COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
Comité de Evaluación

ACTA DE EVALUACIÓN Y RECOMENDACIÓN PARA LA ADQUISICIÓN DE EQUIPOS GASTRONOMICOS – AD REFERENDUM

En la ciudad de Asunción capital de la República del Paraguay a los veintisiete días del mes de junio del año dos mil doce, siendo las siete horas treinta minutos, se reúnen en la Sede de la Dirección General de Administración y Finanzas del Comando de las Fuerzas Militares, sito en Gral. Santos c/ Mcal López, el Comité de Evaluación, nombrado por Orden Particular N° 44/12 de la Dirección Administración y Finanzas del Comando de las Fuerzas Militares, de fecha 27 de junio de 2012, conformado como sigue: **TTE F INT HUGO ARNALDO RAMOS BRITEZ (Presidente), SOP INF DIONISIO RUIZ DIAZ AGUILERA (Miembro) y el SOM ING JUAN CARLOS COLMAN (Miembro);** con el objeto de evaluar y recomendar la adjudicación para la LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS N° 01/2012 para la adquisición de ***"EQUIPOS GASTRONOMICOS – AD REFERENDUM",*** para el uso de la Dirección General de Administración y Finanzas, durante el Ejercicio Fiscal 2012. Se tiene a vista la Nota de comunicación a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas del inicio de procedimiento de contratación, y las ofertas presentadas por los oferentes: A&C ELECTRONICA S.R.L. y PERREZ RAMIREZ & CIA S.A.

La Disponibilidad Presupuestaria para el presente llamado es de Gs. 166.000.000 (Guaraníes Ciento sesenta y seis millones) según se verifica en la Solicitud de Reprogramación Presupuestaria presentada ante el Ministerio de Hacienda – Reserva Presupuestaria.

La presentación y apertura de ofertas fue realizada en fecha 25 de junio de 2012, a las 09:00 horas, conforme consta en el Acta de Apertura de Ofertas labrado en dicha oportunidad, el cual forma parte del presente informe.

Se procedió a realizar la evaluación de las documentaciones presentadas por los oferentes en el acto de apertura de ofertas, constatándose cuanto sigue;

Documentos	**Tipo de Documento**	**A&C Electronica S.R.L.**	**Pérez Ramírez & CIA S.A.**
Formulario de oferta suscripto por el oferente en base al formulario estándar.	**Sustancial**	Presenta	Presenta
Garantía de Mantenimiento de Oferta	**Sustancial**	Presenta	Presenta
Fotocopia simple de la cédula de identidad del firmante de la oferta.	**Sustancial**	Presenta	Presenta
Fotocopia simple de la cédula tributaria del oferente (RUC).	**Formal**	Presenta	Presenta
Fotocopia simple del documento que acredite la capacidad del firmante, cuando corresponda (poder o documentos estatutarios)	**Sustancial**	Presenta	Presenta
Declaración jurada artículo 40 y 20.	**Sustancial**	Presenta	Presenta
Declaración Jurada por la que el oferente garantiza que no se encuentra involucrado en prácticas que violen derechos de los menores.	**Formal**	Presenta	Presenta
Fotocopia simple de su última declaración de IVA y/o del Impuesto a la Renta.	**Formal**	Presenta	Presenta
Autorización del fabricante.	**Formal**	No Presenta	Presenta
Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado otorgado por el fabricante.	**Formal**	No Presenta	Presenta
Fotocopia simple de los estatutos y sus modificaciones (en caso de ser persona jurídica).	**Sustancial**	Presenta	Presenta
CONSTANCIA SIPE N°		1196561	1196574
Resultado		**Pasa**	**Pasa**

Observación Importante: Los documentos de carácter sustancial deben ser presentados en el Acto de Apertura de Sobres, mientras que los documentos de carácter formal, en caso de no ser presentados en el Acto de Apertura de Sobres, pueden ser solicitados por el comité de evaluación.

Se procedió a la elaboración del Cuadro Comparativo de Ofertas, el cual se anexa y forma parte del presente informe.

Se agrupan las ofertas en orden numérico de menor a mayor, quedando de la siguiente manera;

Posición	Empresa	Monto Total de la Oferta
1	A&C Electronica S.R.L.	159.278.146
2	Pérez Ramírez & Cía. S.A.	165.578.600

El Comité de Evaluación decide solicitar a la empresa A&C Electronica S.R.L., que presento la oferta más baja, las siguientes documentaciones y aclaraciones a fin de realizar la evaluación técnica de su oferta;

Documentaciones de carácter formal

- Autorización del Fabricante.
- Declaración Jurada de poseer la capacidad de suministro en cantidad y tiempo solicitado otorgado por el fabricante.

