ADENDA Nº 01/2016
LICITACION POR CONCURSO DE OFERTAS Nº 01/2016 ID 313664
ADQUISICION DE ALMUERZO ESCOLAR PARA INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL DISTRITO DE QUIINDY

Fecha: 27/06/2016

LA UNIDAD OPERATIVA DE CONTRATACIONES DE LA MUNICIPALIDAD QUIINDY, emite la presente ADENDA que forma parte del pliego de bases y condiciones, al respecto expresamos los siguientes:

- Se remite resolución que aprueba el Pliego de Bases y Condiciones del llamado.
- Se remite nota en la cual se justifica otorgar un anticipo del monto total del contrato.
- Sección II; Capacidad Técnica, El porcentaje mínimo aplicado a la compra de productos de la agricultura familiar será de 10% (diez por ciento) según lo dispuesto en el articulo 17 inc) a del decreto Nº 3000 de fecha 27 de enero de 2015.
- Sección II, Criterios de Evaluación; se aplicara lo dispuesto en la RESOLUCIÓN DNCP Nº 1173/16: Análisis de precios ofertados; Durante la evaluación de las ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y ordenar las ofertas de menor a mayor, conforme los precios ofertados, el Comité procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al treinta por ciento (30%) para ofertas por debajo del precio referencial y del veinte por ciento (20%) para ofertas que se encuentren por encima del referencial preparado por la Convocante y difundido en el llamado a contratación. Si el Oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien, obra o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada, debiendo constar la explicación en el informe de Evaluación respectivo. El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada precio Ítem, rubro o partida que contenga la oferta, independientemente del sistema de adjudicación adoptado por el llamado (por el total, lotes, Ítems).
- Sección II, Criterios de Evaluación; Capacidad Técnica; El oferente deberá presentar al momento de su oferta, la Constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), otorgada por el INAN, En caso de consorios, el o os miembros del consorcio encargado de la elaboración de los alimentos, deberá cumplir con este requisito.
- Sección II, Criterios de Evaluación; Capacidad Técnica; Industria Nacional; En cumplimiento a lo establecido en el Artículo 146 de la Ley 5554/16 conforme al objeto d la licitación aun cuando comprendieren servicios, los alimentos a ser adquiridos para niños y niñas en edad escolar en instituciones públicas y privadas subvencionada en el marco de los programas, sub programa o proyectos de alimentación escolar, deben ser de origen nacional certificado por la autoridad competente.
- Sección II, Suministros Requeridos; a ser elaborada en la institución educativa por la empresa contratada.
- Sección II, Suministros Requeridos; se remite el orden de los menús cíclicos según aprobación del MEC:

MENÚ CÍCLICO

Semana 1					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Vori Vori con carne	Guiso de arroz c/ pollo	Caldo de poroto c/ fideo	Caldo de pollo con verduras	Tallarín de carne vacuna
Guarnición	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta
Postre	1 manzana	Ensal. De frutas	1 naranja	1 naranja	1 manzana
KCAL	**451**	**463**	**459**	**400**	**460**

Semana 2					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Soyo	Polenta c/ salsa de pollo	So´o apua	Caldo de poroto con arroz	Tallarín de pollo

Guarnición	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta
Postre	1 banana	1 naranja	1 banana	Ensal. De frutas	1 manzana
KCAL	**400**	**442**	**449**	**469**	**475**

Semana 3					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Caldo de poroto c/ fideo	Picadito de carne c/ papa	Polenta c/ salsa de pollo	Guiso de poroto c/ arroz	Guiso de fideo c/ salsa de pollo
Guarnición	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta
Postre	1 banana	1 manzana	1 naranja	1 naranja	1 banana
KCAL	**460**	**400**	**447**	**500**	**456**

Semana 4					
	Lunes	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Plato Principal	Jopara	Estofado de pollo c/ papa	Vori vori c/ pollo	Picadito de carne c/ arroz	Tallarín de pollo
Guarnición	Ensalada. mixta	Ensalada. mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta
Postre	1 naranja	1 manzana	1 naranja	1 naranja	1 banana
KCAL	**419**	**416**	**480**	**430**	**460**

OBSERVACION: El menú cíclico es la distribución normatizada de los menús para un periodo de tiempo de 21 días, con el objetivo de brindar variabilidad. Para los proyectos locales se considerara la posibilidad de utilizar mínimamente dos semanas de menú cíclico, y excepcionalmente se podrá realizar la repetición de los platos, bajo autorización de la Intendencia.

