



COMANDO DE LAS FUERZAS MILITARES
DIRECCIÓN GENERAL DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN
Dirección de Administración y Finanzas

Asunción, 19 de marzo de 2024.

DICTAMEN Nº: 02/2024

DICTAMEN TÉCNICO PARA LA ADQUISICION DE SERVICIO DE CATERING
VISTO:

La Resolución DNCP Nº 4.401/2023 de fecha 17 de noviembre de 2023, por la cual se reglamentan los procedimientos de Contratación Regidos por la Ley Nº 7.021/2022 de Suministro y Contrataciones Públicas.

CONSIDERANDO:

Que, la Constitución Nacional en su Artículo 173 De las Fuerzas Armadas establece: *“Las Fuerzas Armadas de la Nación constituyen una institución nacional que será organizada con carácter permanente, profesional, no deliberante, obediente, subordinada a los poderes del Estado y sujeta a las disposiciones de esta Constitución y de las leyes. Su misión es la de custodiar la integridad territorial y la de defender a las autoridades legítimamente constituidas, conformes con esta Constitución y las leyes...”*

Que, el presente dictamen está basado en la Ley Nº 7.021/22 “De Suministro y Contrataciones Públicas”, Artículo 25 *Definición de la necesidad*, que establece: *“Para iniciar el procedimiento de contratación, la convocante deberá especificar al nivel más detallado posible los bienes, servicios, consultorías y obras públicas a adquirir con el fin de satisfacer sus necesidades...”*.

Que, el Decreto Nº 9.823/23 “POR EL CUAL SE REGLAMENTA LA LEY Nº 7.021/2022 “DE SUMINISTRO Y CONTRATACIONES PÚBLICAS”, en su Artículo 40 *Especificaciones Técnicas*, dispone: *“Las especificaciones técnicas que deban contener las bases de la contratación, se establecerán con la mayor amplitud de acuerdo con la naturaleza específica del contrato, con el objeto de que concurra el mayor número de oferentes...”*.

Que, igualmente, la Resolución DNCP Nº 453/2024 “POR LA CUAL SE REGLAMENTAN DISPOSICIONES APLICABLES A LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIÓN EN GENERAL REGIDOS POR LA LEY Nº 7.021/22 "DE SUMINISTRO Y CONTRATACIONES PÚBLICAS", en su Artículo 12 Modificación del literal a) del art. 40 de la Resolución DNCP Nº 4.401/23, dice: *“a) Dictamen técnico en el cual se sustenten las especificaciones técnicas requeridas en el procedimiento de contratación, refrendado por el responsable del área requirente o del técnico que las recomendó”*.

Que, para el logro de la Misión Constitucional de las Fuerzas Armadas de la Nación de custodiar la integridad territorial y defender las autoridades legítimamente constituidas, y con ello contribuir al buen funcionamiento de la Institución, a través de la ejecución de planes y programas a los efectos de crear la obtención de bienes, servicios, consultorías y obras públicas, es de suma importancia establecer las Especificaciones Técnicas a ser contratadas. En consecuencia, se procede a elevar Dictamen Técnico referente a las especificaciones de la convocatoria de referencia, en los siguientes términos:

Individualización del bien a ser adquirido y sus Especificaciones Técnicas:

ITEM	DESCRIPCIÓN	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
1	Provisión de Bocaditos Salados	Provisión de Empanaditas: de carne, todos en tamaño y peso estandar. Presentacion en Bandejas de isopor con embalaje incluido. Cotizar por bandeja de 100 unidades.
2	Provisión de Bocaditos Salados	Provisión de Empanaditas: de jamon y queso todos en tamaño y peso estandar. Presentacion en Bandejas de isopor con embalaje incluido. Cotizar por bandeja de 100 unidades.
3	Provisión de Bocaditos Salados	Provisión de Empanaditas: de Pollo, todos en tamaño y peso estandar. Presentacion en Bandejas de isopor con embalaje incluido. Cotizar por bandeja de 100 unidades.
4	Provisión de Bocaditos Salados	Provisión de Milanesitas: de carne, todos en tamaño y peso estandar. Presentacion en Bandejas de isopor con embalaje incluido. Cotizar por bandeja de 100 unidades.

