HOSPITAL MATERNO INFANTIL DE SAN LORENZO – SUOC N° 24
Avda. Dr. Gabriel Pellón 207 c/ Azara - San Lorenzo - Paraguay Teléfonos: 582-326 – 573-537

INFORME DE EVALUACIÓN - LCO N° 01/2013
"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"

En la ciudad de San Lorenzo, a los veintiún días del mes de mayo del año dos mil trece, en el Hospital Materno Infantil de San Lorenzo, sito en las calles Dr. Gabriel Pellón N° 207 c/ Azara, se reúnen los integrantes del Comité de Evaluación: Hugo Samaniego, Juan Romero, Francisco Espínola y el Abog. David Estigarribia, a los efectos de proceder al estudio de ofertas y recomendación de adjudicación en el marco de la Licitación por Concurso de Ofertas N° 01/2013, llamado por el Hospital Materno Infantil de San Lorenzo, "Adquisición de Alimentos para Personas".
Para la realización de la presente contratación, se cursó invitación a 5 (cinco) oferentes, las cuales son: DESPASA, 2 DE JULIO S.R.L., LA COMERCIAL ASUNCENA S.R.L., FRAN - CAR S.R.L. y LA ESPERANZA.-

PRIMERO: Se da lectura al Acta de Apertura de Sobres donde consta la recepción y apertura de 4(cuatro) sobres, presentados por los siguientes oferentes: LA COMERCIAL ASUNCENA S.R.L., AGRO SURCO, FRAN-CAR S.R.L. y FEDAGRO La presentación y apertura de ofertas fue realizada en fecha seis de mayo del 2013, conforme consta en el Acta de Apertura de Sobres labrado y firmado por los presentes, el cual forma parte de éste informe.

SEGUNDO: El análisis de Ratios Financieros de los oferentes ha sido realizada por la Dirección Operativa de Contrataciones del MSP y BS por razón de solicitud de la Sub UOC N° 24 elevada mediante nota con mesa de entrada N° 1369 de fecha 06 de mayo del corriente año, el cual fue respondida según **DICTAMEN FINANCIERO A.T. / D.O.C. N° 25/13** en donde los oferentes: LA COMERCIAL ASUNCENA S.R.L., AGRO SURCO IMPORTACIÓN - EXPÓRTACIÓN, FRAN-CAR S.R.L., Cumplen con los INDICES FINANCIEROS; y la firma FEDAGRO de Federico Amarilla no cuenta con el Balance correspondiente al periodo Fiscal 2009, por lo que no es posible analizar la capacidad financiera solicitada en el PBC correspondiente. Por lo que este Comité resuelve descalificar a la empresa en cuestión, teniendo en cuenta la observación de la Asesoría Técnica, "QUEDA A CRITERIO DEL COMITÉ EVALUADOR, LA TOMA DE DECISIÓN RESPECTO AL CASO". Forman parte del presente informe la nota elevada a la Dirección Operativa de Contrataciones del MSP y BS, el Dictamen y las Planillas de Ratios emitidas por la Asesoría Técnica de la Dirección Operativa de Contrataciones del MSP y BS.

TERCERO: Se procede a realizar la evaluación de la documentación presentada por los oferentes, según consta en el Anexo A "Evaluación de la Documentación Requerida", el

Abog. David Estigarribia
Jefe de Sub UOC
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

Hugo Samaniego
Enc. de Suministro
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

Francisco Espínola
Enc. Rendición de Cuentas
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

JUAN S. ROMERO
Jefe de Presupuesto
Hosp. Mat. Infantil - S.L.

cual forma parte del presente informe de evaluación. En donde todos los oferentes Cumplen con la documentación requerida.

CUARTO: Se realiza la evaluación técnica de las ofertas, en el "Cumplimiento de las Especificaciones Técnicas", todas las ofertas cumplen con las especificaciones técnicas solicitada, conforme a lo que establece el Art. 26 de la ley 2051/03 según consta en el Cuadro Comparativo de Ofertas (CCO) el cual forma parte del presente Informe, optando por la mejor oferta Por Lote, y teniendo en cuenta que la mejor oferta cumpla con las especificaciones técnicas conforme al sistema de adjudicación establecido en el Pliego de Bases y Condiciones. Se realiza el análisis por Lotes ofertados, según el sistema establecido en el PBC.

