San Lorenzo, 24 de Noviembre de 2.010

CONTRATACIÓN DIRECTA ID N° 205.253

INFORME DE EVALUACION DE OFERTAS Y RECOMENDACIÓN DE ADJUDICACIÓN

A. Se dio apertura al sobre de documentaciones y ofertas, según el Acta de Apertura de Ofertas Nº 032/2.010

B. **Sobre** Presentan todas las documentaciones exigidas las empresas FOCAPRO S.A., M & R de Reina Margarita Recalde Alfonzo y ALL EVENT.

C. Tabla comparativa de ofertas en relación a los requisitos básicos y su cumplimiento

DOCUMENTACION BASICA	*FOCAPRO S.A.*	*M & R de Reina Margarita Recalde Alfonzo*	*ALL EVENT*
Planilla de Precios Anexo 2	Presentó	Presentó	Presentó
Declaración Jurada Art. 40	Presentó	Presentó	Presentó
Declaración Jurada de menores de edad (Resolución DNCP 941/10)	Presentó	Presentó	Presentó
Fotocopia de Cédula	Presentó	Presentó	No Presentó
Patente Comercial	No Presentó	No Presentó	No Presentó
Constancia del SIPE	Presentó	No Presentó	No Presentó

D. Tabla comparativa de ofertas en relación a las especificaciones técnicas y otros requerimientos

Se adjunta al presente Informe de Evaluación de Ofertas y Recomendación de Adjudicación el Anexo N° 1

- La oferta de la empresa **FOCAPRO S.A.**, se adecua a las especificaciones técnicas establecidas en la invitación a presentar propuesta y es susceptible de analizarse técnica y económicamente.
- La oferta de la empresa **M y R de Reina Margarita Recalde Alfonzo**, se adecua a las especificaciones técnicas establecidas en la invitación a presentar propuesta y es susceptible de analizarse técnica y económicamente;
- La oferta de la empresa **ALL EVENT**, se adecua a las especificaciones técnicas establecidas en la invitación a presentar propuesta, es susceptible de analizarse técnica y económicamente.

E. Tabla comparativa de los precios de las ofertas que han cumplido las especificaciones técnicas

Se adjunta al presente Informe de Evaluación de Ofertas y Recomendación de Adjudicación el Anexo N° 2

F. Cumplimiento de los criterios para la evaluación y comparación de las ofertas:

La oferta seleccionada provisoriamente como la más baja, correspondiente a la empresa **FOCAPRO S.A.**, cumple con los requisitos exigidos en cuanto a la capacidad legal. Por lo tanto, este Comité de Evaluación considera que esta empresa demuestra la capacidad suficiente para la provisión del servicio a adjudicar.

G. Tabla de los precios totales de las ofertas más bajas.

Se adjunta al presente Informe de Evaluación de Ofertas y Recomendación de Adjudicación el Anexo N° 3
La oferta de la empresa **FOCAPRO S.A.**, es la evaluada como la más baja.
Que se ha dado cumplimiento a lo establecido en el art. 4° de la Ley 2.051 de Contrataciones Públicas.

ALBERTO A. GONZALEZ G.
ARQUITECTO

Lic. Luis David Jiménez
Director Administrativo

Lic. Víctor Hugo Martínez
Director de la U.O.C.

San Lorenzo, 24 de Noviembre de 2.010

CONTRATACIÓN DIRECTA ID N° 205.253

INFORME DE EVALUACION DE OFERTAS Y RECOMENDACIÓN DE ADJUDICACIÓN

H. **Tabla comparativa del porcentaje de variación entre la oferta más baja evaluada y el presupuesto referencial**

Se adjunta al presente Informe de Evaluación de Ofertas y Recomendación de Adjudicación el Anexo N° 4

