



Misión: Contribuir al desarrollo sostenible del sector agrario del país

San Lorenzo, 12 de marzo de 2024

DICTAMEN TÉCNICO DEA N° 01/2024.

**Ref.: ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
PARA DISTINTAS ESCUELAS AGRICOLAS
DEPENDIENTES DEL MAG.**

Que, el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), a través de la Dirección de Educación Agraria (DEA), se encarga de orientar la educación agropecuaria del país y presta servicios educativos para la formación técnica y desarrollo integral de jóvenes; varones y mujeres, en el ámbito agrario y agromecánico en el sistema de la educación formal y no formal, en coordinación con el Ministerio de Educación y Ciencias (M.E.C.), conforme a las normativas vigentes de la Ley General de Educación N° 1.264, Ley 81/92; Decreto N° 10.255/79, convenio MAG/MEC entre otros.

Que, en ese contexto, en los niveles de la Educación Técnica Agraria del Paraguay a través de 9 instituciones educativas ofrece en la educación media (Bachillerato Técnico Agropecuario, Bachillerato Técnico Agromecánico y en la educación terciaria el Técnico Superior Agromecánico), con un total de 1148 alumnos matriculados en régimen de residencia (sistema de internado) en su mayoría hijos de productores rurales quienes reciben alimentación y alojamiento conforme a lo establecido en el Art. 40 del Decreto 10.255/79.

Que, como es sabido, la alimentación es un requisito esencial para el rendimiento físico, académico y evita la deserción de los estudiantes, por ello es necesario garantizar la seguridad alimentaria la cual se refiere a disponibilidad de alimentos en tiempo, calidad y cantidad para atender al menú preestablecido que asegure la alimentación de los estudiantes todos los días del año lectivo.

Que, el Ministerio de Agricultura y Ganadería a través de la Dirección de Educación Agraria (D.E.A.) y sus 9 (nueve) Instituciones Educativas en la modalidad de sistema de internados ofrecen la oportunidad a jóvenes rurales de acceder a una educación técnica que facilitará la inserción en sus comunidades para desarrollar en sus fincas las prácticas de las competencias adquiridas. Evitando la migración de jóvenes a áreas urbanas con la posterior formación de cordones de pobreza. La modalidad de sistema de internado requiere la atención de las necesidades básicas como la alimentación durante la estadía de los mismos en las Instituciones Educativas en el periodo escolar.

Que, por lo expuesto el Ministerio de Agricultura y Ganadería (M.A.G.) realiza los llamados de licitación para las adquisiciones de los alimentos a fin de proveer a las Instituciones Educativas respectivas; los mismos se realizan por lotes que van relacionados con la cantidad de alumnos. Instituciones y distancia geográfica para su distribución, totalizando 9 (nueve) lotes. (Cuadro adjunto).



Dr. Vet. Domingo S. Martínez Ayala
Director Interino
Dirección de Educación Agraria



Fatima F. Falcón
Administradora
Dirección de Educación Agraria

DMA/lfa

Visión: Institución moderna, con personas motivadas, que lidere el sector agrario del país.



