cremosos: frutilla, chocolate, crema americana y granizado. (2 sabores por cono)	
57	50	100	Unidad	Gaseosa (Botella de 2 lts.) surtidas. No Retornable	9.000
58	15	30	Unidad	Bolsas de hielo x 25 Kg.	35.000

Sr. Alberto González
Girador

Lic. Luis Jiménez
Director Administrativo

Lic. Víctor Martínez
Director de la U.O.C.

ANEXO 3
PRECIOS TOTALES DE LAS OFERTAS MÁS BAJAS

Ítem	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad	Especificaciones Técnicas	FOCAPRO S.A.				
					Marca	Proced.	Precio Unitario	Precio Total	P. Tot. Ajustado (20%)
1	100	200	Unidad	Empanadas medianas (Carne, jamón y queso).	N/A	N/A	2.000	400.000	320.000
2	1500	3000	Unidad	Bebida gaseosa de ½ Litro	N/A	N/A	4.500	13.500.000	10.800.000
3	50	100	Unidad	Bebida gaseosa dietética de ½ Litro	N/A	N/A	4.500	450.000	360.000
4	50	100	Unidad	Bebida gaseosa 1 Lt. (botellas de vidrio)	N/A	N/A	5.500	550.000	440.000
5	100	200	Unidad	Agua mineral con gas de 2 Litros	N/A	N/A	5.500	1.100.000	880.000
6	1000	2000	Unidad	Agua mineral con gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	N/A	N/A	2.500	5.000.000	4.000.000
7	350	700	Unidad	Agua mineral sin gas de 2 Litros	N/A	N/A	5.500	3.850.000	3.080.000
8	1500	3000	Unidad	Agua mineral sin gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	N/A	N/A	2.500	7.500.000	6.000.000
9	300	600	Unidad	Almuerzo o cena a la carta	N/A	N/A	15.000	9.000.000	7.200.000
10	1050	2100	Unidad	Almuerzo o cena estándar (s/ menú del día)	N/A	N/A	9.500	19.950.000	15.960.000
11	50	100	Unidad	Mixto caliente	N/A	N/A	2.500	250.000	200.000
12	2000	4000	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Especial.	N/A	N/A	2.000	8.000.000	6.400.000
13	1000	2000	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Estándar.	N/A	N/A	1.500	3.000.000	2.400.000
14	50	100	Unidad	Sándwich de jamón y queso (tradicional, pan de miga cuadrado)	N/A	N/A	2.500	250.000	200.000
15	50	100	Unidad	Sándwich de verduras (Tradicional, pan de miga cuadrado)	N/A	N/A	2.500	250.000	200.000
16	5	10	Kg.	Galletitas dulces surtidas por Kg.	N/A	N/A	32.000	320.000	256.000
17	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Dietética	N/A	N/A	8.500	850.000	680.000
18	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Surtidas	N/A	N/A	8.500	850.000	680.000
19	50	100	Unidad	Vaso de jugo de frutas sin leche de 350 cm3	N/A	N/A	2.500	250.000	200.000
20	400	800	Unidad	Postres (ensalada de fruta, budin, flan, arroz con leche, helado u otros).	N/A	N/A	4.500	3.600.000	2.880.000
21	10	20	Paquete	Pancitos de Viena (Paquetes de 12 Unidades)	N/A	N/A	4.000	80.000	64.000
22	25	50	Unidad	Termo de cocido negro de 1 Litro	N/A	N/A	8.000	400.000	320.000
23	25	50	Unidad	Termo de cocido negro de 1/2 litro	N/A	N/A	4.500	225.000	180.000
24	40	80	Unidad	Taza de te de 150 cm3	N/A	N/A	2.000	160.000	128.000
25	25	50	Unidad	Termo de te de ½ Litro	N/A	N/A	4.500	225.000	180.000
