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.	GONZALO CARDOZO	M & R de Reina Margarita Recalde Alfonzo
1	75	150	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	10	20	Unidad	Bebida gaseosa 1 Lt. (botellas de vidrio)	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
5	55	110	Unidad	Agua mineral con gas de 2 Litros	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
6	750	1500	Unidad	Agua mineral con gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
7	55	110	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	50	100	Unidad	Almuerzo o cena a la carta	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
10	350	700	Unidad	Almuerzo o cena estándar (s/ menú del día)	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
11	20	40	Unidad	Mixto caliente	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
12	1000	2000	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	150	300	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	90	180	Unidad	Sándwich de jamón y queso (tradicional, pan de miga cuadrado)	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
15	90	180	Unidad	Sándwich de verduras (Tradicional, pan de miga cuadrado)	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
16	5	10	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	125	250	Unidad	Postres (ensalada de fruta, budín, flan, arroz con leche, helado u otros).	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
21	5	10	Paquete	Pancitos de Viena (Paquetes de 12 Unidades)	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
22	5	10	Unidad	Termo de cocido negro de 1 Litro	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
23	5	10	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	300	600	Unidad	Termo café negro de 1 Litro	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
28	35	70	Unidad	Termo de café con leche 1 Litro.	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
29	35	70	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	40	80	Unidad	Ensaladas Variadas p/ 100 personas. (lechuga, repollo, rusa, arroz u otros).	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
32	41	81	Kg.	Chipitas por Kg.	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
33	18	35	Unidad	Cubre mantel P/8, mesas redondas	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
34	18	35	Unidad	Manteles Redondos P/8	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
35	125	250	Unidad	Servilletas de Telas	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
36	125	250	Unidad	Sillas de Metal Vestidas	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
37	125	250	Unidad	Tenedores Inoxidable	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua

Lic. Luis David Jiménez
Director Administrativo

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.	GONZALO CARDOZO	M & R de Reina Margarita Recalde Alfonzo
38	38	75	Unidad	Cazuelas de cerámica p/ Entrada	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
39	18	35	Unidad	Champagneras Inoxidable	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
40	5	10	Unidad	Mesas Largas Vestidas	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
41	18	35	Unidad	Mesas Redonda P/8	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
42	100	200	Unidad	Copa p/ Helado	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
43	100	200	Unidad	Cucharitas p/ Helado	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
44	120	240	Unidad	Platos Playos	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
45	125	250	Unidad	Cuchillos Inoxidable	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
46	125	250	Unidad	Vasos de Vidrio para gaseosa (vasos largos)	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
47	100	200	Unidad	Copas champagne	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
48	100	200	Unidad	Copas para vino	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
49	5	10	Unidad	Bandejas mozo	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
50	2	4	Unidad	Meza apoyo c/ mantel	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
51	5	10	Unidad	Tablones cantina c/ manteles, cubre manteles y pollerón.	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
52	8	15	Unidad	Tachos	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
53	5	10	Cajitas	Paquete de Escarbadientes	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
54	3	5	Unidad	Mozos o Cantinero	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
55	100	200	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	100	200	Unidad	**Postres**	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
				Helado Cremosos: frutilla, chocolate, crema americana y granizado. (2 sabores por cono)			
57	1	1	Global	Bebidas Varias p/ 250 personas	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
58	35	70	Unidad	Gaseosa (Botella de 2 lts.) surtidas. No Retornable	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua
59	10	20	Unidad	Bolsas de hielo x 25 Kg.	Se Adecua	Se Adecua	Se Adecua

