ACLARACIÓN Nº 02
LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Nº 01/2018
"CURSOS DE CAPACITACIÓN LABORAL"

Asunción, 27 de abril de 2018.

El SINAFOCAL comunica a las empresas interesadas en participar de la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Nº 01/2018 "CURSOS DE CAPACITACIÓN LABORAL", con ID N° 348.039, a fin de dar cumplimiento cabal a los principios generales de las Contrataciones Públicas (Art. 4 de la Ley N° 2.051/03), las siguientes modificaciones;

Consulta Nº 01:

PANADERIIA Y CONFITERIA: CONTENIDO PROGRAMATICO Y RECURSOS MAERIALES.

A. **Fuentes de varios tamaños apto para horno, Porcelana, Vidrio, Aluminio (dos de cada uno), cantidad 6 unidades.** Al respecto manifestamos que las fuentes de porcelana y de vidrio se utilizan para realizar diferentes platos en el área de gastronomía (cocina nacional e internacional), con 3 fuentes es suficiente para el curso de Panadería, ya que además se contaran con 2 placas de horno y fuentes de diferentes moldes para realizar una variedad de productos de acuerdo al contenido programático.

B. **Juego de Ollas varios tamaños, Acero inoxidable (juego de 3 ollas mínimo), cantidad 2 unidades; y Juego de Sartenes varios tamaños, Acero inoxidable (juego de 3 sartenes mínimo), cantidad 1 unidad.**
Sugerimos que para el desarrollo del curso se daba contar con 2 ollas y 2 sartenes como apoyo en la elaboración de panificados y de confiterías, debido a que el 95% de la producción no se utilizan estos utensilios, cuyo equipo principal es el horno eléctrico y, además estamos formando micro empresarios, cuya finalidad es además transmitir información de que equipos, insumos y materiales son necesarios para montar su micro emprendimiento de acuerdo al rubro estudiado.

C. **Juego de cuchillos de chef, Acero inoxidable, mango plástico, 5 unidades; y Tabla Plástica de picar tamaño estándar (chico, mediano, grande), Colores varios, 5 unidades.**
Con relación a estos puntos mencionados, sugerimos que se cuente con 2 cuchillos y de 2 Tablas de Plástica, debido a que en el proceso de elaboración de panificados solo un 5% intervienen insumos como hortalizas para elaborar panes de cebolla, ajo, zanahoria, etc, no así, otros insumos como pescado, carne de res, pollo, embutidos, etc.

D. **Papel Aluminio (rollo 15 mts) 1 unidad y Papel Film (rollo 20mts) 1 unidad.**
Sugerimos no sean exigidos, debido a que estos materiales no se utilizan en el proceso de producción de panificados y confiterías según Contenido Programático. En el curso de Cocina si son utilizados para elaborar algunos platos nacionales e internacionales.

E. **Harina Tipo 0000, 50 kg,** sugerimos sea disminuido en cantidad a fin de elaborar masas finas como pastafrola, medialunas. La harina tipo 0000 se utiliza para elaborar pastas como ñoquis, variedad de fideos, etc.

- F. **Harina Leudante 50 kg y Azúcar Blanca 50 kg,** sugerimos sea disminuido en cantidad razonable, debido a que el peso del curso se concentra en la elaboración de diferentes tipos de panificados.

Respuesta: Se mantiene lo establecido en el PBC.-

Consulta Nº 02: COCINA Y REPOSTERIA: CONTENIDO PROGRAMATICO Y RECURSOS MATERIALES

Amasadora	Manual y/o eléctrica	1 unidad

Sugerimos que la amasadora sea eliminada de la lista de equipamientos del curso de Cocina y Repostería, debido a que en la elaboración de diferentes platos y de repostería no intervienen gran volumen de masa para amasar según contenido programático.

Respuesta: Se mantiene lo establecido en el PBC.-

MINISTERIO DE TRABAJO, EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL - DIRECCION - UOC - REPUBLICA DEL PARAGUAY - SINAFOCAL

Abg. Andrés Durand Bernal
Director de la UOC
SINAFOCAL