

Municipalidad de Mariscal José Félix Estigarribia

Departamento de Boquerón - Chaco Paraguayo.

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

DICTAMEN TÉCNICO.

LMCN N° 01/2025 CON ID N° 458672 – ADQUISICION DE ALIMENTO DESTINADOS PARA PERSONAS DE ESCASOS RECURSOS ECONOMICOS – AD REFERENDUM 2025 – CONTRATO ABIERTO.-

Lugar y fecha: 02/12/2024

UOC Convocante (*): MUNICIPALIDAD DE MCAL JOSE FELIX ESTIGARRIBIA

Unidad o área requirente (*): ENCARGADO DE DEPARTAMENTO DE ACCION SOCIAL

Funcionario o técnico responsable (*): SR. JUAN DE DIOS ALVARENGA

Dependencia y cargo que desempeña (*): ENCARGADO DE DEPARTAMENTO DE ACCION SOCIAL

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

Ítem	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Especificaciones técnicas	Cantidad
1	Fideo	unidad	<p>Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico</p> <p>de: sémolas o semolín o harinas de trigos ricos en gluten o harinas depanificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin, con o sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos.</p> <p>Elaborado con harina tipo 000, sin mezcla de sustancias extrañas o elaboradas con harina mezcla permitido por el Ministerio de Industria y Comercio en forma oficializada con normas establecidas por el INTN. DEBE CONTAR CON RE Y RSPA- Presentación de 1kg. (Cotizar un paquete de 1kg)</p>	Paquete de 400 gramos
2	Harina de trigo	kilogramos	<p>La Harina de Trigo enriquecida con Hierro y Vitaminas del tipo tres ceros (000), es el producto obtenido a partir de la molienda gradual y metódica de endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales. Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro y/o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina. DEBE CONTAR CON RE Y RSPA. Presentación PAQUETES de 5 kg</p>	Paquete de 1 kilogramo


Juan de Dios Álvarez Cárdena
Encargado Acción Social




C.P. Sonia B. Gamarrá Roa
Encargada de UOC
Municipalidad de Mcal. Estigarribia

Municipalidad de Mariscal José Félix Estigarribia

Departamento de Boquerón - Chaco Paraguayo.

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

3	Yerba Mate	kilogramos	Es el producto formado exclusivamente por las hojas mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, pecíolos, pedúnculos florales y semillas de la planta Ilexparaguariensis Saint Hilaire (Aquifoliácea), sometida a proceso de secado y a proceso de zarandeo y molienda. La yerba mate elaborada no debe contener productos extraños o estar ardida, alterada, agotada o coloreada artificialmente. La yerba que se tenga en existencia en los depósitos, que se exhiba o expendan y que no se ajusten a las presentes especificaciones se considerará como inepto para el consumo. PRESENTAR RE Y RSPA. Presentación de 1 kg. (Cotizar un paquete de 1kg)	Paquete de 1 kilogramo
4	Sal Fina	kilogramos	Con la denominación de Sal yodada, Fina, convenientemente molida o cristalizada, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal. PRESENTAR RE Y RSPA Presentación de 1 Kg. (Cotizar un paquete de 1kg)	Paquete de 1 kilogramo
5	Aceite Vegetal	unidad	Aceite Vegetal Comestible de girasol, bien conservados, presentación envase plástico de 1 litros. (Cotizar una unidad de 1litros)	Unidad de 900 mililitros
6	Jugo en Polvo	Unidad	Polvo fino producto del secado por aspersión, sabores (naranja, durazno, piña) que conserva las cualidades sensoriales del jugo de fruta, bajo buenas prácticas de manufactura, libre de impurezas y materias extrañas	Paquete de 10 litros
7	Extracto de tomate	Unidad	Se entiende por Concentrado simple de tomate o extracto simple de tomate, el producto obtenido por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial. Presentar RE Y RSPA.	Unidad de 140 gramos
8	Carnaza de 1era	kilogramos	Carnaza de primera, Envasado Tipo Exportación Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos habilitados por SENACSA con cámara refrigeradora de 0 a 6 grados C, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 48 h. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación. Parte comestible de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasa que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura. Deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal-SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso y vencimiento.	Paquete de 1 kilogramo
9	Coquito	kilogramos	Elaborado con harina de trigo, agua levadura, no envasado en caliente para evitar su enmohecimiento. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posteriores a la fecha de recepción de la misma. Forma de presentación en bolsas transparentes de 1 kg. (Cotizar una bolsa de 1kg)	Paquete de 1 kilogramo
10	ARROZ	kilogramos	Tipo 1, granos enteros tipo exportación, sin humedad, sin contaminación de sustancias extrañas, mohos, insectos, envasado polietileno de 1 kilos cada uno, con la marca del bien impresa por la misma. PRESENTAR RE Y RSPA. Presentación de 1 Kg. (Cotizar un paquete de 1kg)	Paquete de 1 kilogramo

1. Objetividad

Juan de Dios Álvarez Cárdena
Encargado Acción Social



C.P. Sonia B. Gamara Roa
Encargada de UOC
Municipalidad de Mariscal Estigarribia

Municipalidad de Mariscal José Félix Estigarribia

Departamento de Boquerón – Chaco Paraguayo.

