

DICTAMEN TÉCNICO

Secretaría de Educación del Gobierno Departamental de Concepción

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

Concepción, 05 de diciembre de 2024.

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL PARA “CONTRATACIÓN DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - HAMBRE CERO PARA EL DEPARTAMENTO DE CONCEPCIÓN - DISTRITOS DE CONCEPCIÓN, BELÉN, HORQUETA, ARROYITO, YBY YAU, PASO HORQUETA, PASO BARRETO, ITACUA, SAN LAZARO, SAN ALFREDO Y SAN CARLOS DEL APA, PARA LOS PERIODOS 2025 - 2026 - HASTA JULIO 2027

Lugar y fecha:	Gobierno Departamental de Concepción
UOC Convocante (*):	Unidad Operativa de Contrataciones del Gobierno Departamental de Concepción.
Unidad o área requirente (*):	Secretaría de Educación
Funcionario o técnico responsable (*):	Lic. Teresa María Riella de López
Dependencia y cargo que desempeña (*):	Secretaria de Educación

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

1. Introducción

El presente dictamen tiene como objetivo justificar y argumentar los requerimientos incluidos en la base licitatoria para la adquisición de alimentos para personas, destinados a comunidades indígenas del Departamento de Concepción. Este documento aborda las preguntas ¿Qué?, ¿Por qué?, ¿Cómo? y ¿Para qué?, proporcionando una justificación técnica basada en un análisis especializado. El Programa de Alimentación - Proyecto Hambre Cero se constituye en una estrategia fundamental para abordar la desnutrición, promover la salud y garantizar el derecho a una alimentación adecuada y saludable para todos los estudiantes.

La nutrición y la educación están intrínsecamente vinculadas, y las deficiencias en la ingesta alimentaria podrían afectar el rendimiento académico y salud de los escolares.

2. Marco Normativo:

El Art. 25º, primer apartado de la Ley N° 7021/2022 “DE SUMINISTRO Y CONTRATACIONES PÚBLICAS” preceptúa: “Para iniciar el procedimiento de contratación, la convocante deberá especificar al nivel más detallado posible los bienes, servicios, consultorías y obras públicas a adquirir con el fin de satisfacer sus necesidades”.

El Art. 40º del Decreto N° 9823/2023 “Que Reglamenta la Ley N° 7021/2022 “DE SUMINISTRO Y CONTRATACIONES PÚBLICAS” reza: “Las especificaciones técnicas que


Lic. Teresa Ma. Riella de López
Secretaria de Educación
Gobierno Departamental




C.P. JOHANA ESTEFANÍA CABRERA
DIRECTORA U.O.C.

deban contener las bases de la contratación, se establecerán con la mayor amplitud de acuerdo con la naturaleza específica del contrato, con el objeto de que concurra el mayor número de oferentes”.

La resolución DNCP N° 4401/2023, inciso a), modificada por el Art. 12 de la Resolución DNCP N° 453/2024 dispone: “Dictamen técnico en el cual se sustenten las especificaciones técnicas requeridas en el procedimiento de contratación, refrendado por el responsable del área requirente o del técnico que las recomendó...”.

3. ¿Qué?

La Secretaría de Educación del Gobierno Departamental de Concepción solicita que los programas de alimentación escolar ofrezcan una dieta balanceada que contribuye a mejorar la calidad de vida de los niños. Además, favorecen la asistencia regular a la escuela y ayudan a mantener una matrícula proporcional.

Este tipo de alimentación debe implementarse en un entorno educativo que sea nutricional y culturalmente adecuado, lo que facilita el aprendizaje de hábitos alimentarios y estilos de vida saludables.

4. ¿Por qué?

Es necesario adquirir programas de alimentación escolar porque garantizan que los niños accedan a una dieta balanceada, mejorando su calidad de vida. Además, fortalecen la asistencia regular y la permanencia en las escuelas, contribuyendo al éxito educativo. También promueven hábitos saludables que previenen enfermedades como obesidad, diabetes e hipertensión, impactando positivamente en el bienestar comunitario.

5. ¿Cómo?

