ACTA DE REUNIÓN DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN E INFORME DE EVALUACIÓN DE LA LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS N° 13/2016 "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CEREMONIAL Y GASTRONÓMICO PARA EL CONGRESO DE LA NACIÓN".

En la ciudad de Asunción, capital de la República del Paraguay, en la sede de la Honorable Cámara de Senadores, siendo las 11:00 horas del día 31 de mayo de 2016, se reúnen el Abg. ANTONIO Z. SANCHEZ O., Secretario General, el Abg. JUAN O. VERA GODOY, Secretario, el Lic. RUBEN VAZQUEZ, Director General Administrativo y Financiero, el Sr. ASCENSIÓN MARTÍNEZ AGÜERO, Director General Administrativo, la Lic. GLORIA AMARILLA OVIEDO, Directora General de Auditoría Interna, la Sra. JUSTINA CASCO GONZÁLEZ, Directora de la Unidad Operativa de Contratación, la Abg. ANHALIA BRITEZ APONTE, Directora de Asesoría Jurídica de la Dirección General Administrativa y Financiera, encargados del estudio y la evaluación de las ofertas presentadas en la LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS N° 13/2016 "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CEREMONIAL Y GASTRONÓMICO PARA EL CONGRESO DE LA NACIÓN". Corresponde a la presente contratación el ID 305846 el monto previsto asciende a la suma de G. 200.000.000.- (guaraníes doscientos millones). El Comité de Evaluación fue constituido por Resolución N° 4161 de fecha 05 de abril de 2016. La Sra. Justina Casco informa que según consta en el acta pertinente se llevó a cabo el acto de apertura de ofertas en fecha 26 de mayo de 2016 a las 10:00 horas en la Sala de Reuniones de la Presidencia de la H. Cámara de Senadores. Presentaron ofertas las firmas:

1) VELUTE S.R.L.
2) ALIMENTOS Y SERVICIOS S.R.L.

El Comité de Evaluación realiza el análisis de las ofertas en relación a los requisitos básicos de carácter sustancial y su cumplimiento, utilizando el mecanismo cumple/no cumple, con el siguiente resultado:

Ítem	Documentación Sustancial	VELUTE S.R.L.	ALIMENTOS Y SERVICIOS S.R.L.
1	Formulario de Oferta y Formulario de Oferta Comercial debidamente completado y firmado.	cumple	cumple
2	Presentación de Documentos que acredite la representación suficiente del firmante de la Oferta.	cumple	cumple
3	Documentos que acrediten la existencia legal de la persona.	cumple	cumple
4	Garantía de mantenimiento de Oferta.	cumple	cumple
5	Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el articulo 40 y de integridad de acuerdo al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley 2051/03, conforme con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la DNCP.	cumple	cumple

Las ofertas presentadas se ajustan a los requerimientos básicos de carácter sustancial.

Se deja constancia que no se detectó errores aritméticos en las ofertas.

Cuadro comparativo de ofertas válidas:

					VELUTE S.R.L.			TODO RICO S.R.L.		
N° Ítem	**Descripción del Servicio**	**Precio Referencial del Llamado**	**Cantidad**	**Presentación**	**Precio unitario (IVA incluido)**	**% variación**	**Marca / Procedencia**	**Precio unitario (IVA incluido)**	**% variación**	**Marca / Procedencia**
1.	**MENÚ EJECUTIVO** (indicar el precio por persona)	100.000	1	Por persona	80.000.-	- 20%	Landau/ Nacional	120.000.-	+20%	Todo Rico/ Nacional
2.	**BOCADITOS SALADOS** (indicar el precio x 100 unid.)	120.000	1	Por 100 unidades	100.000.-	- 17%	Landau/ Nacional	144.000.-	+20%	Todo Rico/ Nacional
3.	**BOCADITOS DULCES** (indicar el precio x kilo)	30.000	1	Kg.	30.000.-	0%	Landau/ Nacional	36.000.-	+20%	Todo Rico/ Nacional
4.	**BUFFET** (indicar el precio x persona)	90.000	1	Por persona	80.000.-	- 11%	Landau/ Nacional	108.000.-	+20%	Todo Rico/ Nacional
5.	**CHIPITAS DE MAÍZ Y ALMIDÓN** en argollitas (indicar el precio x paquete de 250 gr.)	15.000	1	Paquete	15.000.-	0%	Feliciana Fariña/ Nacional	15.000.-	0%	Hijas de Feliciana/ Nacional
6.	**CARNE ASADA** (indicar el precio por persona)	65.000	1	Por persona	60.000.-	- 8%	Landau/ Nacional	65.000.-	0%	Todo Rico/ Nacional
7.	**JUGO DE FRUTAS NATURAL**(indicar el precio por litro)	22.000	1	Lt.	10.000.-	- 55%	Landau/ Nacional	25.000.-	+14%	Todo Rico/ Nacional
8.	**ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS** (indicar el precio por kilo)	20.000	1	Kg.	10.000.-	- 50%	Landau/ Nacional	20.000.-	0%	Todo Rico/ Nacional
9.	**SERVICIOS DE PLATOS SERVIDOS** (indicar el precio por persona)	80.000	1	Por persona	60.000.-	- 25%	Landau/ Nacional	80.000.-	0%	Todo Rico/ Nacional
10.	**SERVICIO DE MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS** (indicar el precio por persona)	25.000	1	Por persona	25.000.-	0%	Landau/ Nacional	25.000.-	0%	Todo Rico/ Nacional
	TOTAL				**470.000.-**			**638.000.-**		

El comité procede a la verificación de los documentos presentados por las empresas oferentes y se constata que no presentan todas las documentaciones de carácter formal requerido en el Pliego de Bases y Condiciones.

