CONGRESO DE LA NACIÓN

ACTA DE REUNON DEL COMITÉ DE EVALUACIÓN E INFORME DE EVALUACIÓN DE LA LICITACIÓN PUBLICA NACIONAL Nº 07/2012 "PRESTACION DE SERVICIOS DE CEREMONIAL Y GASTRONÓMICO PARA EL CONGRESO DE LA NACIÓN" (PLURIANUAL- AD-REFERENDUM)

En la ciudad de Asunción, capital de la República del Paraguay, en la sede de la Honorable Cámara de Senadores, siendo las 09:00 horas del día 28 de noviembre de 2012, se reúnen el Dr. DARIO GARCETE SOUZA, Secretario General, el Lic. RUBÉN VÁZQUEZ, 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 y la Abog. ANHALIA BRITEZ APONTE, Directora de Asesoría Jurídica de la Dirección Administrativa y Financiera, encargados de la apertura, el estudio y la evaluación de las ofertas presentadas en la LICITACIÓN PUBLICA NACIONAL Nº 07/2012 "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CEREMONIAL Y GASTRONÓMICO PARA EL CONGRESO NACIONAL" (PLURIANUAL- AD-REFERENDUM). Corresponde a la presente contratación el ID N° 245580 y el monto previsto asciende a la suma de G. 1.580.000.000.- (guaraníes mil quinientos ochenta millones), dentro del programa 11-01-001 Congreso Nacional. El Comité de Evaluación fue constituido por Resolución Nº 9006 de fecha 03 de octubre de 2012. La Sra. Justina Casco informa que según consta en el acta pertinente se llevó a cabo el acto de apertura de ofertas en fecha 27 de noviembre de 2012 a las 10:30 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 procede a la verificación de los documentos presentados por las empresas licitantes y decide, de conformidad al artículo 59° del Decreto 21909/03, 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:

1- A la firma VELUTE S.R.L.: solicitar la presentación de lo requerido en el Anexo N° 1, de la Sección VII "Anexos", del Pliego de Bases y Condiciones: **a)** Registro de capacitación del personal en manejo de alimentos; **b)** Lista de locales para eventos especiales (mínimo tres, 1 (uno) con capacidad hasta 100 personas; 1 (uno) con capacidad hasta 300 personas y 1 (uno) con capacidad hasta 500 personas), para casos excepcionales en que el servicio podrá ser prestado en dichos locales y **c)** Carta de autorización de la empresa proveedora de los locales para eventos especiales.

Siendo las 09:30, el Comité decide pasar a cuarto intermedio hasta la recepción de los documentos que serán requeridos a los oferentes.

Siendo las 15:00 horas del día 04 de diciembre de 2012 se reanuda la reunión del Comité de Evaluación a fin de proseguir con la evaluación de las ofertas presentadas en la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Nº 07/2012 "PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CEREMONIAL Y GASTRONÓMICO PARA EL CONGRESO NACIONAL" (PLURIANUAL- AD-REFERENDUM). La Sra. Justina Casco informa, que según lo resuelto por el Comité de Evaluación de conformidad al artículo 59° del Decreto 21909/03, a los efectos de rectificar disconformidades u omisiones meramente formales y no sustanciales, se procedió a requerir a los oferentes la presentación de información y documentación de carácter formal no presentada en el acto de apertura:

1- A la firma VELUTE S.R.L.: se solicitó mediante nota de fecha 28 de noviembre de 2012, la presentación de lo solicitado en el Anexo N° 1, de la Sección VII "Anexos", del Pliego de Bases y Condiciones: **a)** Registro de capacitación del personal en manejo de alimentos; **b)** Lista de locales para eventos especiales (mínimo tres, 1 (uno) con capacidad hasta 100 personas; 1 (uno) con capacidad hasta 300 personas y 1 (uno) con capacidad hasta 500 personas), para casos excepcionales en que el servicio podrá ser prestado en dichos locales y **c)** Carta de autorización de la empresa proveedora de los locales para eventos especiales. **La Sra. Justina Casco informa que la firma presentó en fecha 28 de noviembre de 2012**, los documentos solicitados. Y también se solicitó mediante nota en fecha 03 de diciembre de 2012, la presentación de lo solicitado en el Anexo N° 1, de la Sección VII "Anexos", del

CONGRESO DE LA NACIÓN

Pliego de Bases y Condiciones: **a-** Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor para el ítem N° 5, Conforme al Formulario N° 5. **La Sra. Justina Casco informa que la firma presentó lo solicitado en fecha 03 de diciembre de 2012.**

La Sra. Justina Casco también 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, solicitar muestra del ítem N° 5 "Chipita de Maíz y Almidón", "Lista de los ingredientes utilizados para la elevación" y "El registro de establecimiento de la empresa que elabora y el registro sanitario del producto".

