Dirección Nacional de Contrataciones Públicas
E.E.U.U. 961 c/ Tte. Fariña - Asunción, Paraguay
Tel. y Fax +595 21 4154000 - dncp@contrataciones.gov.py

Consultas Realizadas

Licitación 434623 - PROVISIÓN DE ALMUERZO EN LA MODALIDAD DE ALIMENTOS OFRECIDOS POR EL SERVICIO DE PLATO SERVIDO - CONTRATO ABIERTO - AD REFERENDUM

Consulta 1 - : Ensaladas y Postres

Consulta	Fecha de Consulta	22-01-2024

Con referencia a la ejecución del llamado de Almuerzo en la modalidad de Catering y atendiendo las variables de disponibilidad, estacionalidad, calidad de la materia prima/insumos e inclusive aceptación por parte de los niños y niñas a ser beneficiados, entendemos que para evitar confusiones y no tener inconvenientes con las entregas diarias, las reglas deben ser muy claras tanto para la Convocante, como para el oferente al momento que pueda ser adjudicado.
Por tanto, estando vigente la Resolución N° 965 del Ministerio de Educación y Ciencias por el cual se “Aprueba el Manual de Procedimiento para los Servicios de Alimentación Escolar en Instituciones Educativas de Gestión Oficial, Privada y Privada Subvencionada”, Específicamente la SECCION II, ALMUERZO Y CENA ESCOLAR, ENSALADAS / POSTRES.
Lo que dice de ENSALADAS:
Debe ser servida en un recipiente independiente o visiblemente separado del plato principal y estará compuesta obligatoriamente por al menos 3 vegetales, inclusive da ejemplos de las combinaciones de ensalada, aclarando que se puede reemplazar los ingredientes por escasa o nula producción vegetal (disponibilidad, estacionalidad, calidad de materia prima, etc.).
Lo que dice de los POSTRES:
La variedad y frecuencia de los postres deberá ser obligatoriamente respetada conforme al, “Cuadro 7. Aspectos generales a tener en cuenta para los postres”, además el “Cuadro 8. Intercambio de postres”
En el ejemplo de los postres dentro del Cuadro 8, vemos que son intercambiables entre sí:
Frutas o Ensalada de frutas
Banana con miel o Dulce de batata/membrillo o Dulce de mamón/calabaza o similares o Compota de Frutas
Alimento a base de maní (barra de maní) o Maní con miel
Arroz con leche o Candial o Crema o Mazamorra

Consulta: Estando vigente la Resolución N° 965 y previendo indisponibilidad, estacionalidad y calidad de las materias primas y/o insumos, entre otros motivos. ¿Se podrá hacer los reemplazos ya previstos y citados, en el caso de las ensaladas 3 vegetales como mínimo con cualquier combinación y en el caso de los postres los intercambios previstos entre sí en el “Cuadro 8? Intercambio de postres”: Frutas o Ensalada de frutas; Banana con miel o Dulce de batata/membrillo o Dulce de mamón/calabaza o similares o Compota de Frutas; Alimento a base de maní (barra de maní) o Maní con miel; Arroz con leche o Candial o Crema o Mazamorra?

Respuesta	Fecha de Respuesta	23-01-2024

Adecuarse a la autorización del proyecto MEC establecido en el PBC.

Consulta 2 - Plato Principal

Consulta	Fecha de Consulta	22-01-2024
Atendiendo a la escasa y casi nula aceptabilidad del menú Revuelto de Mandioca, en contratos con el MEC lo que motivará su sustitución, creemos conveniente contar con una alternativa a dicho plato como menú alternativo. Consulta: ¿La Gobernación autorizara el cambio de algún menú en particular en caso de no ser aceptado y/o aprovechado por los niños/as?.		

Respuesta	Fecha de Respuesta	23-01-2024
Se considerarán el cambio en el Menú Cíclico, siempre y cuando existan razones que justifiquen la sustitución de un menú en particular, por otro de similar característica nutricional. la empresa adjudicada deberá solicitar el cambio con las explicaciones que correspondan y la institución evaluara la petición.		