



Universidad Nacional de Asunción

RECTORADO

www.una.py

C. Elect.: rectora@rec.una.py

Telefax: 595 -021 328 5380 - 328 5997

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

REPORTE DE INCIDENCIA

REF: LICITACION POR MENOR CUANTIA NACIONAL N° 02/2024 SERVICIO DE CATERING Y REFRIGERIO PARA EVENTOS PROTOCOLARES DEL RECTORADO DE LA UNA-CONTRATO ABIERTO-PLURIANUAL 2025-2026

Que, la Resolución DNCP N° 4401/2023 "POR EL CUAL SE REGLAMENTAN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIONES REGIDAS POR LA LEY N° 7021/2022 "DE SUMINISTRO CONTRATACIONES PÚBLICAS"

Análisis

Que, la Dirección de Gabinete del Rectorado es la dependencia requirente en la solicitud del llamado de referencia.

Que, la Resolución DNCP N° 4401/2023 "POR EL CUAL SE REGLAMENTAN LOS PROCEDIMIENTOS DE CONTRATACIONES REGIDAS POR LA LEY N° 7021/2022 "DE SUMINISTRO CONTRATACIONES PÚBLICAS", en su Inc. I) establece: en los casos que se disponga la utilización del contrato abierto y, cuando la convocante establezca EETT iguales o similares a sus contratos anteriores, deberán adjuntar un reporte indicando el porcentaje de incidencia o la cantidad utilizada de cada ítems o sub-ítems de esos contratos utilizados.

Que, la modalidad requerida es la de contrato abierto, ya que la misma será utilizada conforme a las necesidades institucional de contar con el servicio de catering y refrigerio para eventos protocolares del Rectorado de Universidad Nacional de Asunción.

Es importante mencionar que el Rectorado de la Universidad Nacional de Asunción, contaba con un contrato de provisión de catering y refrigerio para eventos protocolares, que fue ejecutado un 100% del total presupuestado y en base al porcentaje se establece el monto máximo para este llamado plurianual de Gs. 200.000.000 (doscientos millones de guaraníes) IVA incluido.

Ítem	DESCRIPCIÓN	U.M.	Porcentaje
1	Bandeja x 100 (100 unidades de bocaditos surtidos) Presentación: En bandeja de porcelana y envuelto en papel film. (Cada Bandeja contendrá servilletas de papel en cantidad suficiente y distribuidos en 50u por bandeja)	UNIDAD	100 %
2	Bandeja x 100 (100 unidades de bocaditos típicos de Paraguay) Presentación: En bandeja de porcelana y envuelto en papel film. (Cada Bandeja contendrá servilletas de papel en cantidad suficiente y distribuidos en 50u por bandeja)	UNIDAD	100 %
3	Bandeja x 100 Especial (100 unidades de bocaditos surtidos al horno) Presentación: En bandeja de porcelana y envuelto en papel film. (Cada Bandeja contendrá servilletas de papel en cantidad suficiente y distribuidos en 50u por bandeja)	UNIDAD	100 %

