Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN

RESOLUCIÓN Nº 180 /2012

POR LA CUAL SE ADJUDICA A LA EMPRESA FOCAPRO S.A., LA PROVISIÓN DE SEVICIOS GASTRONÓMICOS PARA LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE, POR HABER PRESENTADO LA OFERTA EVALUADA COMO LA MÁS BAJA.

San Lorenzo, 22 de Marzo de 2.012

VISTO Y CONSIDERANDO:

El Memorando del Secretario Adjunto, por el cual solicita la Provisión de Servicios Gastronómicos para la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte; el Formulario de Pedido Interno Nº 002 de fecha 12/03/2012; el Programa Anual de Contrataciones; la Certificación de existencia de saldo presupuestario; la comunicación hecha a la Dirección General de Contrataciones Públicas por mesa de entrada digital, expediente Nº 306.056 de fecha 29/02/2012 de acuerdo a lo establecido en el Art. 19 del Decreto 21.909; los Presupuestos de los Proveedores FOCAPRO S.A. de fecha 12/03/2012; SOLUTECNO S.A. de fecha 12/03/2012 y SMAR CONSULTORÍA de Stella Maris Azuaga Romero de fecha 12/03/2012; el Informe de la Unidad Operativa de Contrataciones de verificación de cumplimiento de procedimientos previos a la apertura de ofertas de fecha 12/03/2012; el Acta de apertura de ofertas N° 002/2012 de fecha 12/03/2012; el Informe de Evaluación de Ofertas y Recomendación de fecha 16/03/2012 del Comité de Evaluación responsable de evaluar las ofertas de las Contrataciones Directas, en el cuál se recomienda adjudicar los servicios solicitados a la empresa FOCAPRO S.A., siempre que presente las documentaciones legales exigidas, por haber presentado la oferta evaluada como las más bajas y el Resúmen de Cotización N° 002 de fecha 12/03/2012, en el cuál se observa que la empresa FOCAPRO S.A., presenta la oferta más baja.

POR TANTO: **EL DECANO DE LA FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE U.N.A. EN USO DE SUS ATRIBUCIONES LEGALES, RESUELVE:**

Art. 1°: **APROBAR** el Informe de Evaluación de Ofertas y Recomendación de fecha 16/03/2012, del Comité de Evaluación de las ofertas para las Contrataciones Directas, por el cuál se recomienda adjudicar a la empresa FOCAPRO S.A., la Provisión de Servicios Gastronómicos para la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte, por haber presentado la oferta más baja evaluada, en concordancia con la Ley de Contrataciones Públicas.

Art. 2 °: **ADJUDICAR** a la empresa FOCAPRO S.A., por un monto mínimo de Gs. 37.687.000 (Guaraníes Treinta y Siete Millones Seiscientos Ochenta y Siete Mil) y hasta un monto máximo de Gs. 75.374.000 (Guaraníes Setenta y Cinco Millones Trescientos Setenta y Cuatro Mil), la Provisión de Servicios Gastronómicos para la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte, por haber presentado las documentaciones legales exigidas, porque el precio de la oferta de la citada empresa se encuentra dentro de un porcentaje razonable en comparación al Presupuesto Referencial elaborado por el Departamento de Contrataciones de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte, y por haber presentado la oferta evaluada como las más baja, de conformidad al informe del Comité de Evaluación, responsable de evaluar las ofertas para las Contrataciones Directas de acuerdo al siguiente detalle de precios:

Ítem	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad	Especificaciones Técnicas	Precio Unitario
1	40	80	Unidad	Empanadas medianas (Carne, jamón y queso).	1.650
2	475	950	Unidad	Bebida gaseosa de ½ Litro	4.000
3	40	80	Unidad	Bebida gaseosa dietética de ½ Litro	4.000
4	10	20	Unidad	Bebida gaseosa 1 Lt. (botellas de vidrio)	5.500
5	35	70	Unidad	Agua mineral con gas de 2 Litros	5.500
6	350	700	Unidad	Agua mineral con gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	2.500
7	100	200	Unidad	Agua mineral sin gas de 2 Litros	5.500
8	1000	2000	Unidad	Agua mineral sin gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	2.500
9	75	150	Unidad	Almuerzo o cena a la carta	15.000