Misión: Contribuir al desarrollo sostenible del sector agrario del país

Descripción del bien	Especificaciones Técnicas	Justificación
Arroz Tipo 2 (parbolizado)	Grano largo, fino tipo 2. Los granos serán enteros, largos, lustrosos, secos, no ardidos, sin picaduras, en buen estado de conservación., con humedad del 13/14% sin contaminación de sustancias extrañas o granos partidos y libres de insectos (gorgojos), polvos, cáscaras o mohos. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso neto 3. Datos del elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador (en caso de productos importados), instrucciones de preparación (cuando corresponda) 9. Condiciones de conservación (cuando corresponda) 10. Información nutricional 11. Número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Forma de presentación: <u>Bolsa de 30 kg – Cotizar por kg.</u> Vencimiento: 8 meses (contados a partir de la fecha de recepción del bien).	Las E.E.T.T es debido a que está compuesto de un 20 % de almidón que permite que después de la cocción por el gran volumen en la preparación diaria del almuerzo o cena, se obtenga granos más sueltos, elásticos y firmes destinados al consumo de numerosos alumnos que se encuentran bajo régimen de internado en las distintas Escuelas Agrícolas y Agromecánicas de Gestión del MAG.
Azúcar Blanca	Azúcar: Tipo 1, de la zafra del año, cristalina, blanca, refinada, sin sustancias extrañas contaminantes, con contenido de sacarosa aprox. 0,2 insoluble, marca impresa en cada envase. Código Sanitario de acuerdo a las reglamentaciones arriba citadas las etiquetas de los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso neto 3. Datos del establecimiento del elaborador. 4. País de Origen 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Datos del importador, en caso de productos importados 8. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda. 9. Condiciones de conservación 10. Información nutricional: deberá estar impresa en la bolsa y cumplir con las siguientes informaciones: valor energético 20 kcal, carbohidratos 4,9 gr, proteínas 0 grs, grasas totales 0 grs, grasas saturadas 0 grs, grasas trans 0grs, fibra alimentaria 0 grs, sodio 0 mg. 11. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN y MSPyBS. Vencimiento: 8 meses (contados a partir de la fecha de recepción del bien). Forma de presentación: <u>En bolsas de primer uso, de 50 kg – Cotizar por kg.</u>	Las E.E.T.T es debido a que se utiliza para la elaboración diaria en gran volumen de alimentos a la hora de desayuno, postres y jugos destinados al consumo de numerosos alumnos que se encuentran bajo régimen de internado en las distintas Escuelas Agrícolas y Agromecánicas de Gestión del MAG.

DMA/lfa

Visión: Institución moderna, con personas motivadas, que lidere el sector agrario del país.



Misión: Contribuir al desarrollo sostenible del sector agrario del país

Puré de Tomate	Tetrapak como mínimo de 1030 gr. los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa de tomates frescos, herméticamente cerrados que facilitan su conservación. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Contenido neto 3. Datos del elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador (en caso de productos importados) 9. Instrucciones de preparación (cuando corresponda) 10. Condiciones de conservación (cuando corresponda) 11. Información nutricional 12. Número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Forma de presentación: tipo Tetra Brik (envase mixto multicapas que se compone de tres materiales diferentes: cartón, plástico polietileno y aluminio. <u>Cotizar por envase Tetrapak de 1030 gr. Como mínimo.</u> Vencimiento: 8 meses (contados a partir de la fecha de recepción del bien).	Las EE.TT. es teniendo en cuenta que es el ingrediente o condimento más utilizado, debido a que el producto forma parte del menú escolar, el mismo adquiere una relevancia significativa en la elaboración de gran cantidad alimentos y posee características fundamentales como ser de textura espesa que proporciona un sabor intenso y de más larga duración a los platos, como ser guisos, salsas y sopas, destinados al consumo de numerosos alumnos que se encuentran bajo régimen de internado en las distintas Escuelas Agrícolas y Agromecánicas de Gestión del MAG.
FIDEOS SECOS SURTIDOS tipo 1 (CORTOS Y ESPAGUETI)	Fideos no quebradizos, en buen estado de conservación de tipo variado (espagueti, cortadito, moño, caracolito). Pastas alimenticias como mínimo, elaborada a base harina de trigo TIPO 000, ricas en gluten o harinas de panificación con agua y aditivos permitidos, sometidos a procesos de desecación. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y Pastas alimenticias como mínimo, elaborada a base de sémolas o harina de trigo ricas en gluten o harinas de panificación con agua y aditivos permitidos, sometidos a procesos de desecación. Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano. Características Organolépticas: El producto debe responder a sus caracteres normales, sin olores ni sabores extraños. Características Fisicoquímicas: El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las resoluciones. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento. 2. Peso neto 3. Datos del establecimiento del elaborador. 4. País de Origen 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Datos del importador, en caso de productos importados 8. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda. 9. Condiciones de conservación 9. Información nutricional: deberá estar impresa en la bolsa. 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN y MSPyBS.	Los fideos secos son ideales para ser conservados a largo plazo. De tipo 1 porque permite que después de la cocción por el gran volumen en la preparación del almuerzo o cena, se obtenga fideos más sueltos, elásticos y firmes destinados al consumo de numerosos alumnos que se encuentran bajo régimen de internado en las distintas Escuelas Agrícolas y Agromecánicas de Gestión del MAG.