5	Provisión de Bocaditos Salados	Provisión de Milanitas: de pollo, todos en tamaño y peso estandar. Presentacion en Bandejas de isopor con embalaje incluido. Cotizar por bandeja de 100 unidades.
6	Provisión de Bocaditos Salados	Provisión de Croquetitas: de carne, todos en tamaño y peso estandar. Presentacion en Bandejas de isopor con embalaje incluido. Cotizar por bandeja de 100 unidades.
7	Provisión de Bocaditos Salados	Provisión de sandwichito: de jamon y queso, todos en tamaño y peso estandar. Presentacion en Bandejas de isopor con embalaje incluido. Cotizar por bandeja de 100 unidades.
8	Provisión de Bocaditos Salados	Provisión de sandwichito: de verduras, todos en tamaño y peso estandar. Presentacion en Bandejas de isopor con embalaje incluido. Cotizar por bandeja de 100 unidades.
9	Provisión de Bocaditos Salados	Provisión de sopa Paraguaya: cortados para bocaditos, todos en tamaño y peso estandar. Presentacion en Bandejas de isopor con embalaje incluido. Cotizar por bandeja de 100 unidades.
10	Provisión de chipita	Bandejas de Chipitas de tamaño y peso estándar. La presentacion en e isopor con embalaje incluido. Cotizar por bandeja de 50 unidades.
11	Provisión de vasos de vidrio	Alquiler de vaso de vidrio y copas.cotizar por unidad,Alquiler de vasos: por unidad, de vidrio resistente, transparente de buena presentación liso de 12,5 cm de alto y 6,5 cm de diámetro.
12	Servicio de decoración	Servicio de decoracion, con varias telas y adornos, incluye el montaje, desmontaje, traslados. El lugar para cumplir con el servicio a confirmacion de la contratante, en tres puntos diferentes dentro del local donde se realiza el evento (sector de la entrada, sector de la mesa de la torta y fondo de la mesa principal).
13	Provisión de Buffet comida caliente	Provisión de Buffet caliente (bocaditos): Deberá ser caliente se debe cotizar por kilos, la presentación del servicio deberá ser en buffeteras de 4 a 5 litros como mínimo y la misma debe ser de acero inoxidable. Servicio de provisión de choricito al vino, strogonoff de lomito carne y pollo, canelones de carne, raviolos de pollo y carne, carnes asadas, lasagna de carne con salsa a elección de la convocante.
14	Provision de Bocaditos Dulces	Provisión de bocaditos dulces - Tradicionales: Servicio de provisión bocaditos dulces - tortitas y Masitas finas de hojaldre Mini tartaletas: Mini tartaletitas de frutas y Mini tartaletitas crema, Mini alfajorcitos: Mini alfajorcitos de maicena y Mini alfajorcitos de bañados de chocolate, Mini medialunas Bizcochos: Bizcochos de Anis y Vainillas, Piononitos: Piononitos de Soufflé, Piononitos de Manjar, Masitas finas de crema, Mini pasta flora, mini tota marmolada. Proveer en bandejas de acero inoxidable conteniendo 100 unidades surtidas. (Peso mínimo x bocadito de 35 gramos). Debe incluir provisión de servilletas de papel doble hoja extra blanca gofrado, dimensiones cerrado 20 cm x 20 cm en paquete de 100 unidades.
15	Provisión de torta	Torta Dulce por kilo, relleno de dulce de leche, y crema pastelera con trozos de durazno, decorados según pedido, con exelente presentación. Cotizar por kilo.
16	Provisión de Bebidas gaseosas	Provisión de bebidas varias: Gaseosas de 2 litro, en botellas descartables, sabores a convenir. Proveer bien frio y con provisión de vasitos de 200cc.
17	Provisión de Cubiertos	Alquiler de cubiertos: Cucharas, tenedores y cuchillos de acero inoxidable, de buena presentación deberán estar limpio del mismo diseño
18	Alquiler de platillitos	Alquiler de platillitos de porcelana de color blanco sin diseño, deberá tener como mínimo 18 cm de diámetro, de buena presentación, sin rotura.
19	Alquiler de tacita	Alquiler de tacita para café con platillitos: por unidad, de porcelana de color blanco liso sin diseño.
20	Alquiler de tablon	Alquiler de tablón para 10 personas, con caballete de metal deberá tener como mínimo 2,30 cm de largo, 75 cm de alto y 85 cm de ancho.

Que, la Institución no cuenta con servicio de catering actualmente; la cual no podrá cubrir con la necesidad del presente ejercicio fiscal, puesto que el objeto de la presente contratación para la adquisición de servicio de catering para la DIGETIC, se trata de un llamado que se realiza de manera eventual, a fin de dar cumplimiento ante un imprevisto evento con presencia de la máxima autoridad, reunión con máximas autoridades nacionales como así también autoridades y delegación extranjeras.

Que, con el fin de satisfacer de manera oportuna las necesidades institucionales para para la UOC N° 1 del Centro Financiero N° 1- COMANJEFE, la DIGETIC realiza la solicitud de adquisición de servicio de catering para la DIGETIC.

Que, se tiene como resultado de contrataciones anteriores los siguientes procesos de licitación: Este proceso de llamado suele hacerse de forma eventual de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria establecida circunstancial para cubrir las visitas de máximas autoridades y visitas de delegaciones extranjeras.

Que, en consideración a las circunstancias expuestas y a las normas jurídicas de referencia, no existen soluciones alternativas que permitan la satisfacción inmediata de las necesidades. Por tanto, es parecer de esta dependencia, la realización de la convocatoria para la adquisición de servicio de catering para la DIGETIC, a fin de realizar dicho protocolo a modo de cumplir con unos de los objetivos institucionales.

Es mi Dictamen.


JOSE DOMINGO ARRIAGA ALMON
DIRECTOR GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
DIGETIC




RICHARD DAVID CHAMORRO HERMOSA
My Avl - Jefe UOC CF 1 COMANJEFE