1- A la firma VELUTE S.R.L.: se solicitó, muestra del Ítem N° 5 "Chipitas de maíz y almidón en argollitas", "Lista de los ingredientes utilizados para la elevación" y "El registro de establecimiento de la empresa que elabora y el registro sanitario del producto". **La Sra. Justina Casco informa que la firma presentó la muestra y los documentos solicitados en fecha 03 de diciembre de 2012.**

A continuación, 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.	TODO RICO S.R.L.
1	Formulario de Oferta y Formulario de Oferta Comercial debidamente completado y firmado.	cumple	cumple
2	Presentación de Documentos que acrediten la representación suficiente del firmante de la Oferta.	cumple	cumple
3	Garantía de mantenimiento de Oferta.	cumple	cumple
4	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

Se deja constancia de que no fue necesaria la realización de correcciones aritméticas a las ofertas.

Cuadro Comparativo de Ofertas:

				VELUTE S.R.L.	TODO RICO S.R.L.
Ítem	**Descripción del Servicio**	**Cantidad**	**Presentación**	**Precio unitario (IVA incluido)**	**Precio unitario (IVA incluido)**
1	**MENÚ EJECUTIVO** (precio por persona)	1	Por persona	60.000	60.000
2	**BOCADITOS SALADOS** (precio x 100)	1	Por 100 unidades	80.000	150.000
3	**BOCADITOS DULCES** (precio x kilo)	1	Kg.	14.000	15.000
4	**BUFFET**(precio por persona)	1	Por persona	80.000	140.000
5	**CHIPITAS DE MAÍZ Y ALMIDÓN** en argollitas (precio x paquete de 250 gr.)	1	Paquete	7.500	9.500
6	**DESAYUNOS DE TRABAJO** (precio por persona)	1	Por persona	14.000	14.000
7	**CARNE ASADA** (precio por persona)	1	Por persona	65.000	70.000
8	**FRUTAS FRESCAS Y ENLATADAS** (precio por kilo)	1	Kg.	20.000	15.000
9	**PLATOS DE PESCADOS** (precio por persona)	1	Por persona	80.000	70.000
10.	**SERVICIOS DE PLATOS SERVIDOS** (precio por persona)	1	Por persona	70.000	130.000
11.	**SERVICIO DE MESA DE QUESOS Y EMBUTIDOS** (precio por persona)	1	Por persona	30.000	15.000
	TOTAL			**520.500**	**688.500**

CONGRESO DE LA NACIÓN

Seguidamente, de conformidad al artículo 61° del Decreto N° 21.909, se selecciona provisoriamente la oferta con el precio mas bajo, como la oferta evaluada, la que será analizada en detalle para verificar su cumplimiento con otros requisitos de la licitación, utilizando el mecanismo cumple/No cumple/ N/C (no corresponde).

La oferta evaluada es la siguiente: **VELUTE S.R.L.**; la misma es analizada en detalle 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 Republica del Paraguay, conforme al formato aprobado por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas en la Resolución DNCP N° 941/2010.	cumple
6	Resumen de Información Financiera conforme al Formulario de Información Financiera de la Sección VI del presente Pliego.	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 conforme al Formulario de Clientes Corporativos de la Sección VI del presente Pliego..	cumple
8	Fotocopia simple de la cédula tributaria (constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes - RUC).	cumple
9	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
10	Planilla de Especificaciones Técnicas y Plazo de Entrega debidamente firmado por el oferente	cumple
11	Copia de las Adendas aprobadas y publicadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.	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 (2009, 2010 y 2011);	cumple
14	Registro del Establecimiento al día ante el INAN.	cumple
15	Copia de Patente Comercial, habilitada para el rubro objeto de la presente licitación	cumple
16	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 (que en su conjunto deberán ser de por lo menos el 50% del monto máximo del lote por el que presentan ofertas)	cumple
17	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
18	Registro de capacitación del personal en manejo de alimentos.	cumple
19	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
20	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
21	Carta de autorización de la empresa proveedora de los locales para eventos especiales.	cumple

CONGRESO DE LA NACIÓN

2- CUMPLIMIENTO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

Ítem	Especificaciones Técnicas:	VELUTE S.R.L.
1	***MENÚ EJECUTIVO*** *(precio por persona):* *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, un jugo de 300 ml, 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 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 (300 grs. 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:** • Vori vori de pollo • Soyo con tortillitas • Caldo de surubi • Sopas de verduras • Locro carne seca pisada. **ENSALADAS:** • Mixta • Primavera • De arroz • Rusa • De locotes de tres colores • 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 • Lomito relleno • Bije acebollado. • Strogonoff de carne • Lomito a la pimiento • Albóndigas en salsa • Milanesa de carne • Milanesa Napolitana **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. **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

