COMANDO LOGISTICO
CENTRO FINANCIERO N° 5
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACION N° 5

ACTA N°01/15
INFORME DE EVALUACION

En la ciudad de Mariano Roque Alonso, siendo las ocho horas con treinta minutos del día martes veintitrés del mes de junio del año dos mil quince, en el local de la **UOC N° 5 COMLOG**, sitio en la Ruta Transchaco Km. 13,5, se reúne el Comité de Evaluación integrado por los siguientes: **TTE INT ROSA TORRES, STTE INT CLAUDIA PAREDES y el SA INT ROQUE GARCIA.** Seguidamente se procede a la evaluación de sus requisitos legales y técnicos recibida de la Contratación Directa N°24/15 **"ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE COCINA PARA LA DISERINTE"**, como se detalla a continuación:

1. Una 1° fase en la que se evaluará las ofertas con respecto al suministro de documentos básicos de carácter sustancial.
2. Una 2° fase en la que se procederá a la evaluación técnica de las ofertas.
3. Y una última fase que contengan las conclusiones finales y recomendaciones de acuerdo al Art. 63 del Decreto 21.909/03 y 5174/05 cuya adjunción recaerá por el oferente que presente la mejor oferta.

Hechas las aclaraciones iniciales se pone a vista y disposición de los Miembros del Comité de Evaluación los siguientes documentos:

- Acta de Apertura de ofertas N° 53/15.
- Carta de invitación con acuse de recibo de las casas comerciales con los requisitos legales y técnicos del llamado N° 24/15 **"ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE COCINA PARA LA DISERINTE"** Ejemplar de la Ley 2051/03 de Contrataciones Públicas.
- Ejemplar de los Decretos N° 21.909/03 y 5174/05
- Original de la oferta y recaudo presentado en orden de llegada y cuyas ofertas se detallan a continuación:

Observación:

Según la Resolución DNCP N° 3416/14, en el art 1° establece que: "En las Contrataciones Directas en las cuales no se contare con un mínimo de 3 (tres) ofertas al vencimiento del plazo de entrega de sobres, la Autoridad competente del Organismo, Entidad o Municipalidad, bajo su exclusiva responsabilidad, podrá disponer la evaluación de las que se hubieren presentado, sin necesidad de contar con el número mínimo de ofertas, debiendo en todos los casos asegurar al Estado Paraguayo las mejores condiciones de contratación, o prorrogar la fecha de entrega y apertura de ofertas".

N°	EMPRESA	MONTO TOTAL
1	PEREZ RAMIREZ	62.134.600

Con todos los documentos a vista y disposición; y con las observaciones hechas se inicia la evaluación de las ofertas en el orden iniciado que a continuación se detalla:

COMANDO LOGISTICO
CENTRO FINANCIERO Nº 5
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACION Nº 5

ANALISIS EN LA 1ra FASE

En esta fase se procede a evaluar las ofertas con respecto al suministro de documentos básicos de carácter sustancial. La carpeta de los oferentes se ha analizado bajo estos criterios legales, y el detalle se detalla a continuación:

Nº	REQUISITOS LEGALES	SORIANO MUEBLES
1	Formulario de Oferta	CUMPLE
2	Fotocopia de cedula del representante legal en caso de ser empresa unipersonal	CUMPLE
3	Copia de RUC de la empresa y/o propietario	CUMPLE
4	Copia del certificado del cumplimiento tributario	CUMPLE
5	El formulario de oferta subscrito por el oferente en base al formulario estándar (garantía de mantenimiento de la oferta) que se adjunta en el Anexo 2	CUMPLE
6	Declaración jurada de no encontrarse comprendido en el Art. 40 y de integridad establecida en el Art. 20 inc. W ambos de la Ley 2051de Contrataciones conforme a la Resolución 330 de la UCNT	CUMPLE
7	Inciso a) - Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso "a" del Articulo 40. Inciso b) - Verificará por los medios disponibles, si el Oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones contenidas en la Ley N° 1626/00 "De la Función Pública", aparecen en la base de datos del SINARH o bien de la Secretaría de la Función Pública. - Si se constata que alguna de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH, el Comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato de que se trate, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso. - El Comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el Oferente. - Si el Comité confirma que el Oferente o sus integrantes, poseen impedimentos la oferta será rechazada, y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes	CUMPLE
8	Patente Comercial	CUMPLE
9	Fotocopia simple del documento que acredite la capacidad del firmante cuando corresponda (poder o documento estatuario, como actas, asambleas o directorios)	CUMPLE
10	Catálogo de los bienes ofertados	CUMPLE
11	Autorización del Fabricante	CUMPLE
12	Cumple con las Especificaciones Técnicas solicitadas por la convocante	CUMPLE