Comité de Evaluación de conformidad al artículo 57° "Aclaración de Ofertas" del Decreto 21909/03, con el objeto de facilitar el proceso de revisión, evaluación, comparación y posterior calificación, decide solicitar a la firma oferente VELUTE S.R.L., una explicación detallada de la composición de los precios ofertados en los ítems N° 7 y 8 de manera a demostrar que los mismos son de ejecución posible, conforme a lo establecido en la Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación (IAO36) punto g), considerando que su oferta se encuentra por debajo del treinta por ciento (30%) de la estimación de costos de dichos ítems.

También decide, de conformidad al artículo 59° "Disconformidades, errores y omisiones" del Decreto 21909 por el cual se reglamenta la Ley 2051/03 de Contrataciones Públicas, a los efectos de rectificar disconformidades u omisiones meramente formales y no sustanciales, requerir a los oferentes la presentación de información y documentación de carácter formal necesaria no presentada en el acto de apertura:
1- A la firma VELUTE S.R.L.: solicitar la presentación de lo requerido en la Sección VII "Anexos", del Pliego de Bases y Condiciones: **a)** "Listado de un mínimo de 5 (cinco) clientes corporativos, entes públicos y/o privados, indicando nombre de la empresa, actividad, persona encargada y teléfonos para ser contactados de ser necesario conforme al Formulario de Clientes Corporativos de la Sección VI del presente Pliego", debido a que el presentado con su oferta solo menciona a 3 (tres), **b)** "Fotocopia del Balance General de los tres últimos años (2012, 2013 y 2014)", **c)** "Constancia de buen servicio en la prestación de servicios gastronómicos de entes públicos y/o privados (mínimo cinco) en los años 2013, 2014 y 2015, indicando nombre de la empresa, actividad, persona encargada y teléfonos para ser contactados de ser necesario, junto con copia del contrato respectivo (que en su conjunto (sumatoria de todos los contratos) deberán ser de por lo menos el 50% del monto máximo consignado en la presente licitación). Considerando que las constancias presentadas no corresponde a los contratos respectivamente, **d)** "Lista de Locales para Eventos Especiales (mínimo tres, 1 (uno) con capacidad de hasta 100 personas, 1 (uno) con capacidad de hasta 300 personas y 1 (uno) con capacidad de hasta 500 personas)", **e)** "Carta de autorización de la empresa proveedora de los locales para eventos especiales", **f)** "Registro de capacitación del personal en manejo de alimentos" y **g)** "Certificado de Origen Nacional emitido por el MIC".

2- A la firma TODO RICO S.R.L.: solicitar la presentación de lo requerido en la Sección VII "Anexos", del Pliego de Bases y Condiciones: **a)** "Fotocopia del Balance General de los tres últimos años (2012, 2013 y 2014)" y **b)** "Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor para el ítem 5, conforme al Formulario N° 05 de la Sección VI".

Se decide solicitar a la oficina de Coordinación de Gabinete de la D.G.A.F. de la Honorable Cámara de Senadores, un informe sobre si los representantes de las firmas oferentes aparecen en la base de datos del **SINARH**, para verificar que los mismos no se encuentren comprendidos en la prohibición prevista en los incisos "a" y "b" del artículo 40 de la Ley 2051/03, a fin de dar cumplimiento a la Resolución N° 849/2015 de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

Siendo las 12:00 horas, el comité decide pasar a cuarto intermedio hasta la recepción de las aclaraciones, los documentos e informe solicitados.

Siendo las 10:30 horas del día 09 de junio de 2016, se reanuda la reunión del Comité de Evaluación a fin de proseguir con la evaluación de la oferta presentada en la LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS N° 13/2016 "CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE CEREMONIAL Y GASTRONÓMICO PARA EL CONGRESO DE LA NACIÓN". La Sra. Justina Casco informa, que según lo resuelto por el Comité de Evaluación de conformidad al artículo 57° del Decreto 21909/03, con el objeto de facilitar el proceso de revisión, evaluación, comparación y posterior calificación, se solicitaron aclaraciones de oferta:

- A la firma VELUTE S.R.L.: se solicitó mediante nota de fecha 31 de mayo de 2016 una explicación detallada de la composición de los precios ofertados en los ítems N° 7 y 8 de manera a demostrar que los mismos son de ejecución posible, conforme a lo establecido en la Sección II. Criterios de Evaluación y Requisitos de Calificación (IAO36) punto g), considerando que su oferta se encuentra por debajo del treinta por ciento (30%) de la estimación de costos de dichos ítems. La Sra. Justina Casco, informa que la firma VELUTE S.R.L. presenta la aclaración mediante nota en fecha 01 de junio de 2016.

