Carmen del Paraná, 25 de enero de 2019.-

ADENDA 01 /2018 AL PROCESO PARA EL LLAMADO POR

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL Nº 01/2019

"PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR, BAJO LA MODALIDAD DE COCINANDO EN LAS ESCUELAS"

ID Nº 355531.

ESTIMADOS POTENCIALES OFERENTES:

Por la presente, la Unidad Operativa de Contrataciones de la Municipalidad de Carmen del Paraná cumple en informales las modificaciones sufridas en el Pliego de Bases y Condiciones mediante la presente adenda.

Se incluyen las siguientes modificaciones:

1- Fecha y hora tope de consultas: 29 de enero de 2019 a las 12:00 horas.-
Fecha y hora de entrega de sobres: 05 de febrero de 2019 a las 09:00 horas.-
Fecha y hora de apertura de sobres: 05 de febrero de 2019 a las 09:30 horas.-

2- En el punto: 1.6. CARACTERISTICAS PARA LA ELABORACIÓN DEL MENÚ.-
Se incluye el recetario del Menú 4.

Menú 4	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Guiso de mandioca con carne **Rendimiento:** 1 porción **Energía :** 363 kcal **Peso por porción:** **Nivel inicial:** 170 gramos **Nivel escolar:** 250 gramos	Mandioca Carne vacuna magra Tomate Cebolla Locote Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable	200 g 60 g 60 g 15 g 10 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	116 g 52 g 59 g 14 g 8 g 5 ml 0,5 g 0,5 g 0,2 g c/n	**Mandioca:** Pelar y lavar la mandioca. Cortarla en el medio en trozos similares y cocinar hasta que este blando. **Guiso de mandioca:** Limpiar la carne vacuna, dejarlo libre de ligamentos y cortarlo en cubos. Lavar, pelar y picar los vegetales en cubos pequeños. Saltear la carne en el aceite y ajo. Agregar cebolla, tomate, locote, laurel, sal yodada. Cocinar hasta que estén tiernos. Incorporar la mandioca previamente cocinada y picada en cubos pequeños y cocinar por 5 minutos más aproximadamente. Agregar agua si es necesario

MUNICIPALIDAD DE CARMEN DEL PARANA

3- Son parte de esta adenda los formularios de la Sección VI, que se encuentran adjuntados al Sicp.-

MUNICIPALIDAD DE CARMEN DEL PARANA
Abog. Stefania Franco
U.O.C

Abg. Stefania Franco Miehe
Encargada UOC.-