SEXTO: Se realiza el análisis del porcentaje de variación con relación al precio referencial, según consta en el "Cuadro Comparativo de Ofertas con el Porcentaje (%) de Variación con Relación al Precio Referencial", el cual forma parte del presente informe, en donde se visualiza que los siguientes ítems exceden el 40% del precio referencial, no obstante este Comité recomienda su adjudicación, basados en estas justificaciones:

LOTE N° 1 PRODUCTOS EN GENERAL

- **Ítem 6 y 7:** estos fideos sirven para la elaboración general del menú para el almuerzo y cena de los pacientes, médicos y personales de guardia, hechas por la nutricionista designada para dicho efecto, dentro de los más altos estándares gastronómicos. Contienen los hidratos de carbono necesarios en una dieta regular, además de vitaminas E y B. Son ricos en fibra, la cual es necesaria para regular nuestra función intestinal, además de muy poca grasa vegetal. Producen una digestión aún más lenta, ayudando a que nuestros niveles de glucosa no se eleven tan rápido y que la energía dure mayor tiempo.
- **Ítem 15, 17,18 y 19:** estas especias y jugo sirven para la elaboración general del menú para las cenas de los médicos y personales de guardia, hechas por la nutricionista designada para dicho efecto, dentro de los más altos estándares gastronómicos, utilizándolos para condimentar, debido a sus propiedades aromatizantes es posible que alimentos insípidos, aunque muchas veces nutritivos, pasen a ser gustosos y sabrosos sin perder sus propiedades nutritivas.
- **Ítem 16:** la yerba es utilizada para la realización del desayuno para los pacientes internados, personales de guardia y de mingas ambientales y de vacunación, por lo que se erige como esencial insumo para la preparación de esta bebida.

Hugo Samaniego
Enc. de Suministro
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

JUAN S. ROMERO
Jefa de Presupuesto
Hosp. Mat. Infantil - S.L.

Abog. David Estigarribia
Jefe de Sub UOC
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

Francisco Espínola
Enc. Rendición de Cuentas
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

- **Ítem 22:** sirve como aditamento principal de pastas y comidas para pacientes, para la elaboración general del menú para el almuerzo de los médicos y personales de guardia, hechas por la nutricionista designada para dicho efecto, dentro de los más altos estándares gastronómicos.
- **Ítem 23:** sirve para la elaboración de milanesas para el almuerzo y/o cena de los médicos y personales de guardia, para variar el menú general hechas por la nutricionista designada para dicho efecto, dentro de los más altos estándares gastronómicos.
- **Ítem 29:** Los alimentos ricos en almidón producen glucosa muy lentamente. Así no se concentran ni la glucosa ni la insulina en la sangre. Esto, obviamente, beneficia a los pacientes con glucemia (la medida de concentración de glucosa en la sangre). Por su textura y aroma suave, se puede incorporar en la elaboración alimenticia sólida o líquida, sin el riesgo de cambiar sus características organolépticas de forma drástica. No nos vayamos muy lejos, la fécula de maíz es un gran ejemplo. En la cocina la utilizamos para absorber los líquidos en los alimentos y obtener más consistencia, como en las salsas.
- **Ítem 30:** La gelatina es uno de los postres más difundidos y uno de los alimentos que seguramente integra la dieta de todos los hospitales y centros de salud, así como los tratamientos de cualquier paciente. Además del alto contenido de proteínas, se compone en su mayoría con algunas cantidades de agua y sales minerales, que aportan al organismo principalmente una gran cantidad de aminoácidos, especialmente glicina, con beneficios importantes: es antiinflamatorio y contribuye a la reparación de tejidos, entre otras propiedades.
- **Ítem 33:** Son considerados por algunos practicantes de medicina como uno de los alimentos más beneficiosos para la salud porque aportan proteína, anti oxidantes y muchos micro nutrientes. Los frijoles son bajos en grasa y aportan: Hierro, fibra soluble, potasio, magnesio, fósforo, zinc, proteínas, carbohidratos complejos, ácido fólico y otros micros nutrientes como flavonoides. En las dietas vegetarianas se les considera proteínas, pero en las dietas normales son ambos: proteínas y carbohidratos. Si se comen porotos estos pueden sustituir las carnes, no es necesario comer ambos en la misma comida.

