

INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS  
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 53/2025 "SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA MAURICIO JOSÉ TROCHE" ID N° 465.987

1. INTRODUCCIÓN

En la Ciudad de Villa Elisa, Departamento Central, a los 24 días del mes de octubre del año 2025, siendo las nueve y quince horas, en la Planta de Petróleos Paraguayos (PETROPAR), sito en Tte. Américo Picco c/ Río Paraná, sala de reuniones de la Planta de Villa Elisa, se procede a evaluar la oferta presentada en la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 53/2025 "SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA MAURICIO JOSÉ TROCHE" ID N° 465.987, de acuerdo con lo dispuesto en los documentos del llamado.

2. ANTECEDENTES

a) **Número de PAC:** 465.987.

b) **Disponibilidad Presupuestaria:**

La cobertura presupuestaria para la obligación y pago del presente procedimiento será del Presupuesto General de la Nación correspondiente al Ejercicio 2025 en el Objeto de Gasto 284 "SERVICIOS DE CATERING".

La validez de la contratación en cuanto al compromiso de los ejercicios fiscales 2026 y 2027 quedará sujeta a la aprobación presupuestaria de los ejercicios mencionados. La no aprobación será causal de rescisión no imputable a Petropar.

c) **Monto del PAC:** ₡ 2.786.980.000

d) **Forma de adjudicación:** Por total.

e) **Miembros del Comité de Evaluación:**


Han sido designados según Resolución PR/EJ N° 808/2025 los funcionarios: José Barboza – Gerente de Planta de Mauricio José Troche, María Luisa Ayala – Jefa Interina de la Unidad de Gestión y Control de la Gerencia de Planta Industrial de Mauricio José Troche y Ana Karina Yaluk – Directora de Gestión Empresarial.


3. VERIFICACIÓN DE DOCUMENTACIÓN PRESENTADA:


a) **Acto de Apertura de Ofertas Físicas**

Por Acta de Apertura de Ofertas se informa que, en fecha 23 de octubre de 2025, siendo las 09:15 horas, en la Planta de Petróleos Paraguayos (PETROPAR), sito en Tte. Américo Picco c/ Río Paraná, se procedió a la apertura de las ofertas presentadas. Conforme al Acta de Apertura han presentado ofertas físicas las empresas **LAKMI S.A.** y **CAMICA S.R.L.**, las cuales se detallan a continuación, para su análisis técnico, legal y económico:

OFERENTES	
LAKMI S.A.	<b>Moneda de la oferta:</b> guaraníes <b>Monto total de la oferta:</b> ₡ 2.972.300.000 <b>Tipo de Garantía:</b> POLIZA DE SEGURO <b>Empresa Aseguradora:</b> La Consolidada S.A. <b>Monto total asegurado:</b> ₡ 161.000.000 <b>Vigencia de la Póliza:</b> De 23/10/2025 a 01/04/2026, 160 días
CAMICA S.R.L.	<b>Moneda de la oferta:</b> guaraníes <b>Monto total de la oferta:</b> ₡ 2.772.450.000 <b>Tipo de Garantía:</b> POLIZA DE SEGURO <b>Empresa Aseguradora:</b> La Consolidada S.A. <b>Monto total asegurado:</b> ₡ 160.251.350 <b>Vigencia de la Póliza:</b> De 23/10/2025 a 01/05/2026, 190 días

  
Ing. María Luisa Ayala B.  
Jefa Int. Unidad de Gestión y Control  
Petropar - M. J. Troche

  
Ing. José R. Barboza Franco  
Gerente de Planta  
Petropar - M. J. Troche

  
Lic. Ana Karina Yaluk  
DIRECTORA  
Dirección de Gestión Empresarial  


**INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS  
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 53/2025 "SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE  
LA PLANTA MAURICIO JOSÉ TROCHE" ID N° 465.987**

**OBSERVACIONES REALIZADAS EN MARCO DE APERTURA DE OFERTAS**

**- OBSERVACIONES DEL OFERENTE LAKMI S.A.**

La empresa CAMICA S.R.L., en su oferta, no se observa las capacitaciones que solicita el PBC para la encargada/ Nutricionista tales como: elaboración y comercialización de Alimentos 90 hs, manipulación de alimentos 20 hs, cocina saludable 70 hs, además no se encuentra dentro de los registros planilla IPS presentados.

No presenta R.E. en la catg. 11 como lo solicita el PBC.

No presenta Certificado en HACCP.

**Respuesta:** Las observaciones sobre los documentos de carácter formal, serán analizadas en la etapa correspondiente de la evaluación.

**4. EVALUACIÓN DE OFERTAS**

**4.1 ANÁLISIS DE LAS DOCUMENTACIONES SUSTANCIALES PRESENTADAS:**

Se procede a la verificación de los documentos solicitados en el punto 6. Requisitos Documentales para la evaluación de las condiciones de participación del Pliego de Bases y Condiciones, de acuerdo a la metodología de evaluación establecido en el Decreto Reglamentario N° 2264/24 que establece en el artículo 75 "Procedimiento de Evaluación" numeral 2) Evaluación basada en precio.

Primeramente, se verifican los documentos de carácter sustancial bajo el criterio de CUMPLE / NO /CUMPLE según el siguiente cuadro:

<b>OFERENTES:</b>	<b>LAKMI S.A.</b>	<b>CAMICA S.R.L.</b>
Formulario de ofertas	CUMPLE	CUMPLE
Garantía de Mantenimiento de oferta	CUMPLE	CUMPLE
<b>OFERENTES INDIVIDUALES. PERSONAS JURÍDICAS</b>		
Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos.	CUMPLE	CUMPLE
Fotocopia simple de los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad.	CUMPLE	CUMPLE
Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.	CUMPLE	CUMPLE



Verificadas las documentaciones de carácter sustancial: Formulario de Oferta y la lista de precios debidamente llenados y firmados; Garantía de Mantenimiento de Oferta debidamente extendida; documentos que acrediten la existencia del oferente; la constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes; los documentos de identidad de los representantes o apoderados de la sociedad y los documentos que demuestren las facultades del firmante de la oferta para comprometer a los oferentes, se verifica que los oferentes **LAKMI S.A.** y **CAMICA S.R.L.** cumplen con las documentaciones de Carácter Sustancial.