Así también informa, que según lo resuelto por el Comité de Evaluación de conformidad al artículo 59° "Disconformidades, errores y omisiones" del Decreto 21909 por el cual se reglamenta la Ley 2051/03 de Contrataciones Públicas, a los efectos de rectificar disconformidades u omisiones meramente formales y no sustanciales, requerir a los oferentes la presentación de información y documentación de carácter formal necesaria no presentada en el acto de apertura:

1- A la firma VELUTE S.R.L.: se solicitó mediante nota de fecha 31 de mayo de 2016, la presentación de lo requerido en la Sección VII "Anexos", del Pliego de Bases y Condiciones: **a)** "Listado de un mínimo de 5 (cinco) clientes corporativos, entes públicos y/o privados, indicando nombre de la empresa, actividad, persona encargada y teléfonos para ser contactados de ser necesario conforme al Formulario de Clientes Corporativos de la Sección VI del presente Pliego", debido a que el presentado con su oferta solo menciona a 3 (tres), **b)** "Fotocopia del Balance General de los tres últimos años (2012, 2013 y 2014)", **c)** "Constancia de buen servicio en la prestación de servicios gastronómicos de entes públicos y/o privados (mínimo cinco) en los años 2013, 2014 y 2015, indicando nombre de la empresa, actividad, persona encargada y teléfonos para ser contactados de ser necesario, junto con copia del contrato respectivo (que en su conjunto (sumatoria de todos los contratos) deberán ser de por lo menos el 50% del monto máximo consignado en la presente licitación). Considerando que las constancias presentadas no corresponde a los contratos respectivamente, **d)** "Lista de Locales para Eventos Especiales (mínimo tres, 1 (uno) con capacidad de hasta 100 personas, 1 (uno) con capacidad de hasta 300 personas y 1 (uno) con capacidad de hasta 500 personas)", **e)** "Carta de autorización de la empresa proveedora de los locales para eventos especiales", **f)** "Registro de capacitación del personal en manejo de alimentos" y **g)** "Certificado de Origen Nacional emitido por el MIC". **La Sra. Justina Casco, informa que la firma VELUTE S.R.L. presentó lo solicitado en los puntos a), b), c), d), e) y f) en fecha 01 de junio de 2016, no presento lo solicitado en el punto g).**

2- A la firma TODO RICO S.R.L.: se solicitó mediante nota de fecha 31 de mayo de 2016, la presentación de lo requerido en la Sección VII "Anexos", del Pliego de Bases y Condiciones: **a)** "Fotocopia del Balance General de los tres últimos años (2012, 2013 y 2014)" y **b)** "Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor para el ítem 5, conforme al Formulario N° 05 de la Sección VI". **La Sra. Justina Casco, informa que la firma TODO RICO S.R.L. presentó el solicitado en los puntos a) en fecha 01 de junio de 2016, no presento lo solicitado en el punto b).**

También, informa que la oficina de Coordinación de Gabinete de la D.G.A.F. de la Honorable Cámara de Senadores, remitió el informe sobre los representantes de las firmas oferentes, indicando que los mismos no registran datos en la base de datos del SINARH, dando cumplimiento a la Resolución N ° 849/2015 de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

El Comité de Evaluación teniendo en cuenta los Criterios de Evaluación (IAO 36), PUNTO C) Margen de Preferencia para productos nacionales: En la presente contratación, en la comparación de ofertas, si la oferta evaluada como la más baja es la oferta de un producto importado, ésta será comparada con la oferta más baja del producto nacional, agregándole al precio total del producto importado una suma equivalente al veinte por ciento (20%) de preferencia. Si en dicha comparación adicional, la oferta del bien producido en el Paraguay resultare ser la más baja, se la seleccionará para la adjudicación; en caso contrario se seleccionará la oferta del producto importado. Para el cálculo del porcentaje del contenido nacional, serán aplicables las disposiciones del Decreto N° Ley N° 4558/2011. Considerando que ambos oferentes cotizan productos de origen Nacional, por lo tanto no aplica, dicho criterio.

A continuación, de conformidad al artículo 61° del Decreto N° 21.909/03, la oferta más baja será analizada en detalle para verificar su cumplimiento con otros requisitos de la licitación.

La oferta, con el monto total más bajo da es la siguiente: VELUTE S.R.L.; la misma es analizada en detalle para verificar su cumplimiento con otros requisitos de la licitación, utilizando el mecanismo cumple/No cumple/ N/C (no corresponde) y el resultado es el siguiente:

1- PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN DE CARÁCTER FORMAL:

Ítem	Documentos Formales	VELUTE S.R.L.
1	Información del Oferente	cumple
2	Información sobre miembros del consorcio.	N/C
3	Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor para el ítem 5, conforme al Formulario N° 05 de la Sección VI.	cumple
4	Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado.	cumple
5	Declaración Jurada por la que el oferente garantiza que no se encuentra involucrado en prácticas que violen los derechos de los niños, niñas y adolescentes referentes al trabajo infantil, estipulados en la constitución nacional, los convenios 138 y 182 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), el Código del Trabajo, el Código de la Niñez y la Adolescencia, demás leyes y normativas vigentes en la República del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP N° 941/2010.	cumple
6	Para los Fabricantes, Declaración Jurada de poseer la capacidad de producción para proveer la cantidad ofertada en el tiempo solicitado.	cumple
7	Resumen de Información Financiera conforme al Formulario de Información Financiera de la Sección VI del presente Pliego.	cumple
8	Listado de un mínimo de 5 (cinco) clientes corporativos, entes públicos y/o privados, indicando nombre de la empresa, actividad, persona encargada y teléfonos para ser contactados de ser necesario conforme al Formulario de Clientes Corporativos de la Sección VI del presente Pliego..	cumple
9	Fotocopia simple de la cédula tributaria (constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC).	cumple
10	Fotocopia autenticada de la última declaración de IVA y/o del Impuesto a la Renta o Certificado de Cumplimiento Tributario expedido en el mes anterior a la presentación de la oferta.	cumple
11	Planilla de Especificaciones Técnicas y Plazo de Entrega debidamente firmado por el oferente	cumple
12	Relatorio ilustrativo de la empresa, su capacidad en la prestación de los servicios y la provisión de los bienes solicitados; estructura interna y técnica con que cuenta y cualquier otra información que el Oferente considere pertinente a los efectos de esta Licitación;	cumple
13	Fotocopia autenticada del Balance General de los tres últimos años (2012, 2013 y 2014);	cumple
14	Registro del Establecimiento al día ante el INAN.	cumple
15	Registro Sanitario de Producto alimenticio vigente (RSPA N°) ante el INAN para ítem 5	cumple
16	Copia de Patente Comercial, habilitada para el rubro objeto de la presente licitación	cumple
17	Constancia de buen servicio de entes públicos y/o privados corporativos (mínimo cinco) indicando nombre de la empresa, actividad, persona encargada y teléfonos para ser contactados de ser necesario, junto con copia del contrato respectivo.	cumple
18	Currículum del Director Técnico responsable del control y cumplimiento de los sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos (adjuntar copia de su registro profesional vigente expedido por la Dirección de Control de Profesiones y Establecimientos de Salud del MSPyBS y documento que acredite su vinculación con la empresa.	cumple
19	Registro de capacitación del personal en manejo de alimentos.	cumple
20	Declaración que la empresa proveedora cuenta con por lo menos un establecimiento comercial propio climatizado de atención al consumidor con capacidad mínima de 150 personas, para casos excepcionales en que el servicio podrá ser prestado en dicho local.	cumple
21	Lista de Locales para Eventos Especiales (mínimo tres, 1 (uno) con capacidad de hasta 100 personas, 1 (uno) con capacidad de hasta 300 personas y 1 (uno) con capacidad de hasta 500 personas)	cumple
22	Carta de autorización de la empresa proveedora de los locales para eventos especiales.	cumple
23	A fin de que puedan ser beneficiados si corresponde con el margen de preferencia para productos nacionales deberán presentar las documentaciones mencionadas en el Decreto N° 9.649/12 que reglamenta la Ley N° 4558/2011. (Certificado de Origen Nacional emitido por el MIC).	N/A

2- CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

	VELUTE S.R.L.
ITEM1: MENÚ EJECUTIVO (precio por persona): Los pedidos se realizarán con hasta cinco horas de anticipación. SERVICIO DE BUFFET Los pedidos se realizarán con hasta cinco horas de anticipación. SERVICIO DE BUFFET Servicio con Rechaud, cubiertos de servir, panes, postres y, 1 gaseosa de 500 ml o 1 jugo de 300 ml o 1 agua tónica de 500cc, aderezos (aceite de oliva, vinagre, queso rallado, pan, mandioca, mayonesa, kétchup, salsa picante, mostaza, unidades de limón, sal y escarbadientes) Se podrá solicitar tres opciones de caldo por día, cinco opciones de ensaladas, diez opciones de plato principal, hasta cinco opciones de guarniciones y hasta	Cumple

	VELUTE S.R.L.
seis opciones de postres. Cada plato incluye: 1 plato de caldo de 300 grs. como mínimo. 1 plato de postre de ensaladas verdes (de 150 grs. como mínimo)** 1 plato principal (300grs. la porción de carne) * 1 guarnición (300 grs. la porción de guarnición) 1 porción de postre (de 150 grs. como mínimo) 2 pancitos * si es pasta se calculara 600 grs. como mínimo. ** si las ensaladas son de papa, arroz etc. deberán pesar 200 grs. como mínimo CALDOS: • Vorivori de pollo • Soyo con tortillitas • Caldo de surubi • Sopas de verduras • Locro carne secapisada. ENSALADAS: • Mixta • Primavera • De arroz • Rusa • De locotes de trescolores • Verde con croutons de brioche • De tomates secos, aceitunas y rúcula • De alcauciles, hierbas y jamón crudo crocantes • De papas, pimentón y ajos asados • Caprese PLATOS PRINCIPALES Carnes vacunas: • Bife de lomito en medallones • Lomito al champignon • Lomito a la portugueza • Lomitorelleno • Bijeacebollado. • Strogonoff de carne • Lomito a la pimiento • Albóndigas en salsa • Milanesa de carne • MilanesaNapolitana Pollos: • Pollo grille • Pollo relleno a la crema • Pollo al curry • Pollo al horno • Pollo a la york • Milanesa de pollo • Milanesa de pollo a la Napolitana • Strogonoff de pollo Cerdos: • Lomo de cerdo a la Mostaza • Lomito de cerdo a la naranja. Pescados: • Romanitas de surubí. • Surubí al roquefort. • Pacu en salsa roja. • Milanesa de surubí a la napolitana. • Lomo de surubí en salsa 4 quesos. • Rollos de surubí en caponata. • Chupín. • Lomo de surubí grillados al tomate. • Lomo de surubí en acusai. • Lomo de surubí a la jardinera en morrones. • Surubí a la romana • Caldo de pescados GUARNICIONES: • Arroz al azafrán o al curry o quesú o blanco • Papas : pure de papas o papas a la crema o papas doradas o a la provenzal • Fideo a la manteca. • Panache de verduras • Vegetales dorados em oliva • Arroz primavera • Espinacas gratinadas con crema • Papitas doradas con tomate y albahaca PASTAS: • Lasagna de carne o de jamón y queso o de verduras o bolognesa o de pollo • Ravioles de ricota o carne o pollo o espinaca o ricotta	Cumple