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

La objetividad en los requerimientos técnicos se fundamenta en la necesidad de garantizar que los productos adquiridos cumplan con estándares específicos de calidad y seguridad alimentaria. Los requisitos solicitados, como la frescura, el origen de los productos y las certificaciones de calidad, están diseñados para asegurar que los alimentos adquiridos sean aptos para el consumo y cumplan con las normativas vigentes. Esto se traduce en criterios claros y medibles que permiten evaluar a los oferentes de manera justa y transparente.

2. Imparcialidad

La imparcialidad se asegura mediante la definición de criterios de evaluación que son accesibles y equitativos para todos los participantes en el proceso de adquisición. Los requerimientos técnicos han sido elaborados de tal manera que no favorezcan a un proveedor específico, permitiendo que todos los interesados tengan la misma oportunidad de presentar sus ofertas. Además, se implementarán mecanismos de revisión y evaluación que involucren a un comité diverso, minimizando así cualquier sesgo en la selección de proveedores.

3. Regularidad

La regularidad de los requerimientos técnicos se basa en el cumplimiento de las normativas y regulaciones aplicables en materia de seguridad alimentaria y adquisiciones públicas. Los criterios establecidos están alineados con las mejores prácticas del sector y las normativas locales e internacionales, garantizando que los productos adquiridos sean seguros y de calidad. Esto incluye la aplicación de estándares de higiene, etiquetado y trazabilidad de los productos alimenticios.

4. Razonabilidad o Proporcionalidad

La razonabilidad de los requerimientos técnicos se refleja en la adecuación de los mismos a las necesidades específicas de la entidad que realiza la adquisición. Los criterios solicitados son proporcionales a la cantidad y tipo de víveres requeridos, así como a la naturaleza de la población a la que se destinarán. Se han considerado factores como el volumen de la compra, la duración del suministro y las características nutricionales de los productos, asegurando que los requerimientos no sean excesivos ni limitantes para los proveedores.

En ese sentido, los requerimientos técnicos solicitados en el llamado de adquisición de alimentos están diseñados para garantizar la objetividad, imparcialidad, regularidad y razonabilidad del proceso. Estos principios son fundamentales para asegurar que la adquisición se realice de manera eficiente y transparente, proporcionando a la entidad contratante productos de calidad que satisfagan las necesidades de la población beneficiaria. La implementación de estos criterios no solo promueve la competencia entre proveedores, sino que también asegura la integridad y la confianza en el proceso de adquisición.

Sustento de las especificaciones técnicas – adjunto a este documento:

1. Claridad en los requerimientos: Al detallar las especificaciones técnicas, se proporciona a los posibles licitadores una comprensión clara y completa de los requisitos y características necesarias para el proceso. Esto ayuda a evitar malos entendidos y confusiones durante el proceso de licitación.

2. Equidad y transparencia: Al contar con especificaciones detalladas, se garantiza que todos los licitadores estén compitiendo en igualdad de condiciones, ya que saben exactamente lo que se espera de ellos y cómo será evaluada su propuesta.

3. Calidad del producto final: Las especificaciones detalladas permiten establecer estándares de calidad y desempeño precisos para el producto o servicio a adquirir. Esto contribuye a obtener un



Juan de Dios Álvarez Cárdena
Encargado Acción Social



C.P. Sonia B. Gamarrá Roa
Encargada de UOC
Municipalidad de Mar. Estigarribia

Municipalidad de Mariscal José Félix Estigarribia

Departamento de Boquerón - Chaco Paraguayo.

UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

resultado final que cumpla con las expectativas y requerimientos de la convocante.

4. Facilita la comparación de propuestas: Con especificaciones bien detalladas, la convocante puede comparar de manera objetiva las propuestas recibidas, evaluar su cumplimiento con los requisitos establecidos y seleccionar la oferta más conveniente en función de criterios específicos.

5. Reducción de riesgos y costos adicionales: Al ser específicas en las especificaciones, se minimiza la probabilidad de errores, omisiones o interpretaciones incorrectas por parte de los licitadores, lo que ayuda a reducir riesgos de incumplimiento y posibles costos adicionales asociados a modificaciones o ajustes posteriores.

Identificar y justificar de forma expresa si algún requerimiento podría limitar la participación de potenciales oferentes.

