



Campus de la UNA  
SAN LORENZO-PARAGUAY

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE ASUNCIÓN**  
**FACULTAD POLITÉCNICA**

**DIRECTRICES O MODELO DE DICTAMEN TÉCNICO.**  
(Art 40 inc a) Res DNCP N°4401 y Res DNCP N° 453 Art 12)

**Lugar y fecha:** San Lorenzo, 24 de junio de 2024.  
**UOC Convocante (\*):** Facultad Politécnica de la UNA.  
**Unidad o área requirente (\*):** Dirección de Administración y Finanzas de la Facultad Politécnica.  
**Funcionario o técnico responsable (\*):** Econ. Patrick Quiñonez.  
**Dependencia y cargo que desempeña (\*):** Directora.

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

Que, las diferentes actividades que realiza la Institución en el marco de la enseñanza, promoción del interés tanto de los alumnos, docentes, funcionarios y público en general, para la cual se realizan eventos, reuniones con autoridades importantes, visitas de extranjeros, conferencias, charlas, cursos de diferentes índole, es importante brindar un servicio de refrigerio a fin de armonizar la actividad a realizar.

Provisión de bocaditos salados	<b>BOCADITOS SALADOS</b>
	Precio por unidad de bocadito. Se deberá presentar un precio único para todas las opciones. la presentación deberá ser en bandejas de acero inoxidable o lousa . Los bocaditos a servir en frio deben ser entregados a entre 4 a 5 grados centígrados
	Cada bocadito deberá pesar como mínimo 30 gr.
	<b><u>Bocaditos Salados, fritos variados:</u></b>
	• Sanwichitos de jamón y queso, tomate y huevo. (Pan blanco y/o integral).
	• Sanwichitos de atun y aceituna. (Pan blanco y/o integral).
	• Sanwichitos de palmito. (Pan blanco y/o integral).
	• Sanwichitos de verdura. (Pan blanco y/o integral).
	• Empanadita de carne vacuna, pollo, choclo, jamón y queso.
	• Croquetitas de carne vacuna, pollo
	• Tartelitas de jamón y queso.
	• Tartitas de jamón y queso.
	• Tartitas de queso
	• Tartitas de verduras
	• Milanesitas de carne vacuna o pollo.
	• Bombitas de queso.
	• Croissant de jamón y queso y tomate.
	• Patitas de pollo.
	• Arrolladito de jamón y queso
	• Chip de carne fría de cerdo
	• Chip de carne fría vacuna
	• Chip de pollo
	• Mini chipa so'o
• Mini Mbeju	
• Mini payagua	
• Empanadita de mandioca	

	<p><b>Opciones de Bocaditos Salados, horneados Variados, No fritos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sanwichitos de jamón y queso, tomate y huevo. (Pan blanco y/o integral).</li> <li>• Empanadita al horno de carne vacuna, pollo, choclo, jamón y queso.</li> <li>• Tartelitas de jamón y queso.</li> <li>• Tartitas de jamón y queso.</li> <li>• Tartitas de choclo</li> <li>• Milanesitas de carne vacuna o pollo.</li> <li>• Bombitas de queso.</li> <li>• Croissant de jamón y queso y tomate.</li> <li>• Patitas de pollo.</li> <li>• Arrolladito de jamón y queso</li> </ul> <p><b>Opciones de Bocaditos Salados, fritos y horneados variados:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sandwichitos de verduras</li> <li>• Sandwichitos de tomate y huevo</li> <li>• Empanadita de carne (fritas o al horno)</li> <li>• Empanadita de pollo (fritas o al horno)</li> <li>• Empanadita de jamón y queso (fritas o al horno)</li> <li>• Empanadita de choclo (fritas o al horno)</li> <li>• Empanaditas hojaldradas de carne al horno</li> <li>• Empanaditas chilenas al horno</li> <li>• Tarteletitas de varios gustos</li> <li>• Chip de carne fría de cerdo</li> <li>• Chip de carne fría vacuna</li> <li>• Chip de pollo</li> <li>• Milanesitas de carne</li> <li>• Croquetitas de carne, pollo</li> <li>• Sandwichitos de pollo con aceitunas</li> <li>• Sandwichitos de atún con mayonesa</li> <li>• Bolita de mandioca rellena con queso</li> <li>• Sandwichitos de choclos</li> <li>• Canapes variados</li> <li>• Romanitas de pollo</li> <li>• Mini croissant rellenos con jamón y queso</li> <li>• Mini pizzitas con queso</li> <li>• Sopa paraguaya</li> <li>• Chipa guasú</li> <li>• Mini chipa so'o</li> <li>• Mini Mbeju</li> <li>• Mini payagua</li> <li>• Empanadita de mandioca</li> </ul>
Provisión de bocaditos dulces	<p><b>BOCADITOS DULCES</b></p> <p>Precio por unidad de bocadito. Se deberá presentar un precio único para todas las opciones. la presentación deberá ser en bandejas de acero inoxidable o losa . Los bocaditos a servir en frio deben ser entregados a entre 4 a 5 grados centígrados.</p> <p><b><u>Bocaditos Dulces.</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Media lunitas rellenas con dulce de guayaba, dulce de leche o crema</li> <li>• Mini pie de limón</li> <li>• Pionono relleno con dulce de leche</li> <li>• Mini pastaflora</li> <li>• Bolitas de coco</li> </ul>

*Qui*

	• Bolitas de chocolate
	• Torta marmolada en rodajas
	• Torta de naranja en rodajas
	• Torta de chocolate en rodajas
	• Palmeritas
	• Alfajorcitos de maizena con relleno de dulce de leche
	• Galletitas estrelladas con relleno de dulce de leche
	• Cañoncitos con rellenos de dulce de leche
	• Galletita relleno de dulce de leche con cobertura de chocolate
	• Tortas con rellenos varios
	• Mini pastaflora
Provisión de bebidas varias	Bebida Gaseosa en botellas de 500 ml normal o light. Gustos a elección de la convocante. Marca Registrada.
Provisión de jugos naturales	- Sabores: Naranja, Durazno, piña o frutas de la estación, sin endulzar en jarras de vidrio de 1 lt. Deberán ser acompañados de azúcar y edulcorantes en sobres, revolvedores.

Que, las especificaciones técnicas de los productos requeridos son lo suficientemente claras, objetivas e imparciales.

- 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 (\*):**

**Aclaración (\*):**

*[Firma manuscrita]*

**Firma del responsable UOC(\*):**

**Aclaración (\*):**

*[Firma manuscrita]*

*[Firma manuscrita]*

