

San Lorenzo, 26 de junio de 2024

REPORTE SOBRE EL PORCENTAJE DE INCIDENCIA EN LOS ITEMS UTILIZADOS EN LOS LLAMADOS A LICITACION DE SERVICIO GASTRONÓMICO CON BASE EN CONTRATOS EJECUTADOS EN AÑOS ANTERIORES

Marco Normativo:

La Resolución DNCP N° 4401/2023 de fecha 17 de noviembre de 2023, por la cual se reglamentan los procedimientos de Contratación regidos por la Ley N° 7021/2022 de Suministros y Contrataciones Públicas.

Que, en la mencionada Resolución en su Art. 40 inc. i) establece: “En los casos en que se disponga la utilización del contrato abierto y, cuando las convocatorias establezcan EE.TT iguales o similares a sus contratos anteriores, deberán adjuntar un reporte indicando el porcentaje de incidencia o la cantidad utilizada de cada ítem o sub-ítems de esos contratos ejecutados”.

Considerando:

Que, para el presente ejercicio se prevé la realización del llamado a Licitación para la Contratación de Servicio Gastronómico, con el objetivo cubrir el servicio de catering en cada evento protocolar organizado por la institución, la alimentación de alumnos y docentes que llegan de intercambio interinstitucional, así también las reuniones del Consejo Directivo. El presente llamado contiene especificaciones técnicas iguales a los establecidos en contratos anteriores ejecutados en el año 2022/2023, por lo tanto, corresponde la remisión del reporte de incidencia o la cantidad utilizada en el ítem del contrato, conforme a lo establecido en la normativa precedentemente señalada.

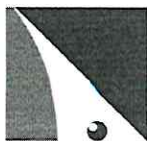
Reporte Informativo:

En consideración a todo lo expuesto y en atención a la ejecución del presupuesto asignado para el Servicio Gastronómico, se ha elaborado el reporte sobre el porcentaje de incidencia en los ítems utilizados en base al contrato institucional ejecutado en el ejercicio fiscal 2022/2023, detallado a continuación:

- CONTRATO N° 011/2022, CD IDN° 406.881

Ítem	Cant.	Unidad	Especificaciones Técnicas	Porcentaje de Incidencia
1	1	Unidad	Provisión de Refrigerio - Empanadas medianas (Carne, jamón y queso).	100 %
2	1	Unidad	Provisión de Bebidas Varias - Gaseosa no alcohólicas de ½ Litro	100 %
3	1	Unidad	Provisión de agua mineral de 500 cm3 o 1/2 Litro	100 %
4	1	Unidad	Provisión de agua mineral de 2 Litros	100 %
5	1	Unidad	Provisión de Buffet comida caliente - almuerzo o cena a la carta por persona, los cuales pueden ser: Arrollado de pollo, Peceto con salsa, milanesa de pollo, carne o napolitana, strogonoff de carne o pollo, bife, marinera de carne (todos con guarnición), pastas (tallarín, ñoquis, lasagna raviolos).	100 %


Ing. Wilson Melgarejo
Jefe Dpto. UOC



Universidad Nacional de Asunción
FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

6	1	Unidad	Provisión de comida caliente - almuerzo o cena estándar (s/ menú del día) por persona	100 %
7	1	Unidad	Provisión de Mixto Caliente	100 %
8	1	Unidad	Provisión de bocaditos salados surtidos por unidad (Empanaditas de pollo, carne, jamón y queso; milanesitas; sándwich de jamón y queso; croquetitas de carne y de pollo, sopa paraguaya, tartas y fugasa) Especial (35 gramos como mínimo por bacadito)	100 %
9	1	Unidad	Provisión de bocaditos salados: sándwich de jamón y queso (tradicional, pan de miga cuadrado)	100 %
10	1	Unidad	Provisión de bocaditos salados: sándwich de verduras (Tradicional, pan de miga cuadrado)	100 %
11	1	Kg.	Provisión de bocaditos dulces: Galletitas dulces surtidas por Kg.	100 %
12	1	Unidad	Provisión de Bebidas Varias - Gaseosa no alcohólicas de 2 lts. Dietética	100 %
13	1	Unidad	Provisión de Bebidas Varias - Gaseosa no alcohólicas de 2 lts. Surtidas	100 %
14	1	Unidad	Provisión de Cocido Negro - Termo de 1 Litro	100 %
15	1	Unidad	Provisión de Cocido Negro - Termo de 1/2 litro	100 %
16	1	Unidad	Provisión de Te - Taza de 150 cm3	100 %
17	1	Unidad	Provisión de Te - Termo de ½ Litro	100 %
18	1	Unidad	Provisión de Café Negro - Termo de 1 Litro	100 %
19	1	Unidad	Provisión de Café con leche - Termo de 1 Litro.	100 %
20	1	Unidad	Provisión de Café con leche - Termo de 1/2 Litro.	100 %
21	1	Kg.	Provisión de Chipa -Chipitas por Kg.	100 %
22	1	Unidad	Provisión de Chipa - Chipitas por paquetes de 100 gr.	100 %


Ing. Edison Melgarejo
Jefe Dpto. UOC



Universidad Nacional de Asunción
FACULTAD DE ARQUITECTURA, DISEÑO Y ARTE
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

23	1	Unidad	Provisión de pollerón, manteles, cubremanteles y servilletas - Servilletas de Telas Colores a Elección	100 %
24	1	Unidad	Provisión de Tablones cantina c/ manteles, cubre manteles y pollerón.	100 %
25	1	Unidad	Provisión de cubiertos - Tenedores Inoxidable	100 %
26	1	Unidad	Provisión de cubiertos - Cucharitas p/ Helado	100 %
27	1	Unidad	Provisión de Platos Playos	100 %
28	1	Unidad	Provisión de cubiertos - Cuchillos Inoxidable	100 %
29	1	Unidad	Provisión de Vasos de Vidrio para gaseosa (vasos largos)	100 %
30	1	Unidad	Provisión de Copas champagne	100 %
31	1	Unidad	Provisión de Copas para vino	100 %

Es mi reporte, atentamente.


Ing. Edison Melgarejo
Jefe de la UOC

