

INFORME DE EVALUACIÓN N° 03/2026

En la ciudad de Salto del Guairá, a los 20 días del mes de marzo del año 2026, elevamos a la Máxima Autoridad de la Institución el Informe resultante del análisis de las ofertas presentadas en el marco de la **CONCESIÓN Y USUFRUCTO DE LA CANTINA – FILIAL CURUGUATY**.

En ese sentido, primeramente, resulta importante destacar que el Comité de Evaluación de Ofertas ha sido constituido por Resolución N°87/2025 de fecha 07 de marzo del 2025, indicándose que el mismo está conformado por **Lic. Nelson Armoa Martínez, Lic. Mercedes Aliende Roble y C.P. Juana Luisa Galeano Hoffmann**.

1. Antecedentes:

En el marco del llamado realizado por la Universidad Nacional de Canindeyú para la Concesión y Usufructo de la Cantina de la Filial Curuguaty, en fecha 17 de marzo del corriente año, se procedió al acto de apertura de sobre de las ofertas recibidas dentro del plazo estipulado en el Pliego de Bases y Condiciones.

Posteriormente, durante el proceso de evaluación, se verificó la documentación presentada por el oferente, se analizó la propuesta de menú y se realizó la evaluación económica, a fin de emitir el dictamen final.

2. Acta de apertura de ofertas:

A continuación, se detalla la oferta que ha presentado sus propuestas dentro del plazo establecido:
Propuestas para la Filial-Curuguaty

Nº	RUC	Firma	Correo electrónico
1	4552530-7	Ulice Javier Acosta Portillo	javi87portillo@gmail.com

3. Verificación de Documentación:

Se procede a la verificación de la documentación presentada, constatando:

Documentación Requerida	Ulice Javier Acosta Portillo
1. Carta de presentación de oferta (Anexo A)	Cumple
2. Listado de precios de menú (Anexo B/F)	Cumple
3. Constancia de servicios prestados en el área gastronómica (Anexo C)	Cumple
4. Declaración de conocimiento del sitio (Anexo D)	Cumple
5. Lista de equipos, máquinas, cubiertos y menajes que serán incorporados por el oferente (Anexo E)	Cumple

4. Verificación del cumplimiento de los requisitos del PBC:

RECAUDOS LEGALES QUE DEBEN PRESENTAR LOS OFERENTES CONTENIDO DEL SOBRE

El sobre deberá contener los siguientes documentos:	Ulice Javier Acosta Portillo
1. Nota de Presentación de Oferta dirigida a la Universidad Nacional de Canindeyú, conforme al formulario oficial (ANEXO A), acompañada del detalle de la oferta en la planilla correspondiente.	Cumple
2. Listado de precios del menú de la cantina (ANEXO B).	Cumple
3. Lista de muebles, equipos, máquinas, vajillas, cubiertos y otros bienes que serán incorporados por el oferente (ANEXO E).	Cumple
4. Copia del Estatuto Social de la empresa y sus modificaciones, si las hubiere (para sociedades). Este requisito no será exigible para empresas unipersonales.	N/A
5. Fotocopia de Cédula de Identidad del Propietario o Representante de la Empresa.	Cumple

6.	Constancia de RUC, acompañado del (ANEXO C)	Cumple
7.	Copia del Certificado de Cumplimiento Tributario vigente.	Cumple
8.	El oferente deberá presentar al menos una (1) copia de contrato firmado con instituciones del sector público o privado, ejecutado en los últimos tres (3) años (2023, 2024 o 2025), o bien facturaciones acompañadas de sus respectivas recepciones finales y/o certificados de cumplimiento satisfactorio de los servicios prestados. No será necesario presentar documentación correspondiente a cada uno de los años indicados, bastando la acreditación de al menos una experiencia dentro del periodo señalado.	Cumple
9.	Contar con experiencia en el rubro gastronómico, demostrable mediante la operación de locales propios, tercerizados o mediante servicios de comida a domicilio (delivery). La experiencia podrá acreditarse con documentación que respalde la actividad desarrollada por el oferente: (Patente Municipal, Comprobantes de venta o facturas emitidas a clientes (pueden ser digitales), o en su defecto, Contratos o comprobantes de eventos atendidos.)	Cumple

5. Criterios de Evaluación

5.1. Especificaciones Técnicas:

La evaluación de las ofertas se realizará de acuerdo a las **Especificaciones Técnicas** descriptas en el presente Pliego.