Sr. Alberto González
Gestor

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.	GONZALO CARDOZO	M & R de Reina Margarita Recalde Alfonzo
1	75	150	Unidad	Empanadas medianas (Carne, jamón y queso).	225.000	300.000	270.000
2	475	950	Unidad	Bebida gaseosa de ½ Litro	3.325.000	3.800.000	3.800.000
3	50	100	Unidad	Bebida gaseosa dietética de ½ Litro	350.000	400.000	400.000
4	10	20	Unidad	Bebida gaseosa 1 Lt. (botellas de vidrio)	100.000	112.000	130.000
5	55	110	Unidad	Agua mineral con gas de 2 Litros	605.000	599.500	572.000
6	750	1500	Unidad	Agua mineral con gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	3.000.000	3.150.000	3.900.000
7	55	110	Unidad	Agua mineral sin gas de 2 Litros	440.000	437.800	572.000
8	1200	2400	Unidad	Agua mineral sin gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	4.800.000	5.040.000	6.240.000
9	50	100	Unidad	Almuerzo o cena a la carta	1.300.000	1.500.000	1.850.000
10	350	700	Unidad	Almuerzo o cena estándar (s/ menú del día)	5.600.000	7.000.000	10.500.000
11	20	40	Unidad	Mixto caliente	100.000	120.000	100.000
12	1000	2000	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Especial.	3.200.000	4.000.000	4.000.000
13	150	300	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Estándar.	330.000	450.000	450.000
14	90	180	Unidad	Sándwich de jamón y queso (tradicional, pan de miga cuadrado)	450.000	540.000	450.000
15	90	180	Unidad	Sándwich de verduras (Tradicional, pan de miga cuadrado)	450.000	540.000	450.000
16	5	10	Kg.	Galletitas dulces surtidas por Kg.	300.000	289.000	420.000
17	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Dietética	850.000	850.000	860.000
18	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Surtidas	800.000	850.000	860.000
19	40	80	Unidad	Vaso de jugo de frutas sin leche de 350 cm3	160.000	240.000	240.000
20	125	250	Unidad	Postres (ensalada de fruta, budín, flan, arroz con leche, helado u otros).	875.000	1.000.000	850.000
21	5	10	Paquete	Pancitos de Viena (Paquetes de 12 Unidades)	18.000	35.000	42.000
22	5	10	Unidad	Termo de cocido negro de 1 Litro	65.000	80.000	85.000
23	5	10	Unidad	Termo de cocido negro de 1/2 litro	40.000	50.000	50.000
24	25	50	Unidad	Taza de te de 150 cm3	75.000	105.000	100.000
25	20	40	Unidad	Termo de te de ½ Litro	120.000	128.000	120.000
26	20	40	Unidad	Termo de te de 1 Litro	200.000	220.000	240.000
27	300	600	Unidad	Termo café negro de 1 Litro	5.100.000	6.000.000	5.700.000
28	35	70	Unidad	Termo de café con leche 1 Litro.	630.000	875.000	770.000
29	35	70	Unidad	Termo de café con leche 1/2 Litro.	350.000	490.000	490.000
30	50	100	Unidad	Taza de café con leche de 150 cm3.	200.000	400.000	400.000
31	40	80	Unidad	Ensaladas Variadas p/ 100 personas. (lechuga, repollo, rusa, arroz u otros).	280.000	328.000	296.000
32	41	81	Kg.	Chipitas por Kg.	1.458.000	2.592.000	2.025.000
33	18	35	Unidad	Cubre mantel P/8, mesas redondas	87.500	108.500	84.000
34	18	35	Unidad	Manteles Redondos P/8	227.500	225.750	248.500
35	125	250	Unidad	Servilletas de Telas	450.000	525.000	375.000
36	125	250	Unidad	Sillas de Metal Vestidas	825.000	900.000	1.050.000
37	125	250	Unidad	Tenedores Inoxidable	150.000	200.000	175.000

Lic. Luis David Jiménez
Director Administrativo

ANEXO 2

TABLA COMPARATIVA DE LOS PRECIOS UNITARIOS DE LAS OFERTAS

38	38	75	Unidad	Cazuelas de cerámica p/ Entrada	112.500	142.500	105.000
39	18	35	Unidad	Champagneras Inoxidable	175.000	175.000	245.000
40	5	10	Unidad	Mesas Largas Vestidas	220.000	250.000	250.000
41	18	35	Unidad	Mesas Redonda P/8	227.500	280.000	255.500
42	100	200	Unidad	Copa p/ Helado	100.000	140.000	130.000
43	100	200	Unidad	Cucharitas p/ Helado	100.000	140.000	130.000
44	120	240	Unidad	Platos Playos	120.000	168.000	156.000
45	125	250	Unidad	Cuchillos Inoxidable	150.000	200.000	175.000
46	125	250	Unidad	Vasos de Vidrio para gaseosa (vasos largos)	125.000	175.000	162.500
47	100	200	Unidad	Copas champagne	100.000	140.000	130.000
48	100	200	Unidad	Copas para vino	100.000	140.000	130.000
49	5	10	Unidad	Bandejas mozo	40.000	40.000	55.000
50	2	4	Unidad	Meza apoyo c/ mantel	24.000	48.000	50.000
51	5	10	Unidad	Tablones cantina c/ manteles, cubre manteles y pollerón.	255.000	250.000	250.000
52	8	15	Unidad	Tachos	75.000	105.000	78.000
53	5	10	Cajitas	Paquete de Escarbadientes	10.000	11.000	11.000
54	3	5	Unidad	Mozos o Cantinero	450.000	600.000	550.000
55	100	200	Unidad	**Entrada y Plato de fondo:**	7.800.000	9.900.000	9.700.000
				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	100	200	Unidad	**Postres**	1.600.000	3.000.000	3.200.000
				Helado Cremosos: frutilla, chocolate, crema americana y granizado. (2 sabores por cono)			
57	1	1	Global	Bebidas Varias p/ 250 personas	3.500.000	4.850.000	4.300.000
58	35	70	Unidad	Gaseosa (Botella de 2 lts.) surtidas. No Retornable	560.000	595.000	595.000
59	10	20	Unidad	Bolsas de hielo x 25 Kg.	540.000	500.000	500.000
				TOTAL:	**53.920.000**	**66.330.050**	**70.322.500**

