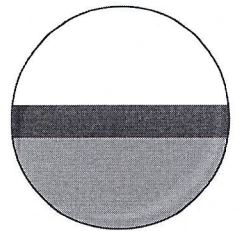


MUNICIPALIDAD DE BOQUERÓN

DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN

Creado por Ley N° 6688/2021

Compromiso, Gestión y Transparencia.



DICTAMEN TÉCNICO.

LMCN N° 01/2026 CON ID N° 482621- ADQUISICION DE ALIMENTO DESTINADOS PARA PERSONAS DE ESCASOS RECURSOS ECONOMICOS. -

LUGAR Y FECHA: 04/02/2026

UOC CONVOCANTE (*): MUNICIPALIDAD DE BOQUERON

UNIDAD O ÁREA REQUERENTE (*): DEPARTAMENTO DE ACCION SOCIAL. -

FUNCIONARIO O TÉCNICO RESPONSABLE (*): EDILDA VALDEZ

DEPENDENCIA Y CARGO QUE DESEMPEÑA (*): ENCARGADA DEL DEPARTAMENTO DE ACCIÓN SOCIAL. -

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

la justificación técnica que respalda la objetividad, imparcialidad, regularidad y razonabilidad o proporcionalidad de los requerimientos técnicos en procesos de licitación de **LMCN N° 01/2026 CON ID N° 482621 - ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS DE ESCASOS RECURSOS** es fundamental para garantizar la transparencia y eficiencia en la utilización de recursos públicos. a continuación, se detallan los aspectos que sustentan estos principios:

ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PRESENTACIÓN
1	HARINA	UNIDAD	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 del endospermo 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 vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (REy RSPA) VIGENTE. que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE	Paquetes de 5 kilogramos
2	ARROZ	UNIDAD	Grano Largo fino Tipo I Descripción del Producto, Con la denominación de Arroz largo fino tipo I se entiende los granos serán enteros, largos, secos, no ardidos, en buen estado de conservación y libres de insectos, o sustancias extrañas. Características del Producto El producto deberá corresponder a la característica del Arroz Largo Fino Tipo I; deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano; libre de impurezas y parásitos. Deberá presentarla habilitación correspondiente del INAN(REyRSPA) vigente Autorización de fabricante, fraccionador, representante o distribuidor. que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE	Paquete de 5 kilogramos
3	FIDEO	UNIDAD	Con la denominación genérica de Pastas alimenticias o Fideos, se entienden los productos no fermentados obtenidos por el empaste y amasado mecánico de: sémolas o harinas de trigo ricos en gluten o harinas de panificación o por sus mezclas, con agua potable, con o sin la adición de sustancias color antes autorizadas a este fin, condición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos. Elaborado con harina tipo 000, sin mezcla de sustancias extrañas o el sabor mezcla permitido por el Ministerio de Industria y Comercio en forma oficializada con normas establecidas por el INTN. Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Se presentaran en formas spaghetti, tallarín, siendo estas solo enunciativas y no limitativas. Deberá tener un buen sabor y aroma después de la cocción. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (REy RSPA) VIGENTE. Autorización de fabricante, representante o distribuidor. que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE	Paquete de 3 kilogramos



Edilda Valdez
Encargada Dpto. de Acción Social
Municipalidad de Boquerón

GUISHAZ GUINTANA
Dir. U.O.C.
Municipalidad de Boquerón

TEL: 0493 – 240248/0982-551538

E-mail: uoc@mboqueron.gov.py

Neuland - Calle Los Colonos C/ Quebracho

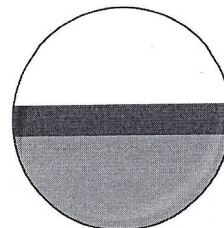


MUNICIPALIDAD DE BOQUERÓN

DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN

Creado por Ley N° 6688/2021


Compromiso. Gestión y Transparencia.



