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

San Lorenzo, 13 de Abril de 2.010

VISTO Y CONSIDERANDO:

El Memorando del Secretario Adjunto, de fecha 05/02/2010, por el cuál solicita la Provisión de Servicios Gastronómicos para la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte; el Formulario de Pedido Interno N° 004 de fecha 13/04/2010; el Programa Anual de Contrataciones; el Presupuesto Referencial presentado por el Director de Contrataciones de fecha 16/02/2010; la Certificación de existencia de saldo presupuestario; la comunicación hecha a la Dirección General de Contrataciones Públicas por mesa de entrada digital, expediente Nº 303.491 de fecha 16/03/2010 de acuerdo a lo establecido en el Art. 19 del Decreto 21.909; los pedidos de Propuestas de fecha 23/03/2010; los Presupuestos de los Proveedores FOCAPRO S.A. de fecha 30/03/2010; GONZALO CARDOZO de fecha 30/03/2010 y M & R de Reina Margarita Recalde Alfonzo de fecha 30/03/2010; el Informe de la Unidad Operativa de Contrataciones de verificación de cumplimiento de procedimientos previos a la apertura de ofertas de fecha 30/03/2010; el Acta de apertura de ofertas N° 005/2010 de fecha 30/03/2010; el Informe de Evaluación de Ofertas y Recomendación de fecha 13/04/2010 del Comité de Evaluación responsable de evaluar las ofertas de las Contrataciones Directas, en el cuál se recomienda adjudicar los servicios solicitados a la empresa FOCAPRO S.A., siempre que presente las documentaciones legales exigidas, por haber presentado la oferta evaluada como las más bajas y el Resúmen de Cotización N° 004 de fecha 30/03/2010, en el cuál se observa que la empresa FOCAPRO S.A., presenta la oferta más baja.

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

Art. 1°: **APROBAR** el Informe de Evaluación de Ofertas y Recomendación de fecha 13/04/2010, del Comité de Evaluación de las ofertas para las Contrataciones Directas, por el cuál se recomienda adjudicar a la empresa FOCAPRO S.A., la Provisión de Servicios Gastronómicos para la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte, por haber presentado la oferta más baja evaluada, en concordancia con la Ley de Contrataciones Públicas.

Art. 2 °: **ADJUDICAR** a la empresa FOCAPRO S.A., mediante el Contrato Abierto N° 003/2010, por un monto mínimo de Gs. 25.000.000 (Guaraníes Veinte y Cinco Millones) y hasta un monto máximo de Gs. 50.000.000 (Guaraníes Cincuenta Millones), la Provisión de Servicios Gastronómicos para la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte, por haber presentado las documentaciones legales exigidas, porque el precio de la oferta de la citada empresa se encuentra dentro de un límite aceptable en comparación al Presupuesto Referencial elaborado por el Departamento de Contrataciones de la Facultad de Arquitectura, Diseño y Arte, y por haber presentado la oferta evaluada como las más baja, de conformidad al informe del Comité de Evaluación, responsable de evaluar las ofertas para las Contrataciones Directas de acuerdo al siguiente detalle de preciòs:

Ítem	Cantidad Mínima	Cantidad Máxima	Unidad	Especificaciones Técnicas	Precio Unitario IVA Incluido
1	75	150	Unidad	Empanadas medianas (Carne, jamón y queso).	1.500
2	475	950	Unidad	Bebida gaseosa de ½ Litro	3.500
3	50	100	Unidad	Bebida gaseosa dietética de ½ Litro	3.500
4	10	20	Unidad	Bebida gaseosa 1 Lt. (botellas de vidrio)	5.000
5	55	110	Unidad	Agua mineral con gas de 2 Litros	5.500
6	750	1500	Unidad	Agua mineral con gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	2.000
7	55	110	Unidad	Agua mineral sin gas de 2 Litros	4.000
8	1200	2400	Unidad	Agua mineral sin gas de 500 cm3 o 1/2 Litro	2.000
9	50	100	Unidad	Almuerzo o cena a la carta	13.000
10	350	700	Unidad	Almuerzo o cena estándar (s/ menú del día)	8.000
11	20	40	Unidad	Mixto caliente	2.500
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.	1.600
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.	1.100
14	90	180	Unidad	Sándwich de jamón y queso (tradicional, pan de miga cuadrado)	2.500
15	90	180	Unidad	Sándwich de verduras (Tradicional, pan de miga cuadrado)	2.500

