Universidad Nacional de Asunción
Facultad de Filosofía
Comité de Evaluación
Cmdte. Gamarra y Gdor. Irala - Asunción – Paraguay Teléfono: 422-416 / 422-293 / 421-329 Interno 123 RUC Nº: 80000757-3

D.C.E. N° 12 /2013

Recibí hoy 30-07-13
Alberto Rodríguez González
Jefe U.O.C.
Facultad de Filosofía U.N.A.

Asunción, 26 de julio de 2013.-

DICTAMEN DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN

En virtud de la Ley N° 2.051/03 De Contrataciones Públicas y de conformidad con lo dispuesto en los Artículos N° 26 y N° 27 de la mencionada Ley, el Art. N° 11 del Decreto Reglamentario Nº 21.909/03 y el Art. N° 1 de la Resolución del Decanato N° 818/2010, se constituye el Comité de Evaluación para la calificación de las propuestas de los oferentes.

La Unidad Operativa de Contratación, en cumplimiento de sus obligaciones comunicó a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas sobre el llamado para el **Procedimiento de Contratación del PAC Nº 255.926 – "Contratación Directa por Contrato Abierto – Servicios Gastronómicos",** Expediente N° 321.680 así mismo, en uso de sus atribuciones procedió a la invitación a 5 (cinco) empresas conforme a la ley, para la presentación de sus ofertas económicas conforme a los requerimientos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones.

La unidad de referencia según Acta de Apertura N° 14/2013, siendo las diecisiete horas y diez minutos, del día lunes veintidós de julio del año dos mil trece, se procede a la apertura de los sobres con el contenido de las ofertas de las firmas que se han presentado, correspondiente al **Procedimiento de Contratación del PAC Nº 255.926 – "Contratación Directa por Contrato Abierto – Servicios Gastronómicos",** para la Facultad de Filosofía U.N.A."

El Comité de Evaluación luego de verificar los documentos de caracteres formales y sustanciales de las ofertas presentadas y que cumplieron con las condiciones legales y técnicas estipuladas en el llamado, presenta el siguiente cuadro de ofertas presentadas:

Ítems	Descripción de los Servicios Solicitados	U.M.	Presentación	Relación de Medida	TODO MOFI S.R.L.	
					Cantidad	Precios Unitarios IVA Incluido
1	de 350 ml.	Unidad	Evento	1	1	2.000
2	de ½ litro	Unidad	Evento	1	1	4.800
3	de 1 litro	Unidad	Evento	1	1	6.400
4	de 1 ½ Litros	Unidad	Evento	1	1	9.100
5	de 2 litros	Unidad	Evento	1	1	10.890
6	de 2 ¼ litros	Unidad	Evento	1	1	11.400
7	Con Gas (Pack de 12 Unid.)	Unidad	Evento	1	1	12.000
8	Con Gas (Botella de 2 Litros)	Unidad	Evento	1	1	2.000
9	Sin Gas (Pack de 12 Unid.)	Unidad	Evento	1	1	18.900
10	Sin Gas (Botella de 2 litros)	Unidad	Evento	1	1	4.500
11	Hielo en Cubos (Bolsa de 3 Kg)	Unidad	Evento	1	1	9.900
12	Hielo en Cubos (Bolsa de 20 Kg.)	Unidad	Evento	1	1	35.000