4	SAL FINA	UNIDAD	<p>DEFINICIÓN DEL PRODUCTO Con la denominación de Sal yodada, Fina, convenientemente molida o cristalizada, se entiende la sal de consumo humano adicionada de yodato de potasio, establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal. Características generales El producto deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano. Características organolépticas y fisicoquímicas. Deberá presentarse bajo la forma de cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE. Autorización de fabricante, representante o distribuidor. que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE</p>	Un paquete de 1 kilogramo
5	ACEITE	UNIDAD	<p>En bidones de 3 litros aceite comestible refinado, limpio y apto para consumo humano, envasado en bidones de alta densidad con con tapa de presión y rosca que ofrezcan dureza, rigidez y resistencia, limpio e higiénicos. Los productos ofertados podrán consistir en los siguientes tipos de aceite comestible, obtenidos de distintas variedades de Helianthus L. (Girasol) que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE</p>	Bidón de 3 litros
6	LECHE	UNIDAD	<p>Se denomina Leche UAT (Ultra Alta Temperatura ó Ultra High Temperture - UHT) a la leche homogeneizada, que ha sido sometida durante 2 a 4 segundos a una temperatura entre 130° C y 150° C, mediante un proceso térmico de flujo continuo, inmediatamente enfriada a menos de 32° C y envasada bajo condiciones asépticas en envases estériles y herméticamente cerrados. El contenido de materia grasa del producto debe contener como mínimo 3,0% m/v.</p> <p>2 - Presentación El producto se presentará en envase tetra brik de 200, 500 o 1000 cm3 o MI</p> <p>3 - INGREDIENTES I. Obligatorios: Leche entera de vaca. - II. Permitidos: No aplica - III. No permitidos: No aplica</p> <p>4 - Aditivos alimentarios Serán permitidos aquellos aditivos conforme a la Resolución MERCOSUR GMC/RES N° 78/94 "RTM de Identidad y calidad de leche UAT</p> <p>5 - Composición físico-química y nutricional La composición fisicoquímica y nutricional, deberá estar expresada por 100 mililitros, por producto terminado listo para el consumo, según lo detallado en la Tabla 1 y Tabla 2. Tabla 1: Composición fisicoquímica por 100 mL de producto terminado listo para el consumo - Determinaciones - Límites de Aceptación - Materia Grasa % m/v: Min. 3,0 - Acidez (g ác. Láctico/100 ml): 0,14 a 0,18 - Densidad relativa a 15° C/15° C: Min. 1,028 - Estabilidad al etanol 68% (v/v): Estable - Extracto seco no graso % (m/m): Min. 8,2 - Descenso Crioscópico - °H: Min. -0,530 Max. -0,550 - °C: Min. -0,512 Max. -0,535 - Tabla 2: Composición nutricional por 100 mL del producto terminado listo para el consumo - Nutriente - Proteínas % (m/m) Mínimo: 3,0 Máximo: --</p> <p>6 - Especificaciones organolépticas del producto Aspecto: líquido - Color: blanco amarillento. - Olor: característico. - Sabor: agradable, exento de olores extraños (a rancio, quemado, crudo, solventes, etc.)</p> <p>7 - Especificaciones microbiológicas La leche UAT ó UHT, no debe contener microorganismos capaces de proliferar en ella en las condiciones normales de almacenamiento y distribución, por lo cual, luego de una incubación en envase cerrado a 35 - 37° C durante 7 días, debe cumplir con los requisitos establecidos en las Tablas 3 y 4. Tabla 3: Requisitos microbiológicos para muestra representativa. - Determinación Aerobios Mesófilos/mL - Categorización (I.C.M.S.F) 10 - Criterios de aceptación n=5, c=0, m=100 Tabla 4: Requisitos microbiológicos para muestra indicativa. - Determinación Aerobios Mesófilos/mL (*) - Categorización (I.C.M.S.F) 10 - Criterios de aceptación 100 UFC**/ml *Luego de una incubación a 35 - 37° C en envase cerrado durante 7 días. **UFC (Unidad Formadora de Colonia por mililitro de leche).</p> <p>8 - ESPECIFICACIONES DEL ENVASE a) Especificaciones del envase individual. El envase individual primario deberá ser de tetra brik. b) Especificaciones del envase secundario - La caja contenedora del alimento debe ser de cartón corrugado o de otro material que no permita el deterioro del envase individual, con la parte superior e inferior lacradas, asegurando total inviolabilidad y protección de los alimentos en ella contenidos. La caja contenedora deberá ser resistente al apilamiento, según instrucciones del fabricante.</p> <p>9 - RECEPCION DEL PRODUCTO REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA RECEPCIÓN DEL PRODUCTO</p>	Caja de 12 unidades de 1 litro