(En un proceso de licitación, algunos requisitos básicos que suelen ser comunes incluyen, son requisitos mínimos que se solicitan en un proceso):

1. Documentación legal: Las empresas interesadas en participar en la licitación deben presentar documentos legales que demuestren su capacidad legal para contratar.-

2. Capacidad experiencia: Es común que se solicite a los licitantes demostrar su experiencia para llevar a cabo el proyecto específico, esto puede incluir referencias de PROCESOS ADJUDICADOS anteriores.-

3. Garantías y seguros: En muchos casos, se solicita a los licitantes presentar garantías financieras o seguros que respalden la ejecución y mitiguen posibles riesgos.

Ventajas de tener estos requisitos en un proceso de licitación:

1. Selección de empresas calificadas: Al exigir requisitos como experiencia, se asegura que las empresas que participan en la licitación cuenten con los recursos y habilidades necesarios para llevar a cabo el proyecto de manera exitosa.

2. Reducción de riesgos: Al solicitar garantías y seguros, se reducen los riesgos asociados con la ejecución del proyecto, ya que se cuenta con respaldos financieros en caso de incumplimiento por parte del proveedor.

3. Transparencia: Establecer requisitos claros y objetivos ayuda a garantizar la transparencia en el proceso de selección de proveedor, evitando favoritismos o decisiones arbitrarias.

4. Calidad y cumplimiento: Al seleccionar empresas con experiencia y capacidades adecuadas, se aumenta la probabilidad de que el proceso administrativo de adquisición se lleve a cabo con éxito, cumpliendo con los estándares de calidad y en los plazos establecidos.-

En ese sentido, tener requisitos claros y específicos en un proceso de licitación contribuye a seleccionar empresas calificadas, reducir riesgos, promover la transparencia y garantizar la calidad y el cumplimiento en la ejecución).



Juan de Dios Álvarez Cárdena
Encargado Acción Social



C.P. Sonia B. Gamarra Roa
Encargada de UOC
Municipalidad de Mar. Estigarribia

Municipalidad de Mariscal José Félix Estigarribia

Departamento de Boquerón - Chaco Paraguayo.
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

Realizar un proceso de adquisición de alimentos para comunidades indígenas es beneficioso por varias razones:

1. **Sostenibilidad y Autonomía:** Al adquirir alimentos de manera planificada, se puede fomentar la producción local y la autosuficiencia, lo que ayuda a las comunidades a depender menos de fuentes externas y a fortalecer su economía local.
2. **Respeto a la Cultura:** Las comunidades indígenas a menudo tienen prácticas alimentarias y tradiciones culinarias únicas. Un proceso de adquisición que respete y promueva estos alimentos tradicionales puede ayudar a preservar su cultura y patrimonio.
3. **Mejora de la Nutrición:** Asegurar el acceso a alimentos frescos y nutritivos es fundamental para la salud de cualquier comunidad. Un proceso de adquisición bien diseñado puede garantizar que las comunidades indígenas reciban alimentos que satisfagan sus necesidades nutricionales.
4. **Fortalecimiento de la Comunidad:** Involucrar a las comunidades en el proceso de adquisición de alimentos puede fomentar la cohesión social y el trabajo en equipo, además de empoderar a los miembros de la comunidad al darles voz en las decisiones que afectan su bienestar.
5. **Desarrollo Económico:** Al priorizar la compra de productos de agricultores y productores locales, se puede estimular la economía de la comunidad, creando empleo y oportunidades de negocio.
6. **Acceso a Recursos:** Muchas comunidades indígenas enfrentan desafíos en el acceso a alimentos debido a la ubicación geográfica o a la falta de infraestructura. Un proceso de adquisición bien estructurado puede ayudar a superar estas barreras.
7. **Promoción de Prácticas Agrícolas Sostenibles:** Al trabajar con productores locales, se puede fomentar el uso de prácticas agrícolas sostenibles que respeten el medio ambiente y la biodiversidad.

Un proceso de adquisición de alimentos para comunidades indígenas no solo aborda necesidades inmediatas de nutrición, sino que también contribuye al desarrollo sostenible, la preservación cultural y el fortalecimiento de la comunidad.




C.P. Sonia B. Gamarras Roa
Encargada de UOC
Municipalidad de Mar. Estigarribia


Juan de Dios Alvarez Cárdena
Encargado Acción Social



Municipalidad de Mariscal José Félix Estigarribia

Departamento de Boquerón – Chaco Paraguayo.
UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES

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.
(En ninguna parte se solicita MARCA).



Juan de Dios Álvarez Cárdena
Encargado Acción Social



Firma del técnico o responsable del área

Aclaración (*): ENCARGADO DE DEPARTAMENTO DE ACCION SOCIAL
– SR. JUAN DE DIOS ALVAREZ CARDENA



C.P. Sonia B. Gamarra Roa
Encargada de UOC
Municipalidad de Mar. Estigarribia

Firma del responsable UOC (*):

Aclaración (*): ENCARGADA DE LA UOC – CP. SONIA GAMARRA