J. Por lo tanto, y en consideración de los aspectos indicados anteriormente, el Comité de Evaluación, responsable de las evaluaciones de ofertas para las Contrataciones Directas, recomienda adjudicar a la empresa **FOCAPRO S.A.,** la Contratación del Servicio Gastronómico, con relación al Llamado ID Nº 205.253 **"Servicios Gastronómicos"-Plurianual** para la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte, por haber ajustado su oferta a las especificaciones técnicas establecidas, presentado la oferta evaluada como la más baja y por que el precio de la oferta de esta empresa se encuentra por debajo al precio en comparación al Presupuesto Referencial elaborado por el Departamento de Contrataciones, siempre y cuando esta empresa presente las documentaciones exigidas en sustitución de las declaraciones juradas prevista en el Art.. 47º del Decreto Nº 21.909/2.003, reglamentario de la ley Nº 2.051/2003 de Contrataciones Públicas.

Sr. Alberto González
Asesor

Lic. Luis Jiménez
Director Administrativo

Lic. Víctor Martínez
Director de la U.O.C.

ANEXO 1

TABLA COMPARATIVA DE OFERTAS EN RELACIÓN A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y OTROS

Ítem	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad	Especificaciones Técnicas	FOCAPRO S.A.	M & R de Reina Margarita Recalde Alfonzo	All Event
1	50	100	Unidad	Empanadas medianas (Carne, jamón y queso).	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
2	475	950	Unidad	Bebida gaseosa de ½ Litro	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
3	50	100	Unidad	Bebida gaseosa dietética de ½ Litro	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
4	25	50	Unidad	Bebida gaseosa 1 Lt. (botellas de vidrio)	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
5	40	80	Unidad	Agua mineral con gas de 2 Litros	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
6	400	800	Unidad	Agua mineral con gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
7	60	120	Unidad	Agua mineral sin gas de 2 Litros	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
8	1200	2400	Unidad	Agua mineral sin gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
9	100	200	Unidad	Almuerzo o cena a la carta	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
10	300	600	Unidad	Almuerzo o cena estándar (s/ menú del día)	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
11	30	60	Unidad	Mixto caliente	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
12	1750	3500	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Especial.	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
13	250	500	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Estándar.	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
14	30	60	Unidad	Sándwich de jamón y queso (tradicional, pan de miga cuadrado)	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
15	30	60	Unidad	Sándwich de verduras (Tradicional, pan de miga cuadrado)	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
16	10	20	Kg.	Galletitas dulces surtidas por Kg.	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
17	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Dietética	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
18	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Surtidas	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
19	40	80	Unidad	Vaso de jugo de frutas sin leche de 350 cm3	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
20	250	500	Unidad	Postres (ensalada de fruta, budín, flan, arroz con leche, helado u otros).	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
21	15	30	Paquete	Pancitos de Viena (Paquetes de 12 Unidades)	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
22	25	50	Unidad	Termo de cocido negro de 1 Litro	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
23	25	50	Unidad	Termo de cocido negro de 1/2 litro	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
24	25	50	Unidad	Taza de te de 150 cm3	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
25	20	40	Unidad	Termo de te de ½ Litro	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
26	20	40	Unidad	Termo de te de 1 Litro	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
27	400	800	Unidad	Termo café negro de 1 Litro	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
28	25	50	Unidad	Termo de café con leche 1 Litro.	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
29	50	100	Unidad	Termo de café con leche 1/2 Litro.	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
30	50	100	Unidad	Taza de café con leche de 150 cm3.	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
31	50	100	Unidad	Ensaladas Variadas p/ 100 personas. (lechuga, repollo, rusa, arroz u otros).	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
32	60	120	Kg.	Chipitas por Kg.	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
33	150	300	Unidad	Cubre mantel P/8, mesas redondas	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
34	150	300	Unidad	Manteles Redondos P/8	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
35	150	300	Unidad	Servilletas de Telas	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
36	150	300	Unidad	Sillas de Metal Vestidas	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua

ALBERTO A. GONZALEZ G
TITULADOR

Lic. Luis David Jiménez
Director Administrativo

Lic. Víctor Hugo Martínez
Director de la U.O.C.

