



ACTA DE PREADJUDICACIONES N° 19/23

CONCURSO DE PRECIOS N° 08 / 2023

EXPEDIENTE N° 10.608 - L - 23

En la ciudad de Viedma, Capital de la Provincia de Río Negro, a los treinta (30) días del mes de Octubre del año dos mil veintitres (2023), encontrándose reunida la Comisión de Preadjudicaciones designada por Resolución N° 219/18, procede al estudio de las dos (2) ofertas recepcionadas, para el llamado a **Concurso de Precios N° 08/2023**, para la contratación del servicio de catering en el brindis de fin de año, con destino a Sede Central y Bloques Legislativos, la que después de haber analizado las mismas, y conforme al Dictamen N° 548/2023 DAL del Departamento de Asesoría Legal glosado a foja 96 y al Informe técnico de la Secretaría Privada de Presidencia obrante a foja 93 y al informe económico mediante Nota N° 149/23 DC del Departamento de Compras de este Poder glosados a foja 97, ACONSEJA:

1º.- Preadjudicar a la firma **Ranedo Matías Andrés** CUIT N° 20-39069245-6 "*Bon Appetit*", el servicio de catering para 250 personas para el día 21 de Diciembre a las 12:00 hs. que incluye: 125 figacitas (sándwich de jamón y queso), 125 figacitas integrales de pan negro de jamón y queso, 120 triples copetín de miga de jamón y queso, 120 triples copetín de pan negro de jamón y queso, 250 empanaditas de carne, 250 canapés variados de miga, con jamón, queso, cherrys, aceitunas, 150 arrolladitos primavera (roll de migas de jamón, queso y huevo), 130 chips agridulces variados de pan brioche con (jamón y queso/ lomito y cherrys / veggies), 150 sacramentitos variados (agridulce de jamón y queso / cheddar y lomito y primavera), 200 tartaletas variadas (masa de hojaldre tipo volevanes de distintos sabores roquefort y nuez / crema de zanahorias / crema de morrón con cherrys / crema la verdeo), 10 menús especiales para celíacos/diabeticos (dulce y salado); dulce: especialidades navideñas (pan dulce, budines, turrone y frutos secos garrapiñados); bebidas: aguas saborizadas pomelo/naranja/durazno, gaseosas marca Ives o Levité, gaseosas marca coca cola o pepsi, agua con y sin gas marca Ives; brindis: sidra en envase de vidrio de origen rionegrino, no espumaste marca 1930 o 1888; vajilla: 250 copas de agua, 250 copas de champagne, manteles para 8 mesas (8 mesas redondas y 2 rectangulares auxiliares), servilletas y servilleteros, servicio de mozos y personal de cocina (mínimo 8 mozos); siendo el precio por persona la suma de Pesos Siete Mil Cuatrocientos Sesenta (\$ 7.460); ascendiendo su cotización a la suma total de **Pesos Un Millón Ochocientos Sesenta y Cinco Mil (\$ 1.865.000)**, por ajustarse en un todo a lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones, ser de menor costo , no superando el Presupuesto Oficial glosado a foja 08 y presentar toda la documentación requerida.-

No siendo para más se da por finalizado el acto, firmando para constancia los integrantes de la Comisión.-