COMANDO LOGISTICO
CENTRO FINANCIERO Nº 5
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACION Nº 5

ANALISIS EN SU 2da FASE

En esta fase se procede a evaluar las ofertas en su carácter técnico (Especificaciones Técnicas). Las carpetas de las ofertas se han analizado bajo este criterio y el resultado se detalla en el cuadro siguiente:

LOTE 1DISERINTE				
ITEM	CATALOGO	BIEN O SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	PRECIO TOTAL
1	48101521-003	Cocinas comerciales	Cocina Industrial con 2 hornallas y plancha bifera de inducción: construído integramente en acero inoxidable, tanto en el interior como en el exterior. Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de fundición de aluminio con regulación de altura. Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor que le otorga una resistencia estrcututal. El frente debe estar diseñado y contuído especialmente para recibir robinetes de bronceforjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes. Frente indicador telescópico en cada robinete que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil. Frentes y perillas de accionamiento, fabricados en bakelita para evitar en recalentamiento que molesta la operación. Las bandejas de derrame de los quemadores son desmontables para facilitar su limpieza, realizadas en acero inoxidablecon anclaje de quemadores estampado. Hornallas de fundición de hierro de 400 x 300 mm diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes. Quemadores tipo estrella en fundición de hierro, realizados en una sola pieza, desmontables para su limpieza, siendo los mismos intercambiables. Quemadores para accesorios (planchas, parrillas, baño maría) tubulares de acero inoxidable, con termocupla y válvula de seguridad. Plancha bifera de fundición de hierro.	CUMPLE
2	48101521-003	Cocinas comerciales	Cocina Industrial con 4 hornallas: construído integramente en acero inoxidablede, tanto en el interior como en el exterior. Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de fundición de aluminio con regulación de altura. Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor que le otorga una resistencia estrcututal. El frente debe estar diseñado y contuído especialmente para recibir robinetes de bronceforjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes. Frente indicador telescópico en cada robinete que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil. Frentes y perillas de accionamiento, fabricados en bakelita para evitar en recalentamiento que molesta la operación. Las bandejas de derrame de los quemadores son desmontables para facilitar su limpieza, realizadas en acero inoxidablecon anclaje de quemadores estampado. Hornallas de fundición de hierro de 400 x 300 mm diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes. Quemadores tipo estrella en fundición de hierro, realizados en una sola pieza, desmontables para su limpieza, siendo los mismos intercambiables.	CUMPLE
3	48101521-003	Cocinas comerciales	Cocina Industrial con 6 hornallas: construído integramente en acero inoxidablede, tanto en el interior como en el exterior. Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de fundición de aluminio con regulación de altura. Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor que le otorga una resistencia estrcututal. El frente debe estar diseñado y contuído especialmente para recibir robinetes de bronceforjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes. Frente indicador telescópico en cada robinete que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil. Frentes y perillas de accionamiento, fabricados en bakelita para evitar en recalentamiento que molesta la operación. Las bandejas de derrame de los quemadores son desmontables para facilitar su limpieza, realizadas en acero inoxidablecon anclaje de quemadores estampado. Hornallas de fundición de hierro de 400 x 300 mm diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes. Quemadores tipo estrella en fundición de hierro, realizados en una sola pieza, desmontables para su limpieza, siendo los mismos intercambiables.	CUMPLE

4	48101521-003	Cocinas comerciales	Cocina Industrial con 6 hornallas de 32 x 32 cm, con capacidad de producir 27.000 calorías, con medidas 1070 x 840 x 765 mm, construida en acero Inoxidable AISI 430, rejas de fundición y base.	CUMPLE
5	48101517-001	Hornos de uso comercial	Horno eléctrico, capacidad para 4 bandejas de 53 x 32 cm. Capacidad para 8,5 litros como minimo. Incluye 4 rejillas y 4 bandejas gastronor 1/1 de 8,5 litros como minimo. Regulador de temperatura analógico de 50° a 250° C. Regulador de tiempo de 5 a 60 min. Resistencia superior e inferior. Turbina, vapor, luz inerna. Función de COOK & HOLD: sirve para asar y mantener. Potencia de 2850 W. Voltaje 220/50 Hz. Dimensiones: ancho 80 cm, altura 56, profuindidad 60cm.	CUMPLE
6	48101607-001	Licuadoras de uso comercial	Material del tazón: vidrio. Material de la cuchilla: acero inoxidable. Jarra como accesorio. Frecuencia de entrada: 50/60 hz. Voltaje de entrada: 220 - 240 v. Potencia: 550 w atts. Capacidad: 1,5 litros. Velocidad: 4000-11500 RPM como minimo.	CUMPLE