ANEXO 1

TABLA COMPARATIVA DE OFERTAS EN RELACIÓN A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y OTROS

Ítem	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad	Especificaciones Técnicas	FOCAPRO S.A.	M & R de Reina Margarita Recalde Alfonzo	All Event
37	150	300	Unidad	Tenedores Inoxidable	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
38	50	100	Unidad	Cazuelas de cerámica p/ Entrada	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
39	25	50	Unidad	Champagneras Inoxidable	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
40	10	20	Unidad	Mesas Largas Vestidas	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
41	30	60	Unidad	Mesas Redonda P/8	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
42	150	300	Unidad	Copa p/ Helado	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
43	150	300	Unidad	Cucharitas p/ Helado	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
44	150	300	Unidad	Platos Playos	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
45	150	300	Unidad	Cuchillos Inoxidable	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
46	150	300	Unidad	Vasos de Vidrio para gaseosa (vasos largos)	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
47	150	300	Unidad	Copas champagne	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
48	150	300	Unidad	Copas para vino	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
49	10	20	Unidad	Bandejas mozo	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
50	3	6	Unidad	Meza apoyo c/ mantel	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
51	6	12	Unidad	Tablones cantina c/ manteles, cubre manteles y pollerón.	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
52	6	12	Unidad	Tachos	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
53	5	10	Cajitas	Paquete de Escarbadientes	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
54	5	10	Unidad	Mozos o Cantinero	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
55	150	300	Unidad	**Entrada y Plato de fondo:**	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
				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	150	300	Unidad	**Postres**	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
				Helado Cremosos: frutilla, chocolate, crema americana y granizado. (2 sabores por cono)			
57	1	2	Global	Bebidas Varias p/ 250 personas	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
58	75	150	Unidad	Gaseosa (Botella de 2 lts.) surtidas. No Retornable	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
59	15	30	Unidad	Bolsas de hielo x 25 Kg.	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua

Sr. Alberto González
Girador

Lic. Luis Jiménez
Director Administrativo

Lic. Víctor Martínez
Director de la U.O.C.