LOTE N° 2 FRUTAS Y VERDURAS

- **Ítem 3 y 4:** sirven para la elaboración general del menú para el almuerzo y/o cena de los médicos y personales de guardia, hechas por la

Hugo Sanabria
Enc. de Suministro
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

Francisco Espinola
Enc. Rendición de Cuentas
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

JUAN S. ROMERO
Jefe de Presupuesto
Hosp. Mat. Infantil - S.L.

Abog. David Estigarribia
Jefe de Sub UOC
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

nutricionista designada para dicho efecto, dentro de los más altos estándares gastronómicos.

Los cebollines son un tipo de bulbo muy bajos en calorías, ya que contienen 32 por porción (1 taza), además de 7,3 g de hidratos de carbono, 2,6 g de fibra, 0,1 g de grasa, 4 mg de ácidos grasos omega-3 y 70 mg de ácidos grasos omega-6, éstos dos últimos componentes le brindan a los cebollines o cebolletas, propiedades muy benéficas para los distintos niveles de salud, como por ejemplo la capacidad de reducir el colesterol malo o LDL, además de favorecer las funciones cerebrales, evitar o prevenir problemas cardiacos y derrames cerebrales.

Representan una excelente fuente de vitamina K, ya que una porción o taza contiene 259 por ciento de la ingesta diaria recomendada de esta vitamina, la cual juega un papel muy importante en la coagulación sanguínea normal, evitando la formación de trombos que puedan obstruir las arterias, pudiendo causar desde ataques cardiacos hasta accidentes cerebro vasculares (ACV).

La espinaca contiene una impresionante variedad de sustancias activas que son indispensables para el organismo. En su estructura se encuentran las sales minerales (sodio, potasio, calcio, fósforo, magnesio, azufre, hierro, zinc, manganeso, yodo, cobre), vitaminas (C, B1, B2, B3, B6, E, K, A, ácido fólico), clorofila, aminoácidos como la arginina y la lisina, pero también lípidos, prótidos, glúcidos y fibras.

- **Ítem 8:** sirven para la elaboración general del menú para el almuerzo y/o cena de los médicos, personales de guardia y pacientes, hechas por la nutricionista designada para dicho efecto, dentro de los más altos estándares gastronómicos, la papa para nuestro organismo están dados gracias a que contiene muchos nutrientes esenciales. Potasio, fósforo, magnesio, sodio, calcio, hierro, celulosa, vitaminas A, B1, B2, C y K, entre otros componentes.
- **Ítem 10:** sirve de acompañamiento, teniendo en cuenta sus altos valores nutritivos, para las comidas diarias (almuerzo y cena) de los médicos y personales guardia, sin este productos se remplazaría el acompañamiento con coquito, lo que afectaría a la proyección hecha para el consumo de este último, que es consumido por médicos y pacientes en el desayuno.
- **Ítem 12:** sirven para la elaboración general del menú para el almuerzo y/o cena de los médicos, personales de guardia y pacientes, hechas por la nutricionista designada para dicho efecto, dentro de los más altos estándares gastronómicos. Más allá de su riqueza en betacaroteno, la zanahoria también provee dosis desta-cables de minerales como calcio, hierro, potasio, fósforo y otras vitaminas, como las B, C y D. El consumo regular de zanahorias, ya sea en forma de ensalada, jugo o puré, aumenta también el número de glóbulos rojos y la cifra de hemoglobina en la sangre, considerada esta última como una importante reguladora del

Hugo Samaniego Ruiz
Enc. de Suministro
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

Francisco Espínola
Enc. Rendición de Cuentas
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

JUAN S. ROMERO
Jefe de Presupuesto
Hosp. Mat. Infantil - S.L.

Abog. David Estigarribia
Jefe de Sub UOC
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

equilibrio ácido del organismo. siempre y cuando integre el menú de comidas en forma regular- es su efecto hemostático, que contribuye a cicatrizar las úlceras gástricas e intestinales haciendo más densa la fibra muscular.