Abg. Leticia Salinas
Directora
Unidad de Contrataciones - DGAF



Universidad Nacional de Asunción

RECTORADO

www.una.py

C. Elect.: rectora@rec.una.py

Telefax: 595 -021 328 5380 - 328 5997

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

4	Provisión de Bocaditos dulces de un kilo (surtidos) En bandeja de porcelana o en bandeja de acero inoxidable y envuelto en papel film. (Cada Bandeja contendrá servilletas de papel en cantidad suficiente)	KILOGRAMO	100 %
5	Provisión de Azúcar o edulcorantes en sobrecitos	UNIDAD	100 %
6	Provisión de Café con leche por litro	LITRO	100 %
7	Provisión de Café negro por litro	LITRO	100 %
8	Provisión de Cocido con leche por litro	LITRO	100 %
9	Provisión de Cocido negro por litro	LITRO	100 %
10	Provisión de Leche Entera por litro	LITRO	100 %
11	Provisión de Leche Descremada por litro	LITRO	100 %
12	Provisión de Chupa por 1 kilo	KILOGRAMO	100 %
13	Provisión de Hielo en cubo en paquete de 25 kilos.	UNIDAD	100 %
14	Provisión de Agua Tónica de 500ml.	UNIDAD	100 %
15	Provisión de Gaseosa de 500 c/c (descartable) (sabor a elegir).	UNIDAD	100 %
16	Provisión de Gaseosa de 2000 cc (descartable) (sabor a elegir).	UNIDAD	100 %
17	Provisión de Mousse a elección de la convocante (en compotera de vidrio de 100gr.)	UNIDAD	100 %
18	Provisión de Torta por kilo, sabores a elección de la convocante (vainilla, dulce de leche, chocolate, pave, mouse de dulce de leche, chocolate, frutilla)	KILOGRAMO	100 %
19	Provisión de (Jugo elaborado a base de extracto de frutas) Jugos naturales de frutas de estación, cócteles sin alcohol, hielo. La presentación debe ser en jarra de vidrio de 1L.	LITRO	100 %
20	Lomito de carne vacuna especial completa grande, (pan con semillitas, huevo, lechuga, tomate, queso, jamón, condimentos, mayonesa, ketchup, mostaza, variedad de salsas, sal fina, etc.)	UNIDAD	100 %



Universidad Nacional de Asunción

RECTORADO

www.una.py

C. Elect.: rectora@rec.una.py

Telefax: 595 -021 328 5380 - 328 5997

CP: 2160, San Lorenzo - Paraguay

Campus de la UNA, San Lorenzo - Paraguay

21	Lomito de carne vacuna simple grande, (pan grande, huevo, lechuga, tomate, queso, mayonesa, ketchup, mostaza, sal fina, etc.)	UNIDAD	100 %
22	Asado Tipo Exportación: Costilla vacuna, vacío, palomita, tapa cuadril, pollo, costilla de cerdo, costeleta de cerdo, 1 chorizo por persona, 5 variedades de ensaladas, mandioca, sopa, chipa guazú, aderezos (a razón de 500 g. por persona), además deberá incluir la picada de vacío, tapa cuadril, palomita, matambrito de cerdo, Costilla de Cerdo, Chorizo de Viena, chorizo picante, morcilla, brocheta de pollo, corazoncito de pollo, locote relleno con queso, pan con ajo, sopa paraguaya, chipa guazú, mandioca, batata a razón de 200 g. por persona. La cotización debe incluir: el montaje para la elaboración del asado, el asadero, parirlas, el ayudante y las parrillitas de mesa enlozada con su base de madera.	UNIDAD	100 %
23	Provisión de buffet comida caliente	UNIDAD	100 %
24	Buffet de pastas: Ravioles (de carne o pollo o ricota o verdura o 4 quesos), Capeletti (de carne o pollo o ricota o verdura o 4 queso), Fideos (a la carbonara o al pesto o 4 quesos con jamón y salsa blanca), Canelones (Acelga o espinaca o choclo o choclo con pollo o jamón y queso), Noquis en (salsa boloñesa o salsa blanca o salsa rosa o salsa roja o salsa 4 quesos) Lasaña de carne con jamón y queso con salsa blanca y salsa boloñesa	UNIDAD	100 %
25	Servicio de Recepción por personas. Consiste en almuerzos o cenas Nacionales e Internacionales (plato de entrada, plato principal, bebidas (una gaseosa de 500 ml y un agua con gas o sin gas de 500 mL) y postres) en salón climatizado, con carácter de reunión en un hotel o restaurant de mínimo nivel 3 estrellas, con no menos de 5 (cinco) años en el mercado, con sólida y destacada trayectoria, en zona céntrica de Asunción, Gran Asunción y en el interior del País, por persona.	UNIDAD	100 %


 Directora
 Dirección de Contrataciones - DGAYF