ANEXO 2

TABLA COMPARATIVA DE LOS PRECIOS UNITARIOS DE LAS OFERTAS

Ítem	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad	Especificaciones Técnicas	FOCAPRO S.A.	M & R de Reina Margarita	ALL EVENT
1	50	100	Unidad	Empanadas medianas (Carne, jamón y queso).	1.500	2.500	2.800
2	475	950	Unidad	Bebida gaseosa de ½ Litro	3.500	3.800	3.500
3	50	100	Unidad	Bebida gaseosa dietética de ½ Litro	3.500	3.800	3.500
4	25	50	Unidad	Bebida gaseosa 1 Lt. (botellas de vidrio)	5.500	4.500	5.000
5	40	80	Unidad	Agua mineral con gas de 2 Litros	5.500	6.200	6.300
6	400	800	Unidad	Agua mineral con gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	2.000	2.350	2.500
7	60	120	Unidad	Agua mineral sin gas de 2 Litros	4.000	4.500	4.200
8	1200	2400	Unidad	Agua mineral sin gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	2.000	1.800	2.200
9	100	200	Unidad	Almuerzo o cena a la carta	15.000	13.000	16.000
10	300	600	Unidad	Almuerzo o cena estándar (s/ menú del día)	9.000	6.500	6.800
11	30	60	Unidad	Mixto caliente	2.500	22.000	25.000
12	1750	3500	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Especial.	1.700	1.600	1.300
13	250	500	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Estándar.	1.300	1.600	1.250
14	30	60	Unidad	Sándwich de jamón y queso (tradicional, pan de miga cuadrado)	2.500	2.300	2.500
15	30	60	Unidad	Sándwich de verduras (Tradicional, pan de miga cuadrado)	2.500	2.300	2.500
16	10	20	Kg.	Galletitas dulces surtidas por Kg.	30.000	35.000	32.000
17	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Dietética	8.500	7.500	8.500
18	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Surtidas	8.000	7.500	7.200
19	40	80	Unidad	Vaso de jugo de frutas sin leche de 350 cm3	2.000	4.500	5.000
20	250	500	Unidad	Postres (ensalada de fruta, budín, flan, arroz con leche, helado u otros).	4.000	4.200	4.500
21	15	30	Paquete	Pancitos de Viena (Paquetes de 12 Unidades)	3.000	3.200	6.300
22	25	50	Unidad	Termo de cocido negro de 1 Litro	7.000	6.500	6.500
23	25	50	Unidad	Termo de cocido negro de 1/2 litro	4.000	3.500	3.800
24	25	50	Unidad	Taza de te de 150 cm3	1.500	13.500	14.500
25	20	40	Unidad	Termo de te de ½ Litro	3.000	4.500	5.000
26	20	40	Unidad	Termo de te de 1 Litro	5.000	5.500	6.000
27	400	800	Unidad	Termo café negro de 1 Litro	8.500	10.000	9.000
28	25	50	Unidad	Termo de café con leche 1 Litro.	9.000	6.000	5.500
29	50	100	Unidad	Termo de café con leche 1/2 Litro.	5.000	6.000	5.500
30	50	100	Unidad	Taza de café con leche de 150 cm3.	2.000	2.600	2.800
31	50	100	Unidad	Ensaladas Variadas p/ 100 personas. (lechuga, repollo, rusa, arroz u otros).	3.500	3.500	3.800
32	60	120	Kg.	Chipitas por Kg.	19.500	22.000	19.000
33	150	300	Unidad	Cubre mantel P/8, mesas redondas	5.000	5.000	4.500
34	150	300	Unidad	Manteles Redondos P/8	7.500	7.600	7.300
35	150	300	Unidad	Servilletas de Telas	1.800	2.000	3.500
36	150	300	Unidad	Sillas de Metal Vestidas	5.000	4.500	4.800
37	150	300	Unidad	Tenedores Inoxidable	650	1.900	400

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION * FACULTAD DE ARQUITECTURA DISEÑO Y URBANISMO * VITALICIA IMPERIO PERE VIPO

ALBERTO A. GONZALEZ G.
GIRADOR

Lic. Luis David Jiménez
Director Administrativo

Lic. Victor Hugo Martínez
Director de la U.O.C.

ANEXO 2

TABLA COMPARATIVA DE LOS PRECIOS UNITARIOS DE LAS OFERTAS

38	50	100	Unidad	Cazuelas de cerámica p/ Entrada	2.000	2.100	2.200
39	25	50	Unidad	Champagneras Inoxidable	6.000	6.300	6.500
40	10	20	Unidad	Mesas Largas Vestidas	27.500	29.000	20.000
41	30	60	Unidad	Mesas Redonda P/8	7.000	8.000	7.500
42	150	300	Unidad	Copa p/ Helado	700	800	800
43	150	300	Unidad	Cucharitas p/ Helado	500	700	700
44	150	300	Unidad	Platos Playos	600	800	750
45	150	300	Unidad	Cuchillos Inoxidable	600	800	750
46	150	300	Unidad	Vasos de Vidrio para gaseosa (vasos largos)	600	800	750
47	150	300	Unidad	Copas champagne	700	800	750
48	150	300	Unidad	Copas para vino	700	800	750
49	10	20	Unidad	Bandejas mozo	8.000	9.000	8.500
50	3	6	Unidad	Meza apoyo c/ mantel	27.000	29.000	25.000
51	6	12	Unidad	Tablones cantina c/ manteles, cubre manteles y pollerón.	25.000	28.000	25.000
52	6	12	Unidad	Tachos	12.000	15.000	18.000
53	5	10	Cajitas	Paquete de Escarbadientes	1.000	2.000	2.500
54	5	10	Unidad	Mozos o Cantinero	95.000	38.000	50.000
55	150	300	Unidad	**Entrada y Plato de fondo:**	32.000	33.000	38.000
				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	150	300	Unidad	**Postres**	8.500	9.500	9.000
				Helado Cremosos: frutilla, chocolate, crema americana y granizado. (2 sabores por cono)			
57	1	2	Global	Bebidas Varias p/ 250 personas	3.500.000	4.500.000	4.000.000
58	75	150	Unidad	Gaseosa (Botella de 2 lts.) surtidas. No Retornable	8.000	10.000	9.500
59	15	30	Unidad	Bolsas de hielo x 25 Kg.	29.000	25.000	22.000
				TOTAL:	74.676.000	79.183.000	79.108.000