26	25	50	Unidad	Termo de te de 1 Litro	N/A	N/A	8.000	400.000	320.000
27	400	800	Unidad	Termo café negro de 1 Litro	N/A	N/A	9.000	7.200.000	5.760.000
28	100	200	Unidad	Termo de café con leche 1 Litro.	N/A	N/A	9.500	1.900.000	1.520.000
29	75	150	Unidad	Termo de café con leche 1/2 Litro.	N/A	N/A	5.000	750.000	600.000
30	50	100	Unidad	Taza de café con leche de 150 cm3.	N/A	N/A	2.500	250.000	200.000
31	100	200	Unidad	Ensaladas Variadas p/ 100 personas. (lechuga, repollo, rusa, arroz u otros).	N/A	N/A	3.500	700.000	560.000
32	50	100	Kg.	Chipitas por Kg.	N/A	N/A	23.000	2.300.000	1.840.000
33	100	200	Gramos	Chipitas por paquete de 100 gr.	N/A	N/A	2.500	500.000	400.000
34	35	70	Unidad	Cubre mantel P/8, mesas redondas	N/A	N/A	8.000	560.000	448.000
35	35	70	Unidad	Manteles Redondos P/8	N/A	N/A	8.500	595.000	476.000
36	250	500	Unidad	Servilletas de Telas	N/A	N/A	1.800	900.000	720.000
37	250	500	Unidad	Sillas de Metal Vestidas	N/A	N/A	6.000	3.000.000	2.400.000
38	250	500	Unidad	Tenedores Inoxidable	N/A	N/A	700	350.000	280.000
39	75	150	Unidad	Cazuelas de cerámica p/ Entrada	N/A	N/A	2.500	375.000	300.000
40	35	70	Unidad	Champagneras Inoxidable	N/A	N/A	8.000	560.000	448.000
41	5	10	Unidad	Mesas Largas Vestidas	N/A	N/A	28.000	280.000	224.000
42	35	70	Unidad	Mesas Redonda P/8	N/A	N/A	9.000	630.000	504.000
43	250	500	Unidad	Copa p/ Helado	N/A	N/A	800	400.000	320.000
44	250	500	Unidad	Cucharitas p/ Helado	N/A	N/A	700	350.000	280.000
45	250	500	Unidad	Platos Playos	N/A	N/A	700	350.000	280.000
46	250	500	Unidad	Cuchillos Inoxidable	N/A	N/A	700	350.000	280.000
47	250	500	Unidad	Vasos de Vidrio para gaseosa (vasos largos)	N/A	N/A	700	350.000	280.000
48	250	500	Unidad	Copas champagne	N/A	N/A	800	400.000	320.000
49	250	500	Unidad	Copas para vino	N/A	N/A	750	375.000	300.000
50	10	20	Unidad	Bandejas mozo	N/A	N/A	9.000	180.000	144.000
51	5	10	Unidad	Meza apoyo c/ mantel	N/A	N/A	28.000	280.000	224.000
52	5	10	Unidad	Tablones cantina c/ manteles, cubre manteles y pollerón.	N/A	N/A	27.000	270.000	216.000
53	15	30	Unidad	Tachos	N/A	N/A	15.000	450.000	360.000
54	5	10	Unidad	Mozos o Cantinero	N/A	N/A	120.000	1.200.000	960.000
55	225	450	Unidad	**Entrada y Plato de fondo:**	N/A	N/A	33.000	14.850.000	11.880.000
				Entrada: Chorizitos al vino					
				Plato de Fondo: Peceto c/ salsa picante, Pollo a la crema					
				Lasagña (Relleno: Carne y Jamón y Queso)					
				Ravioles de Verdura y de Jamón y Queso					
				Ñoquis					
				Fideo al Pesto					
				Agnolotis					
				Salsa 4 queso, para 200 personas.					
				Queso rallado, Pancitos Chip					
				Nota: Todas las pastas se exhibiran en calentadores.					
56	250	500	Unidad	**Postres**	N/A	N/A	8.000	4.000.000	3.200.000

ALBERTO A. GONZÁLEZ G.
GIRADOR

Lic. Luis David Jiménez
Director Administrativo

Lic. Victor Hugo Martínez
Director de la U.O.C.

