

Fecha 08.09.2022	Sección Primera	Página 10
---------------------	--------------------	--------------

Tendrá Conacyt comedor sin transgénicos y sin plásticos

El organismo desembolsó 4.2 millones de pesos en un contrato por cuatro meses de servicio de alimentos para sus trabajadores

**PEDRO VILLA Y CAÑA
Y ALBERTO MORALES**

—nacion@eluniversal.com.mx

El Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt) desembolsó 4.2 millones de pesos en un contrato por cuatro meses para el servicio de comedor —desayuno y comida— para sus trabajadores, cuyo menú deberán ser alimentos de “origen agroecológico”, entre ellos, tlacoyos sin transgénicos y sin glifosato, y en el que se prohibirá el uso de unicel o plástico.

La licitación AA-03890X001-E40-2022 justifica que los trabajadores del Conacyt son servidores públicos que tienen “diferentes gustos y hábitos alimenticios”, por lo que es indispensable ofrecer un menú elaborado con productos libres de químicos y de origen agroecológicos.

Se indica que la dieta que debe ofrecer Pigudi Gastronómico

—misma empresa que ya había recibido este mismo contrato en 2019 y 2020— deberá ser equilibrada y cubrir de 700 a mil calorías distribuidas entre el desa-

yuno y la comida.

“El monto del contrato abierto del servicio de comedor institucional será con un monto máximo de 4 millones 200 mil pesos y mínimo de un millón 680 mil pesos. La vigencia del servicio será a partir del día siguiente del fallo y hasta el 15 de diciembre de 2022. El proveedor tendrá un plazo de 10 días hábiles para la instalación del mobiliario provisional a partir del día siguiente de la notificación del fallo”, señala.

En abril pasado, EL UNIVERSAL adelantó que el Conacyt había lanzado la preconvocatoria de la licitación para el servicio de comedor institucional, en donde destacaba que el pan, las tortillas de maíz y tlacoyos deberían ser sin transgénicos y sin glifosato, además de que no se deberá repetir el mismo postre en la semana.

En el expediente PC-03890X001-E20-2022 se detalla que la empresa contratada debería servir desayunos y comidas para 40 y hasta 110 comensales, de lunes

a viernes.

Antes de iniciar su jornada laboral, los empleados del Conacyt podrán desayunar huevos al gusto, quesadillas con hongos, flor de calabaza, chilaquiles con pollo o con dos huevos, así como tlacoyos sin transgénicos y sin glifosato.

Para la comida, los platillos que podrán elegir los trabajadores son, como primer tiempo: sopa de verduras molidas sin crema, sopa de leguminosas (lenteja o frijol), consomé de verdura; y en el segundo tiempo se podrá elegir sopa, arroz, papas o verduras guisadas.

En el tercer tiempo o plato fuerte, podrían elegir guisados hechos de carne de pollo, pavo o pescado (asado o a la plancha), además que siempre se deberá tener una opción vegetariana.

Se advierte que todos los

productos utilizados para la realización de los platillos deberán ser libres de químicos basados en técnicas de producción agroecológicas, de al-



Fecha 08.09.2022	Sección Primera	Página 10
----------------------------	---------------------------	---------------------

ta calidad y adquirido de comunidades campesinas.

“Nuestros comensales conforman un grupo heterogéneo con personas de ambos sexos, de edades diversas, distintas actividades y con horarios diferentes para comer. Se trata de servidores públicos con diferentes gustos y hábitos alimenticios, por ello es indispensable ofrecer un menú elaborado con productos libres de químicos y de origen agroecológicos”, indica.

Cero unicef

El Conacyt señala que en este servicio no podrán usarse plásticos, unicef o cualquier otro producto que no sea biodegradable. ●

LICITACIÓN

“El monto del contrato abierto del servicio de comedor institucional será máximo de 4 millones 200 mil pesos y mínimo de un millón 680 mil”



El comedor del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología servirá desayunos y comidas equilibrados que cubran de 700 a mil calorías al día, de acuerdo con el contrato que acaba de otorgar.