Las evaluaciones técnicas se efectuarán aplicando el sistema de calificación **“cumple” o “no cumple”**, conforme a la verificación de la documentación presentada por los oferentes

Evaluación: Cuadro comparativo de menús ofertados

1. Menú básico

Ítem	Descripción	Precio (Gs.)
1.1	Sándwich de milanesa de carne y pollo	5.000
1.2	Sándwich de jamón y queso	5.000
1.3	Sándwich de verdura (lechuga, tomate, huevo y queso)	5.000
1.4	Milanesa de carne	5.000
1.5	Milanesa de pollo	5.000
1.6	Milanesa de mondongo	5.000
1.7	Marinera de carne	5.000
1.8	Marinera de pollo	5.000
1.9	Hamburguesa completa	10.000
1.10	Pancho	5.000
1.11	Súper pancho	10.000
1.12	Pancho forrado	5.000
1.13	Mbeju	5.000
1.14	Pizzeta personal	7.000
1.15	Chipa guasu	5.000
1.16	Sopa so'o	5.000
1.17	Croqueta de carne	5.000
1.18	Empanada de carne	5.000
1.19	Empanada de pollo	5.000

1.20	Empanada de jamón y queso	4.000
1.21	Empanada de choclo	4.000
1.22	Empanada de mandioca	5.000
1.23	Pajagua mascada	5.000
1.24	Croissant	7.000

2. Frutas y jugos naturales

Ítem	Descripción	Precio (Gs.)
2.1	Jugo de naranja	5.000
2.2	Jugo de piña	5.000
2.3	Jugo de durazno	5.000
2.4	Jugo de melón	5.000
2.5	Jugo de frutas de estación	5.000
2.6	Jugo de acerola	5.000

3. Helados

Ítem	Descripción	Precio (Gs.)
3.1	Sabores cremosos	5.000
3.2	Chupa chupa	1.000
3.3	Paletas de sabores	3.500
3.4	Paletas cremosas	4.000

4. Postres

Ítem	Descripción	Precio (Gs.)
4.1	Ensalada de frutas	5.000
4.2	Budín de pan	5.000
4.3	Gelatina (normal y light)	5.000
4.4	Tortas (chocolate, marmolado, vainilla)	5.000
4.5	Arroz con leche	5.000

5. Bebidas, cafeterías y otros.

Ítem	Descripción	Precio (Gs.)
5.1	Yogur con cereal	4.000
5.2	Yogur light y normal	5.000
5.3	Chocolatada (250 ml)	5.000
5.4	Café negro	5.000
5.5	Café con leche	5.000
5.6	Cocido negro	5.000
5.7	Cocido con leche	5.000
5.8	Té (distintos sabores)	5.000
5.9	Agua mineral sin gas	3.000 / 5.000
5.10	Agua mineral con gas	3.500
5.11	Gaseosas (250 ml, 500 ml, 1L)	4.000 / 7.000 / 12.000

El oferente presenta un menú amplio, variado y estructurado por categorías, incluyendo alimentos, bebidas, postres y productos de cafetería, con precios accesibles y adecuados para el servicio de cantina institucional.

5.2. Capacidad Técnica y de Suministro:

El oferente deberá presentar:

- Copias simples de contratos ejecutados de servicios similares al presente concurso, o bien facturaciones acompañadas de sus respectivas recepciones finales y/o certificados de cumplimiento satisfactorio de los servicios prestados, correspondientes a los años **2023, 2024 y 2025**.

