ACTA DE REUNIÓN DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN E INFORME DE EVALUACIÓN DE LA LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS Nº 11/2019 "SERVICIO DE CEREMONIAL Y GASTRONÓMICO PARA EVENTOS DEL CONGRESO NACIONAL" PLURIANUAL.

1- Introducción

En la ciudad de Asunción, capital de la República del Paraguay, siendo las 10:30 horas del día 02 de abril de 2019, se reúnen en la sede del Congreso Nacional, los funcionarios designados para integrar el comité de evaluación; a los efectos de elaborar el informe con posterioridad al estudio de las ofertas presentadas, de acuerdo con las especificaciones técnicas y demás documentos inherentes al procedimiento de contratación, a fin de obtener la oferta más conveniente para los intereses del Congreso Nacional.

2- Antecedentes.

a. ID 336.461.-
b. Disponibilidad Presupuestaria: **los fondos previstos para la presente contratación corresponden al O.G. 280, F.F.10, del Presupuesto General de la Nación para el Ejercicio Fiscal 2019 y 2020 y están sujetos a la aprobación definitiva de la partida presupuestaria correspondiente.**
c. Monto previsto: G. 215.000.000.- (guaraníes doscientos quince millones).
d. Sistema de Adjudicación: Por el total.
e. Comunicado a la DNCP: en fecha 13/03/2019. Expediente N° 305911.
f. Fueron invitadas las firmas:
   1. ALIMENTOS Y SERVICIOS S.R.L.
   2. VELUTE S.R.L.
   3. FERVA S.A.
   4. VITAPAN S.R.L.
   5. RICOS Y SABROSOS
   6. LO NUESTRO S.A.
g. Miembros de Comité de Evaluación: según Resolución N° 945 de fecha 12 de marzo de 2019, han sido designados: el Abg. ANTONIO Z. SÁNCHEZ O., Secretario General, el Lic. RUBEN VAZQUEZ M., Director General Administrativo y Financiero, el Sr. ASCENSIÓN MARTÍNEZ AGÜERO, Director General Administrativo, la Lic. GLORIA AMARILLA, Directora General de Auditoria Interna, la Abg. ANHALIA BRITEZ APONTE, Directora de la Unidad Operativa de Contratación.

3- Acto de Apertura de Sobres.

El día 01 del mes de abril del 2019 a las 10:30 horas, según lo mencionado en el procedimiento previsto por el artículo 24 "Presentación y Apertura de Ofertas" de la Ley 2051/03, se ha llevado a cabo el acto de apertura de sobres en la sala de reuniones del Congreso Nacional, sito en la Avenida República y 14 de Mayo, fueron presentadas 4 (cuatro) ofertas, pertenecientes a las firmas:

- **ALIMENTOS Y SERVICIOS S.R.L.** **RUC: 80022202-4**
- **VELUTE S.R.L.** **RUC: 80048348-0**
- **NYHD S.A.** **RUC: 80079913-5**
- **SOLUCIONES GASTRONOMICAS de Patricia E. Torreani V.** **RUC: 2298779-7**

- Durante el acto de apertura no se dejó observación alguna.

4- Análisis de documentación Sustancial.

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	ALIMENTOS Y SERVICIOS S.R.L.	VELUTE S.R.L.	NYHD S.A.	SOLUCIONES GASTRONOMICAS
1	Formulario de Oferta y lista de precios debidamente completado y firmado.	cumple	cumple	cumple	cumple
2	Documentos que acredite la representación suficiente del firmante de la Oferta.	cumple	cumple	cumple	cumple
3	Documentos que acrediten la existencia legal de la persona.	cumple	cumple	cumple	cumple
4	Garantía de mantenimiento de Oferta.	cumple	cumple	cumple	cumple
5	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	cumple	cumple	cumple

El Comité observa que todas las ofertas presentadas se ajustan a los requerimientos básicos de carácter sustancial.

Resolución DNCP N° 849/15

De conformidad al punto 20 del Anexo B del pliego de bases y condiciones, el Comité de Evaluación procede a verificar la capacidad legal de los oferentes con respecto a 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. Se procede a Verificar los registros del personal de la convocante para detectar si los Oferentes o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso "a" del artículo 40. Y a verificar 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. Se realiza las consultas en el sitio web www.documentos.gov.py dependiente de la Secretaria de la Función Pública a través del Sistema de Intercambio de Información (Decreto N°1051/2013) y se corrobora que:

ALIMENTOS Y SERVICIOS S.R.L.	Nro. Doc. Id.	Observación
CLAUDIA MARIA KENT DE ESCOBAR	935.342	No registra datos
PIO MIGUEL ANGEL ESCOBAR ARZA	802.392	No registra datos