Las especificaciones técnicas para la adquisición del Programa de la Alimentación Escolar han sido elaboradas de manera cuidadosa y precisa, considerando los siguientes aspectos:

- Es necesario realizar una evaluación detallada de la demanda, identificando cuántos niños necesitan el servicio y sus requerimientos nutricionales específicos.
- Deben considerarse los recursos económicos disponibles, asegurando sostenibilidad financiera sin comprometer la calidad de los alimentos.
- La participación activa de la comunidad escolar, incluidos padres y maestros, es clave para garantizar que el programa sea culturalmente relevante y tenga un impacto positivo en los hábitos alimenticios de los estudiantes.

Las Especificaciones Técnicas, se encuentran conforme a los “Lineamientos para los servicios de alimentación escolar”, en el marco del “Programa de Alimentación Escolar” – Hambre Cero en las Escuelas (PAE-H0)” cuyo alcance de dicho servicio para esta convocatoria se plantea a los estudiantes en las instituciones educativas, dependientes del MEC, para los siguientes tipos de alimentación.

❖ Desayuno Y Merienda Escolar

4. Composición del menú


C.c. Teresa Ma. Riella de López
Secretaría de Educación
Gobierno Departamental




C.P. JOHANA ESTEFANÍA CABRERA R.
DIRECTORA I.L.O.C

4.1 Composición del desayuno y merienda escolar	<ul style="list-style-type: none"> • Leche Entera UAT (200ml) + Turrón de maní • Leche Entera UAT (200ml) + Palito (30g) • Leche Entera UAT (200ml) + Banana • Leche Entera UAT (200ml) +Magdalena (30g) • Leche Entera UAT (200ml) + Galletita con harina de avena
4.2 Periodo de distribución del alimento líquido	La distribución del alimento líquido se realizará en forma Quincenal. En los primeros días (1 al 15), teniendo en cuenta el periodo de vencimiento del producto en un máximo de tres meses.
4.3 Periodo de distribución de los alimentos sólidos	La distribución de los alimentos sólidos se realizará de manera Quincenal. Esto incluye al turrón de maní, el palito, la magdalena y la galletita dulce con harina de avena. Se tendrá en cuenta el periodo de vencimiento del producto en un plazo de 3 meses.
4.4 Condiciones de la fruta en estado natural.	Las frutas se distribuirán de manera Semanal. Según las especificaciones técnicas para los alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Paraguay - PAEP, en el contexto del desayuno y merienda escolar.

5. Menú Cíclico

Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Líquido	Leche Entera UAT				
Sólido	Turrón de Maní	Palito	Banana	Magdalenas	Galletita dulce con harina de avena

Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Líquido	Leche Entera UAT				
Sólido	Turrón de Maní	Palito	Banana	Magdalenas	Galletita dulce con harina de avena

Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Líquido	Leche Entera UAT				
Sólido	Turrón de Maní	Palito	Banana	Magdalenas	Galletita dulce con harina de avena

Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Líquido	Leche Entera UAT				
Sólido	Turrón de Maní	Palito	Banana	Magdalenas	Galletita dulce con harina de avena

❖ ALMUERZO ESCOLAR (COCINANDO EN LAS ESCUELAS)

4. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etáreo	<ul style="list-style-type: none"> • Nivel inicial: 312 kcal +/- 30 kcal • Educación Escolar Básica (1° y 2° ciclo): 450 kcal +/- 50kcal • 3° ciclo y Educación Media: 565 kcal +/- 50 kcal.
5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 07:00 hs a 10:30 hs

Lic. Teresa Ma. Riella de López
Secretaria de Educación
Gobierno Departamental



CP. JOHANA ESTEFANIA CABRERA R.
DIRECTORA U.D.C.