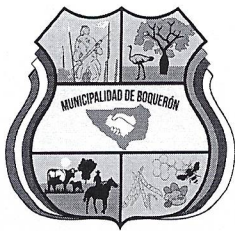

Edilda Valdez
Encargada Dpto. de Acción Social
Municipalidad de Boquerón


GUISELA C. QUINTANA
Dir. J.C.
Municipalidad de Boquerón

TEL: 0493 - 240248/0982-551538

E-mail: uoc@mboqueron.gov.py

Neuland - Calle Los Colonos C/ Quebracho

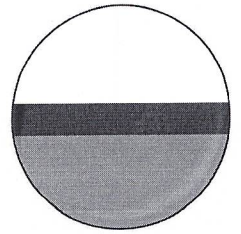


MUNICIPALIDAD DE BOQUERÓN

DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN

Creado por Ley N° 6688/2021


Compromiso, Gestión y Transparencia.



7	AZÚCAR	UNIDAD	es el producto que se define como sacarosa purificada y cristalizada, con una polarización no menor de 99,5oS. Características del producto general: El azúcar deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (REy RSPA) VIGENTE. Cotizar por kilogramo Autorización de fabricante, representante o distribuidor. que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE	Paquetes de 5 kilogramos
8	YERBA	UNIDAD	Es el producto formado exclusivamente por las hojas mezcladas o no con fragmentos de ramas jóvenes, peciolo, pedúnculos florales y semillas de la planta Ilex paraguariensis Saint Hillairie (Aquifoliaceae), sometida a proceso de sapecado, secado y a proceso de zarandeo y molienda. CARACTERÍSTICAS GENERALES 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 inapto para el consumo. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (REy RSPA) VIGENTE. Presentación en paquete de 1y 5kilogramos. Cotizar por kilogramo Autorización de fabricante, representante o distribuidor que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE	Paquetes de 1 kilogramo
9	EXTRACTO DE TOMATE	UNIDAD	Se entiende por Extracto de tomate o Concentrado simple de tomate o Puré 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. Características Generales: Los productos deben ser inocuos y adecuados para el consumo humano. Estarán libres de fragmentos de piel, semillas, restos de fruto o de la planta de tomate observables a simple vista, libres de pulpa o fragmentos de otras frutas o plantas observables a simple vista y microscópicamente. Estarán libres de sustancias extrañas, colorantes agregados, estabilizantes, espesante. Deberá presentar la habilitación correspondiente del INAN (RE y RSPA) VIGENTE. Presentación en pote de 140 gramos Autorización del fabricante, representante o distribuidor. que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE	Caja de 48 unidades de 140 gramos
10	JUGO EN POLVO	UNIDAD	Presentación: envase de 100 gramos para 10 litros Sabores: variados Fácil disolución en agua Ingredientes: azúcares o edulcorante, aromas y saborizantes naturales o artificiales, colorante, agentes antiaglomerantes, Antihumectantes, vitaminas adicionales como vitamina C. En los rótulos de los envases individuales deberán estar impresas, de forma clara e indeleble las siguientes informaciones: 1. Denominación del alimento 2. Peso Neto 3. Datos del Establecimiento elaborador 4. País de origen (Ej. Industria Paraguaya) 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Condiciones de conservación, cuando corresponda 9. Datos del Importador, en caso de productos importados 10. Instrucciones de preparación del alimento 11. Información Nutricional 12. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN, MSP y BS 13. En caso de estar adicionado de edulcorantes no nutritivos, deberá consignar las concentraciones de los mismos en mg/100g o 100 cm3 de los edulcorantes no nutritivos empleados Vencimiento: Mínimo 12 meses desde el momento de la recepción. que indique marca, fecha de elaboración y vencimiento, información nutricional. RSPA. RE	Caja de 30 unidades de 100 gramos
11	CARNAZA DE SEGUNDA	POR KILOGRAMO	Carnaza negra, envase por 10 Kg a 13 Kg. Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 h. de reposo posterior al faenamamiento, en buen estado de conservación, parte de los comestibles de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasas que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidos por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal- SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso.	POR KILOGRAMO