	VELUTE S.R.L.
• Ñoquis de papa o de espinacas • Salsas: al tuco, bolognesa, al pesto, a la crema, rosada, 4 quesos, carusso, • Spaguettiputanesca. • Canelones de verdura o choclo. POSTRES: • Ensalada de frutas • Pie de limón • Tarta de frutilla o de frutas de estación • Arroz con leche • Torta de chocolate o dulce de leche o frutillas o frutas • Mousse de chocolate o limón o durazno o frutilla o mburucuya • Pave de chocolate o coco o dulce leche o frutillas o durazno o banana • Dulce de mamón con queso. • Dulce de batata. • Flan En su presupuesto debe estar incluido según el menú a servir, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posa platos (sousplat), hielo, champaneras, hieleras, salero, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, tazas con platitos, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio	Cumple
ITEM 2: BOCADITOS SALADOS (precio x 100). Los pedidos se realizarán con hasta tres horas de anticipación. La presentación deberá ser en bandejas de acero inoxidable o losa de hasta 50 unid. en cada una y en pirotines individuales. Se podrán solicitar hasta 5 opciones por cada 100 bocaditos. Cada bocadito deberá pesar como mínimo 30 gramos: OPCIONES: • Sandwichitos de verdura. • Sandwichitos de tomate y huevo. • Empanadita de carne. • Empanadita de pollo. • Tarteletitas de varios gustos. • Chip de carne fría de cerdo. • Chip de carne fría vacuna. • Chip de pollo. • Milanesitas de carne. • Milanesitas de queso muzzarella. • Milanesitas de carne rellenas con jamón y queso. • Milanesitas de pollo rellenas con jamón y queso. • Croquetitas de carne. • Sandwichitos de palmito con jamón. • Sandwichitos de pollo con aceitunas. • Sandwichitos de atún con mayonesa. • Sandwichitos de queso con aceituna. • Bolita de mandioca rellena con queso. • Empanaditas hojaldradas de carne al horno. • Empanaditas chilenas al horno. • Sandwichitos de roquefort. • Sandwichitos de choclo. • Canapés variados. • Empanadita de atún. • Empanadita de palmitos. • Romanita de pollo. • Romanita de surubí. • Cousinha de pollo. • Mini croissant rellenos con jamón y queso. • Triángulos de salmón a la crema. • Tostaditas de caviar a limón. • Medallones de aceitunas y huevos de codorniz. • Hojaldrados de roquefort y almendras. • Mini pizzitas con queso. • Sopa paraguaya • Chipa guasu	Cumple
ITEM 3: BOCADITOS DULCES (precio x kilo). Los pedidos se realizarán con hasta tres horas de anticipación. La presentación deberá ser en bandejas de acero inoxidable o losa de hasta 50 unid. en cada una y en pirotines individuales. Se podrán solicitar hasta 5 opciones por cada 1 kg. de bocaditos. OPCIONES: • Bastoncitos de canelas. • Profiterol relleno con crema o chocolate. • Medialunitas rellenas con dulce de guayaba, dulce de leche o crema. • Mini pie de limón. • Pionono relleno con dulce de leche. • Mini pastafrola. • Bolitas de coco. • Bolitas de chocolate. • Torta marmolada en rodajas. • Torta de naranja en rodajas. • Torta de chocolate en rodajas. • Palmeritas	Cumple

	VELUTE S.R.L.
• Alfajorcitos de maicenas c/ relleno de dulce de leche • Palito de chocolate • Galletita estrelladas c/relleno de dulce de leche • Mil hojas c/relleno de dulce de leche • Cañoncitos c/relleno de dulce de leche • Galletitas relleno de dulce de leche c/ cobertura de chocolate • Tortas con rellenos varios.	Cumple
ITEM 4: BUFFET (precio por persona) Se podrá solicitar hasta diez opciones fríos, cinco opciones de ensaladas, diez opciones de calientes, cinco opciones de guarniciones y seis opciones de postres. FRIOS: • Lomo de cerdo con salsa de vino y mostaza • Pechuguitas de pollo rellenas con vegetales • Roastbeef con aceite de hierbas • Roll de surubi con corazón de salmón • Pavo con cola de frutas, relleno • Moldecitos de camarón y apio • Peceto con salsa de aceitunas y tomates frescos • Lengua a la criolla • Lengua a la vinagreta • Pernil de cerdo dorado con hierbas • Torta de queso con hojas verdes • Terrina de verduras asadas ENSALADAS: • Ensalada de locotes de tres colores • Ensalada verde con croutons de brioche • Ensalada de tomates secos, aceitunas y rúcula • Ensalada de alcauciles, hierbas y jamón crudo crocantes • Ensalada de papas, pimentón y ajos asados • Ensalada caprese CALIENTES: • Escalopines de cerdo con salsa de sidra y manzanas • Cazuela de lomito y legumbres • Daditos de pollo con salsa de puerros y limón • Surubí asado con escamas de zuchini y salsa de Chardonnay • Sorrentinos de jamón y nuez con suave salsa de cebollines • Lasagna de tres quesos con coulis de tomates • Rondelli de jamon y queso • Canelones de choclo • Rotolo de espinacas con salsa de champagne • Milanesa de lomito a la napolitana • Milanesa de lomo rellena a la napolitana • Milanesa de pollo • Milanesa de pollo a la napolitana • Milanesa de mondongo GUARNICIONES: • Vegetales dorados em oliva • Arroz primavera • Arroz azafranado con arvejas • Espinacas gratinadas con crema • Papitas doradas con tomate y albahaca • Puré de papas y queso parmesano POSTRES: • Pavlova de frutas frescas • Pastel de chocolate con salsa de frutillas – • Gateau frio de mango – • Mousse de limón con pétalos de rosa – • Arbolitos de uvas verdes y negras • Torre de profiteroles de crema y chocolate • Tarta de frutas de estacion • Crumblede bananas y manzanas • Peras en almíbar de naranja • Isla flotante • Pave de dulce de leche • Pave de chocolate • Postre Tres leches • Provisión de Bebidas en general. En su presupuesto debe estar incluido el servicio de coordinador del evento, mozos y cantineros y, según el menu a servir, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posa platos (sousplat), hielo, champaneras, hieleras, salero, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, tazas con platitos, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio.	Cumple
ITEM 5- CHIPITAS DE MAÍZ Y ALMIDÓN en argollitas (precio x paquete de 250 gr.) (cantidad mínima por paquete: 36 chipitas) . Ingredientes obligatorios: almidón de mandioca, almidón de maíz, queso fresco, gordura vegetal, leche fluida entera, huevos, sal, anís, lecitina de soja (emulsionante), colorante (amarillo tartrazina, E102) libre de gluten, sin conservantes.	Cumple