ANEXO 3
PRECIOS TOTALES DE LAS OFERTAS MÁS BAJAS

Ítem	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad	Especificaciones Técnicas	FOCAPRO S.A.				
					Marca	Proced.	Precio Unitario	Precio Total	P. Tot. Ajustado (20%)
				Helado Cremosos: frutilla, chocolate, crema americana y granizado. (2 sabores por cono)					
57	50	100	Unidad	Gaseosa (Botella de 2 lts.) surtidas. No Retornable	N/A	N/A	9.000	900.000	720.000
58	15	30	Unidad	Bolsas de hielo x 25 Kg.	N/A	N/A	35.000	1.050.000	840.000
TOTAL:								127.015.000	101.612.000

Sr. Alberto González
Girador

Lic. Luis Jiménez
Director Administrativo

Lic. Víctor Martínez
Director de la U.O.C.

REFERENCIAL

Ítem	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad	Especificaciones Técnicas	Precio de la Oferta más baja	Precio Estimado	Porcentaje de Variación
1	100	200	Unidad	Empanadas medianas (Carne, jamón y queso).	2.000	1.650	21,21
2	1500	3000	Unidad	Bebida gaseosa de ½ Litro	4.500	4.500	0,00
3	50	100	Unidad	Bebida gaseosa dietética de ½ Litro	4.500	4.500	0,00
4	50	100	Unidad	Bebida gaseosa 1 Lt. (botellas de vidrio)	5.500	5.500	0,00
5	100	200	Unidad	Agua mineral con gas de 2 Litros	5.500	5.500	0,00
6	1000	2000	Unidad	Agua mineral con gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	2.500	2.500	0,00
7	350	700	Unidad	Agua mineral sin gas de 2 Litros	5.500	5.500	0,00
8	1500	3000	Unidad	Agua mineral sin gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	2.500	2.500	0,00
9	300	600	Unidad	Almuerzo o cena a la carta	15.000	15.000	0,00
10	1050	2100	Unidad	Almuerzo o cena estándar (s/ menú del día)	9.500	9.500	0,00
11	50	100	Unidad	Mixto caliente	2.500	2.500	0,00
12	2000	4000	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Especial.	2.000	2.000	0,00
13	1000	2000	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Estándar.	1.500	1.500	0,00
14	50	100	Unidad	Sándwich de jamón y queso (tradicional, pan de miga cuadrado)	2.500	2.500	0,00
15	50	100	Unidad	Sándwich de verduras (Tradicional, pan de miga cuadrado)	2.500	2.500	0,00
16	5	10	Kg.	Galletitas dulces surtidas por Kg.	32.000	32.000	0,00
17	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Dietética	8.500	8.500	0,00
18	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Surtidas	8.500	8.500	0,00
19	50	100	Unidad	Vaso de jugo de frutas sin leche de 350 cm3	2.500	2.500	0,00
20	400	800	Unidad	Postres (ensalada de fruta, budín, flan, arroz con leche, helado u otros).	4.500	4.000	12,50
21	10	20	Paquete	Pancitos de Viena (Paquetes de 12 Unidades)	4.000	3.000	33,33
22	25	50	Unidad	Termo de cocido negro de 1 Litro	8.000	8.000	0,00
23	25	50	Unidad	Termo de cocido negro de 1/2 litro	4.500	4.500	0,00
24	40	80	Unidad	Taza de te de 150 cm3	2.000	2.000	0,00
25	25	50	Unidad	Termo de te de ½ Litro	4.500	3.500	28,57
26	25	50	Unidad	Termo de te de 1 Litro	8.000	7.000	14,29
27	400	800	Unidad	Termo café negro de 1 Litro	9.000	9.000	0,00
28	100	200	Unidad	Termo de café con leche 1 Litro.	9.500	9.500	0,00
29	75	150	Unidad	Termo de café con leche 1/2 Litro.	5.000	5.000	0,00
30	50	100	Unidad	Taza de café con leche de 150 cm3.	2.500	2.500	0,00
31	100	200	Unidad	Ensaladas Variadas p/ 100 personas. (lechuga, repollo, rusa, arroz u otros).	3.500	3.500	0,00
32	50	100	Kg.	Chipitas por Kg.	23.000	23.000	0,00
33	100	200	Gramos	Chipitas por paquete de 100 gr.	2.500	1.000	150,00
34	35	70	Unidad	Cubre mantel P/8, mesas redondas	8.000	8.000	0,00
35	35	70	Unidad	Manteles Redondos P/8	8.500	8.500	0,00
36	250	500	Unidad	Servilletas de Telas	1.800	1.800	0,00
37	250	500	Unidad	Sillas de Metal Vestidas	6.000	6000	0,00
38	250	500	Unidad	Tenedores Inoxidable	700	700	0,00
39	75	150	Unidad	Cazuelas de cerámica p/ Entrada	2.500	2.500	0,00
40	35	70	Unidad	Champagneras Inoxidable	8.000	8.000	0,00
41	5	10	Unidad	Mesas Largas Vestidas	28.000	28.000	0,00
42	35	70	Unidad	Mesas Redonda P/8	9.000	9000	0,00
43	250	500	Unidad	Copa p/ Helado	800	800	0,00
44	250	500	Unidad	Cucharitas p/ Helado	700	700	0,00
45	250	500	Unidad	Platos Playos	700	700	0,00
46	250	500	Unidad	Cuchillos Inoxidable	700	700	0,00
47	250	500	Unidad	Vasos de Vidrio para gaseosa (vasos largos)	700	700	0,00
48	250	500	Unidad	Copas champagne	800	800	0,00
49	250	500	Unidad	Copas para vino	750	800	-6,25
50	10	20	Unidad	Bandejas mozo	9.000	9.000	0,00
51	5	10	Unidad	Meza apoyo c/ mantel	28.000	28.000	0,00
52	5	10	Unidad	Tablones cantina c/ manteles, cubre manteles y pollerón.	27.000	27.000	0,00
53	15	30	Unidad	Tachos	15.000	15.000	0,00
54	5	10	Unidad	Mozos o Cantinero	120.000	120.000	0,00
55	225	450	Unidad	**Entrada y Plato de fondo:**	33.000	35.000	-5,71
				Entrada: Chorizitos al vino			
				Plato de Fondo: Peceto c/ salsa picante, Pollo a la crema			
				Lasagña (Relleno: Carne y Jamón y Queso)			
				Ravioles de Verdura y de Jamón y Queso			
				Ñoquis			
				Fideo al Pesto			