**5. CAPACIDAD LEGAL**

Conforme establece las bases y condiciones de la contratación se procedió a la verificación de la Capacidad Legal. Prohibiciones del Artículo 21 de la Ley N° 7021/22 de los oferentes participantes a fin de constatar cuanto sigue en el cuadro:

  
Ing. Ana María Luisa Ayala B.  
Jefa Int. Unidad de Gestión y Control  
Petropar - M. J. Troche

  
Ing. José R. Barboza Franco  
Gerente de Planta  
Petropar - M. J. Troche

  
Lic. Ana Karina Yaluk  
DIRECTORA  
Dirección de Gestión Empresarial  


**INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS**  
**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 53/2025 "SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA MAURICIO JOSÉ TROCHE" ID N° 465.987**

OFERENTE	<b>LAKMI S.A.</b>		
NOMBRE	Máximo Piris Meza	Karina Maricela Piris Medina	Marlene Ayala Benítez
NÚMERO DE CÉDULA	631.333	4.995.665	3.502.616
REGISTRO DEL PLANTEL DE FUNCIONARIOS DE LA CONVOCANTE	No hay registros en el listado de funcionarios de PETROPAR	No hay registros en el listado de funcionarios de PETROPAR	No hay registros en el listado de funcionarios de PETROPAR
REGISTRO FUNCIONARIO SISTEMA NACIONAL DE RECURSOS HUMANOS (SINARH)	No hay registros de los mismos en el SINARH	No hay registros de los mismos en el SINARH	No hay registros de los mismos en el SINARH

OFERENTE	<b>LAKMI S.A.</b>		
NOMBRE	Nidia de Jesús Piris Medina	Miguel Ángel Mereles Paredes	Pablo Antonio Aguilar Godoy
NÚMERO DE CÉDULA	4.962.444	1.311.968	4.029.221
REGISTRO DEL PLANTEL DE FUNCIONARIOS DE LA CONVOCANTE	No hay registros en el listado de funcionarios de PETROPAR	No hay registros en el listado de funcionarios de PETROPAR	No hay registros en el listado de funcionarios de PETROPAR
REGISTRO FUNCIONARIO SISTEMA NACIONAL DE RECURSOS HUMANOS (SINARH)	No hay registros de los mismos en el SINARH	No hay registros de los mismos en el SINARH	No hay registros de los mismos en el SINARH

OFERENTE	<b>CAMICA S.R.L.</b>	
NOMBRE	CELSO EZEQUIEL VERA GALEANO	BASILIO MIGUEL AREVALOS CACERES
NÚMERO DE CÉDULA	1.097.281	1.496.977
REGISTRO DEL PLANTEL DE FUNCIONARIOS DE LA CONVOCANTE	No hay registros en el listado de funcionarios de PETROPAR	No hay registros en el listado de funcionarios de PETROPAR
REGISTRO FUNCIONARIO SISTEMA NACIONAL DE RECURSOS HUMANOS (SINARH)	No hay registros de los mismos en el SINARH	No hay registros de los mismos en el SINARH

Se verificaron los registros del personal de Petróleos Paraguayos (PETROPAR) para detectar si los oferentes o sus representantes, se hallan comprendidos en el artículo 21 de la Ley N° 7021/22, y no se encontraron registros en el Listado de Funcionarios de Petróleos Paraguayos (PETROPAR).

Conforme a la verificación realizada en el Sistema de Información de las Contrataciones Públicas (SICP) - Sanciones a los proveedores, los oferentes no cuentan con inhabilitación por parte de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para contratar con el Estado.

Por último, teniendo en cuenta que los oferentes han presentado en el Formulario de Oferta y en el Formulario de Declaración de Personas la declaración jurada de no hallarse comprendidos en las prohibiciones y limitaciones establecidas en el Artículo 21 "Prohibiciones y limitaciones para presentar propuestas y contratar" de la Ley 7021/22 y no habiendo elementos para desacreditar el documento, este comité considera que los oferentes cumplen con la Capacidad Legal solicitada.

*Ing. Marlene Ayala B.*  
 Jefa de Unidad de Gestión y Control  
 Petropar - M. J. Troche

*Ing. José R. Barboza Franco*  
 Gerente de Planta  
 Petropar - M. J. Troche

*Lic. Ana Karina Yaluk*  
 DIRECTORA  
 Dirección de Gestión Empresarial

INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS  
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 53/2025 "SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA MAURICIO JOSÉ TROCHE" ID N° 465.987

Por tanto, se deja constancia que no se verifican impedimentos legales por parte de los oferentes participantes para firmar y presentar la oferta.

6. ERRORES ARITMÉTICOS

Se verificó que ninguna oferta presenta errores aritméticos por lo cual se persigue con la evaluación de los siguientes puntos.

7. MARGEN DE PREFERENCIA

Conforme a la verificación del portal mencionado, se constató que todos los oferentes presentados gestionaron la obtención del Certificado de Producto y Empleo Nacional conforme se verifica a continuación:



VUE  
VOTACIÓN ÚNICA DE EVALUACIÓN



MINISTERIO DE  
INDUSTRIA Y  
COMERCIO  
PARAGUAY

PARAGUÁI  
TETÁ MBA'E'APOPY  
HA NEMU  
MOTENONDEÑA



Cerrar sesión

Tipo Solicitud	Nro Certificado	Id Licitación	Nro Tramite	Estado	Fechaevento	RUC Empresa	Razon Social
Servicio	211009	465987	1071653	VerCertificado	Autorizado, 21/10/2025 09:15:26	800468392	CAMICA S.R.L.
Servicio	210365	465987	1068298	VerCertificado	Autorizado, 16/10/2025 21:55:14	800547861	"LAKMI" S.A

Ambos certificados obtenidos, corresponden a "Suministro de alimentación bajo contrato", por lo que no se aplica el margen de preferencia a ninguno de los precios ofertados, de esta forma, no existe variación en el orden económico de las ofertas, y la agrupación de acuerdo al orden económico, queda establecida de la siguiente manera:

ORDEN ECONÓMICO	OFERENTE	MONTO OFERTADO
1	CAMICA S.R.L.	2.772.450.000
2	LAKMI S.A.	2.972.300.000

Es así que, considerando la metodología de la Evaluación, conforme al Decreto Reglamentario 2264/2024, que refiere en el Artículo 75 "Procedimiento de evaluación" numeral 2) Evaluación basada en precio, lo siguiente:

2) Evaluación basada en precio.

