



MUNICIPALIDAD DE HERNANDARIAS

– DIRECCIÓN DE PROTOCOLO –

Avda. César Gianotti esq. José Asunción Flores

www.hernandarias.gov.py

Hernandarias

Tel: (0631) 22212 Fax: (0631) 22462

intendencia@hernandarias.gov.py

Paraguay

Alto Paraná

DICTAMEN TÉCNICO

(Art. N° 40 inc. a) Res. DNCP N° 4401 y Res. DNCP N° 453 Art. 12)

“PROVISIÓN SERVICIOS GASTRONOMICOS”

Lugar y Fecha: Hernandarias 27 junio 2024

U.O.C. Convocante: Municipalidad de Hernandarias

Unidad o Área Requirente: Dirección de Protocolo

Funcionario o Técnico Responsable: Sra. Antonia Zaracho Pereira

Dependencia y Cargo que Desempeña: Directora de Protocolo

- **Justificación técnica que respalda la objetividad, imparcialidad, regularidad y la razonabilidad o proporcionalidad de los requerimientos técnicos solicitados.**

Los requerimientos técnicos han sido diseñados para ajustarse adecuadamente a las necesidades específicas del servicio requerido, buscando un equilibrio óptimo entre calidad y costo. Se ha realizado un estudio de mercado para establecer parámetros de precios y condiciones competitivas, asegurando que los requerimientos sean alcanzables y proporcionados en el contexto del mercado actual, formulados con base en especificaciones claras.

Elaborada bajo criterios objetivos y cuantificables, garantizando así la igualdad de oportunidades para todos los proveedores.

- **Identificar y justificar de forma expresa si algún requerimiento podría limitar la participación de potenciales oferentes.**

No se requiere requerimiento que podría limitar la participación de potenciales oferentes.

- **Si en las bases licitatorias se indica una marca específica u otro derecho intelectual exclusivo, mencionar la justificación que respalda lo solicitado o que no existe otro modo de identificarlo. Se aclara que, en caso de incluirlos, los mismos tendrán carácter referencial.**

Las Especificaciones Técnicas requeridas no contienen ninguna marca.

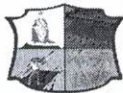
Se adjunta a la presente la lista de los servicios y Especificaciones Técnicas requeridas, conforme a los delineamientos manifestos precedentemente.



Sra. Antonia Zaracho Pereira
Directora de Protocolo



Lic. Samuel Faustino Romero V.
Responsable de la UOC - MH



MUNICIPALIDAD DE HERNANDARIAS

– DIRECCIÓN DE PROTOCOLO –

Avda. César Gianotti esq. José Asunción Flores

www.hernandarias.gov.py

Hernandarias

Alto Paraná

Tel: (0631) 22212 Fax: (0631) 22462

intendencia@hernandarias.gov.py

Paraguay

JUSTIFICACION DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS

Ítem	DESCRIPCION SEGÚN CONVOCANTE	Unidad de Medida	Presen-tación	Can-tidad
1	Provisión de Bocaditos Salados (por 100 unid.)	Unidad	Evento	1
2	Provisión de Bocaditos Dulces	Kilogramos	Evento	1
3	Provisión de Bebida Gaseosa de 500 ml.	Unidad	Botella	1
4	Provisión de Jugo Natural	Litros	Evento	1
5	Provisión de Agua Mineral Sin Gas, de 500ml.	Unidad	Botella	1
6	Provisión de Agua Mineral Con Gas, de 500ml.	Unidad	Botella	1
7	Provisión de Café Negro	Litros	Evento	1
8	Provisión de Leche	Litros	Evento	1
9	Provisión de Chipitas de almidón, paquete de 1kg.	Kilogramos	Paquete	1