Sr. Alberto González
Girador

Lic. Luis Jiménez
Director Administrativo

Lic. Víctor Martínez
Director de la U.O.C.

ANEXO 3
PRECIOS TOTALES DE LAS OFERTAS MÁS BAJAS

Ítem	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad	Especificaciones Técnicas	FOCAPRO S.A.	M & R de Reina Margarita	ALL EVENT
1	50	100	Unidad	Empanadas medianas (Carne, jamón y queso).	150.000	250.000	280.000
2	475	950	Unidad	Bebida gaseosa de ½ Litro	3.325.000	3.610.000	3.325.000
3	50	100	Unidad	Bebida gaseosa dietética de ½ Litro	350.000	380.000	350.000
4	25	50	Unidad	Bebida gaseosa 1 Lt. (botellas de vidrio)	275.000	225.000	250.000
5	40	80	Unidad	Agua mineral con gas de 2 Litros	440.000	496.000	504.000
6	400	800	Unidad	Agua mineral con gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	1.600.000	1.880.000	2.000.000
7	60	120	Unidad	Agua mineral sin gas de 2 Litros	480.000	540.000	504.000
8	1200	2400	Unidad	Agua mineral sin gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	4.800.000	4.320.000	5.280.000
9	100	200	Unidad	Almuerzo o cena a la carta	3.000.000	2.600.000	3.200.000
10	300	600	Unidad	Almuerzo o cena estándar (s/ menú del día)	5.400.000	3.900.000	4.080.000
11	30	60	Unidad	Mixto caliente	150.000	1.320.000	1.500.000
12	1750	3500	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Especial.	5.950.000	5.600.000	4.550.000
13	250	500	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Estándar.	650.000	800.000	625.000
14	30	60	Unidad	Sándwich de jamón y queso (tradicional, pan de miga cuadrado)	150.000	138.000	150.000
15	30	60	Unidad	Sándwich de verduras (Tradicional, pan de miga cuadrado)	150.000	138.000	150.000
16	10	20	Kg.	Galletitas dulces surtidas por Kg.	600.000	700.000	640.000
17	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Dietética	850.000	750.000	850.000
18	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Surtidas	800.000	750.000	720.000
19	40	80	Unidad	Vaso de jugo de frutas sin leche de 350 cm3	160.000	360.000	400.000
20	250	500	Unidad	Postres (ensalada de fruta, budín, flan, arroz con leche, helado u otros).	2.000.000	2.100.000	2.250.000
21	15	30	Paquete	Pancitos de Viena (Paquetes de 12 Unidades)	90.000	96.000	189.000
22	25	50	Unidad	Termo de cocido negro de 1 Litro	350.000	325.000	325.000
23	25	50	Unidad	Termo de cocido negro de 1/2 litro	200.000	175.000	190.000
24	25	50	Unidad	Taza de te de 150 cm3	75.000	675.000	725.000
25	20	40	Unidad	Termo de te de ½ Litro	120.000	180.000	200.000
26	20	40	Unidad	Termo de te de 1 Litro	200.000	220.000	240.000
27	400	800	Unidad	Termo café negro de 1 Litro	6.800.000	8.000.000	7.200.000
28	25	50	Unidad	Termo de café con leche 1 Litro.	450.000	300.000	275.000
29	50	100	Unidad	Termo de café con leche 1/2 Litro.	500.000	600.000	550.000
30	50	100	Unidad	Taza de café con leche de 150 cm3.	200.000	260.000	280.000
31	50	100	Unidad	Ensaladas Variadas p/ 100 personas. (lechuga, repollo, rusa, arroz u otros).	350.000	350.000	380.000
32	60	120	Kg.	Chipitas por Kg.	2.340.000	2.640.000	2.280.000
33	150	300	Unidad	Cubre mantel P/8, mesas redondas	1.500.000	1.500.000	1.350.000
34	150	300	Unidad	Manteles Redondos P/8	2.250.000	2.280.000	2.190.000
35	150	300	Unidad	Servilletas de Telas	540.000	600.000	1.050.000
36	150	300	Unidad	Sillas de Metal Vestidas	1.500.000	1.350.000	1.440.000