5.2 Horario de distribución	<ul style="list-style-type: none"> • Turno Mañana: 11:00 a 12:00 hs • Turno Tarde: 12:00 a 13:15 hs • JEE: 11:30 a 12:30 hs
5.3 Constitución del menú	Plato Principal, Ensalada y postre Elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas

Menú Cíclico

Semana 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de arroz con poroto	Guiso de fideo con carne	Salsa de carne porcina con puré de papas	Polenta con salsa de pollo	Locro
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	70 g picadito + 110 g puré	70g salsa + 170g polenta	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300 gramos	100 g picadito + 160 g puré	100g salsa + 250g polenta	350 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	380 gramos	380 gramos	130 g picadito + 200 g puré	130g salsa + 315g polenta	440 gramos
Ensalada	Remolacha, tomate, cebolla	Lechuga, tomate, zanahoria	Lechuga, pepino, zanahoria.	Repollo, tomate, zanahoria	Tomate, zanahoria, cebolla
Postre	Frutas Cítricas - Naranja	Turrón de maní	Crema	Frutas de estación - Banana	Dulce de batata

Semana 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Salsa de pollo con arroz	Guiso de mandioca con carne	Salsa de legumbres con arroz queso	Fideo con salsa de pollo (opcional cualquier tipos de fideos)	Vori vori de Carne
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa + 90 g arroz	170 gramos	70g salsa + 100g de arroz	70g salsa + 80 g fideo	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 130 g arroz	250 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	100 g salsa + 120 g fideo	350 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	130 g salsa + 160 g arroz	320 gramos	130g salsa + 170g de arroz	130g salsa + 150g fideo	440 gramos
Ensalada	Lechuga, tomate, zanahoria	Repollo, pepino, zanahoria.	Remolacha, tomate, cebolla	Lechuga, pepino, zanahoria.	Repollo, remolacha, zanahoria
Postre	Turrón de maní	Frutas de estación - Banana	Frutas Cítricas - Naranja	Dulce de batata	Arroz con leche


Lic. Teresa Ma. Riella de López
Secretaría de Educación
Gobierno Departamental




C.P. JOHANA ESTEFANÍA CABRERA R.
Secretaría de Educación



Semana 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Salsa de carne porcina con papas	Estofado de carne con papa	Caldo de poroto con fideo	Guiso de arroz con carne	Vori vori de pollo
Porción para Nivel Inicial	200	200 gramos	240 gramos	200 gramos	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300	300 gramos	350 gramos	300 gramos	350 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	380	380 gramos	440 gramos	380 gramos	440 gramos
Ensalada	Lechuga, pepino, zanahoria.	Remolacha, tomate, cebolla	Tomate, zanahoria, cebolla	Repollo, tomate, zanahoria	Tomate, pepino, zanahoria.
Postre	Arroz con leche	Frutas de estación - Banana	Frutas Cítricas - Naranja	Dulce de batata	Turrón de maní

Semana 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	So'o apu'a	Guiso de fideo con pollo	Salsa de legumbres con arroz quesu	Guiso de mandioca con carne porcina	Caldo de pollo con verduras y arroz
Porción para Nivel Inicial	240 gramos	200 gramos	70g salsa + 100g de arroz	170 gramos	240 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gramos	300 gramos	100 g salsa + 130 g de arroz	250 gramos	350 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	440 gramos	380 gramos	130g salsa + 170g de arroz	320 gramos	440 gramos
Ensalada	Repollo, tomate, zanahoria	Remolacha, tomate, cebolla	Lechuga, tomate, cebolla.	Repollo, tomate, zanahoria	Lechuga, tomate, zanahoria
Postre	Crema	Frutas de estación - Banana	Frutas Cítricas - Naranja	Dulce de batata	Turrón de maní

MENU CENA (COCINANDO EN LAS ESCUELAS)

4. Requerimiento nutricional	
4.1 Distribución del aporte calórico por rango etéreo	• 3° ciclo y Educación Media: 565 kcal +/- 50 kcal.
5. Composición del menú	
5.1 Horario de preparación del menú	De 18:00 hs a 19:30 hs
5.2 Horario de distribución	• Turno Noche: 19:30 a 20:30 hs
5.3 Constitución del menú	Plato Principal y postre elaborados con alimentos frescos y naturales
5.4 Modalidad del servicio del almuerzo escolar	Alimentos preparados en las escuelas

Semana 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de arroz con carne	Guiso de fideo con pollo	Guiso de arroz con carne porcina	Picadito de carne con papa	Guiso de fideo con pollo
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	200 gramos	200 gramos	200 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	300 gramos	300 gramos	300 gramos	300 gramos

Teresa Ma. Riella de López
Secretaria de Educación
Gobierno Departamental

JOHANA ESTERINA CABRERA R.
DIRECTORA U.O.C.