2.1 Método de presentación de ofertas en sobre único, preferentemente:

2.1.1 Se verificará el cumplimiento de cada oferta respecto al suministro de la documentación básica de carácter sustancial, eliminándose aquellas que no cumplan con el suministro de dicha documentación o que dicha documentación sea insatisfactoria.


2.1.2 Las ofertas que cumplan con lo señalado en el numeral que antecede, de conformidad al sistema de adjudicación adoptado, serán agrupadas en orden numérico de menor a mayor, luego de haber efectuado las correcciones aritméticas que hayan sido necesarias y habiéndose aplicado los márgenes de preferencia cuando corresponda.

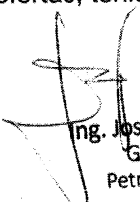
2.1.3 **Se seleccionará provisoriamente a la oferta con el menor precio, la que será analizada en detalle para verificar su cumplimiento con otros requisitos de la contratación.**


2.1.4 Si dicha oferta cumple con todos estos requerimientos, será declarada como la oferta evaluada como la más baja y propuesta para la adjudicación.

2.1.5 En caso de no serlo, se procederá a rechazar dicha oferta y se continuará la evaluación con la segunda más baja en precio, según los parámetros indicados precedentemente, y así sucesivamente.

Conforme a lo establecido por la normativa, respecto al método de evaluación aplicado a este proceso, se continúa con la evaluación de las ofertas, teniendo en cuenta el orden económico.

  
Mg. Luisa Ayala B.  
Jefa Int. Unidad de Gestión y Control  
Petropar - M. J. Troche

  
Ing. José R. Barboza Franco  
Gerente de Planta  
Petropar - M. J. Troche

  
Lic. Ana Karina Yaluk  
DIRECTORA  
Dirección de Gestión Empresarial

INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS  
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 53/2025 "SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA MAURICIO JOSÉ TROCHE" ID N° 465.987

8. ANALISIS DE LOS PRECIOS OFERTADOS

Se procedió al análisis de los precios unitarios ofertados, dando cumplimiento a la Resolución DNCP N° 454/2024, a fin de verificar si los precios ofertados superan el veinticinco por ciento (25%) por debajo del precio referencial y/o el quince por ciento (15%) por encima del precio referencial preparado por la Convocante.

Se verificó que ninguno de los precios ofertados, se encuentran fuera del rango de la normativa de referencia, por lo que no se requiere solicitar el desglose de los mismos.

9. EVALUACIÓN DE LAS DOCUMENTACIONES DE CARÁCTER FORMAL.

Se procede a analizar los documentos de carácter formal, considerando lo establecido en el Decreto Reglamentario N° 2264/2024, en su Art. 75 – Procedimiento de evaluación mencionado precedentemente.

9.1. DOCUMENTOS SOLICITADOS A LOS OFERENTES

- ✓ Por Nota Comité N° 02/2025 de fecha 27 de octubre de 2025 se emplazó al Oferente **CAMICA S.R.L.**, hasta las 12:00 horas, del 29 de octubre del 2025, a remitir los siguientes documentos:

- 1- Listado bajo declaración jurada de los recursos humanos propuestos, se deberá adjuntar el currículum vitae de cada personal propuesto, acompañado de las documentaciones que respalden el perfil requerido y la experiencia comprobada, tales como pasantías realizadas y certificados de trabajo u otros documentos que acrediten la experiencia, deberá contar con el personal mínimo necesario para brindar el servicio del comedor, según el siguiente detalle: 11 personales en total y entre ellos 2 grupos de trabajo que podrá ser de ambos géneros (masculino y femenino)  
Personal servicio almuerzo, promedio de 250 comensales: 1 (un) cocinero, 2 (dos) ayudantes de cocina, 1 (un) auxiliar de limpieza, 2 (dos) mozos

Personal servicio cena, promedio de 80 comensales: 1 (un) cocinero, 1 (un) ayudante de cocina, 1 (un) auxiliar de limpieza

1 (un) Encargado representante de la empresa oferente con la siguiente formación Licenciatura en Nutrición como mínimo: Cursos de elaboración y comercialización de alimentos, comprobable como mínimo de 90 horas con certificado. Capacitación en Higiene aplicado a la manipulación de alimentos o similar, como mínimo de 20 horas. Curso en elaboración de Cocina saludable o similar, como mínimo de 70 horas, a fin de garantizar el equilibrio alimenticio como el proceso y las buenas prácticas en la producción alimenticia el cual debe respaldar su CV, con documentaciones, certificados o título universitario. El mismo deberá formar parte del plantel estable de la empresa con antigüedad como mínimo 6 meses en la misma, demostrable con planilla de IPS del mes de entrada.

1 (un/a) tecnólogo/a de alimentos, que garantice el proceso y las buenas prácticas en la producción alimenticia el cual deberá formar parte del plantel de la empresa y/o con contrato vigente al momento de la apertura, demostrable con copia de contrato vigente y/o planilla de IPS Debe respaldar su CV, con documentaciones, título universitario, registro al día y experiencia comprobada con al menos 5 años de experiencia en asesoría en el rubro de comedores y/o similares.

- 2- Registro de establecimiento (RE) de la actividad elaboradora en las categorías 05, 06, 11 y 16 expedido por el INAN, vigente.  
3- Certificado de Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria – HACCP.