Aclaraciones

- Si la oferta presentada incluye la instalación y puesta en marcha de los equipos, conforme a lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones.
- Presentación de Catálogos Ilustrados con las especificaciones técnicas de los bienes ofertados.

Se establece como fecha límite para la presentación de las documentaciones y aclaraciones solicitadas el día viernes 29 de junio del corriente año hasta las 17:00 hs.

La empresa A&C Electronica S.R.L. no presenta las documentaciones y aclaraciones solicitadas, por lo que este Comité de Evaluación decide reiterar el pedido de las mismas bajo apercibimiento de no tener una respuesta favorable será motivo suficiente para rechazar su oferta.

Se establece como nueva fecha límite para la presentación de las documentaciones y aclaraciones solicitadas el día martes 03 de julio del corriente año hasta las 17:00 hs.

La empresa A&C Electronica S.R.L. no presenta las documentaciones y aclaraciones solicitadas en reiteradas oportunidades, por lo que este Comité de Evaluación decide rechazar su oferta, en virtud al Articulo 59.- Disconformidades, errores y omisiones, del Decreto reglamentario N° 21909/03, que in fine establece; "Si el oferente no presentase lo solicitado por la Convocante, ni aceptare la corrección de errores aritméticos, su oferta podrá ser rechazada."

COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCION GENERAL DE ADMINISTRACION Y FINANZAS
Comité de Evaluación

Se realiza la evaluación técnica de la segunda oferta más baja, presentada por la empresa Pérez Ramírez & Cía. S.A., constatándose cuanto sigue;

Ítem	Descripción / Especificaciones Técnicas	Pérez Ramírez & Cía. S.A.
1	**Horno 10 b Gn 1/1:** Alimentación: Eléctrica Tipo de rejillas: 1/1 Gastronómico Capacidad Parrilla: 10 Dimensiones externas Anchura: 890 mm Profundidad: 900 mm Altura: 970 mm Altura Regulable: 80 mm Potencia eléctrica kw: 17,3 Cámara cocción KW: 17 Peso neto-kg: 121,2 Suministro de Voltaje: 380/400v,3+N,50 Paneles exteriores y parte superior en acero inoxidable AISI 304, puerta de vidrio templado y dispositivo de cierre de seguridad, interior de la cámara con aristas redondeadas y sin fugas para una fácil limpieza, dispositivos de mando y control automático, sistema calentamiento eléctrico mediante resistencias acorazadas en acero incoloy sobre el grupo convector. "Como mínimo"	Cumple
2	**Cocinador de pastas a gas:** Potencia: 30250 GN kcal/hora Capacidad: 28 litros Canastos: 2 Quemadores: 3 Peso: 100 kg Altura posterior: 1172 mm Altura frontal: 900 mm Ancho: 394 mm Tanque, frente, puerta, respaldo y chimenea construidos en acero inoxidable AISI 304, termostato para control de la temperatura y válvula de seguridad, desagote por medio de una llave esférica de gran caudal, quemadores tipo lanzallamas, rejilla interior de acero inoxidable "Como mínimo"	Cumple
3	**Cocina a gas de 4 hornallas:** Hornalla: 4 Consumo por quemador: 5500 kcal/hora cada hornalla Horno: 1 Consumo por Horno: 6000 kcal/hora Construida íntegramente en acero inoxidable en el interior y exterior, 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 , bandejas de derrame de los quemadores desmontables de acero inoxidable con anclaje de quemadores estampado, hornallas de fundición de hierro, realizada en una sola pieza, realizadas en una sola pieza, desmontables para su limpieza intercambiables, quemadores para horno en fundición de hierro, con termocupla y válvula de seguridad, frente diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado , frente indicador telescópico en cada robinete, frentes y perillas de diseño moderno y ergonométrico fabricados en bakelita, horno construido íntegramente en acero inoxidable, puerta del horno en dos bisagras laterales de doble acción, manija del horno construida en robusto tubo de acero inoxidable de 25 mm de diámetro con curvas en sus extremos. "Como mínimo"	Cumple
4	**Anafe de a gas de 4 hornallas:** Hornalla: 4 Consumo por quemador: 5500 kcal/hora Construida íntegramente en acero inoxidable en el interior y exterior, 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, bandeja de derrame de los quemadores desmontables de acero inoxidable, hornallas de fundición de hierro diseñadas	Cumple