- Se verifica una discordancia en la cantidad entre la Lista de Bienes y Planilla de precios en los ítems:
- Lista de Bienes:

15	50101538-023	TOMATE FRESCO			Kg.	Caja x 20 kg.	3500
16	50101634-009	PERA			Unidad	Unidad	240

- Lista de Precios:

15	50101538-023	TOMATE FRESCO			Kg.	2500	Caja x 20 kg.		
16	50101634-009	PERA			Unidad	241	Unidad		

- Este comité decide tener en cuenta lo establecido en la Planilla de precios y recomendar la adjudicación en base a las cantidades establecidas en la misma en el ítem N° 15 Tomate fresco y en el ítem N° 16 disminuir 1(una) unidad de pera, en este último caso se hace esta disminución teniendo en cuenta que es la cantidad cargada en el SICP.

LOTE N° 3 CARNE VACUNA Y PORCINA

- **Ítem 9:** sirve para la elaboración de milanesas para el almuerzo y/o cena de los médicos y personales de guardia, para variar el menú general hechas por la nutricionista designada para dicho efecto, dentro de los más altos estándares gastronómicos. Además es utilizado para la preparación de bocaditos servidos en actividades de capacitación y otros.

LOTE N° 4 PRODCUTOS AVICOLAS

- **Ítem 1:** es utilizado para la elaboración general del menú para el almuerzo y/o cena de los médicos, personales de guardia y pacientes, hechas por la nutricionista designada para dicho efecto, dentro de los más altos estándares gastronómicos. Constituye una variación importante para la preparación de dietas livianas.

Francisco Espínola
Enc. Rendición de Cuentas
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

Hugo Samaniego
Enc. de Suministro
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

JUAN S. ROMERO
Jefe de Presupuesto
Hosp. Mat. Infantil - S.L.

Abog. David Estigarribia
Jefe de Sub UOC
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

LOTE N° 5 PRODUCTOS LACTEOS

- **ÍTEM 4:** sirve para la elaboración de milanesas para el almuerzo y/o cena de los médicos y personales de guardia, para variar el menú general hechas por la nutricionista designada para dicho efecto, dentro de los más altos estándares gastronómicos. Además es utilizado para la preparación de bocaditos servidos en actividades de capacitación y otros. Constituye una variación importante para la preparación de dietas livianas.

  Los insumos fueron solicitados a fin de brindar a los personales de la institución las mejores condiciones de bienestar, con el objeto de esperar un rendimiento óptimo de los mismos, además una próspera recuperación de los pacientes internados.

SEPTIMO: Se constata que en el LOTE N° 3 CARNE VACUNA Y PORCINA, se ofrecen nada más que 2 (dos) ofertas por lo que este Comité resuelve recomendar la adjudicación de la oferta más baja, teniendo en cuenta que son insumos imprescindibles para la preparación del menú diario, sin estos insumos no se podría elaborar la mayor parte de las comidas para almuerzo y la cena de pacientes, médicos y personal de guardia, dentro del marco y en concordancia con el Art. 34 que en su inciso c) dice: *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 número indicado de ofertas, 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.* Optando por la oferta, y teniendo en cuenta que la oferta cumpla con las especificaciones técnicas conforme al sistema de adjudicación establecido en el Pliego de Bases y Condiciones. Además no se aplica el margen de preferencia al producto Nacional, teniendo en cuenta que todos los oferentes ofertan la misma cantidad de productos Nacionales y extranjeros.

OCTAVO: Se verifica que los oferentes (LA COMERCIAL ASUNCENA S.R.L., AGRO SURCO IMPORTACIÓN - EXPÓRTACIÓN, FRAN-CAR S.R.L., y la firma FEDAGRO de Federico Amarilla) "NO" se encuentran con ninguna inhabilitación por parte de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, según se puede verificar en el Portal de mencionada Dirección.

NOVENO: Teniendo en cuenta todos los documentos anteriormente mencionados, atendiendo que la presente Licitación es PLURIANUAL, como las formalidades del

Francisco Espínola
Enc. Rendición de Cuentas
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

Hugo Saminiego
Enc. de Suministro
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

JUAN S. ROMERO
Jefe de Presupuesto
Hosp. Mat. Infantil - S.L.

