

“Sesquicentenario de la Epopeya Nacional 1864 - 1870”



GABINETE MILITAR  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS  
Unidad Operativa de Contratación

**DICTAMEN TÉCNICO**

**Ampliación del Dictamen Técnico de las EETT**

**(Art 40 inc a) Res DNCP N°4401 y Res DNCP N° 453 Art 12)**

**Lugar y fecha:** Asunción, 06 de diciembre de 2024.

**UOC Convocante:** Gabinete Militar de la Presidencia de la Republica.

**Unidad o área requirente:** Departamento de Abastecimiento.

**Funcionario o técnico responsable:** Tte Int Juan Portillo.

**Dependencia y cargo que desempeña:** Jefe del Departamento de Abastecimiento del GABIMIL.

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

Que, la RESOLUCIÓN DNCP N° 4401/2023 en su Artículo 40. Documentaciones, solicita a) Dictamen Técnico en el cual se sustenten las especificaciones técnicas requeridas en el procedimiento de contratación, de conformidad a los artículos 25 y 45 de la ley, refrendado por el responsable del área requirente o del técnico que las recomendó.

Que, dentro de las funciones y responsabilidades se encuentra velar por la buena alimentación de los personales de seguridad del Gabinete Militar la cual requiere que los productos a ser adquiridos sean de buena calidad y cumplan las condiciones sanitarias y de salud, requisitos fundamentales para estos bienes.

Las especificaciones técnicas de los productos alimenticios fueron elaboradas por personales idóneos en la materia, que dentro de las EETT se establecieron parámetros y condiciones técnicas que deben cumplir como mínimo los productos para calificar dentro la evaluación y su posterior provisión.

Cabe destacar que para para la Adquisición de Productos Alimenticios es de suma importante que cumplan con todas las condiciones técnicas y especificaciones en buen estado por varias razones:

**Seguridad alimentaria:** Al adquirir alimentos que cumplen con las normativas y especificaciones técnicas, se reduce el riesgo de consumir productos dañados o contaminados que puedan causar problemas de salud.

**Calidad:** Los alimentos que cumplen con las especificaciones técnicas suelen tener una mejor calidad en términos de sabor, textura y nutrientes. Garantizar que los alimentos estén en buen estado contribuye a disfrutar de una mejor experiencia culinaria.



**Durabilidad:** Los alimentos que se encuentran en buen estado y cumplen con las condiciones técnicas adecuadas suelen tener una vida útil más larga, lo que permite conservarlos por más tiempo sin que se echen a perder.

**Cumplimiento de normativas:** Al adquirir alimentos que cumplen con las normativas y regulaciones establecidas, se contribuye al correcto funcionamiento de la cadena de suministro alimentario y se fomenta la transparencia y la trazabilidad en la producción y comercialización de alimentos.

Por lo tanto, se concluye que las EETT de los alimentos es fundamental para garantizar la seguridad, calidad y durabilidad de los productos que consumimos, los mismo fueron elaborados en base a las normativas establecidas por los organismos de control de calidad y sanitario para la comercialización de productos alimenticios. Como también indicamos que los parámetros establecidos son las que se tienen que cumplir mínimamente por parte del oferente que presente su oferta.

- 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.**



**Francisco Javier González Dávalos**  
Tte Int – Director de la UOC



**Juan José Portillo Roda**  
Tte Int – Jefe del Dpto de Abastecimiento