Con relación a la respuesta documental, el oferente responde en tiempo, según el expediente de mesa de entrada institucional N° 12059 de fecha 29 de octubre del 2025, a las 10:34 horas, al mismo tiempo, se da respuesta a las observaciones realizadas a la oferta de la empresa.

Ing. M<sup>a</sup> Julia Ayala B.  
Jefa Int. Unidad de Gestión y Control  
Petropar - M. J. Troche

Ing. José R. Barboza Franco  
Gerente de Planta  
Petropar - M. J. Troche

Lic. Ana Karina Yaluk  
DIRECTORA  
Dirección de Gestión Empresarial  
Página 5 | 13

INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS  
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 53/2025 "SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA MAURICIO JOSÉ TROCHE" ID N° 465.987

OBSERVACIONES REALIZADAS A LA EMPRESA CAMICA S.R.L.:

**OBSERVACIONES DEL OFERENTE LAKMI S.A.**

La empresa CAMICA S.R.L., en su oferta, no se observa las capacitaciones que solicita el PBC para la encargada/ Nutricionista tales como: elaboración y comercialización de Alimentos 90 h, manipulación de alimentos 20 h, cocina saludable 70 h, además no se encuentra dentro de los registros planilla IPS presentados.

No presenta R.E. en la catg. 11 como lo solicita el PBC.

No presenta Certificado en HACCP

**Respuesta:** Todos los documentos relacionados con las observaciones precedentes, fueron solicitados por el comité evaluador. Las mismas serán analizadas.

\* Del análisis documental de los documentos presentados por el oferente, se encontró discrepancias con lo requerido en las bases concursales:

Con relación al personal propuesto como encargado, representante de la empresa de profesión Licenciada en nutrición, María Azucena Espínola Barúa, no adjunta ningún certificado de curso de elaboración y comercialización de alimentos comprobable como mínimo de 90 horas con certificado, capacitación en higiene aplicado a la manipulación de alimentos o similar, como mínimo de 20 horas, curso de elaboración de cocina saludable o similar, como mínimo de 70 horas, a fin de garantizar el equilibrio alimenticio como el proceso y las buenas prácticas en la producción alimenticia el cual debe respaldar su CV, con documentaciones, certificados o título universitario. El mismo deberá formar parte del plantel estable de la empresa con antigüedad como mínimo 6 meses en la misma, demostrable con planilla del IPS del mes de entrada.

Por otra parte, el personal propuesto como tecnóloga de alimentos Romy María Antúnez Galeano, presenta un contrato entre CAMICA S.R.L. y la Ing. Romy María Antúnez Galeano con fecha de suscripción del 02 de enero de 2022 y cuyo objeto corresponde para prestar servicios de supervisión y control de calidad en el área de alimentos, sin embargo el Pliego de Bases y Condiciones establece que debe presentar una experiencia comprobada con al menos 5 años de experiencia en asesoría en el rubro de comedores y/o similares, por lo tanto queda evidenciado que no cumple con los 5 años de experiencia, teniendo en cuenta que desde la suscripción del contrato hasta la fecha solo asciende a 3 años y 9 meses, no encontrándonos con ningún otro documento respaldatorio, por lo que al no acompañarse con certificados de trabajo u otras constancias documentales que permitan corroborar la veracidad de dicha experiencia, nos deja sin poder comprobar la experiencia plasmada en el currículum, lo que pone en duda la transparencia del proceso al calificar la capacidad técnica requerida sobre suposiciones de la experiencia con acreditación deficiente al personal propuesto

En el marco del análisis documental realizado conforme al Pliego de Bases y Condiciones, se observa que el oferente ha presentado el Registro de Establecimiento (RE) aprobado por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN) correspondiente a las categorías 06, 08 y 16, encontrándose vigente. Sin embargo, **no se ha acreditado el RE en la categoría 11**, la cual forma parte de las actividades requeridas para la ejecución del objeto contractual, la ausencia de dicho registro en la categoría 11 implica que el oferente **no cuenta con la habilitación sanitaria específica para desarrollar actividades comprendidas en esa clasificación**, lo cual podría comprometer la trazabilidad, seguridad y legalidad del proceso de elaboración de productos vinculados a dicha categoría.

Por otro lado, se constata que el oferente **no ha presentado el Certificado de Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria – HACCP**, requerido expresamente en el Pliego de Bases y Condiciones como parte de los documentos técnicos obligatorios, esto **configura un incumplimiento técnico**, que debe ser valorado conforme a los criterios de admisibilidad establecidos en el Pliego. Su ausencia afecta directamente la capacidad del oferente para garantizar condiciones mínimas de seguridad alimentaria, por lo que no puede ser subsanada mediante documentos alternativos o declaraciones simples.

Ing. M<sup>te</sup>. María Ayala B.  
Jefa Int. Unidad de Gestión y Control  
Petropar - M. J. Troche

Ing. José R. Barboza Franco  
Gerente de Planta  
Petropar - M. J. Troche

Lic. Ana Karina Valuk  
DIRECTORA  
Dirección de Gestión Empresarial

**INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS**  
**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 53/2025 "SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA MAURICIO JOSÉ TROCHE" ID N° 465.987**

Por todo lo expuesto, se evidencia que la oferta de la empresa no cumple con los requisitos de capacidad técnica exigidos en las bases y condiciones del presente llamado, por lo que **se recomienda la descalificación** de la oferta de la empresa **CAMICA S.R.L.**

Se prosigue con la evaluación de la oferta de la empresa **LAKMI S.A.**

- ✓ Por Nota Comité N° 01/2025 de fecha 27 de octubre de 2025, se emplazó al Oferente **LAKMI S.A.**, hasta las 12:00 horas, del 29 de octubre del 2025, a remitir los siguientes documentos:

- 1- Balance General y Cuadro de Resultados de los años 2023 y 2024 para contribuyente de IRE General.
- 2- Listado bajo declaración jurada de los recursos humanos propuestos, se deberá adjuntar el currículum vitae de cada personal propuesto, acompañado de las documentaciones que respalden el perfil requerido y la experiencia comprobada, tales como pasantías realizadas y certificados de trabajo u otros documentos que acrediten la experiencia, deberá contar con el personal mínimo necesario para brindar el servicio del comedor, según el siguiente detalle: 11 personales en total y entre ellos 2 grupos de trabajo que podrá ser de ambos géneros (masculino y femenino)  
Personal servicio almuerzo, promedio de 250 comensales: 1 (un) cocinero, 2 (dos) ayudantes de cocina, 1 (un) auxiliar de limpieza, 2 (dos) mozos.