Edilda Valdez
Encargada Dpto. de Acción Social
Municipalidad de Boquerón


GUISELA C. QUINTANA
Directora U.O.C.
Municipalidad de Boquerón

TEL: 0493 - 240248/0982-551538
E-mail: uoc@mboqueron.gov.py
Neuland - Calle Los Colonos C/ Quebracho

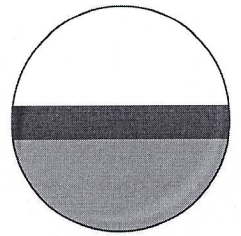


MUNICIPALIDAD DE BOQUERÓN

DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN

Creado por Ley N° 6688/2021

Compromiso, Gestión y Transparencia.



12	PUCHERO	POR KILOGRAMO	Puchero Vacuno de primera, envase por 10 Kg a 13 Kg. Deberá ser limpia, libre de contusiones, fresca, que presenta color y olor y consistencia característicos, tipo exportación, transportado en vehículos con cámara refrigeradora, manteniendo la cadena de frío, como mínimo 12 h. de reposo posterior al faenamiento, en buen estado de conservación, parte de los comestibles de los músculos de bovinos declarados aptos por SENACSA. Si contiene grasas que ésta presente color y olor fresco. De escasa gordura deberá cumplir las disposiciones técnicas y legales establecidos por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Animal- SENACSA. Envasado en bolsa de polietileno el cual deberá indicar el peso.	POR KILOGRAMO
13	CEBOLLA	POR KILOGRAMO	Cebolla blanca de cabeza fresca, cabezas grandes (de 200 gr. a 250 gr.), enteras, sanas, limpias, en perfecto estado de conservación, con piel firme, secas, turgentes. Bien formas y desarrolladas, deberá estar exenta de brotes. Deberá cumplir con las disposiciones técnicas y legales establecidas por el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Vegetal y de Semillas (SENAVE).	POR KILOGRAMO EN BOLSAS

OBSERVACION: LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DEBEN SER CUMPLIDO COMO MINIMO PUDIENDO SER DE MAYOR CALIDAD LAS MISMAS. –

1. Objetividad

Definición de requerimientos claros: Los requerimientos técnicos deben estar basados en necesidades específicas y medibles, evitando descripciones vagas o subjetivas. Esto permite que todos los proveedores comprendan las expectativas y puedan presentar ofertas comparables.

Criterios de evaluación definidos: Los criterios de evaluación deben ser claros y objetivos, permitiendo una comparación justa entre las ofertas. Esto incluye especificaciones técnicas, precios y plazos de entrega.

2. Imparcialidad

Acceso equitativo a la información: Todos los interesados deben tener acceso a la misma información sobre los requisitos y condiciones de la licitación. No debe haber favoritismos hacia ningún proveedor en particular.

Proceso de evaluación transparente: La evaluación de las propuestas debe ser llevada a cabo por un comité diverso y calificado, garantizando que las decisiones sean tomadas de manera justa y sin sesgos.

3. Regularidad

Cumplimiento de normativas: Los procesos de licitación deben seguir las normativas y regulaciones establecidas, tanto a nivel local como nacional, que rigen las adquisiciones públicas. Esto incluye procedimientos de publicación, plazos y formatos de presentación.

Documentación adecuada: Se debe mantener un registro detallado de todas las etapas del proceso de licitación, asegurando que se pueda auditar en el futuro y que se cumpla con las normativas vigentes.

4. Razonabilidad o Proporcionalidad

Adecuación de los requisitos técnicos: Los requerimientos deben ser proporcionales a las necesidades reales del proyecto. Esto implica evitar exigencias excesivas que limiten la participación de proveedores o que no se justifiquen por las características del proyecto.