Ítem	Especificaciones Técnicas:	VELUTE S.R.L.
	• Ñoquis de papa o de espinacas • Salsas: al tuco, bolognesa, al pesto, a la crema, rosada, 4 quesos, carusso, • Spaguetti putanesca. • 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	
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
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.*	Cumple

Ítem	Especificaciones Técnicas:	VELUTE S.R.L.
	• *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.*	
4	**BUFFET***(precio por persona)* **FRIOS:** • Lomo de cerdo con salsa de vino y mostaza • Pechuguitas de pollo rellenas con vegetales • Roast beef 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 • Crumble de 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
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

Ítem	Especificaciones Técnicas:	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°. **OB.** Oferto según muestra Chipitas de la **Marca:** Hijas de Feliciana de Fariña con: **RSPA N° 001616 y RE N° 00192**	
6	**DESAYUNOS DE TRABAJO** *(precio por persona)* • Bocaditos dulces (5 unid. por persona) • Bocaditos salados (5 unid. por persona) • Mixtos calientes pequeños (4 unid. por persona) • Café negro (300 ml. por persona) • Té (300 ml. por persona) • Provisión de leche entera y dietética (300 ml. por persona) • Provisión de dulces y mermeladas y manteca • Provisión de pan tostado hecho de pan de sándwich blanco o integral (2 unid. por persona). • Plato de frutas frescas peladas y en rodajas, piña, melón, sandía, naranja, mamón, banana yo ciruela a elección (250 grs. como mínimo) • Jugos naturales (500 ml. por persona) • Provisión de yogurt normal y dietético (250 ml. por persona) • Provisión de edulcorante y azúcar envasados en paquetes pequeños individuales. En su presupuesto debe estar incluido el servicio de coordinador del evento, mozos y la provisión de bandejas, fuentes, cubiertos en general, vasos, copas para agua, jugos, platiltos, hielo, hieleras, salero, azucarera, servilleteros, tazas con platitos y todo elemento necesario para el buen servicio.	Cumple
7	**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
8	**FRUTAS FRESCAS Y ENLATADAS** *(precio por kilo)* (manzana, pera, banana, melón, mamón, naranja, piña, durazno en latas. Deberá incluir 5 vasos de jugo de frutas frescas de 250 ml. como mínimo por cada kilo solicitado.	Cumple
9	**PLATOS DE PESCADOS** *(precio por persona)* • 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 Provisión de guarnición: variadas; de vegetales, hortalizas, tubérculos, legumbres, arroz, etc. Provisión de Pan: tostadas, pancitos y otros. 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 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
10	**SERVICIOS DE PLATOS SERVIDOS** *(precio por persona)*: el servicio debe incluir pettit fours, 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**	Cumple

Ítem	Especificaciones Técnicas:	VELUTE S.R.L.
	• 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 servicio	
11	**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 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, posaplatos (sousplat), hielo, champaneras, hieleras, salero, acitera, vinagrera, azucarera, servilleteros.	Cumple
	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 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. 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

3- CAPACIDAD FINANCIERA:

		VELUTE S.R.L.	
Ítem	Capacidad Financiera	PROMEDIO	CRITERIO
1	Ratio de Liquidez: activo corriente / pasivo corriente	1.17	cumple
2	Endeudamiento: pasivo total / activo total	0.65	cumple
3	Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida con respecto al Capital	22.93	cumple

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

CONGRESO DE LA NACIÓN

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. 790.000.000.-** (guaraníes setecientos noventa millones), y un monto máximo de **G. 1.580.000.000.-** (guaraníes un mil quinientos ochenta millones), incluidos los tributos y/o gravámenes que correspondieran; Plurianual-Ad-Referéndum. Distribuidos de la siguiente manera: para el periodo que corresponde al año 2012 por un monto máximo de **G. 80.000.000.- (guaraníes ochenta millones),** para el periodo que corresponde al año 2013 por un monto máximo de **G. 1.500.000.000.- (guaraníes un mil quinientos millones)**. Los fondos de la presente licitación se encuentran sujetos a la aprobación de las partidas presupuestarias correspondientes. Siendo las 16:00 horas del día 04 de diciembre de 2012 se da por finalizado el presente acto.-

Dr. Darío Garcete Souza. **Lic. Rubén Vázquez.** **Sr. Ascensión Martínez**

Lic. Gloria Amarilla Oviedo **Sra. Justina Casco G.** **Abog. Anhalia Britez A.**