Municipalidad de Capitán Miranda
Itapúa – Paraguay
RUC 80024012 – 0
uoc.miranda@gmail.com Teléfono fax 071 – 211215

ADENDA Nº 2 LLAMADO L.P.N. Nº 01/2019

"LICITACION PUBLICO NACIONAL Nº 01/2.019 "PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR ID Nº 355895

La Unidad Operativa de Contrataciones de la Municipalidad de Capitán Miranda, Departamento de Itapúa, emite la presente Adenda respecto al proceso llamado LICITACION PUBLICA NACIONAL N° 01/2019 "PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR –ELABORADO EN SITIO FONACIDE- ID N° 355.895, en el Pliego de Bases y condiciones

PUNTONº 1: En cuanto a la SECCIÓN III - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

1.7 CÁLCULO DE CANTIDAD DE INGREDIENTES PARA EL MENU

Plato Principal

Se Aclara que en la preparación debe de decir según el siguiente cuadro:

Menú 12	Ingredientes	Peso Bruto	Peso Neto	Preparación
Picadito de carne con puré de papas Rendimiento: 1 porción Energía: 276 kcal Peso por porción: Nivel inicial: 70 g picadito + 110 g puré Edad escolar: 100 g picadito + 160 g puré	Picadito de carne Carne vacuna magra Tomate Zanahoria Cebolla Locote Perejil o cilantro Aceite Ajo Sal yodada Laurel Agua potable Pur6 de papas Papa Leche fluida Margarina Sal yodada Agua potable	6og 6og 2og 15 g 1og 5g 3mL 0,5 g 0,5 g 0,2 g cln 200 g 50 mL 5g 0,5 g cln	5og 59g 16g 14g 8g 5g 3mL 0,5 g 0,5 g 0,2 g cln 134 g 50 mL 5g 0,5 g cln	Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en trozos pequeños. Lavar, pelar y cortar los vegetales en trozos pequeños. Sellar la carne en el aceite con el ajo, una vez sellado agregar los vegetales sin el tomate y la sal yodada. Cocinar hasta que est6n blandas. Luego agregar tomate, sal yodada y agua caliente hasta cubrir los ingredientes. Dejar cocinar hasta que el tomate se haga salsa y cambie de color (rojo) por aproximadamente 20 a 30 minutos a fuego fuerte cuidando que no se quede sin liquido. Agregar agua si es necesario. **Puré de papas** Lavar, pelar y cortar las papas. Colocarlas un recipiente, cubrir con agua y cocinar hasta que se ablanden. Retirar del fuego, escurrir el agua de cocci6n y hacer el pur6. Agregar leche, margarina, sal y mezclar uniformemente.

Punto Nº 2:

DONDE DICE

El oferente deberá presentar junto a su oferta registro del establecimiento habilitado en su categoría 26 al momento de la apertura.

DEBE SER

El oferente deberá presentar junto a su oferta registro del establecimiento habilitado en su categoría 26 al momento de la firma del contrato.

Punto Nº 3: Se ha modificado las fechas de presentación y apertura de sobres indicados en el SICP para el Llamado LICITACION PUBLICO NACIONAL Nº 01/2.019 "PROVISION DE ALMUERZO ESCOLAR ID Nº 355895

Municipalidad de Capitán Miranda
Itapúa – Paraguay
RUC 80024012 – 0
uoc.miranda@gmail.com **Teléfono fax 071 – 211215**

OBSERVACIONES
TODOS LOS DEMAS PUNTOS DEL PBC QUEDAN INALTERABLES

MUNICIPALIDAD DE CAPITAN MIRANDA
U.O.C.
Abog. Rosa Frutos Acuña
Responsable UOC