13	Sopa paraguaya (porción)	Unidad	Evento	1	1	6.000
14	Chipa Guazú (porción)	Unidad	Evento	1	1	6.000
15	Milanesa de carne (lomo porción)	Unidad	Evento	1	1	27.000
16	Milanesa de pescado (surubí porción)	Unidad	Evento	1	1	42.000
17	Milanesa de carne (lomo con huevo porción)	Unidad	Evento	1	1	31.000
18	Chorizo de Viena (frito Unidad)	Unidad	Evento	1	1	3.500
19	Chorizo de Viena (a la parrilla Unidad)	Unidad	Evento	1	1	3.500
20	Besito con y sin picante (unidad)	Unidad	Evento	1	1	2.000
21	Ensalada Mixta (porción)	Unidad	Evento	1	1	5.000
22	Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla porción)	Unidad	Evento	1	1	6.000
23	Ensalada rusa (porción)	Unidad	Evento	1	1	12.000
24	Ensalada Alemana (porción)	Unidad	Evento	1	1	12.000
25	Asado de Vacío a la Parrilla x Kilo (c/ Mandioca)	Kilogramos	Evento	1	1	35.000
26	Asado de Vacío a la Estaca x kilo (c/ Mandioca)	Kilogramos	Evento	1	1	35.000
27	100 (cien) Unidades incluido el Servicio de Entrega	Unidad	Evento	1	1	135.000
28	100 (cien) Unidades sin Servicio de Entrega	Unidad	Evento	1	1	120.000
29	Bocaditos Dulces surtidos x 100 (cien) Unidades Incluido el Servicio de Entrega	Unidad	Evento	1	1	100.000
30	Bocaditos Dulces surtidos x 100 (cien) Unidades sin Servicio de Entrega	Unidad	Evento	1	1	115.000
31	Tortas (x kilo)	Kilogramos	Evento	1	1	10.000
32	Tartas (de Durazno, Frutilla, etc)	Unidad	Evento	1	1	8.000
33	Helados copa o compotera de 150 gs.	Unidad	Evento	1	1	8.000
34	Helados por Kilo con cucuruchos	Kilogramos	Evento	1	1	12.000
35	Chipa Almidón (chipitas en bolsas de 500 g.)	Unidad	Evento	1	1	16.000
36	Chipa Almidón (chipitas en bolsas de 1 Kg.)	Kilogramos	Evento	1	1	31.000
37	Chipa Almidón por Kilo.	Kilogramos	Evento	1	1	31.000
38	Panificados x Kilo	Kilogramos	Evento	1	1	7.000
39	Cocido (por Termo de 1Lts.)	Litros	Evento	1	1	7.000
40	Cocido con leche (por Termo de 1Lts.)	Litros	Evento	1	1	8.000
41	Café (por Termo de 1Lts.)	Litros	Evento	1	1	7.000
42	Café con leche (por Termo de 1 Lts.)	Litros	Evento	1	1	8.000
43	Durazno en almíbar (porción)	Unidad	Evento	1	1	3.000

44	Dulce de batata con queso (porción)	Unidad	Evento	1	1	3.500
45	Dulce de guayaba con queso (porción)	Unidad	Evento	1	1	3.500
46	Dulce de leche (porción)	Unidad	Evento	1	1	2.000
47	Ensalada de fruta (porción)	Unidad	Evento	1	1	5.000
48	Budín de flan (porción)	Unidad	Evento	1	1	4.000
49	Arroz con leche (porción)	Unidad	Evento	1	1	4.000
50	Cuchillo de Acero Inoxidable	Unidad	Evento	1	1	900
51	Tenedor de fondo de acero Inoxidable	Unidad	Evento	1	1	900
52	Tenedor para postre de Acero Inoxidable	Unidad	Evento	1	1	900
53	Cuchillo para postre de Acero Inoxidable	Unidad	Evento	1	1	900
54	Cuchara para postre	Unidad	Evento	1	1	900
55	Cuchara Café	Unidad	Evento	1	1	900
56	Cuchara para sopa	Unidad	Evento	1	1	900
57	Vaso multiuso	Unidad	Evento	1	1	1.200
58	Vaso whisky	Unidad	Evento	1	1	600
59	Copa champagne	Unidad	Evento	1	1	60
60	Copa vino tinto	Unidad	Evento	1	1	60
61	Copa vino blanco	Unidad	Evento	1	1	60
62	Copa agua	Unidad	Evento	1	1	60
63	Taza de te	Unidad	Evento	1	1	2.100
64	Tasitas de café	Unidad	Evento	1	1	2.100
65	Jarra - Lechera	Unidad	Evento	1	1	500
66	Jarra de vidrio	Unidad	Evento	1	1	500
67	Cafetera	Unidad	Evento	1	1	500
68	Azucarero de Aluminio	Unidad	Evento	1	1	500
69	Bandeja ovalada de acero Inox grande	Unidad	Evento	1	1	500
70	Bandeja ovalada de acero Inox mediana	Unidad	Evento	1	1	500
71	Bandeja rectangular de acero Inox para presentación	Unidad	Evento	1	1	500
72	Bandeja para mozo con antideslizante	Unidad	Evento	1	1	500
73	Calentador para servir	Unidad	Evento	1	1	500
74	Calentador redondo de acero Inox para alimentos	Unidad	Evento	1	1	500
75	Cuchara tenedor para servir	Unidad	Evento	1	1	50
76	Pala para torta	Unidad	Evento	1	1	50
77	Toldo 6x4 rectangular para 40 personas	Unidad	Evento	1	1	500
78	Toldo 6x6 rectangular para 50 personas	Unidad	Evento	1	1	500
79	Tacho	Unidad	Evento	1	1	500
80	Mozo	Unidad	Evento	1	1	195.000
81	Sillas plásticas (con o sin respaldero)	Unidad	Evento	1	1	4.500
82	Silla niquelada	Unidad	Evento	1	1	8.000
83	Silla niquelada vestida	Unidad	Evento	1	1	8.000
84	Silla niquelada con moño	Unidad	Evento	1	1	800