	VELUTE S.R.L.
Registro de Establecimiento vigente (R.E. N°) de la empresa elaboradora. Registro Sanitario de Producto alimenticio vigente (RSPA N°) del producto. El producto deberá estar envasado en paquetes herméticamente cerrados en el cual deberá estar contenido la denominación del producto, procedencia, la información nutricional, los ingredientes, la fecha de elaboración y fecha de vencimiento, detalles de la empresa elaboradora, el RSPA N° y RE N°.	
ITEM 6: CARNE ASADA (precio por persona) • Variedad de carne vacuna, porcina y aves de corral. • Provisión de ensaladas: variadas; de vegetales, hortalizas, tubérculos, pastas, legumbres, atún, jamón, frutas, etc. • Provisión de Pan: tostadas, pancitos. • Provisión de Sopa paraguaya, Chipa Guazú.. • Provisión de mandioca y/o batata. • Provisión de postres varios: por copas o porciones • Provisión de bebidas en general. En su presupuesto debe estar incluido el servicio de coordinador del evento, mozos y cantineros y, según el menu a servir, parrilleros y ayudantes, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posaplatos (sousplat), hielo, champagneras, hieleras, parrilla portátil, parrillitas para mesa, posa parrillitas para mesa, salero, aceitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicio.	Cumple
ITEM 7: JUGO DE FRUTAS NATURAL (precio por litro) (manzana, pera, banana, melón, mamón, naranja, piña, durazno).	Cumple
ITEM 8: ENSALADA DE FRUTAS FRESCASY ENLATADAS (precio por kilo) mínimo cinco variedades de frutas de las siguientes opciones (manzana, pera, banana, melón, mamón, naranja, piña, durazno en latas).	Cumple
ITEM 9: SERVICIOS DE PLATOS SERVIDOS (precio por persona): el servicio debe incluir pettitfours, panes, chipitas, café, te y bebidas en general. Plato de entrada · Cuadrado de hojaldre con salmón y camarones en salsa de limón grass y jengibre · Bombas rellenas de salmón y palmitos · Arrolladitos de surubí y salmón ahumado en salsa de albahaca · Cofre de hojaldre con verduras en salsa de curry · Ensalada tibia de salmón con ensalada de rúcula, tomates cherrys, huevitos de codorniz y aceite de albahaca · Quiche de palmitos y roquefort acompañada con ensalada de rúcula, hojas verdes y tomatitos cherrys. Plato principal · Tournedos De lomito a los tres hongos con timbal de arroz verde y verduras saltadas · Tournedo de lomito al champagne y mostaza de Dijon con timbal de arroz y cebollitas glaceadas · Supremas de pollo en hojaldre con espumas de puerros y crocante con papas fondant y hortalizas. · Mousse de surubí y tilapia al vapor en salsa, con papas al natural y budincito · Mousse de pollo en camisa de hojaldre, budincito de puerros con aceite de tomates secos y papas al curry · Solomillo de cerdo relleno con jamón crudo y queso en salsa de naranja al Grand Marnier, con papines fondant y brócolis Postres · Tarta tatín de manzanas con helado de crema y canela · Copa de Mouse de murucuyá con helado de crema y coulis de frutillas · Suspiro limeño · Mousse de chocolate y de bananas con crocantes de praliné y salsa inglesa · Mousse de bananas con salsa de nueces y bola de helado en praliné En su presupuesto debe estar incluido el servicio de coordinador del evento, mozos y cantineros y,según el menú a servir, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posa platos (sousplat), hielo, champaneras, hieleras, salero, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros, tazas con platitos, calentador para pastas, rechauds o bufetera y todo elemento necesario para el buen servicioPlato principal	Cumple
ITEM 10 SERVICIO DE MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS (precio por persona) • Quesos duros • Quesos semiblandos • Quesos blandos • Frutos secos (almendras, nuez, pistachos, cajú) • Aceitunas rellenas verdes y negras (sin carozo) • Jamón serrano • Jamón crudo • Jamón de pavo • Huevo de codorníz • Salame tipo milano en cortes finos. • Salamín en cortes finos • Bebidas en general En su presupuesto debe estar incluido el servicio de coordinador del evento, mozos y cantineros y, según el menú a servir, la provisión de bandejas, fuentes y ensaladeras, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platos hondos y playos, platitos para postre, posaplatos (sousplat), hielo, champaneras, hieleras, salero, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros. OBSERVACIÓN: Debe contar con por lo menos un establecimiento comercial propio climatizado de atención al consumidor	Cumple