VELUTE S.R.L.	Nro. Doc. Id.	Observación
WENCESLAO LUIS TORRES RODRIGUEZ	386.030	No registra datos
NIDIA STELLA TORRES DE TORRES	380.716	No registra datos
AXEL BERNARDO TORRES STEPAN	2.561.390	No registra datos
VERA JOSEFINA STEPAN DE TORRES	643.214	No registra datos

NYHD S.A.	Nro. Doc. Id.	Observación
LUIS MARIA PEÑA VARGAS	2.390.305	No registra datos
MARTIN ROMAN B.	100.376	No registra datos
MARIA E. PEÑA VARGAS	2.243.010	No registra datos

SOLUCIONES GASTRONOMICAS (unipersonal)	Nro. Doc. Id.	Observación
PATRICIA E. TORREANI V.	2.298.779	No registra datos

El Comité de Evaluación corrobora, una vez analizados todos los propietarios de las firmas oferentes, que están habilitados para presentar oferta.

5- Correcciones Aritméticas.

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

6- Cuadro comparativo de ofertas.

Ítems del llamado Servicio Ceremonial y gastronómico para eventos del Congreso Nacional con ID: 363.461

Servicio Ceremonial y gastronómico, Contrato Abierto: por Monto. Mínimo: 107.500.000 Máximo: 215.000.000, Abastecimiento simultáneo: No

					ALIMENTOS Y SERVICIOS S.R.L.	**VELUTE S.R.L.**	**NYHD S.A.**	**Soluciones Gastronómicas**
Ítem	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	Precio unitario (IVA incluído)	Precio unitario (IVA incluído)	Precio unitario (IVA incluído)	Precio unitario (IVA incluído)
1	BOCADITOS SALADOS (precio x 100)	Unidad	UNIDAD	1	160.000	170.000	178.500	180.000
2	BOCADITOS DULCES (precio x kilo)	Kilogramos	UNIDAD	1	20.000	60.000	64.600	65.000
3	BUFFET (precio por persona)	Unidad	UNIDAD	1	120.000	125.000	128.917	125.000
4	CHIPITAS DE MAÍZ Y ALMIDÓN en argollitas (precio x paquete de 250 gr.)	Unidad	PAQUETE	1	14.000	16.500	19.692	20.000
	Precio Total				**314.000**	**371.500**	**391.709**	**390.000**

7- Aplicación de Margen de Preferencia. (Ley N° 4558/11).

El Comité de Evaluación verifica que el certificado de Origen Nacional presentado por la firma NYHD S.A., se encontraba en trámite, el certificado de Origen Nacional que se encuentra Activo en el SIPE de la firma ALIMENTOS Y SERVICIOS S.R.L. solo corresponde para las contrataciones Directas según Resolución N° 1269 y también deja constancia que por un error involuntario en el acta de apertura se consignó que la firma VELUTE S.R.L. presento el Certificado de Origen Nacional, se deja constancia que la firma no presentó dicho certificado, la firma SOLUCIONES GASTRONOMICAS, no presento el certificado, por lo que a efectos de la aplicación del Margen de Preferencia, si corresponde se decide solicitar a los oferentes la presentación del documento.

Usufructo

8- Análisis de precios referenciales.

Conforme a la resolución DNCP N° 411/2018 "POR LA CUAL SE ESTABLECEN DIRECTRICES RELATIVAS A LA ESTIMACIÓN DE COSTOS Y SE APRUEBA EL CRITERIO DE EVALUACIÓN PARA LA EVALUACIÓN DE LOS PRECIOS OFERTADOS EN LOS PROCESOS DE CONTRATACIONES REGIDOS POR LA LEY N° 2051/03 "DE CONTRATACIONES PUBLICAS", se analizan los precios ofertados con el precio referencial:

			ALIMENTOS Y SERVICIOS S.R.L.		**NYHD S.A.**		**VELUTE S.R.L.**		**SOLUCIONES GASTRONÓMICAS**	
Ítem	Descripción del Bien	Precio Referencial del llamado	Precio unitario (IVA incluído)	% de variación	Precio unitario (IVA incluído)	% de variación	Precio unitario (IVA incluído)	% de variación	Precio unitario (IVA incluído)	% de variación
1	BOCADITOS SALADOS (precio x 100)	210.000	160.000	- 24	178.500	- 15	170.000	- 19	180.000	- 14
2	BOCADITOS DULCES (precio x kilo)	76.000	20.000	- **74**	64.600	- 15	60.000	- 21	65.000	- 14
3	BUFFET (precio por persona)	151.667	120.000	- 21	128.917	- 15	125.000	- 18	125.000	- 18
4	CHIPITAS DE MAÍZ Y ALMIDÓN en argollitas (precio x paquete de 250 gr.)	23.167	14.000	- **40**	19.692	- 15	16.500	- 29	20.000	- 14

El Comité de Evaluación corrobora que existen precios de la oferta presentada por la firma ALIMENTOS Y SERVICIOS SR.L., que se encuentran fuera del rango referido en la Resolución 411/18 de la DNCP sobre los precios referenciales, por lo que decide solicitar al oferente la explicación detallada sobre la composición de los precios ofertado en los ítems que corresponda.