DMA/Ifa

Visión: Institución moderna, con personas motivadas, que lidere el sector agrario del país.



Misión: Contribuir al desarrollo sostenible del sector agrario del país

	Vencimiento: 8 meses (contados a partir de la fecha de recepción del bien). Forma de presentación: <u>Bolsas de polietileno de 5 kg. – Cotizar por kg.</u>	
Fideo Tallarín seco Tipo 1	Pastas alimenticias o fideo tallarín elaborada a base harina de trigo tipo 000 ricas en gluten o harinas de panificación con agua y aditivos permitidos, sometidos a procesos de desecación. Los fideos secos son ideales para ser conservados a largo plazo. De tipo 1 porque permite que después de la cocción por el gran volumen en la preparación del almuerzo o cena, se obtenga fideos más sueltos, elásticos y firmes. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso neto 3. Datos del elaborador 4. País de origen 5. Lote 6. Lista de ingredientes 7. Fecha de vencimiento 8. Datos del importador (en caso de productos importados) 9. Instrucciones de preparación (cuando corresponda) 10. Condiciones de conservación (cuando corresponda) 11. Información nutricional 12. Número de registro del producto (RSPA N°) y número de registro de establecimiento (RE N°), otorgado por el INAN-MSPYBS. Vencimiento: 8 meses (contados a partir de la fecha de recepción del bien). Forma por presentación: <u>paquete de 5 kg. – Cotizar por kg.</u>	Los fideos secos son ideales para ser conservados a largo plazo. De tipo 1 porque permite que después de la cocción por el gran volumen en la preparación del almuerzo o cena, se obtenga fideos más sueltos, elásticos y firmes destinados al consumo de numerosos alumnos que se encuentran bajo régimen de internado en las distintas Escuelas Agrícolas y Agromecánicas de Gestión del MAG.
Grasa Vegetal	Para panificados de origen vegetal (girasol), aspecto amarillento, materia grasa aprox. 80 % m/m. Los envases deben contener la información nutricional correspondiente, la habilitación del INAN, R.E., R.S.P.A., Vencimiento: 8 meses (contados a partir de la fecha de recepción del bien). Forma de presentación: <u>caja de 10 kg - – Cotizar por kg.</u>	Es para la elaboración de masas para panificados (galletas, tortas dulces), que serán destinados al consumo de numerosos alumnos que se encuentran bajo régimen de internado en las distintas Escuelas Agrícolas y Agromecánicas de Gestión del MAG.
HARINA DE TRIGO TIPO 000	Harina blanca de Trigo del tipo tres ceros (000) enriquecida con hierro y vitaminas, es el producto obtenido de la molienda gradual y metódica del endospermo del grano de trigo al cual se le ha adicionado vitaminas y minerales, información nutricional, envasada en bolsas intactas, resistentes. Características Generales: El producto deberá ser inocuo y adecuado para el consumo humano, sin sustancias extrañas macro o microscópicas. La harina de trigo deberá estar adicionada de hierro y de las vitaminas en los niveles establecidos en la legislación nacional	Este producto es ideal para la elaboración de panes, ya que su alto contenido de

DMA/Ifa

Vision: Institucion moderna, con personas motivadas, que lidere el sector agrario del pais.