Personal servicio cena, promedio de 80 comensales: 1 (un) cocinero, 1 (un) ayudante de cocina, 1 (un) auxiliar de limpieza

1 (un) Encargado representante de la empresa oferente con la siguiente formación Licenciatura en Nutrición como mínimo: Cursos de elaboración y comercialización de alimentos, comprobable como mínimo de 90 horas con certificado. Capacitación en Higiene aplicado a la manipulación de alimentos o similar, como mínimo de 20 horas. Curso en elaboración de Cocina saludable o similar, como mínimo de 70 horas, a fin de garantizar el equilibrio alimenticio como el proceso y las buenas prácticas en la producción alimenticia el cual debe respaldar su CV, con documentaciones, certificados o título universitario. El mismo deberá formar parte del plantel estable de la empresa con antigüedad como mínimo 6 meses en la misma, demostrable con planilla de IPS del mes de entrada.

1 (un/a) tecnólogo/a de alimentos, que garantice el proceso y las buenas prácticas en la producción alimenticia el cual deberá formar parte del plantel de la empresa y/o con contrato vigente al momento de la apertura, demostrable con copia de contrato vigente y/o planilla de IPS Debe respaldar su CV, con documentaciones, título universitario, registro al día y experiencia comprobada con al menos 5 años de experiencia en asesoría en el rubro de comedores y/o similares.

- 3- Listado bajo declaración jurada de maquinarias, equipos y herramientas, deberá contar con mínimamente

2 (dos) Heladeras o Visicooler.

2 (dos) Congeladores de gran capacidad. 1 (una) cocina de uso industrial.

2 (dos) hornos industriales.

1 (un) microondas.


1 (una) freidora industrial.


1 (una) licuadora industrial.

Además, a fin de abastecer el local donde funcionará la Cocina-Comedor, deberá contar con: mesas largas, 100 sillas tapizadas en color negro, 150 cubiertos de porcelana o cerámica especial para para alimentos (cuchillo, cuchara, tenedor, plato playo, plato hondo, platitos de ensalada, cucharitas, compoteras y vasos de vidrio). Cámara Frigorífica de 3,5 m3 como mínimo, bufeteras con 4 bandejas cada una y otros electrodomésticos y/o bienes para uso en el preparado de los alimentos, 2 (dos) camión refrigerado como mínimo, para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en el sitio indicado en Plan de Entrega (Servicio) del Pliego de Bases y Condiciones.

Los vehículos deberán contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimentos a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. Productos de limpieza, insecticidas, entre otros) que puedan contaminar los alimentos. OBS: En la declaración jurada deberá estar declarado los detalles del vehículo que

Página 7 | 13

  
Ing. Ana Karina Yaluk B.  
Jefa del Área de Gestión y Control  
Petropar - M. J. Troche

  
Ing. José R. Barboza Franco  
Gerente de Planta  
Petropar - M. J. Troche

  
Lic. Ana Karina Yaluk  
DIRECTORA  
Dirección de Gestión Empresarial

**INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS  
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 53/2025 "SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA MAURICIO JOSÉ TROCHE" ID N° 465.987**

será utilizado en el transporte de los alimentos desde el lugar de provisión de los insumos (materias primas), hasta la planta de Mauricio José Troche, indicando marca, modelo, año de fabricación, cédula verde, habilitación, adecuaciones y capacidad del vehículo para el transporte y mantenimiento de alimentos.

Se deberá adjuntar: Cédula verde del registro de automotor.

Fotocopia autenticada del título de Propiedad a nombre del oferente del vehículo propuesto para prestar el servicio de provisión de los insumos o fotocopia del contrato de alquiler a dicho efecto, fotocopia de la cédula verde, habilitación. OBS: En caso de vehículos alquilados, el Oferente deberá presentar Declaración Jurada del propietario donde manifieste: a) Ser propietario de los mismos; b) Que tiene capacidad legal de comprometerse en alquiler libre de toda interdicción; c) Que asume el compromiso solidario con el Oferente para con el Contratante de que tal vehículo permanezca y esté disponible todo el tiempo que sea necesario cumplir con las tareas comprometidas en el contrato. El representante legal del Oferente será solidaria civil y penalmente responsable de la validez y la veracidad de los documentos y declaraciones.

El oferente responde en tiempo, según el expediente de mesa de entrada institucional N° 12061 de fecha 29 de octubre del 2025, a las 10:53 horas, las documentaciones presentadas se encuentran acorde a lo requerido en las bases y condiciones, las mismas serán detalladas a continuación.

**DOCUMENTOS FORMALES**

Seguidamente, se verifican los documentos de carácter formal según el siguiente cuadro:

<b>Oferente</b>	<b>LAKMI S.A.</b>
Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social.	CUMPLE
Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar.	PRESENTA
Declaración Jurada de Declaración de Miembros, de conformidad con el formulario estándar Sección Formularios	CUMPLE
Certificado de Cumplimiento Tributario	CUMPLE
Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente.	CUMPLE

Se listan a continuación los demás documentos de carácter formal, solicitados en el Pliego de Bases y Condiciones, que se tendrán en cuenta en la etapa de evaluación que corresponda, conforme al orden y metodología establecido:

Oferente:	<b>LAKMI S.A.</b>
Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los años 2023 y 2024 para contribuyente de IRE General.	PRESENTA