ANALISIS EN SU 3ra FASE

Conclusiones Finales:

De acuerdo al Art. 63 del Decreto 21.909, la adjudicación recaerá por cuyo oferente

a) Cumpla con las condiciones legales y técnicas estipuladas en la presente carta de invitación
b) Tenga las calificaciones y la capacidad para ejecutar el contrato
c) Presente el precio evaluado como el más bajo

Al considerar el criterio de adjudicación; este Comité concluye:

- Que la empresa **PEREZ RAMIREZ** se presenta con el mejor precio y mejor oferta evaluada, cumpliendo con todos los requisitos legales y técnicos solicitados por la convocante; y presenta calificación y capacidad suficiente para ejecutar el contrato en la Adjudicación de "**ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE COCINA PARA LA DISERINTE**".
- Por tanto este Comité de Evaluación concluye y recomienda adjudicar a la firma **PEREZ RAMIREZ,** por un monto total de **Gs 62.134.600 (GUARANIES SESENTA Y DOS MILLONES CIENTO TREINTA Y CUATRO MIL SEICIENTOS).**

No habiendo otro punto que tratar se levanta la sesión, siendo las doce horas, suscribiendo los miembros del Comité de Evaluación en tres ejemplares de un mismo tenor y aun solo efecto en derecho, previa lectura y ratificación del contenido de la presente.

.....
SA INT ROQUE GARCIA
MIEMBRO DEL COMITÉ DE EVALUACION

.....
STTE INT CLAUDIA PAREDES
MIEMBRO DEL COMITÉ DE EVALUACION

.....
TTE INT ROSA TORRES
MIEMBRO DEL COMITÉ DE EVALUACION

COMANDO LOGISTICO
CENTRO FINANCIERO 5
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACION Nº 5

ACTA Nº 02/15
DICTAMEN FINAL

En la ciudad de Mariano Roque Alonso, siendo las quince horas del día martes veintitrés del mes de junio del año dos mil quince, en el local de UOC Nº 5 COMLOG, sitio en Ruta Transchaco Km. 13 1/2, se reúne el Comité de Evaluación para el análisis y evaluación final de las Ofertas presentadas para la Contratación Directa 07/15, llamada por la UOC Nº 5 – Comando Logístico (COMLOG), para la **"ADQUISICIÓN DE EQUIPOS DE COCINA PARA LA DISERINTE"**, con la presencia de los siguientes miembros del Comité de Evaluación: **TTE INT ROSA TORRES, STTE INT CLAUDIA PAREDES y el SA INT ROQUE GARCIA.** Para tal efecto se cuenta con el Acta Nº 53/15 de Apertura de Sobres y el Acta Nº 01/15 de Análisis y Evaluación de las ofertas presentadas, labrada en su oportunidad; sobre la base de los análisis y evaluaciones realizadas, se ha determinado tener en cuenta los parámetros siguientes para recomendar la adjudicación de los bienes y/o servicios ofertados:

- ✓ Precio de los bienes y/o servicios ofertados.
- ✓ Garantía de los bienes y/o servicios ofertados.
- ✓ Promover la participación de las empresas nacionales, especialmente de las micro, pequeñas y medianas (Art. 7º Ley 2051/03).

Por lo expuesto precedentemente, el Comité de Evaluación:

R E S U E L V E:

Recomendar la adjudicación a la siguiente firma comercial:

LOTE 1 DISERINTE										
ITEM	CATALOGO	BIEN O SERVICIO	ESPECIFICACIONES TECNICAS	MARCA	PROCEDENCIA	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACION	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	48101521-003	Cocinas comerciales	Cocina Industrial con 2 hornallas y plancha bifera de inducción: construido integramente en acero inoxidable, tanto en el interior como en el exterior. Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de fundición de aluminio con regulación de altura. Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor que le otorga una resistencia estrcututal. El frente debe estar diseñado y contuido especialmente para recibir robinetes de bronceforjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes. Frente indicador telescópico en cada robinete que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil. Frentes y perillas de accionamiento, fabricados en bakelita para evitar en recalentamiento que molesta la operación. Las bandejas de derrame de los quemadores son desmontables para facilitar su limpieza, realizadas en acero inoxidablecon anclaje de quemadores estampado. Hornallas de fundición de hierro de 400 x 300 mm diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes. Quemadores tipo estrella en fundición de hierro, realizados en una sola pieza, desmontables para su limpieza, siendo los mismos intercambiables. Quemadores para accesorios (planchas, parrillas, baño maría) tubulares de acero inoxidable, con termocupla y válvula de seguridad. Plancha bifera de fundición de hierro.	LYNCH	ARGENTINA	UNIDAD	UNIDAD	1	10.792.181	10.792.181
2	48101521-003	Cocinas comerciales	Cocina Industrial con 4 hornallas: construido integramente en acero inoxidablede, tanto en el interior como en el exterior. Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de fundición de aluminio con regulación de altura. Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor que le otorga una resistencia estrcututal. El frente debe estar diseñado y contuido especialmente para recibir robinetes de bronceforjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes. Frente indicador telescópico en cada robinete que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil. Frentes y perillas de accionamiento, fabricados en bakelita para evitar en recalentamiento que molesta la operación. Las bandejas de derrame de los quemadores son desmontables para facilitar su limpieza, realizadas en acero inoxidablecon anclaje de quemadores estampado. Hornallas de fundición de hierro de 400 x 300 mm diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes. Quemadores tipo estrella en fundición de hierro, realizados en una sola pieza, desmontables para su limpieza, siendo los mismos intercambiables.	LYNCH	ARGENTINA	UNIDAD	UNIDAD	1	9.681.634	9.681.634