Abog. David Estigarribia
Jefe de Sub UOC
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

proceso, se recomienda la adjudicación según las disponibilidades previstas para el presente llamado en base al siguiente detalle:

LOTE N° 1 PRODUCTOS EN GENERAL

EMPRESA RECOMENDADA	RUC	MONTO PERIODO AÑO 2013	MONTO PERIODO AÑO 2014	MONTO TOTAL RECOMENDACIÓN	MONTO TOTAL EN LETRAS
FRAN – CAR S.R.L.	80005913-1	64.737.495	47.397.005	112.134.500	Ciento doce millones ciento treinta y cuatro mil quinientos.-
TOTAL RECOMEN= DACIÓN		65.733.435	46.401.065	112.134.500	Ciento doce millones ciento treinta y cuatro mil quinientos.-

LOTE N° 2 PRODUCTOS FRUTAS Y VERDURAS

EMPRESA RECOMENDADA	RUC	MONTO PERIODO AÑO 2013	MONTO PERIODO AÑO 2014	MONTO TOTAL RECOMENDACIÓN	MONTO TOTAL EN LETRAS
FRAN – CAR S.R.L.	80005913-1	30.879.300	22.079.900	52.959.200	Cincuenta y dos millones novecientos cincuenta y nueve mil doscientos.-
TOTAL RECOMEN= DACIÓN		30.879.300	22.079.900	52.959.200	Cincuenta y dos millones novecientos cincuenta y nueve mil doscientos.-

LOTE N° 3 CARNE VACUNA Y PORCINA

EMPRESA RECOMENDADA	RUC	MONTO PERIODO AÑO 2013	MONTO PERIODO AÑO 2014	MONTO TOTAL RECOMENDACIÓN	MONTO TOTAL EN LETRAS
FRAN – CAR S.R.L.	80005913-1	117.423.300	58.447.800	175.871.100	Ciento setenta y cinco millones ochocientos setenta y un mil cien.-
TOTAL RECOMEN= DACIÓN		117.423.300	58.447.800	175.871.100	Ciento setenta y cinco millones ochocientos setenta y un mil cien.-

LOTE N° 4 PRODUCTOS AVICOLAS

EMPRESA RECOMENDADA	RUC	MONTO PERIODO AÑO 2013	MONTO PERIODO AÑO 2014	MONTO TOTAL RECOMENDACIÓN	MONTO TOTAL EN LETRAS
FRAN – CAR S.R.L.	80005913-1	24.822.000	12.295.500	37.117.500	Treinta y siete millones ciento diez y siete mil quinientos.-
TOTAL RECOMEN= DACIÓN		24.822.000	12.295.500	37.117.500	Treinta y siete millones ciento diez y siete mil quinientos.-

Francisco Espinola
Enc. Rendición de Cuentas
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

Hugo Santiago
Enc. de Suministro
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

JUAN S. ROMERO
Jefe de Presupuesto
Hosp. Mat. Infantil - S

Abog. David Estigarribia
Jefe de Sub UOC
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo

LOTE N° 5 PRODUCTOS LACTEOS

EMPRESA RECOMENDADA	RUC	MONTO PERIODO AÑO 2013	MONTO PERIODO AÑO 2014	MONTO TOTAL RECOMENDACIÓN	MONTO TOTAL EN LETRAS
FRAN – CAR S.R.L.	80005913-1	34.676.400	20.697.600	55.374.000	Cincuenta y cinco millones trescientos setenta y cuatro mil.-
TOTAL RECOMEN= DACIÓN		34.676.400	20.697.600	55.374.000	Cincuenta y cinco millones trescientos setenta y cuatro mil.-

El monto total recomendado para la adjudicación es de: 433.456.300.- (Cuatrocientos treinta y tres millones cuatrocientos cincuenta y seis mil trescientos.-).

No habiendo otro tema que tratar, se da por culminado el acto de evaluación, suscribiendo el presente acta los componentes del Comité de Evaluación, previa lectura y ratificación, en tres (3) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto.

Hugo Samaniego
Enc. de Suministro
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo
.....
Hugo Samaniego

JUAN S. ROMERO
Jefe de Presupuesto
Hosp. Mat. Infantil - S.L.
.....
Juan Romero

Francisco Espínola
Enc. Rendición de Cuentas
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo
.....
Francisco Espínola

Abog. David Estigarribia
Jefe de Sub UOC
Hosp. Mat. Inf. San Lorenzo
.....
Abog. David Estigarribia