Sr. Alberto González
Gestor

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.	GONZALO CARDOZO	M & R de Reina Margarita Recalde Alfonzo
1	75	150	Unidad	Empanadas medianas (Carne, jamón y queso).	225.000		
2	475	950	Unidad	Bebida gaseosa de ½ Litro	3.325.000		
3	50	100	Unidad	Bebida gaseosa dietética de ½ Litro	350.000		
4	10	20	Unidad	Bebida gaseosa 1 Lt. (botellas de vidrio)	100.000		
5	55	110	Unidad	Agua mineral con gas de 2 Litros	605.000		
6	750	1500	Unidad	Agua mineral con gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	3.000.000		
7	55	110	Unidad	Agua mineral sin gas de 2 Litros	440.000		
8	1200	2400	Unidad	Agua mineral sin gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	4.800.000		
9	50	100	Unidad	Almuerzo o cena a la carta	1.300.000		
10	350	700	Unidad	Almuerzo o cena estándar (s/ menú del día)	5.600.000		
11	20	40	Unidad	Mixto caliente	100.000		
12	1000	2000	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Especial.	3.200.000		
13	150	300	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Estándar.	330.000		
14	90	180	Unidad	Sándwich de jamón y queso (tradicional, pan de miga cuadrado)	450.000		
15	90	180	Unidad	Sándwich de verduras (Tradicional, pan de miga cuadrado)	450.000		
16	5	10	Kg.	Galletitas dulces surtidas por Kg.	300.000		
17	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Dietética	850.000		
18	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Surtidas	800.000		
19	40	80	Unidad	Vaso de jugo de frutas sin leche de 350 cm3	160.000		
20	125	250	Unidad	Postres (ensalada de fruta, budín, flan, arroz con leche, helado u otros).	875.000		
21	5	10	Paquete	Pancitos de Viena (Paquetes de 12 Unidades)	18.000		
22	5	10	Unidad	Termo de cocido negro de 1 Litro	65.000		
23	5	10	Unidad	Termo de cocido negro de 1/2 litro	40.000		
24	25	50	Unidad	Taza de te de 150 cm3	75.000		
25	20	40	Unidad	Termo de te de ½ Litro	120.000		
26	20	40	Unidad	Termo de te de 1 Litro	200.000		
27	300	600	Unidad	Termo café negro de 1 Litro	5.100.000		
28	35	70	Unidad	Termo de café con leche 1 Litro.	630.000		
29	35	70	Unidad	Termo de café con leche 1/2 Litro.	350.000		
30	50	100	Unidad	Taza de café con leche de 150 cm3.	200.000		
31	40	80	Unidad	Ensaladas Variadas p/ 100 personas. (lechuga, repollo, rusa, arroz u otros).	280.000		
32	41	81	Kg.	Chipitas por Kg.	1.458.000		
33	18	35	Unidad	Cubre mantel P/8, mesas redondas	87.500		
34	18	35	Unidad	Manteles Redondos P/8	227.500		
35	125	250	Unidad	Servilletas de Telas	450.000		
36	125	250	Unidad	Sillas de Metal Vestidas	825.000		

