Gobernación II Departamento San Pedro
Villa de San Pedro de Ycuamandyyú
Tel. (0342) 222.120/ 222.269/ 222.039

INFORME DE EVALUACION

"SERVICIOS DE CATERING PARA LA INSTITUCION CD Nº08/12"

En la Ciudad de San Pedro de Ycuamandyyú, Capital del II Departamento de San Pedro, a los 20 días del mes de abril del año dos mil doce, siendo las 13:00 horas, en el local de la Gobernación de San Pedro, sito en Gral. Díaz N° 847 entre Mcal Estigarribia y Jóvenes por la Democracia, se reúnen los integrantes del Comité de Evaluación de esta Institución conformado por Resolución Nº 1454 /12, a fin de tratar lo relacionado a la evaluación de las ofertas recibidas para el llamado a Contratación Directa de los "Servicios de Catering para la Institucion"

El proceso se dio inicio comunicando a la DNCP los datos relativos del llamado en fecha 20/03/12 Expediente Nº 309145 ID N° 228903. Se destaca que no se pudo llevar a cabo la apertura por no contar con los tres oferentes requeridos conforme a la ley 2051/03, por lo que se tuvo que recurrir a la prórroga, según Resolución 805/09 de la DNCP. La disponibilidad presupuestaria para el rubro es de Gs. 60.000.000.

Seguidamente se procedió a la verificación de las documentaciones de la única empresa que presentó oferta, observando que dicha la oferta cumple con los requerimientos de la Carta Invitación. En consecuencia se procede conforme lo preceptuado en el art. 61 del Decreto N° 21.909 que reglamenta la Ley 2051/03 "De Contrataciones Públicas"

La empresa que presentó oferta, cumplen con los requisitos establecidos en la Carta Invitación, en cuanto a las Especificaciones Técnicas, requisitos legales, experiencia y capacidad financiera:

La empresa cuya oferta será evaluada es la siguiente: 1) PARRILLADA Y HAMBURGUESERIA "AL PASO" Y ANAMAR SABORES DE LUJO.

En el siguiente cuadro se exponen el importe de la oferta recibida:

Descripción del Bien y/o Servicio	Empresa	Lote Nº1	Lote Nº2	Total
Servicios de Catering para la Institución	Parrillada y Hamburguesería Al Paso	No Cotiza	27.650.000	27.650.000
Servicio de Catering para la Institución	Anamar Sabores de Lujo	40.185.000	31.075.000	71.260.000

Seguidamente se procedió a seleccionar la oferta más baja encontrándose la empresa **"ANAMAR SABORES Y LUJO"**, la única que ha presentado oferta por el lote Nº 1 y la empresa **PARRILLADA Y HAMBURGUESERIA "AL PASO"**, la única que ha presentado oferta por el lote Nº 2 y que las mismas reúnen las condiciones técnicas y económicas requeridas por el llamado, y por lo que el Comité decide elevar la siguiente propuesta de adjudicación.

Ervio F. Villasanti Mendoza
Responsable U.O.C.
Gobernación de San Pedro

Ing. Alfredo Pérez
Secretario General
Gobernación - San Pedro

C.P. LILIAN CABALLERO
Srta. Administración y Finanzas

PROPUESTA DE ADJUDICACIÓN

La disponibilidad presupuestaria para el Lote 1, es de Gs. 40.000.000, y considerando que la única oferta presentada para este, es la **Empresa ANAMAR SABORES DE LUJO** con una oferta de Gs. 40.185.000, monto que sobrepasa el presupuesto, por consiguiente se reduce las cantidades del ítems 8, este Comité de Evaluación propone adjudicar la suma mencionada en el siguiente cuadro:

A continuación se detalla en el siguiente cuadro la propuesta de adjudicación, adecuando las cantidades y el monto al presupuesto que se tiene para el Lote 1:

	Items	Descripción	Cantidad	Precio Unitario	Total
Empresa: Anamar Sabores de Lujo	1	Bocaditos Salados Surtidos (milanesitas de carne/pollo; sándwich de verduras, jamón y queso; empanaditas de carne/pollo/jamón y queso; croque titas de carne)	2.500	1.400	3.500.000
	2	Bocaditos Salados de queso (presentación en paquete).	50	7.000	350.000
	3	Picadas de Milanesa de carne picada, papa frita, jamón, queso, aceitunas (presentación en paquete)	25	47.000	1.175.000
	4	Bocaditos Dulces Surtidos (medialunas de dulce de leche; guayaba, crema, palmeritas, brazo de gitano, pastaflora, alfajores de maicena, artesanales)	600	1.400	840.000
	5	Provisión de torta (decorada) y relleno a elección de 1 Kg.	100	31.000	3.100.000
	6	Provisión de postres varios	150	6.000	900.000
	7	Mixtos calientes de pan , jamón y queso y manteca.	100	6.000	600.000
	8	Pizzas de Masa grande de jamón y queso, napolitana, pizza de choclos, pizza de verduras y mozzarella.	33	27.000	891.000
	9	Provisión de Jugos Naturales (jugos de frutas, pomelo, naranja, piña, en vasos de 300 c.c. licuado o exprimido)	80	5.000	400.000
	10	Provisión de Jugos Naturales (jugos de frutas, pomelo, naranja, piña, en jarra de 1 litro licuado o exprimido)	30	18.000	540.000
	11	Provisión de Jugos Naturales (jugos de durazno, en vasos de 300 c.c. licuado)	50	6.000	300.000
	12	Provisión de Jugos Naturales (jugos de durazno, en jarra de 1 litros licuado)	20	22.000	440.000
	13	Provisión de Café con leche (termo de 1 litro)	60	14.000	840.000
	14	Provisión de Cocido con leche (termo de 1 litro)	100	14.000	1.400.000
	15	Provisión de Leche (envase tetra pack de 1 litro)	60	6.000	360.000
	16	Provisión de Bebidas Varias (gaseosa de 500 c.c. descartable, sabores surtidos)	200	5.000	1.000.000
	17	Provisión de Bebidas Varias (gaseosa de 2 ¼ lts., descartable, sabores surtidos)	100	11.000	1.100.000
	18	Provisión de Agua Mineral Sin Gas (500 c.c. descartable)	100	3.000	300.000
	19	Provisión de Agua Mineral Sin Gas (2 Lts., descartable)	50	5.000	250.000
	20	Provisión de Agua Mineral Con Gas (500 c.c. descartable)	100	3.000	300.000
	21	Provisión de Buffet comida caliente (**platos por personas**; almuerzo-menú: Lomito a la pimienta con puré de papas.	50	39.000	1.950.000
	22	Provisión de Buffet comida caliente (**platos por personas**; almuerzo-menú: Grillé de pollo con ensalada a elección.	100	27.000	2.700.000
	23	Provisión de Buffet comida caliente (**platos por personas**; almuerzo-menú: Bife a la plancha con ensalada, milanesa de carne, lasaña de jamón y queso.	335	20.000	6.700.000
	24	Provisión de Buffet comida caliente (**platos por personas**; almuerzo-menú: Chupín de surubí.	80	45.000	3.600.000
	25	Provisión de Buffet comida caliente (**platos por personas**; almuerzo-menú: Milanesa de pescado.	80	37.000	2.960.000
	26	Provisión de guarniciones para buffet (**porciones por personas**; Arroz blanco, arroz con queso, ensalada rusa, ensalada mixta lechuga y tomates con cebolla y papas fritas.	200	6.000	1.200.000