**10. ANÁLISIS DE LA CAPACIDAD TÉCNICA**

<b>Oferente:</b>	<b>LAKMI S.A.</b>
Declaración jurada del oferente, donde declare contar con la capacidad de producción y provisión de los bienes/servicios requeridos.	CUMPLE
Declaración jurada del oferente donde declare que cumplirá con las especificaciones técnicas y con los plazos de entrega de los bienes/servicios	CUMPLE
Listado bajo declaración jurada de los recursos humanos propuestos, se deberá adjuntar el curriculum vitae de cada personal propuesto, acompañado de las documentaciones que respalden el perfil requerido y la experiencia comprobada, tales como pasantías realizadas y certificados de trabajo u otros documentos que acrediten la	CUMPLE

*Ing. María Cecilia B.*  
Jefa de Unidad de Gestión y Control  
Petropar - M. J. Troche

*Ing. José R. Barboza Franco*  
Gerente de Planta  
Petropar - M. J. Troche

*Lic. Ana Karina Yaluk*  
DIRECTORA  
Dirección de Gestión Empresarial

INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS  
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 53/2025 "SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA MAURICIO JOSÉ TROCHE" ID N° 465.987

experiencia, deberá contar con el personal mínimo necesario para brindar el servicio del comedor, según el siguiente detalle: 11 personales en total y entre ellos 2 grupos de trabajo que podrá ser de ambos géneros (masculino y femenino)

Personal servicio almuerzo, promedio de 250 comensales: 1 (un) cocinero, 2 (dos) ayudantes de cocina, 1 (un) auxiliar de limpieza, 2 (dos) mozos.

Personal servicio cena, promedio de 80 comensales: 1 (un) cocinero, 1 (un) ayudante de cocina, 1 (un) auxiliar de limpieza

1 (un) Encargado representante de la empresa oferente con la siguiente formación Licenciatura en Nutrición como mínimo: Cursos de elaboración y comercialización de alimentos, comprobable como mínimo de 90 horas con certificado. Capacitación en Higiene aplicado a la manipulación de alimentos o similar, como mínimo de 20 horas. Curso en elaboración de Cocina saludable o similar, como mínimo de 70 horas, a fin de garantizar el equilibrio alimenticio como el proceso y las buenas prácticas en la producción alimenticia el cual debe respaldar su CV, con documentaciones, certificados o título universitario. El mismo deberá formar parte del plantel estable de la empresa con antigüedad como mínimo 6 meses en la misma, demostrable con planilla de IPS del mes de entrada.

1 (un/a) tecnólogo/a de alimentos, que garantice el proceso y las buenas prácticas en la producción alimenticia el cual deberá formar parte del plantel de la empresa y/o con contrato vigente al momento de la apertura, demostrable con copia de contrato vigente y/o planilla de IPS Debe respaldar su CV, con documentaciones, título universitario, registro al día y experiencia comprobada con al menos 5 años de experiencia en asesoría en el rubro de comedores y/o similares.

Fotocopia autenticada de la planilla de aportes al Instituto de Previsión Social actualizado. Así también si se tuviera un seguro privado deberá ser presentado el carnet del seguro o un documento que respalde dicho servicio.

CUMPLE

Listado bajo declaración jurada de maquinarias, equipos y herramientas, deberá contar con mínimamente

2 (dos) Heladeras o Visicooler.  
2 (dos) Congeladores de gran capacidad. 1 (una) cocina de uso industrial.  
2 (dos) hornos industriales.  
1 (un) microondas.  
1 (una) freidora industrial.  
1 (una) licuadora industrial.

Además, a fin de abastecer el local donde funcionará la Cocina-Comedor, deberá contar con:

15 mesas largas,

100 sillas tapizadas en color negro

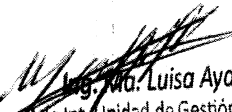
150 cubiertos de porcelana o cerámica especial para para alimentos (cuchillo, cuchara, tenedor, plato playo, plato hondo, platitos de ensalada, cucharitas, compoteras y vasos de vidrio)

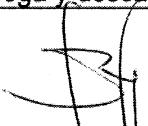
1 Cámara Frigorífica de 3,5 m3 como mínimo,

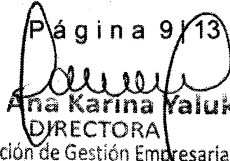
2 bufeteras con 4 bandejas cada una y otros electrodomésticos y/o bienes para uso en el preparado de los alimentos,

2 (dos) camión refrigerado como mínimo, para dar cumplimiento al plazo de entrega y al volumen requerido para el suministro, entrega y descarga en el sitio indicado en Plan de

CUMPLE

  
Ing. Luisa Ayala B.  
Jefa Int. Unidad de Gestión y Control  
Petropar - M. J. Troche

  
Ing. José R. Barboza Franco  
Gerente de Planta  
Petropar - M. J. Troche

Página 9/13  
  
Lic. Ana Karina Yaluk  
DIRECTORA  
Dirección de Gestión Empresarial

INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS  
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 53/2025 "SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA MAURICIO JOSÉ TROCHE" ID N° 465.987

<p>Entrega (Servicio) del Pliego de Bases y Condiciones.</p> <p>Los vehículos deberán contar con carrocerías cerradas, adecuadas al volumen de alimentos a ser transportado y estar acondicionados higiénicamente para la distribución. No deberán transportarse conjuntamente con sustancias nocivas (Ej. Productos de limpieza, insecticidas, entre otros) que puedan contaminar los alimentos. OBS: En la declaración jurada deberá estar declarado los detalles del vehículo que será utilizado en el transporte de los alimentos desde el lugar de provisión de los insumos (materias primas), hasta la planta de Mauricio José Troche, indicando marca, modelo, año de fabricación, cédula verde, habilitación, adecuaciones y capacidad del vehículo para el transporte y mantenimiento de alimentos.</p> <p>Se deberá adjuntar:</p> <p>Cédula verde del registro de automotor.</p> <p>Fotocopia autenticada del título de Propiedad a nombre del oferente del vehículo propuesto para prestar el servicio de provisión de los insumos o fotocopia del contrato de alquiler a dicho efecto, fotocopia de la cédula verde, habilitación. OBS: En caso de vehículos alquilados, el Oferente deberá presentar Declaración Jurada del propietario donde manifieste: a) Ser propietario de los mismos; b) Que tiene capacidad legal de comprometerse en alquiler libre de toda interdicción; c) Que asume el compromiso solidario con el Oferente para con el Contratante de que tal vehículo permanezca y esté disponible todo el tiempo que sea necesario cumplir con las tareas comprometidas en el contrato. El representante legal del Oferente será solidaria civil y penalmente responsable de la validez y la veracidad de los documentos y declaraciones.</p>	
<p>Registro de Establecimiento (RE) de la actividad de elaboradora en las categorías 05, 06, 11 y 16, expedido por el INAN, vigente.</p>	<p>CUMPLE</p>
<p>Certificado de participación de capacitación en Buenas practicas de manufacturas vigente al momento de la apertura impartido por el INAN. Debe ser con una cantidad mínima de 15 personas.</p>	<p>CUMPLE</p>
<p>Certificado de Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001-2015.</p>	<p>CUMPLE</p>
<p>Certificado de Sistemas de Gestión Ambiental ISO 14001:2015.</p>	<p>CUMPLE</p>
<p>Certificado de Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria - HACCP.</p>	<p>CUMPLE</p>