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCION * FACULTAD DE ARQUITECTURA * GIRADURIA

ALBERTO J. GONZALEZ G
GIRADOR

Lic. Luis David Jiménez
Director Administ

Lic. Víctor Hugo Martínez
Director de la U.O.C

ANEXO 3
PRECIOS TOTALES DE LAS OFERTAS MÁS BAJAS

Ítem	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad	Especificaciones Técnicas	FOCAPRO S.A.	M & R de Reina Margarita	ALL EVENT
37	150	300	Unidad	Tenedores Inoxidable	195.000	270.000	120.000
38	50	100	Unidad	Cazuelas de cerámica p/ Entrada	200.000	210.000	220.000
39	25	50	Unidad	Champagneras Inoxidable	300.000	315.000	325.000
40	10	20	Unidad	Mesas Largas Vestidas	550.000	580.000	400.000
41	30	60	Unidad	Mesas Redonda P/8	420.000	480.000	450.000
42	150	300	Unidad	Copa p/ Helado	210.000	240.000	240.000
43	150	300	Unidad	Cucharitas p/ Helado	150.000	210.000	210.000
44	150	300	Unidad	Platos Playos	180.000	240.000	225.000
45	150	300	Unidad	Cuchillos Inoxidable	180.000	240.000	225.000
46	150	300	Unidad	Vasos de Vidrio para gaseosa (vasos largos)	180.000	240.000	225.000
47	150	300	Unidad	Copas champagne	210.000	240.000	225.000
48	150	300	Unidad	Copas para vino	210.000	240.000	225.000
49	10	20	Unidad	Bandejas mozo	160.000	180.000	170.000
50	3	6	Unidad	Meza apoyo c/ mantel	162.000	174.000	150.000
51	6	12	Unidad	Tablones cantina c/ manteles, cubre manteles y pollerón.	300.000	336.000	300.000
52	6	12	Unidad	Tachos	144.000	180.000	216.000
53	5	10	Cajitas	Paquete de Escarbadientes	10.000	20.000	25.000
54	5	10	Unidad	Mozos o Cantinero	950.000	380.000	500.000
55	150	300	Unidad	**Entrada y Plato de fondo:**	9.600.000	9.900.000	11.400.000
				Entrada: Chorizitos al vino			0
				Plato de Fondo: Peceto c/ salsa picante, Pollo a la crema			0
				Lasagña (Relleno: Carne y Jamón y Queso)			0
				Ravioles de Verdura y de Jamón y Queso			0
				Ñoquis			0
				Fideo al Pesto			0
				Agnolotis			0
				Salsa 4 queso, para 200 personas.			0
				Queso rallado, Pancitos Chip			0
				Nota: Todas las pastas se exhibiran en calentadores.			0
56	150	300	Unidad	**Postres**	2.550.000	2.850.000	2.700.000
				Helado Cremosos: frutilla, chocolate, crema americana y granizado. (2 sabores por cono)			0
57	1	2	Global	Bebidas Varias p/ 250 personas	7.000.000	9.000.000	8.000.000
58	75	150	Unidad	Gaseosa (Botella de 2 lts.) surtidas. No Retornable	1.200.000	1.500.000	1.425.000
59	15	30	Unidad	Bolsas de hielo x 25 Kg.	870.000	750.000	660.000
				TOTAL:	**74.676.000**	**79.183.000**	**79.108.000**