	27	Provisión de Panificados (Pan de Viena en paquetes de 12 unidades)	100	5.000	500.000
	28	Provisión de Panificados (Palitos con queso en paquetes de 12 unidades)	100	5.000	500.000
	29	Provisión de Chipas	300	2.000	600.000
	30	Provisión de Chipas Piru en paquetes.	100	7.000	700.000
				TOTAL	**39.996.000**

La disponibilidad presupuestaria para el Lote 2, es de Gs. 20.000.000, y considerando que la única oferta presentada para este, es la **Empresa PARRILLADA Y HAMBUERGUESERIA AL PASO** con una oferta de Gs. 27.650.000, monto que sobrepasa el presupuesto, por consiguiente se reduce las cantidades de los ítems , 1,3,5,6,9,10,11,12,14,16. este Comité de Evaluación propone adjudicar la suma mencionada en el siguiente cuadro:

A continuación se detalla en el siguiente cuadro la propuesta de adjudicación, adecuando las cantidades y el monto al presupuesto que se tiene para el Lote 2:

	Items	**Descripción**	**Cantidad**	**Precio Unitario**	**Total**
Empresa: Parrillada y Hamburguesería al Paso	**1**	Bocaditos Salados Surtidos (milanesitas de carne/pollo; sándwich de verduras, jamón y queso; empanaditas de carne/pollo/jamón y queso; croque titas de carne)	1.000	2.500	2.500.000
	2	Provisión de Café con leche (termo de litro).	50	12.000	600.000
	3	Provisión de Cocido con leche (termo de 1 litro)	80	12.000	960.000
	4	Provisión de Leche (envase tetra pack de 1 litro)	50	6.000	300.000
	5	Provisión de Bebidas Varias (gaseosa 500 c.c. descartable, sabores surtidos).	200	5.000	1.000.000
	6	Provisión de Bebidas Varias (gaseosa 2 ¼ lts descartable, sabores surtidos).	175	10.000	1.750.000
	7	Provisión de Agua Mineral Sin Gas (500 c.c. descartable).	100	3.000	300.000
	8	Provisión de Agua Mineral Sin Gas (2 lts descartable).	50	5.000	250.000
	9	Provisión de Agua Mineral Con Gas (500 c.c. descartable)	80	3.000	240.000
	10	Provisión de Carne Asada (**platos por personas**; almuerzo-menú, Asado de carne, asado de pollo).	140	20.000	2.800.000
	11	Provisión de Buffet comida caliente **(platos por personas; almuerzo-menú:** Tallarín de Carne, tallarín de pollo y caldo de pescado)	180	15.000	2.700.000
	12	Provisión de Buffet comida caliente (platos por personas; almuerzo-menú: Tallarín de gallina casera)	140	15.000	2.100.000
	13	Provisión de Buffet comida caliente (**platos por personas**; almuerzo-menú: Caldo de gallina casera)	150	15.000	2.250.000
	14	Provisión de Guarniciones (**porciones por persona**; ensalada de papa y ensalada de arroz)	150	5.000	750.000

Evelio F. Villasanti Mendoza
Responsable U.O.C.

Ing. Alfredo Pérez

	15	Provisión de Guarniciones (**porciones por personas**; ensalada mixta)	100	5.000	500.000
	16	Provisión de Chipas	200	2.000	400.000
	17	Provisión de panificados (Pan de viena en paquetes de 12 unidades)	100	6.000	600.000
				TOTAL	**20.000.000**

Se eleva el presente informe y recomendación a la Máxima Autoridad para expedirse, salvo mejor parecer, resolución mediante sobre la propuesta de adjudicación del presente proceso.-

Evelio F. Villasanti Mendoza
Responsable U.O.C.
Gobernación de San Pedro

Ing. Alfredo Pérez
Secretario General
Gobernación - San Pedro

C.P. LILIAN CABALLERO
Srta. Administración y Finanzas