	VELUTE S.R.L.
con capacidad mínima de 150 personas, para casos excepcionales en que el servicio podrá ser prestado en dicho local y deberá incluir inexorablemente, la existencia de una cámara frigorífica para almacenamiento de insumos y alimentos semi cocidos para, por lo menos, una semana. Deberá inlcuir además como mínimo 3 (tres) locales climatizados para eventos como reuniones, convenciones, almuerzos, seminarios, etc. 1 (uno) con capacidad de hasta 100 personas, 1 (uno) con capacidad de hasta 300 personas y 1 (uno) con capacidad de hasta 500 personas, debiendo estar acorde con la calidad del evento cuyas especificaciones se determinaran en cada caso, mesas con manteles y sillas (acorde al tipo y cantidad de participantes) sin costo para la Convocante (El Contratista podrá subcontratar la provisión de locales para eventos especiales en cuyo caso deberá presentar una Carta de autorización de la empresa proveedora de los locales para eventos especiales con su oferta y el Contrato de Subcontratación correspondiente de ser adjudicado para la firma del Contrato). Deberá incluir mesas con manteles y/o pollerones y sillas (acorde al tipo y cantidad de participantes)., tablones. También deberá estar incluido mozos y limpiadoras de acuerdo al horario y lugar en que se realice el evento y de acuerdo a la magnitud, debiendo ser de 2 mozos para eventos de hasta 20 personas, 4 mozos para eventos de hasta 50 personas y 7 mozos para eventos de hasta 100 personas, y hasta cinco limpiadoras.	Cumple
Plan de Entrega (Servicios) Los servicios se solicitarán mediante nota oficial de la CONTRATANTE, (Menú Ejecutivo, el menú económico, desayunos de trabajo, carne asada, platos de pescados, servicio de plato servido, chipitas, se realizarán con hasta cinco horas de anticipación; los bocaditos salados, dulce, frutas frescas y enlatadas y servicio de mesa de quesos y embutidoscon hasta tres horas de anticipación) y serán exigibles a partir de la firma del contrato y deberán entregarse en el horario fijado en la nota de pedido y será obligatoria la realización en los lugares que se solicite para cada caso sin costo para la Contratante (los precios deberán estar contemplados en los precios de la oferta). La recepción de los servicios será realizada mediante un formulario o nota de remisión, con la debida indicación de las mismas características que su oferta. Para que la misma tenga valor, deberán tener el acuse de recibo de los ítems con la firma del funcionario del Congreso de la Nación. La empresa proveedora será la única responsable del cabal, eficiente y satisfactoria prestación del servicio y no podrá eludir sus responsabilidades por no haber solicitado a su debido tiempo las instrucciones o aclaraciones necesarias con relación a los servicios. Los bocaditos salados y dulces deberán ser entregados en bandejas de acero inoxidable de hasta 50 unid. en cada una y en pirotines individuales. Los alimentos deben ser transportados en carritos idóneos para tal efecto y los procedimientos de manipulación deben ser tales que impidan la contaminación de los materiales y alimentos. La empresa proveedora deberá contar con por lo menos un establecimiento comercial climatizado de atención al consumidor con capacidad mínima de 150 personas ubicado en la ciudad de Asunción, el cual debe estar disponible para prestar los servicios de forma inmediata, para casos excepcionales en que el servicio deberá ser prestado en dicho local. (El Contratista podrá subcontratar el local de atención al consumidor en cuyo caso deberá presentar una Carta de autorización de la empresa proveedora y el Contrato de Subcontratación correspondiente de ser adjudicado para la firma del Contrato). Deberá ofrecer además como mínimo 3 (tres) locales climatizados, ubicados en la ciudad de Asunción, para eventos como reuniones, convenciones, almuerzos, seminarios, etc. 1 (uno) con capacidad de hasta 100 personas, 1 (uno) con capacidad de hasta 300 personas y 1 (uno) con capacidad de hasta 500 personas, debiendo estar acorde con la calidad del evento cuyas especificaciones se determinaran en cada caso, mesas con manteles y sillas (acorde al tipo y cantidad de participantes) sin costo para la Convocante(El Contratista podrá subcontratar la provisión de locales para eventos especiales en cuyo caso deberá presentar una Carta de autorización de la empresa proveedora de los locales para eventos especiales con su oferta y el Contrato de Subcontratación correspondiente de ser adjudicado para la firma del Contrato). Además deberá estar incluido mozos y limpiadoras de acuerdo al horario y lugar en que se realice el evento y de acuerdo a la magnitud, debiendo ser de 2 mozos para eventos de hasta 20 personas, 4 mozos para eventos de hasta 50 personas y 7 mozos para eventos de hasta 100 personas, y hasta cinco limpiadoras. Debe contar con equipamientos y vehículos adecuados (refrigerados) para el transporte y manipuleo de alimentos y los procedimientos de manipulación deben ser tales que impidan la contaminación de los mismos. La empresa proveedora tiene que tener condiciones de demostrar la capacidad profesional de sus funcionarios.	Cumple