Misión: Contribuir al desarrollo sostenible del sector agrario del país

	vigente sobre enriquecimiento de harina Características Organolépticas: *Aspecto: polvo fino *Color: blanco *Olor y sabor - Característicos, sin sabores, ni olores extraños. Características Fisicoquímicas: El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos. Niveles de Enriquecimiento: De acuerdo a la legislación nacional vigente sobre enriquecimiento de harina. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso neto 3. Datos del establecimiento del elaborador 4. País de Origen 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Datos del importador, en caso de productos importados 8. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda. 9. Condiciones de conservación 9. Información nutricional: deberá estar impresa en la bolsa. 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN y BS. Presentación: <u>Bolsa de 50 kilogramos de peso. – Cotizar por kg.</u> Vencimiento: 8 meses (contados a partir de la fecha de recepción del bien).	proteínas posibilita la formación de gluten; que serán destinados al consumo de numerosos alumnos que se encuentran bajo régimen de internado en las distintas Escuelas Agrícolas y Agromecánicas de Gestión del MAG.
Levadura en Polvo	Para ser disuelta en agua tibia, para la elaboración de panificados, deberá contar con la información nutricional correspondiente, su composición, fecha de vencimiento la autorización de INAN (RE, RSPA), con una conservación máxima de un año, con la marca impresa. La levadura en polvo es ideal para ser conservado a largo plazo. Forma de presentación: <u>Paquete de 500 gramos – Cotizar por Kilogramo.</u> Fecha de vencimiento no inferior a 8 (ocho) meses contados desde la recepción del bien.	Es ideal para la elaboración de panes, ya que su alto contenido de proteínas posibilita la formación de gluten; que serán destinados al consumo de numerosos alumnos que se encuentran bajo régimen de internado en las distintas Escuelas Agrícolas y Agromecánicas de Gestión del MAG.



Dr. Vel. Domingo S. Martínez Ayala
Director Interino
Dirección de Educación Agraria



Patricia F. Falcón
Administradora
Dirección de Educación Agraria

DMA/lfa

Visión: Institución moderna, con personas motivadas, que lidere el sector agrario del país.



Misión: Contribuir al desarrollo sostenible del sector agrario del país

Sal Fina Yodada seca	Fina Yodada seca. Exento de sustancias contaminante, de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso neto 3. Datos del establecimiento del elaborador 4. País de Origen 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Datos del importador, en caso de productos importados 8. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda. 9. Condiciones de conservación 9. Información nutricional: deberá estar impresa en la bolsa. 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN y BS. Fecha de vencimiento no menor a los 8 (ocho) meses contados desde la recepción del bien. Forma de presentación: <u>En bolsas de primer uso de 50kg -- Cotizar por kg.</u>	Es para la elaboración de los alimentos (Almuerzos y cenas); que serán destinados al consumo de numerosos alumnos que se encuentran bajo régimen de internado en las distintas Escuelas Agrícolas y Agromecánicas de Gestión del MAG.
Sal Gruesa Yodada	Tipo gruesa de consumo humano adicionada de yodato de potasio, en el nivel establecido en la legislación vigente sobre enriquecimiento de sal. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso neto 3. Datos del establecimiento del elaborador 4. País de Origen 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Datos del importador, en caso de productos importados 8. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda. 9. Condiciones de conservación 9. Información nutricional: deberá estar impresa en la bolsa. 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN y BS. Fecha de vencimiento no menor a los 8 meses contados desde la recepción del bien. Forma de presentación: <u>En bolsas de primer uso de 50 kg - Cotizar por kg.</u>	Es para la elaboración de los alimentos (Almuerzos y cenas); que serán destinados al consumo de numerosos alumnos que se encuentran bajo régimen de internado en las distintas Escuelas Agrícolas y Agromecánicas de Gestión del MAG.
Aceite Vegetal Comestible de girasol	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Aceite comestible, obtenido de semillas de distintas variedades de Helianthus annuus L. (girasol), deberá ser 100% de girasol, no se admiten mezclas. REGISTROS SANITARIOS: Las empresas oferentes deberán presentar los siguientes documentos expedidos por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición - INAN: a) En caso de oferentes que sean empresas elaboradoras del aceite ofertado, deberán presentar copias simples pero legibles de:	Deberá ser 100% de girasol por el buen aroma y sabor que proporciona a las comidas, que serán destinados al consumo de numerosos alumnos que se encuentran bajo régimen de internado en las distintas Escuelas Agrícolas y