85	Sillas plásticas para niños	Unidad	Evento	1	1	4.500
86	Silla tapizada de lujo	Unidad	Evento	1	1	1.000
87	Silla de lujo con fundas blancas	Unidad	Evento	1	1	1.000
88	Silla plástica plegable	Unidad	Evento	1	1	4.500
89	Silla plástica plegable con fundas blancas	Unidad	Evento	1	1	6.000
90	Mesa redonda para 6 personas	Unidad	Evento	1	1	1.000
91	Mesa redonda para 8 personas	Unidad	Evento	1	1	1.000
92	Mesita para niños con mantel	Unidad	Evento	1	1	1.000
93	Mesa de apoyo con mantel	Unidad	Evento	1	1	12.000
94	Tablón	Unidad	Evento	1	1	18.000
95	Mantel redondo de 6 personas	Unidad	Evento	1	1	1.000
96	Mantel redondo de 8 personas	Unidad	Evento	1	1	1.000
97	Mantel largo cubre rectángulo para tablón	Unidad	Evento	1	1	18.000
98	Mantel largo brocatto	Unidad	Evento	1	1	2.000
99	Cubre mantel cuadrado para 6 y 9 personas	Unidad	Evento	1	1	2.000
100	Mantel especial para torta	Unidad	Evento	1	1	1.000
101	Cubre para mesa de torta	Unidad	Evento	1	1	1.000
102	Faldón – pollerón	Unidad	Evento	1	1	16.000
103	Servilletas de tela	Unidad	Evento	1	1	2.000
104	Plato principal liso (mesa)	Unidad	Evento	1	1	1.500
105	Plato pan liso	Unidad	Evento	1	1	1.500
106	Plato postre liso	Unidad	Evento	1	1	1.500
107	Plato principal octogonal	Unidad	Evento	1	1	2.000
108	Plato entrada octogonal	Unidad	Evento	1	1	2.000
109	Plato pan octogonal	Unidad	Evento	1	1	2.000
						1.340.830

Documentos presentados por los Oferentes

ITEMS	TODO MORFI S.R.L.
• Oferta Económica debidamente firmada conforme Formulario 1	SI
• Declaración Jurada de Mantenimiento de Ofertas – Formulario 2	SI
• Declaración Jurada de Cumplimiento de Contrato – Formulario 3	NO
• Declaración Jurada de no ser inhábil para presentar propuestas o para contratar con el Estado (Resolución UCNT 330/2007) – Formulario 4	SI
• Declaración Jurada de Menores (Resolución DNCP N° 677/10) – Formulario 5	SI
• Especificaciones Técnicas – Anexo C	SI
• **CONSTANCIA SIPE**	SI
• Declaración Jurada de pago de IVA	ACTIVO
• Declaración Jurada de pago de RENTA	ACTIVO
• Certificado de Cumplimiento Tributario	ACTIVO
• Constancia de No Quiebra	NO

Universidad Nacional de Asunción
Facultad de Filosofía
Comité de Evaluación
Cmdte. Gamarra y Gdor. Irala - Asunción – Paraguay Teléfono: 422-416 / 422-293 / 421-329 Interno 123 RUC Nº: 80000757-3

• Certificado de Interdicción	NO
• Cédula de Identidad	ACTIVO
• RUC (SIPE y/o Fotocopia de cédula tributaria)	ACTIVO
• Constitución o Estatuto Social	ACTIVO
• Declaración Jurada de No Haber Incurrido en Incumplimiento de Contratos	ACTIVO
• Patente Comercial	NO
• Poder del Representante	SI
• Antecedentes de la Empresa y/o Documentos Varios	SI

Observación: Habiendo agotado las instancias exigidas en la Resolución N° 100/06 de la DGCP, de convocar como mínimo a 3(tres) oferentes para un llamado de Contratación Directa, se establece realizar la evaluación y la recomendación de adjudicación pertinente a la oferta presentada por la firma oferente.

Atendiendo los Artículos 4° y 28° de la Ley Nº 2.051 De Contrataciones Públicas y los Artículos 61° y 63° del Decreto Reglamentario N° 21.909/03 de la misma Ley, este Comité sugiere que, adjudicar, salvo mejor parecer, el **Procedimiento de Contratación del PAC Nº 255.926 – "Contratación Directa por Contrato Abierto – Servicios Gastronómicos", para FACULTAD DE FILOSOFÍA U.N.A., a la empresa Todo Morfi S.R.L., con RUC 80023406-5, por haber presentado la oferta más baja.**

La sugerencia de Adjudicación se realiza conforme a lo establecido en el Art. N° 61 y Art. N° 63 del Decreto Nº 21.909/03, por la cual se reglamenta la Ley N° 2.051/03 de "Contrataciones Públicas".

Luis Centurión
Funcionario

Prof. Magíster *Agustín Mendoza Villalba*
Representante del Consejo Directivo