No será necesario presentar documentación de todos los años indicados, bastando la acreditación de al menos una experiencia dentro del periodo señalado.

b) Posteriormente, a las ofertas que hayan resultado técnica y administrativamente aceptables, se les aplicarán los siguientes criterios de calificación:

5.3. Capacidad y experiencia del oferente:

5.3.1. Experiencia

Contar con experiencia en el rubro gastronómico, demostrable mediante la operación de locales propios, tercerizados o mediante servicios de comida a domicilio (delivery). La experiencia podrá acreditarse con documentación que respalde la actividad desarrollada por el oferente: (**Patente Municipal, Comprobantes de venta o facturas emitidas a clientes (pueden ser digitales), o en su defecto, Contratos o comprobantes de eventos atendidos.**)

- Mínimo 1 local: **10 puntos**
- Dos o más locales: **20 puntos**
- Experiencia en el servicio con otras entidades (por cada contrato entre 2023, 2024 y 2025): **10 puntos**

Capacidad y experiencia	Ulice Javier Acosta Portillo	Observaciones
Mínimo 1 local	10	Ulice presenta Patente Municipal , que respalda la operación de al menos un local → 10 puntos .
Dos o más locales	0	No acredita más de un local → ambos 0 puntos
Experiencia en el servicio con otras entidades (por cada contrato entre 2023, 2024 y 2025)	10	Presenta factura de prestación de servicios en 2023-2025 → 10 puntos cada uno .
Total de puntos	20	

En este criterio, el oferente Ulice Javier Acosta Portillo presenta evidencia de operación de un local propio. Asimismo, acredita experiencia en la prestación de servicios a otras entidades, por lo que obtiene la puntuación correspondiente en este ítem.

5.3.2. Canon ofertado:

Las ofertas de canon mensual serán puntuadas de la siguiente manera:

- Mayor oferta: **30 puntos**
- Oferta media: **20 puntos**
- Menor oferta: **10 puntos**

El oferente presenta un canon mensual ofertado por el siguiente monto:

N°	Oferente	Canon mensual ofertado
1	Ulice Javier Acosta Portillo	Gs. 500.000.

Considerando que se trata de una **única oferta presentada**, no corresponde realizar comparación con otras propuestas. En consecuencia, se analiza la razonabilidad del monto ofertado, concluyéndose que el mismo resulta **aceptable y conveniente para los intereses institucionales**, en función al servicio a ser prestado.

Para consolidar la evaluación, se presenta un cuadro resumen de los oferentes, considerando cumplimiento de requisitos, experiencia y observaciones generales:

Oferentes	Verificación documental	Cumplimiento del PBC	Capacidad y experiencia	Canon mensual ofertado	Puntos	Observaciones
-----------	-------------------------	----------------------	-------------------------	------------------------	--------	---------------

Ulice Javier Acosta Portillo	Cumple	Cumple	20	Gs.500.000	-	Cumple con los requisitos documentales y del PBC. Acredita capacidad y experiencia. Presenta el mayor canon ofertado.
-------------------------------------	--------	--------	----	------------	---	---

De la evaluación integral realizada se constata, en primer lugar, que el oferente presenta la documentación exigida en la etapa de verificación documental, cumpliendo con los recaudos formales requeridos.

En ese sentido, considerando que se trata del único oferente y que su propuesta cumple con los requisitos técnicos, documentales y económicos establecidos, la oferta de **Ulice Javier Acosta Portillo** resulta conveniente para la Institución.

6. RECOMENDACIÓN:

Tras el análisis de la oferta presentada, y habiéndose verificado el cumplimiento documental, técnico y económico, el Comité Evaluador recomienda adjudicar a:

ULICE JAVIER ACOSTA PORTILLO, la **CONCESIÓN Y USUFRUCTO DE LA CANTINA – FILIAL CURUGUATY**, por cumplir con los requisitos exigidos en el Pliego de Bases y Condiciones, acreditar capacidad técnica y experiencia, y presentar una oferta conveniente para la Institución.

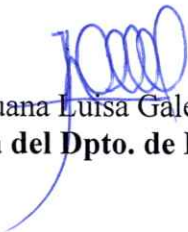
Es nuestro informe, salvo mejor parecer del Señor Rector.



Lic. Mercedes Aliende Roble
Jefa del Dpto. de Giraduría



Lic. Nelson Armoa Martínez
Jefe del Dpto. de Rendición de cuentas



C.P. Juana Luisa Galeano Hoffmann
Jefa del Dpto. de Presupuesto