



DIRECTRICES DE DICTAMEN TÉCNICO N° 21/2025.

Para inicio de la Convocatoria para los Servicios gastronómicos para la Facultad de Ciencias Económicas - UNA - ID 470027.

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

Lugar y fecha: San Lorenzo, 14 de abril de 2025.

UOC Convocante (*): Facultad de Ciencias Económicas - UNA

Unidad o área requirente (*): Dirección Administrativa.

Funcionario o técnico responsable (*): Lic. José Menchaca Bernal.

Dependencia y cargo que desempeña (*): Director Administrativo.

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

Que, la Dirección Administrativa providencia el memorándum al Departamento de Contrataciones, en fecha 12/03/25, por el cual se remiten las Especificaciones Técnicas requeridas para los Servicios gastronómicos. Cabe mencionar que esta convocatoria corresponde a una contratación realizada de forma anual.

Considerando la necesidad de llevar adelante un proceso de licitación pública destinado a la contratación de servicios gastronómicos, específicamente para la provisión de bocaditos dulces y salados, a ser utilizados en diversas actividades institucionales desarrolladas por la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Nacional de Asunción.

La presente solicitud se enmarca en lo establecido en el inciso e) de la Ley N.º 6622, que regula la provisión de alimentos y servicios afines, contemplando como excepción aquellos eventos de carácter oficial y protocolar de notoria relevancia, entre ellos:

- Reuniones de directores y autoridades académicas
- Firmas de convenios y relaciones interinstitucionales
- Ceremonias oficiales y actos protocolares
- Actividades académicas especiales, como cursos de posgrado, con participación de docentes e invitados nacionales e internacionales

Estos eventos, por su naturaleza, representan instancias clave para la gestión académica, institucional y de vinculación externa de la Institución, siendo necesarios tanto para la proyección académica nacional e internacional, como para el fortalecimiento de relaciones interinstitucionales y la consolidación de redes académicas y de cooperación.

Dado el carácter formal de dichas actividades, resulta indispensable contar con servicios gastronómicos adecuados, que cumplan con estándares de calidad, presentación y cumplimiento logístico. En este sentido, la licitación pública permitirá garantizar transparencia en el proceso, asegurar la participación de proveedores idóneos, y obtener la mejor relación costo-beneficio.

En virtud de lo expuesto, y conforme a las excepciones contempladas por la Ley 6622, se solicita su aprobación para la realización del correspondiente llamado a licitación pública.

Identificar y justificar de forma expresa si algún requerimiento podría limitar la participación de potenciales oferentes.
NO APLICA.

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.
NO APLICA.

Firma del técnico o responsable del área requirente (*):



Lic. José M. Menchaca Bernal
Director
Dirección Administrativa



Especificaciones Técnicas

Nº ítem	Descripción del Servicio	Especificaciones Técnicas	Presentación
1	Provisión de Bocaditos Salados	Los bocaditos salados convencionales deberán ser presentados en bandejas preparadas como para servir y en buen estado de conservación. Cada bocadito deberá tener 7 (siete) cm. como mínimo de largo. Se deberá presentar un precio único para todas las opciones. Cada pedido de 100 unidades deberá contar como mínimo de 4 opciones: * Sandwichitos de verduras (en pan blanco o integral). * Sandwichitos de jamón y queso (en pan blanco o integral con manteca). * Empanaditas fritas de carne vacuna, pollo, choclo, jamón y queso. * Milanesitas de carne vacuna o pollo. * Bombitas de queso. * Croquetitas de carne vacuna o pollo. * Arrolladitos de jamón y queso. * Arrolladitos de palmito. * Sopa (cada porción no deberá ser menor a 5x5 cm) * Chipa guazú (cada porción no deberá ser menor a 5x5 cm)	Unidad
2	Provisión de Bocaditos Dulces	Los bocaditos dulces deberán ser presentados en bandejas preparadas como para servir y en buen estado de conservación. Cada porción deberá ser de 5x5 cm como mínimo. Se deberá presentar un precio único para todas las opciones. Cada pedido de 100 unidades deberá contar como mínimo de 4 opciones: Opciones: * Galletitas secas surtidas. * Alfajor de maizena con relleno de dulce de leche * Bomboncito de chocolate y de coco. * Pastafrola * Conitos de dulce de leche con cobertura de chocolate. * Tartaleta de nuez y almendra. * Palmeritas * Piononos con relleno de dulce de leche o guayaba * Medialunas con dulce de leche o guayaba	Unidad
3	Provisión de chipita	Chipitas de maíz y almidón en argollitas en paquetes de 1 kilo gramo, como mínimo	Paquete

Prof. Lic. José M. Manchaca Bernal
Director
Dirección Administrativa