Prof. Arq. RICARDO M. MEYER C.
Decano

10	350	700	Unidad	Almuerzo o cena estándar (s/ menú del día)	9.500
11	20	40	Unidad	Mixto caliente	2.500
12	1200	2400	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	100	200	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	125	250	Unidad	Postres (ensalada de fruta, budín, flan, arroz con leche, helado u otros).	4.000
21	5	10	Paquete	Pancitos de Viena (Paquetes de 12 Unidades)	3.000
22	5	10	Unidad	Termo de cocido negro de 1 Litro	7.500
23	5	10	Unidad	Termo de cocido negro de 1/2 litro	4.500
24	25	50	Unidad	Taza de te de 150 cm3	2.000
25	15	30	Unidad	Termo de te de ½ Litro	3.500
26	15	30	Unidad	Termo de te de 1 Litro	6.000
27	300	600	Unidad	Termo café negro de 1 Litro	9.000
28	35	70	Unidad	Termo de café con leche 1 Litro.	9.500
29	35	70	Unidad	Termo de café con leche 1/2 Litro.	5.000
30	40	80	Unidad	Taza de café con leche de 150 cm3.	2.500
31	40	80	Unidad	Ensaladas Variadas p/ 100 personas. (lechuga, repollo, rusa, arroz u otros).	3.500
32	50	100	Kg.	Chipitas por Kg.	22.000
33	20	40	Unidad	Cubre mantel P/8, mesas redondas	7.000
34	20	40	Unidad	Manteles Redondos P/8	7.500
35	200	400	Unidad	Servilletas de Telas	1.800
36	200	400	Unidad	Sillas de Metal Vestidas	6.000
37	200	400	Unidad	Tenedores Inoxidable	700
38	30	60	Unidad	Cazuelas de cerámica p/ Entrada	2.000
39	15	30	Unidad	Champagneras Inoxidable	8.000
40	4	8	Unidad	Mesas Largas Vestidas	28.000
41	20	40	Unidad	Mesas Redonda P/8	8.000
42	200	400	Unidad	Copa p/ Helado	800
43	200	400	Unidad	Cucharitas p/ Helado	600
44	200	400	Unidad	Platos Playos	700
45	200	400	Unidad	Cuchillos Inoxidable	700
46	200	400	Unidad	Vasos de Vidrio para gaseosa (vasos largos)	700
47	200	400	Unidad	Copas champagne	750
48	200	400	Unidad	Copas para vino	750
49	5	10	Unidad	Bandejas mozo	9.000
50	3	6	Unidad	Meza apoyo c/ mantel	28.000
51	5	10	Unidad	Tablones cantina c/ manteles, cubre manteles y pollerón.	27.000
52	8	15	Unidad	Tachos	15.000

Prof. Arq. RICARDO M. MEYER C.
Decano

53	10	20	Cajitas	Paquete de Escarbadientes	2.000
54	3	5	Unidad	Mozos o Cantinero	120.000
55	200	400	Unidad	**Entrada y Plato de fondo:**	35.000
				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	200	400	Unidad	**Postres**	9.000
				Helado Cremosos: frutilla, chocolate, crema americana y granizado. (2 sabores por cono)	
57	1	1	Global	Bebidas Varias p/ 250 personas	7.500.000
58	50	100	Unidad	Gaseosa (Botella de 2 lts.) surtidas. No Retornable	8.500
59	15	30	Unidad	Bolsas de hielo x 25 Kg.	35.000
				TOTAL:	**75.374.000**

Art. 3°: **IMPUTAR** las erogaciones resultantes al Objeto del Gasto – 284 – Servicios Gastronómicos, con Recursos Institucionales del Programa de Administración y del Programa de Acción; y con Recursos Ordinarios del Tesoro del Programa de Acción.

Art. 4°: **COMUNICAR** de acuerdo a la Ley de Contrataciones Publicas Nº 2.051, el resultado de este Concurso y luego archivar.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION · VITAM IMPENDERE VERO · DECANATO · FACULTAD DE ARQUITECTURA

PROF. ARQ. RICARDO M. MEYER C.
Decano