Sr. Alberto González
Girador

Lic. Luis Jiménez
Director Administrativo

Lic. Víctor Martínez
Director de la U.O.C.

ANEXO 4

TABLA COMPARATIVA DEL PORCENTAJE DE VARIACIÓN ENTRE LA OFERTA MÁS BAJA Y EL PRESUPUESTO REFERENCIAL

Ítem	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad	Especificaciones Técnicas	Precio de la Oferta más baja	Precio Estimado	Porcentaje de Variación
1	50	100	Unidad	Empanadas medianas (Carne, jamón y queso).	1.500	2.000	-25,00
2	475	950	Unidad	Bebida gaseosa de ½ Litro	3.500	4.000	-12,50
3	50	100	Unidad	Bebida gaseosa dietética de ½ Litro	3.500	4.000	-12,50
4	25	50	Unidad	Bebida gaseosa 1 Lt. (botellas de vidrio)	5.500	5.500	0,00
5	40	80	Unidad	Agua mineral con gas de 2 Litros	5.500	6.000	-8,33
6	400	800	Unidad	Agua mineral con gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	2.000	2.500	-20,00
7	60	120	Unidad	Agua mineral sin gas de 2 Litros	4.000	4.500	-11,11
8	1200	2400	Unidad	Agua mineral sin gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	2.000	2.500	-20,00
9	100	200	Unidad	Almuerzo o cena a la carta	15.000	13.500	11,11
10	300	600	Unidad	Almuerzo o cena estándar (s/ menú del día)	9.000	8.500	5,88
11	30	60	Unidad	Mixto caliente	2.500	3.000	-16,67
12	1750	3500	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Especial.	1.700	2.100	-19,05
13	250	500	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Estándar.	1.300	1.600	-18,75
14	30	60	Unidad	Sándwich de jamón y queso (tradicional, pan de miga cuadrado)	2.500	3.000	-16,67
15	30	60	Unidad	Sándwich de verduras (Tradicional, pan de miga cuadrado)	2.500	3.000	-16,67
16	10	20	Kg.	Galletitas dulces surtidas por Kg.	30.000	30.500	-1,64
17	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Dietética	8.500	9.000	-5,56
18	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Surtidas	8.000	9.000	-11,11
19	40	80	Unidad	Vaso de jugo de frutas sin leche de 350 cm3	2.000	2.500	-20,00
20	250	500	Unidad	Postres (ensalada de fruta, budín, flan, arroz con leche, helado u otros).	4.000	4.000	0,00
21	15	30	Paquete	Pancitos de Viena (Paquetes de 12 Unidades)	3.000	2.300	30,43
22	25	50	Unidad	Termo de cocido negro de 1 Litro	7.000	7.000	0,00
23	25	50	Unidad	Termo de cocido negro de 1/2 litro	4.000	4.500	-11,11
24	25	50	Unidad	Taza de te de 150 cm3	1.500	2.000	-25,00
25	20	40	Unidad	Termo de te de ½ Litro	3.000	3.500	-14,29
26	20	40	Unidad	Termo de te de 1 Litro	5.000	5.500	-9,09
27	400	800	Unidad	Termo café negro de 1 Litro	8.500	9.000	-5,56
28	25	50	Unidad	Termo de café con leche 1 Litro.	9.000	9.500	-5,26
29	50	100	Unidad	Termo de café con leche 1/2 Litro.	5.000	5.500	-9,09
30	50	100	Unidad	Taza de café con leche de 150 cm3.	2.000	2.500	-20,00
31	50	100	Unidad	Ensaladas Variadas p/ 100 personas. (lechuga, repollo, rusa, arroz u otros).	3.500	4.000	-12,50
32	60	120	Kg.	Chipitas por Kg.	19.500	18.500	5,41
33	150	300	Unidad	Cubre mantel P/8, mesas redondas	5.000	3.000	66,67
34	150	300	Unidad	Manteles Redondos P/8	7.500	7.000	7,14
35	150	300	Unidad	Servilletas de Telas	1.800	2.300	-21,74
36	150	300	Unidad	Sillas de Metal Vestidas	5.000	3.800	31,58
37	150	300	Unidad	Tenedores Inoxidable	650	1.100	-40,91
38	50	100	Unidad	Cazuelas de cerámica p/ Entrada	2.000	2.100	-4,76
39	25	50	Unidad	Champagneras Inoxidable	6.000	5.500	9,09

