



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	BOCADITOS SALADOS
	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
	Cada bocadito deberá pesar como mínimo 30 gr.
	Bocaditos Salados, fritos variados:
	• 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

	Opciones de Bocaditos Salados, horneados Variados, No fritos:
	• Sanwichitos de jamón y queso, tomate y huevo. (Pan blanco y/o integral).
	• Empanadita al horno de carne vacuna, pollo, choclo, jamón y queso.
	• Tartelitas de jamón y queso.
	• Tartitas de jamón y queso.
	• Tartitas de choclo
	• Milanesitas de carne vacuna o pollo.
	• Bombitas de queso.
	• Croissant de jamón y queso y tomate.
	• Patitas de pollo.
	• Arrolladito de jamón y queso
	Opciones de Bocaditos Salados, fritos y horneados variados:
	• Sandwichitos de verduras
	• Sandwichitos de tomate y huevo
	• Empanadita de carne (fritas o al horno)
	• Empanadita de pollo (fritas o al horno)
	• Empanadita de jamón y queso (fritas o al horno)
	• Empanadita de choclo (fritas o al horno)
	• Empanaditas hojaldradas de carne al horno
	• Empanaditas chilenas al horno
	• Tarteletitas de varios gustos
	• Chip de carne fría de cerdo
	• Chip de carne fría vacuna
	• Chip de pollo
	• Milanesitas de carne
	• Croquetitas de carne, pollo
	• Sandwichitos de pollo con aceitunas
	• Sandwichitos de atún con mayonesa
	• Bolita de mandioca rellena con queso
	• Sandwichitos de choclos
	• Canapes variados
	• Romanitas de pollo
	• Mini croissant rellenos con jamón y queso
	• Mini pizzitas con queso
	• Sopa paraguaya
	• Chipa guasú
	• Mini chipa so'o
	• Mini Mbeju
	• Mini payagua
	• Empanadita de mandioca
Provisión de bocaditos dulces	BOCADITOS DULCES
	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.
	<u>Bocaditos Dulces.</u>
	• Media lunitas rellenas con dulce de guayaba, dulce de leche o crema
	• Mini pie de limón
	• Pionono relleno con dulce de leche
	• Mini pastaflora
	• Bolitas de coco

Qui

	<ul style="list-style-type: none">• 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]