DMA/lfa

Visión: Institución moderna, con personas motivadas, que lidere el sector agrario del país.



Misión: Contribuir al desarrollo sostenible del sector agrario del país

- Registro de Establecimiento (RE N°) vigente como elaborador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite. - Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite. b) En caso de oferentes que sean empresas fraccionadoras del aceite ofertado deberán presentar copias simples pero legibles de: - Registro de Establecimiento (RE N°) vigente como fraccionador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite. - Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite. - Registro de Establecimiento vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado o en proceso de renovación. No se Aceptarán Registro en Tramite. - Autorización del Fabricante. c) En caso de oferentes que sean empresas importadoras del aceite ofertado, deberán presentar copias simples pero legibles de: - Registro de Establecimiento (RE N°) vigente como importador de aceite o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite. - Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°) vigente o en proceso de renovación. No se aceptarán registros en trámite. - Autorización del fabricante. d) En caso de oferentes que no sean elaboradores, importadores ni fraccionadores del aceite ofertado deberán presentar fotocopia simple pero legible de: - Registro de Establecimiento (RE N°) vigente del elaborador, importador o fraccionador de aceite ofertado, según corresponda - Registro Sanitario de Producto Alimenticio (RSPA N°) vigente. - Autorización del fabricante, importador o fraccionador del aceite ofertado, según corresponda, autorizando expresamente al Oferente, a ofertar los productos por ellos fabricados, importada o fraccionada, según corresponda. En caso que el aceite ofertado corresponda al de una empresa fraccionadora o distribuidora de un producto importado, se deberá presentar además el Registro de Establecimiento (RE N°) vigente de la empresa proveedora del aceite fraccionado, como así también el Certificado de Origen visado en el país de origen y consularizado en el país de destino. Fecha de vencimiento no menor a los 8 meses contados desde la recepción del bien. Forma de Presentación: Bidones de 5 Lts. – Cotizar por litro.	Agromecánicas de Gestión del MAG.
---	-----------------------------------

DMA/lfa

Vision: Institución moderna, con personas motivadas, que lidere el sector agrario del país.