ANÁLISIS DE LA CAPACIDAD FINANCIERA

a) Para contribuyente de IRE GENERAL.

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

a. **Ratio de Liquidez:** activo corriente / pasivo corriente.

Deberá ser igual o mayor que 1, en promedio, de los 2 años (2023 y 2024).

b. **Endeudamiento:** pasivo total / activo total.

No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los 2 años (2023 y 2024).

c. **Rentabilidad:** Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital. El promedio de los 2 años no deberá ser negativo (2023 y 2024).

**Observación:** Si en alguno de los 2 años, o los 2 años presentados por la Empresa, su pasivo es igual a 0, se considerará el Ratio de Liquidez igual a 1 y se dará por cumplido el Ratio de Endeudamiento. Esta salvedad en el PBC hace posible calcular el promedio del índice de liquidez de los 2 (dos) ejercicios analizados, debido a que se otorga un valor que puede ser promediado.

Ing. María Inés Yaluk B.  
Jefa Int. Unidad de Gestión y Control  
Petropar - M. J. Troche

Ing. José R. Barboza Franco  
Gerente de Planta  
Petropar - M. J. Troche

Lic. Ana Karina Yaluk  
DIRECTORA  
Dirección de Gestión Empresarial

**INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS  
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 53/2025 "SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA MAURICIO JOSÉ TROCHE" ID N° 465.987**

N°	RATIO FINANCIERO		AÑO 2023	RATIO 2023	AÑO 2024	RATIO 2024	PROMEDIO ÚLTIMOS 2 AÑOS	CALIFICACIÓN
1	RATIO DE LIQUIDEZ	ACTIVO CORRIENTE	15.720.533.704	3,89	14.484.305.688	6,54	5,22	CUMPLE
		PASIVO CORRIENTE	4.037.188.324		2.213.892.418			

RESULTADO: Deberá ser igual o mayor que 1 promedio de los 2 años

2	ENDEUDAMIENTO	PASIVO TOTAL	5.154.188.324	0,29	3.555.456.021	0,18	0,24	CUMPLE
		ACTIVO TOTAL	17.497.156.158		19.337.485.249			

RESULTADO: No deberá ser mayor a 0,80 promedio de los 2 años

3	RENTABILIDAD	UTILIDAD DESPUES DEL IMPUESTO O PERDIDA	3.883.438.512	3,88	3.327.877.536	3,33	3,61	CUMPLE
		CAPITAL	1.000.000.000		1.000.000.000			

RESULTADO: No deberá ser negativo, promedio de los 2 años

Por lo expuesto la empresa **LAKMI S.A.** cumple con los requerimientos de capacidad financiera solicitados en las bases y condiciones del presente llamado.

**11. ANÁLISIS DE LA EXPERIENCIA**

Demostrar experiencia en servicio de comedor o servicio catering, para eventos sociales (cursos, congresos, seminarios, cumpleaños, bodas, 15 años) por medio de contratos y/o facturaciones de venta y/o recepciones finales por un monto equivalente al 30% como mínimo, del monto total máximo ofertado en la presente licitación en los últimos 3 años (2022, 2023 y 2024).

Nota 1 para el Oferente: El resultado de la suma de los montos de los contratos y/o facturaciones de venta y/o recepciones finales, deberá ser igual o superior al 30% como mínimo del monto total máximo. Podrá presentarse la cantidad que fuere necesaria para acreditar el volumen o monto solicitado, siempre que hayan sido emitidas dentro del periodo mencionado (2022, 2023 y 2024).

DOCUMENTO	FECHA	CONCEPTO	RAZON SOCIAL	MONTO
Contrato PR/PR N° 062/22	6/12/22	Servicio de comedor para funcionarios de la planta Mauricio José Troche.	Petróleos Paraguayos (PETROPAR).	2.144.500.000
Contrato PR/EJ N° 365/24	16/8/24	Servicio de comedor para funcionarios de la planta industrial Mauricio José Troche.	Petróleos Paraguayos (PETROPAR).	2.383.630.000
				<b>₡ 4.528.130.000</b>

Monto total oferta	₡ 2.972.300.000
30% de la Oferta	₡ 891.690.000
Sumatoria total de Experiencia	₡ 4.528.130.000
<b>EXPERIENCIA SOLICITADA</b>	<b>CUMPLE</b>

Por lo expuesto la empresa **LAKMI S.A.** cumple con los requerimientos de experiencia solicitados en las bases y condiciones del presente llamado

**12. ANÁLISIS DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Luego de la verificación de las especificaciones técnicas, conforme a lo requerido en el pliego de bases y condiciones, el área solicitante concluye que el oferente **LAKMI S.A.** cumple con los requerimientos

*[Firma]*  
Ing. Micaela Luisa Ayala B.  
Jefa Int. Unidad de Gestión y Control  
Petropar - M. J. Troche

Página 11 | 13  
*[Firma]*  
Lic. Ana Karina Yaluk  
DIRECTORA  
Dirección de Gestión Empresarial

INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS  
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 53/2025 "SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA MAURICIO JOSÉ TROCHE" ID N° 465.987

técnicos, asegurando que la oferta presentada y los bienes a ser adquiridos, se ajustan a las necesidades de la convocante.