COMANDO LOGISTICO
CENTRO FINANCIERO 5
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACION Nº 5

3	48101521-003	Cocinas comerciales	Cocina Industrial con 6 hornallas: construído integramente en acero inoxidablede, tanto en el interior como en el exterior. Montado sobre una sólida estructura que soporta todo el peso del módulo, con patas de fundición de aluminio con regulación de altura. Marco superior realizado en una sola pieza de acero inoxidable de 1,5 mm de espesor que le otorga una resistencia estrcututal. El frente debe estar diseñado y contuído especialmente para recibir robinetes de bronceforjado aprobados por todas las normas y regulaciones vigentes. Frente indicador telescópico en cada robinete que a su vez cumple la función de evitar la entrada de líquidos al robinete, lo que alarga su vida útil. Frentes y perillas de accionamiento, fabricados en bakelita para evitar en recalentamiento que molesta la operación. Las bandejas de derrame de los quemadores son desmontables para facilitar su limpieza, realizadas en acero inoxidablecon anclaje de quemadores estampado. Hornallas de fundición de hierro de 400 x 300 mm diseñadas para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes. Quemadores tipo estrella en fundición de hierro, realizados en una sola pieza, desmontables para su limpieza, siendo los mismos intercambiables.	LYNCH	ARGENTINA	UNIDAD	UNIDAD	1	11.089.966	11.089.966
4	48101521-003	Cocinas comerciales	Cocina Industrial con 6 hornallas de 32 x 32 cm, con capacidad de producir 27.000 calorías, con medidas 1070 x 840 x 765 mm, construida en acero Inoxidable AISI 430, rejas de fundición y base.	MARANI	ARGENTINA	UNIDAD	UNIDAD	1	7.382.634	7.382.634
5	48101517-001	Hornos de uso comercial	Horno eléctrico, capacidad para 4 bandejas de 53 x 32 cm. Capacidad para 8,5 litros como mínimo. Incluye 4 rejillas y 4 bandejas gastronor 1/1 de 8,5 litros como mínimo. Regulador de temperatura analógico de 50° a 250° C. Regulador de tiempo de 5 a 60 min. Resistencia superior e inferior. Turbina, vapor, luz inerna. Función de COOK & HOLD; sirve para asar y mantener. Potencia de 2850 W. Voltaje 220/50 Hz. Dimensiones: ancho 80 cm, altura 56, profuindidad 60cm.	TOKYO	CHINA	UNIDAD	UNIDAD	3	6.017.285	18.051.855
6	48101607-001	Licuadoras de uso comercial	Material del tazón: vidrio. Material de la cuchilla: acero inoxidable. Jarra como accesorio. Frecuencia de entrada: 50/60 hz. Voltaje de entrada: 220 - 240 v. Potencia: 550 w atts. Capacidad: 1,5 litros. Velocidad: 4000-11500 RPM como mínimo.	KITCHEN AID	EE.UU	UNIDAD	UNIDAD	3	1.712.110	5.136.330
TOTAL										62.134.600

SON GUARANIES SESENTA Y DOS MILLONES CIENTO TREINTA Y CUATRO MIL SEICIENTOS.

No habiendo otro punto que tratar se levanta la sesión, siendo las diez y siete horas, suscribiendo los miembros del Comité de Evaluación en tres ejemplares de un mismo tenor y aun solo efecto en derecho, previa lectura y ratificación del contenido de la presente.

.....

SA INT ROQUE GARCIA
MIEMBRO DEL COMITÉ DE EVALUACION

.....

STTE INT CLAUDIA PAREDES
MIEMBRO DEL COMITE DE EVALUACION

.....

TTE INT ROSA TORRES
MIEMBRO DEL COMITÉ DE EVALUACION