Análisis de costo-beneficio: Se debe realizar un análisis que considere no solo el costo inicial de adquisición, sino también el costo total. Esto asegura que la elección final sea la más razonable en términos de inversión y beneficios a largo plazo.

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.


GUISELA C. QUINTANA
Directora U.O.C.
Municipalidad de Boquerón

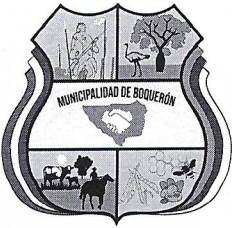



Edilda Valdez
Encargada Dpto. de Acción Social
Municipalidad de Boquerón

TEL: 0493 – 240248/0982-551538

E-mail: uoc@mboqueron.gov.py

Neuland - Calle Los Colonos C/ Quebracho

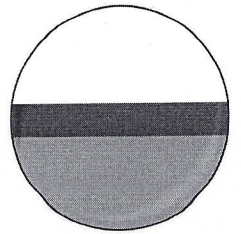


MUNICIPALIDAD DE BOQUERÓN

DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN

Creado por Ley N° 6688/2021

Compromiso, Gestión y Transparencia.



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 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.

Conforme también en base a ese criterio se deja este precedente para cualquier interesado:

RESOLUCIÓN N° 997/2024 de fecha 10/04/2024 ID N° 420810 - CASO N° 168/2023 – relacionado a que la necesidad que responde y que las Municipalidades tienen autonomía de decisión según el Art° 166 de la Autonomía – por ende se le confiere a la entidad convocante la facultad de llevar a cabo procedimientos licitatorios en atención a sus necesidades y realidades institucionales, en ese sentido cuando se realiza un proceso de licitación se hace uso de las disposiciones legales aplicables dentro de los límites que le permite su discrecionalidad (libertad) de hacerlas, ya que es una atribución discrecional determinar el tipo de bien o servicios a contratar, basándose en la necesidad que deben satisfacerse, de los cuales son necesidades públicas. Esta discrecionalidad de acentúa aún más en los procesos de contrataciones similares al que nos ocupa, el cual posee un alto interés público.- en ese sentido queda demostrado que se tiene discrecionalidad para solicitar procesos que satisfagan necesidades locales

Esta convocante expone varios puntos para ser tratados, cosa y considerando que es el, quien conoce sus necesidades INVOCADO POR LA DNCP - DICTAMEN 1489/2011 de fecha 18/07/2011 como también en el Dictamen N° 15236/2020 de fecha 11/12/2022

Siendo la Convocante la indicada para conocer sus necesidades y como satisfacerlas, se torna en una facultad discrecional la determinación de la modalidad y de las condiciones y requisitos que deben cumplir los Oferentes, con la única limitación prevista en el citado Art. 20 de la Ley 2051/03.-----

Dictamen N° 15236/2020 – PAGINA 6 y 7 id n° 375742


Además, expresa que, si bien en cierto que las Especificaciones Técnicas deben ser lo más amplias posibles, **no se puede negar que es la Convocante quien conoce sus necesidades y en base a ello, es la única indicada para establecer los mecanismos mínimos para la satisfacción y cumplimiento de dichas necesidades**, a fin de garantizar que los bienes y/o servicios que precisa, sean los acordados para el logro de los objetivos institucionales.


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.-




Edilda Valdez
Incargada Dpto. de Acción Social
Municipalidad de Boquerón


GUISELA C. QUINTANA
Directora U.O.C.
Municipalidad de Boquerón
TEL: 0493 – 240248/0982-551538
E-mail: uoc@mboqueron.gov.py
Neuland - Calle Los Colonos C/ Quebracho

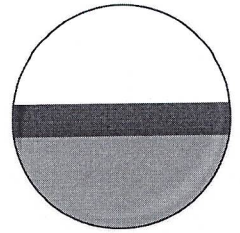


MUNICIPALIDAD DE BOQUERÓN

DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN

Creado por Ley N° 6688/2021

Compromiso, Gestión y Transparencia.