**13. REPROGRAMACIÓN PRESUPUESTARIA**

En vista a que los precios ofertados superan el monto estimado de la presente contratación, el comité evaluador de ofertas solicita la reprogramación presupuestaria, la cual es aprobada, quedando el monto estimado en ₡ 2.972.300.000.

**14. CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIÓN:**

**Artículo 75 "Procedimiento de evaluación" numeral 2) Evaluación basada en precio, lo siguiente:**

2) *Evaluación basada en precio.*

2.1 *Método de presentación de ofertas en sobre único, preferentemente:*

2.1.1 *Se verificará el cumplimiento de cada oferta respecto al suministro de la documentación básica de carácter sustancial, eliminándose aquellas que no cumplan con el suministro de dicha documentación o que dicha documentación sea insatisfactoria.*

2.1.2 *Las ofertas que cumplan con lo señalado en el numeral que antecede, de conformidad al sistema de adjudicación adoptado, serán agrupadas en orden numérico de menor a mayor, luego de haber efectuado las correcciones aritméticas que hayan sido necesarias y habiéndose aplicado los márgenes de preferencia cuando corresponda.*

2.1.3 ***Se seleccionará provisoriamente a la oferta con el menor precio, la que será analizada en detalle para verificar su cumplimiento con otros requisitos de la contratación.***

2.1.4 *Si dicha oferta cumple con todos estos requerimientos, será declarada como la oferta evaluada como la más baja y propuesta para la adjudicación.*

2.1.5 *En caso de no serlo, se procederá a rechazar dicha oferta y se continuará la evaluación con la segunda más baja en precio, según los parámetros indicados precedentemente, y así sucesivamente.*

**Artículo 78.- "Conformidad de la oferta con las bases de la contratación" del Decreto Reglamentario 2264/2024:**

*La determinación por parte de la convocante de si una oferta se ajusta a las bases de la contratación, se basará solamente en el contenido de la propia oferta.*

*Una oferta se ajusta sustancialmente a las bases de la contratación cuando concuerda con todos los términos, condiciones y especificaciones de las mismas, sin desviación, reserva u omisiones que:*

a) *Afecte el alcance y la calidad de los bienes, obras o servicios, especificados en las bases de la contratación; o*


b) *Limite, en discrepancia con lo establecido en las bases de la contratación, los derechos de la convocante o las obligaciones del oferente emanadas del contrato;*


Toda oferta que no se ajuste sustancialmente a las bases de la contratación será rechazada por la convocante. No podrán subsanarse estas deficiencias para lograr la aceptación de la oferta.

**Artículo 55.- Adjudicación de la Ley N° 7021/2022 "De Suministro y Contrataciones Públicas",** establece: "Con base al informe de evaluación, la convocante adjudicará al oferente cuya oferta asegure las mejores condiciones para el Estado en términos de valor por dinero, cumpla con las condiciones legales, financieras y técnicas estipuladas en los pliegos de bases y condiciones y en la reglamentación correspondiente. El mismo deberá garantizar satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones exigidas (...).

En virtud de las consideraciones mencionadas se recomienda:

**1° DESCALIFICAR** de la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 18/2025 "SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA MAURICIO JOSE TROCHE" ID N° 465.987, al oferente CAMICA S.R.L., conforme a las consideraciones mencionadas

  
Ing. Ma. Luisa Ayala B.  
Jefa Int. Unidad de Gestión y Control  
Petropar - M. J. Troche

  
Lic. Ana Karina Valuk  
DIRECTORA  
Dirección de Gestión Empresarial


**INFORME DE EVALUACIÓN DE OFERTAS**  
**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 53/2025 "SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA MAURICIO JOSÉ TROCHE" ID N° 465.987**


2° **ADJUDICAR** la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL N° 18/2025 "SERVICIO DE COMEDOR PARA FUNCIONARIOS DE LA PLANTA DE VILLA ELISA" ID N° 463.746 al oferente **LAKMI S.A.** por el monto mínimo de ₡ 1.486.150.000 (guaraníes mil cuatrocientos ochenta y seis millones ciento cincuenta mil) y por el monto máximo de ₡ 2.972.300.000 (guaraníes dos mil novecientos setenta y dos millones trescientos mil), incluido el Impuesto al valor agregado (IVA), conforme al siguiente detalle:

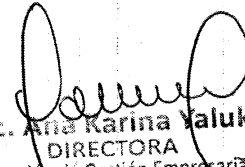
ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRESENTACIÓN	CANT MÍN	CANT MÁX	CARACTERÍSTICAS	PRECIO UNITARIO	MONTO MÍNIMO ₡	MONTO MÁXIMO ₡
1	Servicio de almuerzo/cena	Unidad	Unidad	32.500	65.000	<b>Fabricante:</b> LAKMI <b>Procedencia:</b> paraguaya	38.900	1.264.250.000	2.528.500.000
2	Servicio de almuerzo/cena	Unidad	Unidad	7.000	14.000	<b>Fabricante:</b> LAKMI <b>Procedencia:</b> paraguaya	31.700	221.900.000	443.800.000
<b>MONTO DE LA OFERTA ₡ INCLUIDO EL IMPUESTO AL VALOR AGRAGADO (IVA).</b>								<b>1.486.150.000</b>	<b>2.972.300.000</b>

No habiendo otro tema que tratar se da por concluido el presente acto, siendo el 31 de octubre del 2025 a las 09:00 horas, firmando al pie de este documento, en prueba de su conformidad.

Es nuestro informe.

  
Ing. Mda. Luisa Ayala B.  
Jefa Int. Unidad de Gestión y Control  
Petropar - M. J. Troche

  
Ing. José R. Barboza Franco  
Gerente de Planta  
Petropar - M. J. Troche

  
Lic. Ana Karina Yaluk  
DIRECTORA  
Dirección de Gestión Empresarial