DETALLE DE LOS SERVICIOS SOLICITADOS

ITEM 1 - BOCADITOS SALADOS (Bandejas por 100 Unidades). La presentación deberá ser en bandejas de acero inoxidable de hasta 50 (cincuenta) unidades en cada una. Se deberá incluir servilletas de papel necesarias según cantidad. Las 100 (cien) unidades de bocaditos salados deberán pesar como mínimo 2.200 gramos y contar con la siguiente composición:

- Sandwichitos de verduras. (10 Unidades)
- Empanaditas de carne. (10 Unidades)
- Empanaditas de jamón y queso. (10 Unidades)
- Chips de carne fría o pollo (10 Unidades)
- Milanesitas de pollo. (10 Unidades)
- Sandwichitos de jamón y queso (10 Unidades)
- Empanaditas de pollo. (10 Unidades)
- Tartitas de queso. (10 Unidades)
- Milanesitas de carne. (10 Unidades)
- Croquetitas. (10 Unidades)

ITEM 2 - BOCADITOS DULCES (Bandejas por Kilogramo). La presentación deberá ser en bandejas de acero inoxidable de hasta 50 (cincuenta) unidades en cada una. Los pedidos podrán fraccionarse (ej. 200 gr., ½ kg.). Se deberá incluir servilletas de papel necesarias según cantidad. Un (1) Kilogramo de bocaditos dulces debe contener como mínimo:

- Tartaletas con dulce/mermelada o frutas. (12 unidades)
- Alfajorcitos de maicenas c/ relleno de dulce de leche (12 unid.)
- Masitas de coco (05 unidades) - en pirotines individuales.
- Cañoncitos c/relleno de dulce de leche (08 unidades)
- Galletitas relleno de dulce de leche c/ cobertura de chocolate (06 unidades)
- Palmeritas (17 unidades)
- Medialunitas dulces sin relleno (09 unidades)
- Pastafrolas (13 unidades)

ITEM 3 - BEBIDAS GASEOSAS (Por Unidad). Deberán ser sin alcohol, de sabores varios (cola, naranja, pomelo, piña, limón, guaraná), incluyendo bebidas sin azúcar, en **Botellas de Plástico de 500ml.**, con tapa rosca.

ITEM 4 - JUGO NATURAL (Por litro). Deberá ser 100% natural, de frutas licuadas o exprimidas (durazno, naranja, frutilla, piña, melón, pomelo). Será presentado en jarra de vidrio o aluminio, de **1 (un) Litro** como mínimo. Deberá proveerse sobrecitos individuales de azúcar y edulcorante en polvo (los edulcorantes no deberán contener ciclamato de sodio u otros componentes nocivos), vasos plástico, servilletas y los palillos para integrar los endulzantes conforme a la cantidad solicitada.

ITEM 5 - AGUA MINERAL SIN GAS (Por Unidad). En **Botellas de Plástico de 500ml.**, con tapa rosca

ITEM 6 - AGUA MINERAL CON GAS (Por Unidad). En **Botellas de Plástico de 500ml.**, con tapa rosca

ITEM 7 - CAFÉ NEGRO (Por litro). Café Negro, sin azúcar. Serán presentados en **Termos de 1 (Uno), o 2 (Dos) Litros**, conforme se solicite para cada evento. Deberá proveerse sobrecitos individuales de azúcar y edulcorante en polvo (los edulcorantes no deberán contener ciclamato de sodio u otros componentes nocivos), vasos de plástico para café, servilletas y los palillos para integrar los endulzantes conforme a la cantidad solicitada.

ITEM 8 - LECHE CALIENTE (Por litro). Deberá ser presentada en **Termos de 1 (Uno), o 2 (Dos) Litros**, conforme se solicite para cada evento.

ITEM 9 - PAQUETE DE CHIPITAS (Bandejas por Kilogramo). Elaborado con: Fécula de Mandioca, Queso Paraguay, Manteca, Sal, Huevo, Leche. Presentación en bandejas de isopor, envueltas en papel film.


Sra. Antonia Zaracho Pereira
Directora de Protocolo