	para asegurar el apoyo de todo tipo de recipientes, quemadores tipo estrella en fundición de hierro realizada en una sola pieza, desmontables e intercambiables frente diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado , frente indicador telescópico en cada robinete, frentes y perillas de diseño moderno y ergonométrico fabricados en bakelita. "Como mínimo"	
5	**Anafe plancha lisa:** Horno: 2 Consumo por quemador: 6000 kcal/hora Construida íntegramente en acero inoxidable en el interior y exterior, 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, bandeja de derrame de los quemadores en fundición de hierro con termocupla y válvula de seguridad Frente diseñado y construido especialmente para recibir robinetes de bronce forjado, frente indicador telescópico en cada robinete, frentes y perillas de diseño moderno y ergonométrico fabricados en bakelita, accesorios intercambiables, con perímetro de acero inoxidable removible para facilitar su limpieza, plancha lisa construida en acero SAE 1010 rectificada. "Como mínimo"	Cumple
6	**Freidora modular a gas de 27 lts:** Potencia: 30250 GN kcal/hora Capacidad: 27 litros Canastos: 2 Quemadores: 3 Peso: 100 kg Altura posterior: 1162 mm Altura frontal: 900 mm Ancho: 394 mm Tanque, frente, puerta, respaldo y chimenea construidos en acero inoxidable aisi 304, termostato para control de la temperatura y válvula de seguridad, desagote por medio de una llave esférica de gran caudal, tres quemadores tipo lanzallamas de 40000 BTU cada uno, rejilla interior de acero inoxidable. "Como mínimo"	Cumple
7	**Refrigerador vertical de 700 lts.:** Puertas: 2 Potencia: 1 kw Frente: 1480 mm Profundidad: 850 mm Altura: 2080 mm Gabinete monobloque con aristas redondeadas sanitarias, construido en acero inoxidable antimagnético espesor 0,7 mm exterior, 0,6 mm interior, control digital de temperatura, evaporación automática de agua de condensación, gas R134a ecológico libre de FCF, parrilla de alambre de hierro con recubrimiento epoxidico tres unidades por puerta soportadas por ganchos de acero inoxidable, cierre de puerta automático, la puerta permanece abierta al superar lo 90º, patas de acero inoxidable, temperatura de trabajo de 0 a 15ºC. "Como mínimo"	Cumple
8	**Licuadora Industrial Alta Rotación 4 lts.:** Altura: 62 mm Frente: 25 mm Prof.: 22 mm Peso: 9,5 kg Voltaje: 220 v Capacidad: 4 litros Motor: ½ cv Consumo: 0,75 k/h Vaso y carcasa: acero inoxidable "Como mínimo"	Cumple
9	**Batidora profesional 10 lts.:** Capacidad: 12 litros Potencia: motor de 1/3 CV 4 polos Velocidad: 1 vel: 98 RPM – 6 vel: 238 RPM Peso neto: 65 kg Peso bruto: 79 kg	Cumple

	Dimensiones: 580 x 370 x 700mm "Como mínimo"	
10	**Mesa de trabajo de acero inox.:** Construido en acero inoxidable AISI 304 de 1.25 mm, refuerzos inferiores de acero inoxidable espesor 3 mm, refuerzos intermedios con medio elástico entre estos y la tapa de la mesada para insonorización, base de 4 patas de caño redondo de acero inoxidable AISI 304 de 38 mm de diámetro y 1.2 mm de espesor, estante inferior de acero inoxidable de 1 mm de espesor, regatones regulables para nivelación. Dimensiones: 2 metros x 1 metro x 85 cm "Como mínimo"	Cumple
11	**Microondas:** Capacidad: 25 litros Potencia: 800 w de salida Potencia: 1000 w de entrada grill Potencia: 1250 w de entrada microondas Digital, grill, temporizador, reloj Color: blanco "Como mínimo"	Cumple
RESULTADO		**Pasa**

La Oferta presentada por la empresa **PEREZ RAMIREZ & CIA. S.A.** cumple con todos los requisitos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones, y posee la oferta económicamente más conveniente para la Convocante.

El sistema de adjudicación del presente llamado es por el **TOTAL.**

En el momento de la firma del presente informe la empresa **PEREZ RAMIREZ & CIA. S.A.** se encuentra habilitada para contratar con el Estado y cumple con todos los requisitos establecidos para la presente contratación directa.

Teniendo en cuenta todo lo anteriormente mencionado, así como las formalidades del proceso, se recomienda la adjudicación, a la siguiente empresa:

PEREZ RAMIREZ & CIA. S.A., representado por la Abog. Lidia Lovera de Iriberri hasta un Monto Máximo **Gs. 165.578.600**.- (Guaraníes Ciento sesenta y cinco millones quinientos setenta y ocho mil seiscientos).

No habiendo otro tema que tratar, se da por culminado el acto de evaluación, siendo las diez horas del día cuatro de julio de 2012, suscribiendo el presente informe los componentes del Comité de Evaluación, previa lectura y ratificación.

HUGO ARNALDO RAMOS BRITEZ
TTE F INT – Presidente Comité de Evaluación

DIONISIO RUIZ DIAZ
SOP INF – Miembro Comité de Evaluación

JUAN CARLOS COLMAN
SOM ING – Miembro Comité de Evaluación