



## DICTAMEN TECNICO DE ESPECIFICACIONES TECNICAS

Licitación Pública Nacional 12/2024 con ID 450686 "Alimentación Escolar En Instituciones Focalizadas Del Guairá - Ad Referéndum Plurianual"

Villarrica, 03 de Junio de 2024.

En cumplimiento de la Resolución DNCP N° 4401/2023, Art. 40 inciso a) modificada por el Art. 12 de la Resolución DNCP N° 453/2024, se procede a elevar DICTAMEN TECNICO referente a las especificaciones de la convocatoria de la referencia, en los términos que paso a exponer a continuación:

### 1. Antecedentes:

Especificaciones Técnicas de la Licitación Pública Nacional "Alimentación Escolar En Instituciones Focalizadas Del Guairá - Ad Referéndum Plurianual" las cuales abarca los Distritos de Félix Pérez Cardozo, Bottrell y Yataity del Departamento de Guairá.

### 2. Análisis de Riesgo

Considerando la vinculación de la nutrición y la educación para los alumnos es de vital importancia contar con el suficiente vigor para afrontar las jornadas estudiantiles y una buena alimentación les proporcionará energía necesaria para un adecuado desarrollo de las funciones cognitivas del cerebro.

Por tanto, el programa de ALIMENTACION ESCOLAR se constituye una estrategia fundamental para abordar la desnutrición, promover la salud y garantizar el derecho a una alimentación adecuada y saludable para los estudiantes.

### 3. Marco Normativo:

El Art. 25, 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 necesidades.

El Art. 40 del Decreto N° 9823/2023 "Que Reglamenta la Ley N° 7021/2022 "De Suministro y Contrataciones Públicas" reza: Las especificaciones técnicas que 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, el Art. 40 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.



Lic. S. Analia Figueredo F.  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 2.111

LIC. ELIESSER SCHAEFFER PEREIRA  
SECRETARIO DEPARTAMENTAL  
DE EDUCACIÓN  
GOBERNACIÓN DE GUAIRÁ  
#DejemosHuellas

#### 4. Justificación y Conformación de las EE.TT

Los programas de alimentación escolar, al ofrecer una dieta balanceada pueden mejorar la calidad de aprendizaje, al tiempo de un desarrollo acorde en el espacio educativo, culturalmente adecuado que permita a los niños acceder a un estilo de vida saludable, ingesta de alimentos nutritivos, variados y que permitan reducir riesgos de enfermedades crónicas como ser obesidad, diabetes, hipertensión arterial, entre otros.

Es importante recalcar que con la implementación del programa se incentiva a los alumnos a la matriculación. Además, mejora la economía, especialmente la familiar dando un importante apoyo a los padres y/o tutores, involucra la agricultura familiar y aglutina a la comunidad educativa toda.

Las Especificaciones se encuentran en el marco de los lineamientos del “Programa de Alimentación escolar – Hambre Cero en las Escuelas (PAE-H0)” cuyo alcance en esta primera etapa abarca a estudiantes de 3 distritos focalizados del Departamento de Guairá, considerados conforme a la Micro planificación del MEC teniendo en cuenta los delineamientos del Ministerio de Desarrollo Social y la aprobación del proyecto con el menú cíclico autorizado, conforme se detalla a continuación:

#### Servicio de Desayuno / Merienda:

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Alimento líquido 200 ml de leche fluida UAT	Alimento líquido 200 ml de leche fluida UAT	Alimento líquido 200 ml de leche fluida UAT	Alimento líquido 200 ml de leche fluida UAT	Alimento líquido 200 ml de leche fluida UAT
Alimento sólido 1 30 gr Chipita	Alimento Sólido 2 50 gr torta de miel	Alimento sólido 3 30 gr galletita de avena	Alimento Sólido 4 30 gr palito o rosquita	Alimento sólido 1 30 gr chipita

GOBERNACIÓN DEL GUAIRÁ  
GOBIERNO DE GUAIRÁ  
CULTURA DE TRADICIONES  
Unidad Operativa de Contrataciones  
DENISE MARGARITA BÁEZ GIMÉNEZ  
Unidad Operativa de Contrataciones  
Gobernación de Guairá

*Analía*  
LIC. S. Analía Figueredo F.  
Nutricionista  
Reg. Prof. Nº 2.111

LIC. ELIZABETH SCHAPFER PEREIRA  
SECRETARIO DEPARTAMENTAL  
DE EDUCACIÓN  
GOBERNACIÓN DE GUAIRÁ  
#DejemosHuellas



Almuerzo Escolar bajo la modalidad cocinando en las escuelas:

SEMANA 1					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Guiso de arroz con poroto	Vori vori de carne	Picadito de pollo con papa	Albóndigas de carne con arroz	Fideo con salsa de pollo
Porción para Nivel Inicial	200 gr	240 gr	200 gr	70 gr de salsa + 90 gr de arroz	70 gr de salsa + 80 gr de fideo
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	300 gr	350 gr	300 gr	100 gr de salsa + 130 gr de arroz	100 gr de salsa + 120 gr fideo
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	380 gr	440 gr	380 gr	130 gr de salsa + 160 gr de arroz	130 gr de salsa + 200 gr de puré
Ensalada	Ensalada variada 05	Ensalada variada 12	Ensalada variada 08	Ensalada variada 13	Ensalada variada 01
Postre	Fruta cítrica mandarina	Fruta de estación banana	Dulce de batata	Ensalada de frutas	Barra de maní
SEMANA 2					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Plato Principal	Soyo	Polenta con salsa de pollo	Picadito de carne porcina con puré de papa	Guiso de fideo con carne	Salsa de legumbres con arroz quesú
Porción para Nivel Inicial	240 gr	70 gr salsa + 170 de polenta	70 gr picadito+110 gr de puré	200 gr	70 gr de salsa + 100 gr arroz
Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)	350 gr	100 gr de salsa + 250 polenta	100 gr picadito+ 160gr puré	300 gr	100 gr de salsa + 130 gr arroz
Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio	440 gr	130 gr de salsa + 315 polenta	130 gr picadito + 200 gr puré	380 gr	130 gr de salsa + 170 gr arroz
Ensalada	Ensalada variada 05	Ensalada variada 12	Ensalada variada 08	Ensalada variada 13	Ensalada variada 01
Postre	Banana con miel de abejas	Dulce de batata	Barra de maní	Fruta de estación banana	Fruta cítrica naranja



*Margarita Báez Giménez*  
MARGARITA BÁEZ GIMÉNEZ  
Unidad Operativa de Contrataciones  
Gobernación de Guairá

*S. Analia Figueredo F.*  
LIC. S. Analia Figueredo F.  
Nutricionista  
Reg. Prof. Nº 2.111

*Lic. Piessner Schaffer Pereira*  
LIC. PIESSNER SCHAFFER PEREIRA  
SECRETARÍA DEPARTAMENTAL  
DE EDUCACIÓN  
GOBERNACIÓN DE GUAIRÁ  
#DejemosHuellas

SEMANA 4					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	Guiso de arroz con carne porcina	Fideo con salsa de carne	Estofado de pollo con papa	Salsa de legumbres con arroz quesú	Vori vori de pollo
<i>Porción para Nivel Inicial</i>	200 gr	70 gr salsa + 80 gr fideo	200 gr	70 gr salsa + 100 gr arroz	240 gr
<i>Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)</i>	300 gr	100 gr salsa + 120 gr fideo	300 gr	100 gr salsa + 130 gr arroz	350 gr
<i>Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio</i>	380 gr	130 gr salsa + 150 gr fideo	380 gr	130 gr salsa + 170 gr arroz	440 gr
<b>Ensalada</b>	Ensalada variada 05	Ensalada variada 12	Ensalada variada 08	Ensalada variada 13	Ensalada variada 01
<b>Postre</b>	Banana con miel de caña	Barra de maní	Dulce de batata	Fruta cítrica naranja	Ensalada de frutas

SEMANA 3					
Días de la semana	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<b>Plato Principal</b>	Polenta con salsa de carne	Fideo con salsa de pollo	Guiso de arroz con poroto	Estofado de pollo con papa	Guiso de fideo con carne
<i>Porción para Nivel Inicial</i>	70 gr salsa + 170 gr polenta	70 gr salsa + 80 gr fideo	200 gr	200 gr	200 gr
<i>Porción para Nivel EEB (1° y 2° ciclo)</i>	100 gr salsa + 250 gr polenta	100 gr salsa + 120 gr fideo	300 gr	300 gr	300 gr
<i>Porción para Nivel EEB (3° ciclo) y Nivel Medio</i>	130 gr salsa + 315 gr polenta	130 gr salsa + 150 gr fideo	380 gr	380 gr	380 gr
<b>Ensalada</b>	Ensalada variada 05	Ensalada variada 12	Ensalada variada 08	Ensalada variada 13	Ensalada variada 01
<b>Postre</b>	Dulce de batata	Fruta de estación banana	Fruta cítrica mandarina	Barra de maní	Fruta cítrica naranja



IDENTIFICACIÓN MARGARITA BÁEZ GIMÉNEZ  
Jefe de la Unidad Operativa de Contrataciones  
Gobernación de Guairá

*Analia Figueredo*  
Lic. S. Analia Figueredo F.  
Nutricionista  
Reg. Prof. N° 2.111

*Elisabeth Napier Pereira*  
LIC. ELISEBETH NAPIER PEREIRA  
SECRETARÍA DEPARTAMENTAL  
DE EDUCACIÓN  
GOBERNACIÓN DE GUAIRÁ  
#DejemosHuellas




## 5. Recomendación y Conclusión:

En base a lo expresado y en cumplimiento de los delineamientos técnicos nutricionales para proveer servicios de alimentación escolar, se recomienda llevar delante los procesos que sean necesarios para la ejecución del servicio de referencia en los Distritos focalizados del Dpto. de Guairá: Félix Pérez Cardozo, Dr. Bottrell y Yataity.

*Salvo Mejor parecer de la Máxima autoridad, es mi Dictamen. –*



  
**Lic. Eliesser Schaffer Pereira**  
**Secretario Departamental de Educación**  
**Gobernación de Guairá**

  
**Lic. S. Analia Figueredo F.**  
**Nutricionista**  
**Reg. Prof. N° 2 111**