9. Documentación de Carácter Formal.

El comité verifica la presentación de documentos formales de los oferentes y del análisis resulta que la firmas oferentes no presentaron todas las documentaciones de carácter formal requeridas en el Pliego de Bases y Condiciones, por lo tanto, de conformidad al artículo 59° del Decreto 21909/03, a los efectos de rectificar disconformidades u omisiones meramente formales y no sustanciales, decide requerir a los oferentes, la presentación de información y documentación de carácter formal necesaria, según el siguiente detalle:

ALIMENTOS Y SERVICIOS S.R.L.:

- ✓ Constancia de buen servicio en la prestación de servicios gastronómicos de entes públicos y/o privados (mínimo cinco) en los años 2016, 2017 y 2018, 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).
- ✓ Habilitación de vehículos refrigerados por Senacsa.
- ✓ A fin de que puedan ser beneficiados si corresponde con el margen de preferencia para productos nacionales deberán presentar el Certificado de Origen Nacional emitido por la Dirección General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio.

VELUTE S.R.L.:

- ✓ Registro Sanitario de Producto alimenticio vigente (RSPA N°) ante el INAN para el ítem 4.
- ✓ Constancia de buen servicio en la prestación de servicios gastronómicos de entes públicos y/o privados **(mínimo cinco)** en los años 2016, 2017 y 2018, 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 el la oferta solo se observan dos constancias.***
- ✓ A fin de que puedan ser beneficiados si corresponde con el margen de preferencia para productos nacionales deberán presentar el Certificado de Origen Nacional emitido por la Dirección General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio.

NYHD S.A.:

- ✓ Relatorio ilustrativo de la empresa, su capacidad en la provisión de los bienes y/o prestación de los servicios solicitados; estructura interna y técnica con que cuenta y cualquier otra información que el oferente considere pertinente a los efectos de esta Licitación.
- ✓ Registro del Establecimiento al día ante el INAN
- ✓ Constancia de buen servicio en la prestación de servicios gastronómicos de entes públicos y/o privados (mínimo cinco) en los años 2016, 2017 y 2018, 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).
- ✓ Habilitación de vehículos refrigerados por Senacsa.
- ✓ Registro Sanitario de Producto alimenticio vigente (RSPA N°) ante la INAN para el ítem 4.
- ✓ Constancia de buen servicio en la prestación de servicios gastronómicos de entes públicos y/o privados (mínimo cinco) en los años 2016, 2017 y 2018, 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).
- ✓ 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.
- ✓ Registro de capacitación del personal en manejo de alimentos expedido por la INAN.

- ✓ Declaración Jurada que el oferente 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. **Indicando la dirección del mismo.**
- ✓ Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor en el caso que la firma no sea el fabricante del bien ofertado.
- ✓ A fin de que puedan ser beneficiados si corresponde con el margen de preferencia para productos nacionales deberán presentar el Certificado de Origen Nacional emitido por la Dirección General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio.

SOLUCIONES GASTRONOMICAS:

- ✓ Relatorio ilustrativo de la empresa, su capacidad en la provisión de los bienes y/o prestación de los servicios solicitados; estructura interna y técnica con que cuenta y cualquier otra información que el oferente considere pertinente a los efectos de esta Licitación.
- ✓ Fotocopia simple del Balance General de los tres últimos años (2015, 2016 y 2017);
- ✓ Resumen de Información Financiera conforme al Formulario de Información Financiera de la Sección VI del presente Pliego.
- ✓ 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.
- ✓ Constancia de buen servicio en la prestación de servicios gastronómicos de entes públicos y/o privados **(mínimo cinco)** en los años 2016, 2017 y 2018, 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 junto a su oferta solo se observan 3 constancias emitidas a favor de Soluciones Gastronómicas y las mismas no se encuentran respaldas por los respectivos contratos.
- ✓ Habilitación de vehículos refrigerados por Senacsa.
- ✓ Registro Sanitario de Producto alimenticio vigente (RSPA N°) ante el INAN para el ítem 4.
- ✓ Constancia de buen servicio en la prestación de servicios gastronómicos de entes públicos y/o privados (mínimo cinco) en los años 2016, 2017 y 2018, 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). (La institución se reserva el derecho de comprobar la veracidad de la documentación presentada)
- ✓ 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 MSP y BS y documento que acredite su vinculación con la empresa.
- ✓ Registro de capacitación del personal en manejo de alimentos expedido por la INAN(La institución se reserva el derecho de comprobar la veracidad de la documentación presentada)
- ✓ Declaración Jurada que el oferente 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. **Indicando la dirección del mismo.**
- ✓ Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor en el caso que la firma no sea la fabricante del bien ofertado.
- ✓ A fin de que puedan ser beneficiados si corresponde con el margen de preferencia para productos nacionales deberán presentar el Certificado de Origen Nacional emitido por la Dirección General de Desarrollo Empresarial del Ministerio de Industria y Comercio.

Siendo las 11:00 horas del día 02 de abril de 2019, el Comité de Evaluación decide realizar un cuarto intermedio del acto de análisis de forma a realizar las consultas y solicitudes correspondientes.

El día 04 de abril de 2019, siendo las 11:00 horas, el Comité de Evaluación prosigue el análisis de las ofertas presentadas, correspondiente al llamado a **LICITACIÓN POR CONCURSO DE OFERTAS Nº 11/2019 "SERVICIO DE CEREMONIAL Y GASTRONÓMICO PARA EVENTOS DEL CONGRESO NACIONAL" PLURIANUAL.**

7- Aplicación de Margen de Preferencia. (Ley N° 4558/11). (Continuación)
El Comité de Evaluación solicito por nota el certificado de Origen Nacional a los oferentes; los mismos no presentaron dicho documento por lo que el comité de evaluación concluye que no es necesaria la aplicación del Margen de Preferencia, teniendo en cuenta que ninguna de las firmas oferentes presenta el Certificado de Origen Nacional.

8- Análisis de precios referenciales. (Continuación)
De conformidad, a lo resuelto por el Comité de Evaluación y en cumplimiento a la Resolución N° 411/18 de la DNCP se procedió a solicitar por nota, en fecha 02 de abril de 2019, a ALIMENTOS Y SERVICIOS S.R.L. un desglose de los costos ofertados en los ítem N° 2 y 4, 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 punto 1. Inciso b) Análisis de Precios Ofertados y lo solicitado en la Sección III Suministros Requeridos punto 1 y 2 del PBC.

El Comité de Evaluación verifica la respuesta presentada por el oferente, encuentra satisfactoria la explicación presentada por lo que se confirma que los precios son compatibles y por consiguiente la oferta es de ejecución posible conforme a su naturaleza, y cumple con los requisitos impositivos y gravámenes correspondientes.

A continuación, de conformidad al artículo 61° del Decreto Nº 21.909/03, se selecciona provisoriamente la oferta con el precio total más bajo, la que será analizada en detalle, utilizando el mecanismo cumple/No cumple/ N/C (no corresponde)/ N/A (no aplica) y el resultado es el siguiente:

La oferta el precio total más bajo, es de la firma ALIMENTOS Y SERVICIOS S.R.L.:

9. Documentación de Carácter Formal. (Continuación).

Ítem	Documentos Formales	ALIMENTOS Y SERVICIOS S.R.L.
1	Información del Oferente	Cumple
2	Información sobre miembros del consorcio.	N/C
3	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 Nº 941/2010	Cumple
4	Fotocopia simple de la cédula tributaria (constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC).	Cumple
5	Fotocopia autenticada del Balance General de los tres últimos años (2015, 2016 y 2017)	Cumple
6	Resumen de Información Financiera conforme al Formulario del PBC.	Cumple
7	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	Cumple
8	Certificado de Cumplimiento Tributario vigente.	Cumple
9	Patente municipal vigente	Cumple
10	Relatorio ilustrativo de la empresa, su capacidad en la prestación de los servicios y la provisión de los bienes solicitados; estructura interna y técnica; y cualquier otra información que el Oferente considere pertinente a los efectos de esta Licitación	Cumple
11	Registro del Establecimiento al día ante el INAN.	Cumple
	Copia de Patente Comercial, habilitada para el rubro objeto de la presente licitación.	Cumple
12	Registro Sanitario de Producto alimenticio vigente (RSPA N°) ante el INAN para el ítem 5.	Cumple
13	Constancia de buen servicio en la prestación de servicios gastronómicos de entes públicos y/o privados (mínimo cinco) en los años 2016, 2017 y 2018, 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). (La institución se reserva el derecho de comprobar la veracidad de la documentación presentada)	Cumple
14	Currículum del Director Técnico responsable del control y cumplimiento de los sistemas de calidad e inocuidad	Cumple