ALBERTO A. GONZÁLEZ G.

Lic. Luis David Jiménez
Director Administrativo

Lic. Victor Hugo Martínez
Director de la U.O.C.

ANEXO 4
TABLA COMPARATIVA DEL PORCENTAJE DE VARIACIÓN ENTRE LA OFERTA MÁS BAJA Y EL PRESUPUESTO REFERENCIAL

Ítem	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad	Especificaciones Técnicas	Precio de la Oferta más baja	Precio Estimado	Porcentaje de Variación
				Agnolotis			
				Salsa 4 queso, para 200 personas.			
				Queso rallado, Pancitos Chip			
				Nota: Todas las pastas se exhibiran en calentadores.			
56	250	500	Unidad	**Postres**	8.000	9.000	-11,11
				Helado Cremosos: frutilla, chocolate, crema americana y granizado. (2 sabores por cono)			
57	50	100	Unidad	Gaseosa (Botella de 2 lts.) surtidas. No Retornable	9.000	8.500	5,88
58	15	30	Unidad	Bolsas de hielo x 25 Kg.	35.000	35.000	0,00
TOTAL:					**127.015.000**	**127.500.000**	**-0,38**

Sr. Alberto González
Girador

Lic. Luis Jiménez
Director Administrativo

Lic. Víctor Martínez
Director de la U.O.C.