3- CAPACIDAD FINANCIERA:

Ítem	Capacidad Financiera	2012	2013	2014	Promedio	Criterio
1	Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente	2.21	2.55	2.05	**2.27**	cumple
2	Endeudamiento: pasivo total / activo total	0.66	0.28	0.39	**0.44**	cumple
3	Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital	21	17	19	**19**	cumple

4- EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TÉCNICA

Ítem		CRITERIO
1	**Experiencia:** GENERAL: Se estudiará la antigüedad en el ramo que acredita su experiencia que deberá ser de tres (3) años como mínimo comprobada a través de los balances pertinentes. Listado de un mínimo de 5 (cinco) clientes corporativos, entes públicos y/o privados, indicando nombre de la empresa, actividad, persona encargada y teléfonos para ser contactados de ser necesario conforme al Formulario de Clientes Corporativos de la Sección VI del presente Pliego. ESPECIFICA: Constancia de buen servicio en la prestación de servicios gastronómicos de entes públicos y/o privados (mínimo cinco) en los años 2013, 2014 y 2015, indicando nombre de la empresa, actividad, persona encargada y teléfonos para ser contactados de ser necesario, junto con copia del contrato respectivo (que en su conjunto deberán ser de por lo menos el 50% del monto máximo consignado en la presente licitación).	cumple
2	**Capacidad:** En base al relatorio ilustrativo que prepara la empresa en cuanto a su capacidad en la prestación de los servicios; estructura interna y técnica con que cuenta y cualquier otra información que el Oferente considere pertinente a los efectos de esta Licitación. La empresa proveedora deberá contar con por lo menos un establecimiento comercial climatizado de atención al consumidor con capacidad mínima de 150 personas ubicado en la ciudad de Asunción, el cual debe estar disponible para prestar los servicios de forma inmediata, para casos excepcionales en que el servicio deberá ser prestado en dicho local. (El Contratista podrá subcontratar el local de atención al consumidor en cuyo caso deberá presentar una Carta de autorización de la empresa proveedora y el Contrato de Subcontratación correspondiente de ser adjudicado para la firma del Contrato). Debe contar con equipamientos y vehículos adecuados (refrigerados) para el transporte y manipuleo de alimentos de manera a evitar la contaminación de los mismos. Debe contar además con un Director Técnico responsable del control y cumplimiento de los sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos.	cumple

5- ANALISIS DE PRECIOS

El Comité de Evaluación analizo los precios de la oferta en los ítems 7 y 8 en relación a los precios referenciales, en cuanto a la composición de precio requerida al oferente, verifica que está conforme con la explicación presentada por la firma VELUTE S.R.L., mediante nota de fecha 01 de junio de 2016, y considera que los precios son compatibles y ejecución posible, ya que cumplen con los requisitos solicitados.

El comité de evaluación, conforme a los criterios de calificación establecidos en el PBC, ha procedido a verificar si los miembros de la sociedad con poderes suficientes no se encuentran comprendido en las prohibiciones establecidas en el Art. 40, incisos "a" y "b" de la ley 2051/03, en base al siguiente análisis:

La firma VELUTE S.R.L.. es Dirigida y Fiscalizada por los siguientes representantes:	**Criterio de calificación**	
AXEL BERNARDO TORRES STEPAN	Presentación satisfactoria de la Declaración Jurada de no hallarse comprendido en las prohibiciones o limitaciones para contratar establecidas en el artículo 40 y de integridad de acuerdo al artículo 20, inc. "w", ambos de la Ley 2051/03, conforme con lo dispuesto en la Resolución N° 330/07 de la DNCP.	cumple
VERA JOSEFINA STEPAN DE TORRES	**Inciso a)** Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el Oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso "a" del artículo 40.	no registra datos
	Inciso b) Verificará por los medios disponibles, si el Oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones contenidas en la Ley N° 1626/00 "De la Función Pública" aparecen en la base de datos del SINARH o bien de la Secretaria de la Función Pública.	no registra datos en la base de datos del SINARH

El Comité de Evaluación verifica que la oferta de la firma **"VELUTE S.R.L."** cumple con las especificaciones técnicas del llamado, con las condiciones legales exigidas, tiene la capacidad financiera, técnica y experiencia para cumplir con el contrato.

El Comité de Evaluación eleva su recomendación en virtud de que cumple con los criterios de adjudicación contemplados en el artículo 63° del Decreto 21.909, adjudicar a la empresa **VELUTE S.R.L.**, por un monto mínimo de **G. 100.000.000.-** (guaraníes cien millones) y un monto máximo dependiendo de la necesidad de la institución hasta **G. 200.000.000.-** (guaraníes doscientos millones), incluidos los tributos y/o gravámenes que correspondieran, En virtud de que cumple con los criterios de adjudicación contemplados en el artículo 63° del Decreto 21.909., salvo mejor parecer. Siendo las 11:30 horas del día 09 de junio de 2016 se da por terminado el presente acto.-

Abg. Antonio Z. Sánchez O.

Abg. Juan O. Vera Godoy

Lic. Rubén Vázquez

Sr. Ascensión Martínez

Lic. Gloria Amarilla

Sra. Justina Casco G.

Abg. Anhalia Brítez A.