Lic. Luis David Jiménez
Director Administrativo

ANEXO 3

PRECIOS TOTALES DE LAS OFERTAS MÁS BAJAS

Ítem	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad	Especificaciones Técnicas	FOCAPRO S.A.	GONZALO CARDOZO	M & R de Reina Margarita Recalde Alfonzo
37	125	250	Unidad	Tenedores Inoxidable	150.000		
38	38	75	Unidad	Cazuelas de cerámica p/ Entrada	112.500		
39	18	35	Unidad	Champagneras Inoxidable	175.000		
40	5	10	Unidad	Mesas Largas Vestidas	220.000		
41	18	35	Unidad	Mesas Redonda P/8	227.500		
42	100	200	Unidad	Copa p/ Helado	100.000		
43	100	200	Unidad	Cucharitas p/ Helado	100.000		
44	120	240	Unidad	Platos Playos	120.000		
45	125	250	Unidad	Cuchillos Inoxidable	150.000		
46	125	250	Unidad	Vasos de Vidrio para gaseosa (vasos largos)	125.000		
47	100	200	Unidad	Copas champagne	100.000		
48	100	200	Unidad	Copas para vino	100.000		
49	5	10	Unidad	Bandejas mozo	40.000		
50	2	4	Unidad	Meza apoyo c/ mantel	24.000		
51	5	10	Unidad	Tablones cantina c/ manteles, cubre manteles y pollerón.	255.000		
52	8	15	Unidad	Tachos	75.000		
53	5	10	Cajitas	Paquete de Escarbadientes	10.000		
54	3	5	Unidad	Mozos o Cantinero	450.000		
55	100	200	Unidad	**Entrada y Plato de fondo:**	7.800.000		
				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	100	200	Unidad	**Postres**	1.600.000		
				Helado Cremosos: frutilla, chocolate, crema americana y granizado. (2 sabores por cono)			
57	1	1	Global	Bebidas Varias p/ 250 personas	3.500.000		
58	35	70	Unidad	Gaseosa (Botella de 2 lts.) surtidas. No Retornable	560.000		
59	10	20	Unidad	Bolsas de hielo x 25 Kg.	540.000		
				TOTAL:	**53.920.000**		

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	75	150	Unidad	Empanadas medianas (Carne, jamón y queso).			
2	475	950	Unidad	Bebida gaseosa de ½ Litro			
3	50	100	Unidad	Bebida gaseosa dietética de ½ Litro			
4	10	20	Unidad	Bebida gaseosa 1 Lt. (botellas de vidrio)			
5	55	110	Unidad	Agua mineral con gas de 2 Litros			
6	750	1500	Unidad	Agua mineral con gas de 500 cm3 o 1/2 Litro			
7	55	110	Unidad	Agua mineral sin gas de 2 Litros			
8	1200	2400	Unidad	Agua mineral sin gas de 500 cm3 o 1/2 Litro			
9	50	100	Unidad	Almuerzo o cena a la carta			
10	350	700	Unidad	Almuerzo o cena estándar (s/ menú del día)			
11	20	40	Unidad	Mixto caliente			
12	1000	2000	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Especial.			
13	150	300	Unidad	Bocaditos salados surtidos (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo.) Estándar.			
14	90	180	Unidad	Sándwich de jamón y queso (tradicional, pan de miga cuadrado)			
15	90	180	Unidad	Sándwich de verduras (Tradicional, pan de miga cuadrado)			
16	5	10	Kg.	Galletitas dulces surtidas por Kg.			
17	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Dietética			
18	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Surtidas			
19	40	80	Unidad	Vaso de jugo de frutas sin leche de 350 cm3			
20	125	250	Unidad	Postres (ensalada de fruta, budín, flan, arroz con leche, helado u otros).			
21	5	10	Paquete	Pancitos de Viena (Paquetes de 12 Unidades)			
22	5	10	Unidad	Termo de cocido negro de 1 Litro			
23	5	10	Unidad	Termo de cocido negro de 1/2 litro			
24	25	50	Unidad	Taza de te de 150 cm3			
25	20	40	Unidad	Termo de te de ½ Litro			
26	20	40	Unidad	Termo de te de 1 Litro			
27	300	600	Unidad	Termo café negro de 1 Litro			
28	35	70	Unidad	Termo de café con leche 1 Litro.			
29	35	70	Unidad	Termo de café con leche 1/2 Litro.			
30	50	100	Unidad	Taza de café con leche de 150 cm3.			
31	40	80	Unidad	Ensaladas Variadas p/ 100 personas. (lechuga, repollo, rusa, arroz u otros).			
32	41	81	Kg.	Chipitas por Kg.			
33	18	35	Unidad	Cubre mantel P/8, mesas redondas			
34	18	35	Unidad	Manteles Redondos P/8			
35	125	250	Unidad	Servilletas de Telas			
36	125	250	Unidad	Sillas de Metal Vestidas			
37	125	250	Unidad	Tenedores Inoxidable			
38	38	75	Unidad	Cazuelas de cerámica p/ Entrada			
39	18	35	Unidad	Champagneras Inoxidable			