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 (mantenimiento de oferta).

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, 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).

La Adquisición de Alimentos para Personas de Escasos Recursos bajo la modalidad de Licitación por Concurso de Ofertas o Licitación Pública Nacional por parte de la Municipalidad de Boquerón conlleva ventajas estratégicas que van más allá de la asistencia social inmediata, alineándose con los principios de eficiencia administrativa y legalidad.

Aquí te presento las ventajas principales desde una perspectiva técnica y de gestión municipal:

Garantía del Derecho a la Seguridad Alimentaria

La principal ventaja es el cumplimiento del rol subsidiario del Estado (y del Municipio) en la protección de sectores vulnerables.

- Impacto directo: Asegura el acceso a una nutrición básica para ciudadanos en situación de pobreza extrema o emergencia.
- Legitimidad institucional: Refuerza la presencia de la Municipalidad como garante del bienestar social en el Chaco paraguayo.

Optimización de Recursos (Economía de Escala)

Al consolidar la compra a través de un proceso formal (como la Ley N° 7021/2022), el municipio obtiene mejores precios que si realizara compras fragmentadas.

- Mejor precio unitario: La competencia entre proveedores locales y nacionales permite maximizar el presupuesto asignado.
- Ahorro logístico: Al adjudicar grandes volúmenes, se pueden negociar entregas programadas que optimizan el almacenamiento municipal.

Transparencia y Trazabilidad Administrativa

Realizar el proceso bajo los lineamientos de la DNCP (Dirección Nacional de Contrataciones Públicas) otorga seguridad jurídica al ordenador de gastos.

- Rendición de cuentas: Facilita la auditoría interna y externa (Contraloría General de la República) al tener un expediente digital completo con facturas, actas de recepción y planillas de beneficiarios.
- Criterios de selección: Permite establecer **Especificaciones Técnicas** rígidas para asegurar la calidad y fecha de vencimiento de los productos.

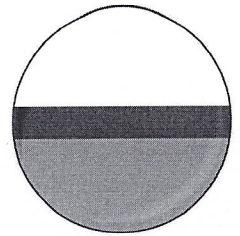


MUNICIPALIDAD DE BOQUERÓN

DEPARTAMENTO DE BOQUERÓN

Creado por Ley N° 6688/2021

Compromiso, Gestión y Transparencia.



Dinamización de la Economía Local

Si el Pliego de Bases y Condiciones (PBC) se diseña con enfoque de fomento, puede beneficiar al comercio de la zona.

- Preferencia a MiPymes: Se puede incentivar la participación de proveedores del Departamento de Boquerón, lo que permite que el presupuesto municipal recircule en la comunidad local.

Capacidad de Respuesta ante Contingencias

Contar con contratos vigentes (especialmente bajo la modalidad de **Contrato Abierto**) permite a la Municipalidad actuar con rapidez ante sequías o inundaciones recurrentes en el Chaco.

- Agilidad: Evita la burocracia de compras de emergencia de último minuto, ya que los precios y proveedores ya están preestablecidos.

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.

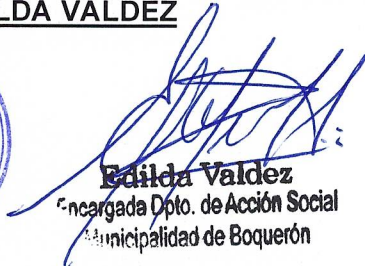
(En ninguna parte se solicita MARCA).

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

Aclaración (*): DEPARTAMENTO DE ACCIÓN SOCIAL. -

- EDILDA VALDEZ




Edilda Valdez
Encargada Dpto. de Acción Social
Municipalidad de Boquerón

Firma del responsable UOC (*):

Aclaración (*): ENCARGADA DE LA UOC – GUISELA QUINTANA




GUISELA C. QUINTANA
Directora U.O.C.
Municipalidad de Boquerón

TEL: 0493 – 240248/0982-551538

E-mail: uoc@mboqueron.gov.py

Neuland - Calle Los Colonos C/ Quebracho