Misión: Contribuir al desarrollo sostenible del sector agrario del país

YERBA MATE.	Yerba mate: Tipo molienda elaborada con yerba mate canchada. Empaquetada en buen estado de conservación, seleccionada de producción nacional, estacionada naturalmente, envasadas en bolsas intactas, transparentes de polietileno de alta densidad (18 micras), Mezcla: Hojas gruesas: mínimo 24% Hojas finas: máximo 11% Características Fisicoquímicas: El producto deberá cumplir con los requisitos fisicoquímicos establecidos en las Resoluciones NIVELES DE ENRIQUECIMIENTO: Procesado de forma natural y sin aditivos. Presentación: <u>Bolsa de 5 kilogramos de peso neto. – Cotizar por kg.</u> Fecha de vencimiento no menor a los 8 meses contados desde la recepción del bien.	Destinado a la elaboración del desayuno (cocido) para el consumo de numerosos alumnos que se encuentran bajo régimen de internado en las distintas Escuelas Agrícolas y Agromecánicas de Gestión del MAG.
Leche de entera en polvo	Forma de presentación: en bolsas Producto que se obtiene Por deshidratación de la leche, entera, apta para la alimentación humana, mediante procesos tecnológicamente adecuados. Contenido de materia grasa mayor o igual que 26,0%. Deberá responder a la característica de leche en polvo instantánea. En los envases deberán estar impresas de forma clara e indeleble y deberá presentar la siguiente información: 1. Denominación del alimento 2. Peso neto 3. Datos del establecimiento del elaborador. 4. País de Origen 5. Lote 6. Fecha de vencimiento 7. Datos del importador, en caso de productos importados 8. Instrucciones de preparación del alimento cuando corresponda. 9. Condiciones de conservación 9. Información nutricional: deberá estar impresa en la bolsa. 10. Número de registros de producto (RSPA N°) y establecimiento (RE N°), otorgados por el INAN y BS. Deberá ser de origen nacional, solo será permitido el uso como materia prima y/o ingrediente, leche de origen nacional debidamente certificada por el Servicio Nacional y Salud Animal SENACSA. Circular DNCP N° 24/2014 Forma de presentación: <u>en cajas conteniendo 12 paquetes de 800 gr. – Cotizar por paquete de 800 gr. como mínimo.</u> Fecha de vencimiento no menor a los 8 meses contados desde la recepción del bien.	La leche en polvo es ideal para ser conservado a largo plazo, se utiliza para preparación del desayuno destinado al consumo de numerosos alumnos que se encuentran bajo régimen de internado en las distintas Escuelas Agrícolas y Agromecánicas de Gestión del MAG.
Huevo de Gallina	Huevos frescos de gallina tipo 1 o A, color rojo cáscara limpia. Seca y sin rajadura, en planchas de cartón limpias, cerradas con film, de establecimientos con habilitación de SENACSA, serán rechazados los productos con sospecha de descomposición (olor o sonidos característicos) no podrán transportarse en planchas apiladas indebidamente. <u>Cotizar por unidad.</u> Forma de Presentación: En plancha (paquete) de 30 unidades como mínimo.	Es para preparación en gran volumen de platos del almuerzo o cena destinado al consumo de numerosos alumnos que se encuentran bajo régimen de internado en las Escuelas Agromecánicas Col. Técnico Don Idilio Castiglioni e Instituto Técnico Superior Agromecánico de Caacupé de Gestión del MAG.

DMA/lfa

Visión: Institución moderna, con personas motivadas, que lidere el sector agrario del país.



Misión: Contribuir al desarrollo sostenible del sector agrario del país

Que, cabe mencionar que el pedido de estos alimentos obedece a que la adolescencia es una etapa de tránsito entre la niñez y la edad adulta en la cual se completa el desarrollo del organismo, donde una nutrición adecuada es crucial para el aprendizaje y el desarrollo de los estudiantes impulsando todo su potencial genético. Las Instituciones educativas desempeñan un papel importante en la nutrición de los estudiantes a través de los alimentos que se consumen en ellas, esto tiene mayor fuerza al contar con régimen de internado, debido a que se ofrece como mínimo 3 comidas diarias; además promueve la seguridad alimentaria, que es un derecho que toda persona ejerce cuando tiene acceso a una alimentación suficiente, segura y nutritiva para cubrir sus necesidades nutricionales.

Que el llamado a licitación para la adquisición de alimentos considerando, cantidad de alumnos matriculados y el desabastecimiento del rubro mencionado, que garanticen el derecho a la alimentación de los jóvenes bajo sistema de internados.

Que, a fin de dar cumplimiento a las disposiciones de la Ley N° 7021/2022 de SUMINISTRO Y CONTRATACIONES PÚBLICAS, emitimos el presente Dictamen para la utilización por parte de la Dirección de Contrataciones

Es nuestro dictamen.-



Dr. Domingo S. Martínez Ayala
Director Interino
Dirección de Educación Agraria



E.P. Fátima F. Falcón
Administradora
Dirección de Educación Agraria

DMA/Ifa

Visión: Institución moderna, con personas motivadas, que lidere el sector agrario del país.