Lic. Luis David Jiménez
Director Administrativo

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	5	10	Unidad	Mesas Largas Vestidas			
41	18	35	Unidad	Mesas Redonda P/8			
42	100	200	Unidad	Copa p/ Helado			
43	100	200	Unidad	Cucharitas p/ Helado			
44	120	240	Unidad	Platos Playos			
45	125	250	Unidad	Cuchillos Inoxidable			
46	125	250	Unidad	Vasos de Vidrio para gaseosa (vasos largos)			
47	100	200	Unidad	Copas champagne			
48	100	200	Unidad	Copas para vino			
49	5	10	Unidad	Bandejas mozo			
50	2	4	Unidad	Meza apoyo c/ mantel			
51	5	10	Unidad	Tablones cantina c/ manteles, cubre manteles y pollerón.			
52	8	15	Unidad	Tachos			
53	5	10	Cajitas	Paquete de Escarbadientes			
54	3	5	Unidad	Mozos o Cantinero			
55	100	200	Unidad	**Entrada y Plato de fondo:**			
				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	100	200	Unidad	**Postres**			
				Helado Cremosos: frutilla, chocolate, crema americana y granizado. (2 sabores por cono)			
57	1	1	Global	Bebidas Varias p/ 250 personas			
58	35	70	Unidad	Gaseosa (Botella de 2 lts.) surtidas. No Retornable			
59	10	20	Unidad	Bolsas de hielo x 25 Kg.			
				TOTAL:	**53.920.000**	**49.161.750**	**9,68**

Sr. Alberto González
Gerente

Lic. Luis Jiménez
Director Administrativo

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

San Lorenzo, 13 de Abril de 2.010

CONTRATACIÓN DIRECTA ID N° 189246

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 005/2.010

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

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

DOCUMENTACION BASICA	*FOCAPRO S.A.*	*GONZALO CARDOZO*	*M & R de Reina Margarita Recalde Alfonzo*
Invitación firmada	Presentó	Presentó	Presentó
Declaración Jurada	Presentó	Presentó	Presentó
Fotocopia de Cédula	Presentó	Presentó	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 **GONZALO CARDOZO**, 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, 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. 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
A continuación el Comité de Evaluación realiza la Comparación de Ofertas del Anexo Nº 3 PRECIO TOTAL DE LA OFERTA MÁS BAJA, procediendo a las correcciones aritméticas necesarias, conforme a las Leyes vigentes.
La oferta corregida de las empresas

- FOCAPRO S.A. arroja una diferencia de más con relación al total de la oferta de Gs. 15.000 (Guaraníes Quince Mil)
- GONZALO CARDOZO arroja una diferencia de más con relación al total de la oferta de Gs. 35.000 (Guaraníes Treinta y Cinco Mil)
- M & R de Reina Margarita Recalde Alfonzo arroja una diferencia de más con relación al total de la oferta de Gs. 32.500 (Guaraníes Treinta y Dos Mil Quinientos)

ALBERTO A. GONZALEZ G.
GERENTE

Lic. Luis David Jiménez
Director Administrativo

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

UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN ★ FACULTAD DE ARQUITECTURA

San Lorenzo, 13 de Abril de 2.010

CONTRATACIÓN DIRECTA ID N° 189246

INFORME DE EVALUACION DE OFERTAS Y RECOMENDACIÓN DE ADJUDICACIÓN

Empresas	Total de la Oferta según Anexo N° 2	Total de la oferta con las Correcciones Aritméticas.
FOCAPRO S.A.	53.905.000	53.920.000
GONZALO CARDOZO	66.295.050	66.330.050
M & R	70.290.000	70.322.500

La oferta de la empresa **FOCAPRO S.A.**, es la evaluada como la más baja.

G. Que se ha dado cumplimiento a lo establecido en el art. 4° de la Ley 2.051 de Contrataciones Públicas.

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 N° 189246 **"Servicios Gastronómicos"** 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 dentro de un porcentaje razonable 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.. 47° del Decreto N° 21.909/2.003, reglamentario de la ley N° 2.051/2003 de Contrataciones Públicas.

Sr. Alberto González
Director

Lic. Luis Jiménez
Director Administrativo

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