ALBERTO GONZALEZ G
GIRADOR

Lic. Juan David Jiménez
Director Administrativo

Lic. Victor Hugo Martínez
Director de la U.O.C.

ANEXO 4

TABLA COMPARATIVA DEL PORCENTAJE DE VARIACIÓN ENTRE LA OFERTA MÁS BAJA Y EL PRESUPUESTO REFERENCIAL

Ítem	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad	Especificaciones Técnicas	Precio de la Oferta más baja	Precio Estimado	Porcentaje de Variación
40	10	20	Unidad	Mesas Largas Vestidas	27.500	22.500	22,22
41	30	60	Unidad	Mesas Redonda P/8	7.000	7.000	0,00
42	150	300	Unidad	Copa p/ Helado	700	1.000	-30,00
43	150	300	Unidad	Cucharitas p/ Helado	500	1.000	-50,00
44	150	300	Unidad	Platos Playos	600	1.000	-40,00
45	150	300	Unidad	Cuchillos Inoxidable	600	1.100	-45,45
46	150	300	Unidad	Vasos de Vidrio para gaseosa (vasos largos)	600	1.100	-45,45
47	150	300	Unidad	Copas champagne	700	1.000	-30,00
48	150	300	Unidad	Copas para vino	700	1.000	-30,00
49	10	20	Unidad	Bandejas mozo	8.000	4.500	77,78
50	3	6	Unidad	Meza apoyo c/ mantel	27.000	6.500	315,38
51	6	12	Unidad	Tablones cantina c/ manteles, cubre manteles y pollerón.	25.000	28.000	-10,71
52	6	12	Unidad	Tachos	12.000	6.000	100,00
53	5	10	Cajitas	Paquete de Escarbadientes	1.000	2.000	-50,00
54	5	10	Unidad	Mozos o Cantinero	95.000	95.000	0,00
55	150	300	Unidad	**Entrada y Plato de fondo:**	32.000	42.000	-23,81
				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	150	300	Unidad	**Postres**	8.500	9.000	-5,56
				Helado Cremosos: frutilla, chocolate, crema americana y granizado. (2 sabores por cono)			
57	1	2	Global	Bebidas Varias p/ 250 personas	3.500.000	4.000.000	-12,50
58	75	150	Unidad	Gaseosa (Botella de 2 lts.) surtidas. No Retornable	8.000	9.000	-11,11
59	15	30	Unidad	Bolsas de hielo x 25 Kg.	29.000	30.000	-3,33
				TOTAL:	**74.676.000**	**82.726.000**	**-9,73**

Sr. Alberto González
Grabador

Lic. Luis Jiménez
Director Administrativo

Lic. Víctor Martínez
Director de la U.O.C.