Ítem	Documentos Formales	ALIMENTOS Y SERVICIOS S.R.L.
	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.	
15	Registro de capacitación del personal en manejo de alimentos expedido por la INAN(La institución se reserva el derecho de comprobar la veracidad de la documentación presentada)	Cumple
16	Habilitación de vehículos refrigerados por Senacsa.	Cumple
17	Declaración Jurada que el oferente 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 (La institución se reserva el derecho de comprobar la veracidad de la documentación presentada).	Cumple
18	Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor en el caso que la firma no sea la fabricante del bien ofertado.	N/C

10.1- Especificaciones Técnicas.

ITEM 1

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*

ITEM 2

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*
- *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.*

ITEM 3

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

JUGO DE FRUTAS NATURAL (manzana, pera, banana, melón, mamón, naranja, piña, durazno).

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

ITEM 4

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.
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°.

OBSERVACIÓN:
Debe contar 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 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 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. Los locales para eventos especiales serán solicitados de acuerdo a la necesidad de la Institución, presupuestados por el CONTRATISTA a un precio preferencial, y aprobados por el CONTRATANTE por medio de Nota Oficial.

Plan de Entrega
Los servicios se solicitarán mediante nota oficial de la CONTRATANTE, (Buffet se realizará **con hasta cinco horas de anticipación**; los bocaditos salados, dulce, y chipitas **con hasta tres horas de anticipación**) a partir de de recepción de la nota oficial emitida por la convocante en la que constará el horario fijado para la prestación del servicio 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 Nacional.
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 propio climatizado de atención al consumidor con capacidad mínima de 150 personas, el cual debe estar disponible para prestar los servicios dentro de las 2 horas de haber recibido la nota de pedido, para casos excepcionales en que el servicio podrá ser prestado en dicho local. 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.

La firma presenta la planilla de especificaciones técnicas firmada.

11- Capacidad Técnica.

Ítem		CRITERIO
1	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 propio climatizado de atención al consumidor con capacidad mínima de 150 personas, el cual debe estar disponible para prestar los servicios dentro de las 2 horas de haber recibido la nota de pedido, para casos excepcionales en que el servicio podrá ser prestado en dicho local. Debe contar con equipamientos y vehículos adecuados (refrigerados), habilitados por Senacsa 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

12- Experiencia.

Ítem		CRITERIO
1	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	Cumple

Ítem		CRITERIO
	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 2016, 2017 y 2018, indicando nombre de la empresa, actividad, persona encargada y teléfonos para ser contactados de ser necesario, junto con copia del contrato y/o factura respectiva (que en su conjunto deberán ser de por lo menos el 50% del monto máximo consignado en la presente licitación).	

13- Capacidad Financiera.

Ítem	Capacidad Financiera	2015	2016	2017	Promedio	Criterio
1	Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente	1.33	1.05	1.44	**1.27**	cumple
2	Endeudamiento: pasivo total / activo total	0.35	0.41	0.43	**0.40**	cumple
3	Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital	0.66	0.21	0.23	**0.37**	cumple

El Comité de Evaluación verifica que la oferta de la firma **"ALIMENTOS Y SERVICIOS 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 21.909/03, de adjudicar la **Licitación por Concurso de Ofertas N° 11/2019 "SERVICIO DE CEREMONIAL Y GASTRONÓMICO PARA EVENTOS DEL CONGRESO NACIONAL" PLURIANUAL.,** a la firma **ALIMENTOS Y SERVICIOS S.R.L.**, por un monto mínimo de G. Mínimo de G. 107.500.000.- (guaraníes ciento siete millones quinientos mil) y un monto máximo de G. 215.000.000.- (guaraníes doscientos quince millones), incluidos los tributos y/o gravámenes que correspondieran; la distribución será de la siguiente manera:

Año	T.P.	Programa	Sub Programa	Proyecto	Objeto de Gasto	F.F.	O.F.	Dpto.	Monto
2019	1	1	0	0	280	10	1	99	145.000.000
2020	1	1	0	0	280	10	1	99	70.000.000
									215.000.000

Salvo mejor parecer. Siendo las 11:30 horas del día 04 de abril de 2019, se da por terminado el presente acto.-

Abg. Antonio Z. Sánchez **Lic. Rubén Vázquez** **Sr. Ascensión Martínez**

Lic. Gloria Amarilla **Abg. Anhalia Britez A.**