



MUNICIPALIDAD DE TAVAPY

INTENDENCIA MUNICIPAL

Creado por Ley N° 4.322/2011, Promulgada el 26 /05 /2.011
Departamento de Alto Paraná - Paraguay



DICTAMEN TECNICO N° 07/2024 (Art 40 inc a) Res DNCP N°4401 y Res DNCP N° 453 Art 12)

Ref.: MCN N° 06/2024 para "Servicio de Provisión de Almuerzo Escolar para Instituciones Educativas" - ID N° 447996.

Lugar y fecha: Tavapy, 30 de julio del 2024

UOC Convocante (*): UOC Tavapy

Unidad o área requirente (*): Antonio Avalos, Secretario de Educación.

Funcionario o técnico responsable (*): Lic. Edgardo Pereira

Dependencia y cargo que desempeña (*): Responsable de UOC

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

Justificación técnica para la provisión de Almuerzo bajo la modalidad de Alimentos preparados en las Instituciones Educativas (cocinando)

1. Introducción

En el marco de la normativa vigente en materia de alimentación escolar, se ha identificado la prioridad establecida en la Microplanificación Educativa del municipio para el complemento nutricional que representa el almuerzo escolar a favor de estudiantes en contextos de vulnerabilidad. El presente Dictamen esgrime la justificación técnica requerida en cuanto a objetividad, imparcialidad, regularidad y razonabilidad de los requerimientos técnicos solicitados para la ejecución del programa de almuerzo escolar en los establecimientos escolares seleccionados, en este caso bajo la modalidad de alimentos preparados en las escuelas.

2. Objetividad

La selección de los requerimientos técnicos se basa en estudios nutricionales y recomendaciones de organismos de salud y educación. Los menús propuestos están diseñados para cubrir las necesidades de nutrientes de los estudiantes, garantizando una dieta equilibrada que favorezca su crecimiento y desarrollo.

3. Imparcialidad

Los criterios técnicos se han desarrollado sin ninguna tendencia a favorecer a determinadas empresas.

La profesional nutricionista contratada para el desarrollo del proyecto ha empleado sus conocimientos técnicos para seleccionar los componentes nutricionales del proyecto y ha realizado un análisis exhaustivo del mercado para determinar los estándares de calidad y los precios.

4. Regularidad

La provisión del almuerzo en los establecimientos seleccionados se ajustará al calendario escolar en curso hasta la finalización del presente periodo lectivo, de tal manera a que los estudiantes beneficiarios reciban en forma diaria el almuerzo sin interrupciones.

Se ha procedido a contratar a una profesional nutricionista que será la encargada de controlar la ejecución del contrato en cuanto a requerimientos nutricionales, horarios y la frecuencia de entrega establecidos.

5. Razonabilidad y Proporcionalidad

Los requerimientos técnicos solicitados son razonables y proporcionales a las necesidades nutricionales de los estudiantes en contextos de vulnerabilidad.

El proyecto de almuerzo, aprobado por la DBE del MEC, ha tenido en cuenta en la elaboración la infraestructura educativa para almacenar, preparar y servir los alimentos.

En el proyecto se establece un menú cíclico variado de alimentos que sea apetecible para los alumnos, además de promover la alimentación saludable.





MUNICIPALIDAD DE TAVAPY

INTENDENCIA MUNICIPAL

Creado por Ley N° 4.322/2011, Promulgada el 26 /05 /2.011
Departamento de Alto Paraná - Paraguay



6. Especificaciones técnicas

Las especificaciones técnicas se han elaborado teniendo en cuenta las directrices de la Ley N° 5210/2014 “DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR Y CONTROL SANITARIO” que establece que la alimentación de los estudiantes debe basarse en una dieta saludable y adecuada, utilizando alimentos variados e inocuos, según las guías de alimentación del Paraguay y la olla nutricional. Las especificaciones aseguran que los alimentos sean de reciente elaboración y procesados bajo condiciones higiénicas adecuadas, minimizando los riesgos físicos, químicos, biológicos para la salud de los estudiantes.

Variedad y control nutricional.

Variedad de alimentos: Los menús deben incluir una variedad de alimentos para proporcionar una dieta equilibrada. Esto asegura que los estudiantes reciban todos los nutrientes para su crecimiento y desarrollo.

Grupo Alimentarios: La inclusión de grupo de alimentos establecidos en las guías alimentarias del Paraguay garantiza una alimentación completa y saludable.

Inocuidad de los alimentos

Reciente elaboración: Se requiere que los alimentos sean de reciente elaboración y procesados en condiciones higiénicas adecuadas para evitar la contaminación.

Minimización de riesgo: Esto minimiza los riesgos de enfermedades transmitidas por los alimentos, protegiendo la salud de los estudiantes.

Normas de higiene: La preparación y el servicio de los alimentos deben seguir estrictas normas de higiene para prevenir cualquier riesgo sanitario.

Buenas prácticas de manipulación: Se deben implementar buenas prácticas de manipulación de alimentos para asegurar su seguridad y calidad.

7. Conclusión

La implementación de estos requerimientos técnicos asegura que los estudiantes reciban una alimentación adecuada y de calidad, contribuyendo a su bienestar y desempeño académico. La objetividad, imparcialidad, regularidad y la razonabilidad o proporcionalidad de los mismos garantizan un proceso justo y equitativo para todos los proveedores participantes.

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

Los requerimientos solicitados pueden ser cumplidos por todos los proveedores del ramo ya que las especificaciones técnicas de los menús a ser proveídos están sujetas a los lineamientos aprobados por el MEC. El servicio solicitado no posee ningún requerimiento adicional, ni especial que podría limitar la participación de los interesados.

- **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.


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

Aclaración (*): ANTONIO AVALOS




Firma del responsable UOC (*):

Aclaración (*): LIC. EDGARDO PEREIRA