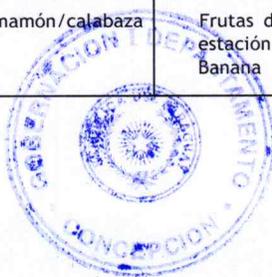
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	380 gramos	380 gramos	380 gramos	380 gramos	380 gramos
Postre	Dulce de mamón/calabaza	Frutas de estación - Banana	Dulce de batata	Turrón de maní	Frutas Cítricas - Naranja

Semana 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de fideo con carne	Guiso de mandioca con carne porcina	Estofado de pollo con papa	Polenta con salsa de carne	Fideo con salsa de pollo (opcional cualquier tipos de fideos)
Porción para Nivel Inicial	200 gramos	170 gramos	200 gramos	70g salsa + 170g polenta	70g salsa + 80 g fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gramos	250 gramos	300 gramos	100g salsa + 250g polenta	100 g salsa + 120 g fideo
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	380 gramos	320 gramos	380 gramos	130g salsa + 315g polenta	130g salsa + 150g fideo
Postre	Dulce de batata	Frutas de estación - Banana	Turrón de maní	Frutas Cítricas - Naranja	Dulce de mamón/calabaza

Semana 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Polenta con salsa de pollo	Guiso de mandioca con carne	Guiso de arroz con carne porcina	Estofado de pollo con papa	Guiso de fideo con carne
Porción para Nivel Inicial	70g salsa + 170g polenta	170 gramos	200 gramos	200 gramos	200 gramos
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100g salsa + 250g polenta	250 gramos	300 gramos	300 gramos	300 gramos
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	130g salsa + 315g polenta	320 gramos	380 gramos	380 gramos	380 gramos
Postre	Dulce de batata	Frutas de estación - Banana	Turrón de maní	Dulce de mamón/calabaza	Frutas Cítricas - Naranja

Semana 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Salsa de pollo con arroz	Estofado de carne con papa	Guiso de fideo con pollo	Guiso de mandioca con carne porcina	Salsa de carne con arroz
Porción para Nivel Inicial	70 g salsa + 90 g arroz	200 gramos	200 gramos	170 gramos	70 g salsa + 90 g arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	100 g salsa + 130 g arroz	300 gramos	300 gramos	250 gramos	100 g salsa + 130 g arroz
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	130 g salsa + 160 g arroz	380 gramos	380 gramos	320 gramos	130 g salsa + 160 g arroz
Postre	Dulce de mamón/calabaza	Frutas de estación - Banana	Turrón de maní	Frutas Cítricas - Naranja	Dulce de batata

Lic. Teresa Ma. Riella de López
Secretaría de Educación
Gobierno Departamental



C.P. JOHANA ESTEFANÍA CABRERA R.
DIRECTORA U.O.E.



6. ¿Para qué?

La adquisición de estos programas tiene como objetivo mejorar el acceso a alimentos esenciales para los estudiantes, garantizando que un mayor número de niños se beneficie de una alimentación adecuada. Además, se busca evitar la burocracia al agilizar los procesos de distribución y adquisición, lo que facilita una implementación más rápida y efectiva. Finalmente, se pretende optimizar los recursos disponibles, asegurando una gestión eficiente que permita maximizar el impacto del programa sin desperdiciar fondos.

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.

7. Conclusión.

Se emite este dictamen técnico conforme a la normativa vigente, respaldando las especificaciones técnicas de la licitación. El documento es refrendado por los responsables del área requirente y de la UOC, garantizando la pertinencia y necesidad de los productos solicitados para la correcta implementación del programa



Firma del técnico o responsable del área requirente (*):

Aclaración (*):


Lic. Teresa Ma. Riella de López,
Secretaria de Educación
Gobierno Departamental

Firma del responsable UOC(*):

Aclaración (*):


C.P. JOHANA ESTEFANÍA CABRERA R.
DIRECTORA U.O.C.

CP. Johana Cabrera, Directora de la UOC.