Prof. Arq. RICARDO M. MEYER C.
Decano

16	5	10	Kg.	Galletitas dulces surtidas por Kg.	30.000
17	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Dietética	8.500
18	50	100	Unidad	Gaseosa 2 lts. Surtidas	8.000
19	40	80	Unidad	Vaso de jugo de frutas sin leche de 350 cm3	2.000
20	125	250	Unidad	Postres (ensalada de fruta, budín, flan, arroz con leche, helado u otros).	3.500
21	5	10	Paquete	Pancitos de Viena (Paquetes de 12 Unidades)	1.800
22	5	10	Unidad	Termo de cocido negro de 1 Litro	6.500
23	5	10	Unidad	Termo de cocido negro de 1/2 litro	4.000
24	25	50	Unidad	Taza de te de 150 cm3	1.500
25	20	40	Unidad	Termo de te de ½ Litro	3.000
26	20	40	Unidad	Termo de te de 1 Litro	5.000
27	300	600	Unidad	Termo café negro de 1 Litro	8.500
28	35	70	Unidad	Termo de café con leche 1 Litro.	9.000
29	35	70	Unidad	Termo de café con leche 1/2 Litro.	5.000
30	50	100	Unidad	Taza de café con leche de 150 cm3.	2.000
31	40	80	Unidad	Ensaladas Variadas p/ 100 personas. (lechuga, repollo, rusa, arroz u otros).	3.500
32	41	81	Kg.	Chipitas por Kg.	18.000
33	18	35	Unidad	Cubre mantel P/8, mesas redondas	2.500
34	18	35	Unidad	Manteles Redondos P/8	6.500
35	125	250	Unidad	Servilletas de Telas	1.800
36	125	250	Unidad	Sillas de Metal Vestidas	3.300
37	125	250	Unidad	Tenedores Inoxidable	600
38	38	75	Unidad	Cazuelas de cerámica p/ Entrada	1.500
39	18	35	Unidad	Champagneras Inoxidable	5.000
40	5	10	Unidad	Mesas Largas Vestidas	22.000
41	18	35	Unidad	Mesas Redonda P/8	6.500
42	100	200	Unidad	Copa p/ Helado	500
43	100	200	Unidad	Cucharitas p/ Helado	500
44	120	240	Unidad	Platos Playos	500
45	125	250	Unidad	Cuchillos Inoxidable	540
46	125	250	Unidad	Vasos de Vidrio para gaseosa (vasos largos)	500
47	100	200	Unidad	Copas champagne	500
48	100	200	Unidad	Copas para vino	500
49	5	10	Unidad	Bandejas mozo	4.000
50	2	4	Unidad	Meza apoyo c/ mantel	6.000
51	5	10	Unidad	Tablones cantina c/ manteles, cubre manteles y pollerón.	25.500
52	8	15	Unidad	Tachos	5.000
53	5	10	Cajitas	Paquete de Escarbadientes	1.000
54	3	5	Unidad	Mozos o Cantinero	90.000
55	100	200	Unidad	**Entrada y Plato de fondo:**	39.000
				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**	8.000
				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	8.000
59	10	20	Unidad	Bolsas de hielo x 25 Kg.	27.000

Prof. Arq. RICARDO M. MEYER C
Decano

Facultad de Arquitectura

RESOLUCIÓN Nº 199 /2010

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

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

PROF. ARQ. RICARDO M. MEYER C.
Decano

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