- Sección II, Suministros Requeridos; se remite el recetario según aprobación del MEC:

Semana 1

VORI VORI CON CARNE	Carne Magra	66	• Agregar a la olla con un poco de aceite previamente calentado la carne, cortada en trozos pequeños, dejando que se cocinen junto con su liquido de cocción hasta que este hay evaporado.
	Queso py	10	
	Harina de Maiz	50	
	Tomate	24	• Picar las verduras y agregar en la misma olla, continuando la cocción a fuego medio hasta que las verduras se ablanden.
	Cebolla	23	
	Locote	15	
	sal yodada	0,5	
	ajo	5	
	oregano	2	
	sal yodada	0,5	• Agregar cantidad necesaria de agua hirviendo y continuar la cocción hasta que la carne haya ablandado.
	zapallo	35	
	aceite	5	
	zanahoria	35	• Poner la harina de maíz y el queso picado en un bol.
	agua potable	c/n	• Humedecer con el caldo caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas.
			• Echar las bolitas en el caldo hirviendo y dejar hervir por 5

			minutos. • Salar con 0,5 gr de sal yodada. Se puede condimentar con orégano seco o fresco cuando
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
	tomate	29	• Cortar los vegetales.
	zanahoria	25	• Condimentar y servir.
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Manzana	129	
GUISO DE ARROZ CON POLLO	pechuga de pollo	56	• Dorar la pechuga de pollo sin piel (cortada en trozos pequeños) en una olla con aceite previamente calentado, evitando que se quemen.
	tomate	69	• Cortar en cubitos la cebolla, ajo y locote y agregar a la cacerola con la el pollo.
	arroz	45	• Cocinar hasta que las verduras se ablanden y luego agregar el tomate picado, salar con 0,5 gr de sal yodada, cocinar por 15 -20 min a fuego lento.
	cebolla	9	• Incorporar el arroz sellando por unos segundos y luego el agua caliente en cantidad necesaria. Cocinar hasta que el arroz este blando, aprox 15 min.
	locote	8	
	aceite	5	
	sal yodada	0,5	
	laurel	0,2	
	ajo	2	
	agua potable	c/n	
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	repollo	40	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
	pepino	37	• Cortar los vegetales.
	zanahoria	15	• Condimentar y servir.
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Banana	30	
CALDO DE POROTOS CON FIDEOS	zapallo	35	• Colocar en una fuente con agua los porotos y dejarlos en remojo durante la noche. Retirar todos los que hayan flotado y enjuagar.
	poroto	45	• Picar los el tomate, locote, ajo y cebolla, y cortar la zanahoria en medias lunas.
	tomate	24	• Agregar a la olla con aceite previamente calentado los vegetales picados y hacer una salsa.
	zanahoria	15	• Incorporar los porotos hidratados. Cebar con el agua caliente y cocinar a fuego medio hasta que estén tiernos, agregar el fideo y
	cebolla	18	
	fideo	20	
	queso py	15	
	locote	8	
	aceite	5	
	sal yodada	0,5	
	ajo	2	
	agua potable	c/n	

			continuar hirviendo hasta ablandar. Agregar 0,5 gr de sal yodada. • Antes de retirar agregar el queso picado.
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales. • Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
	zanahoria	16	
	pepino	37	
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Naranja	130	
CALDD DE POLLO CON VERDURAS	pechuga de pollo	56	• Cortar la pechuga de pollo sin piel en cubos y picar el ajo, cebolla, tomate y ajo. • Cortar en cubos medianos el zapallo y zanahoria • Cocinar con el aceite el pollo y las verduras excepto zapallo y zanahoria, agregar el laurel. • Una vez que el pollo esté cocido y las verduras blandas agregar el zapallo, zanahoria y agua. • Cuando hierva agregar el arroz y cocinar hasta ablandar. • Antes de retirar del fuego agregarle la cebollita de hoja y salar con 0,5 gr de sal yodada.
	zapallo	35	
	zanahoria	25	
	tomate	24	
	arroz	20	
	cebolla	14	
	locote	8	
	aceite	5	
	cebollita de hoja	5	
	sal yodada	0,5	
	laurel	0,2	
	ajo	2	
	agua potable	c/n	
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	repollo	40	• Lavar con agua potable todos los vegetales. • Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
	pepino	37	
	zanahoria	15	
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Naranja	130	
TALLARIN CON CARNE VACUNA	carne vacuna	66	• Cortar la carne en porciones individuales y dorar en aceite caliente sin las verduras. • Sacar la carne de la olla y en la misma olla dorar las verduras picadas. • Una vez cocinadas las verduras volver a incorporar la carne (ya dorada) • Dejar cocinar por 30 min aproximadamente agregándole agua cada vez que se seque la cocción. • Salar con 0,5 gr de sal yodada.
	tomate	59	
	cebolla	14	
	locote	8	
	aceite	5	
	sal yodada	0,5	
	agua potable	c/n	
	fideo	50	
	sal yodada	0,5	
	agua potable	c/n	

			• Por otro lado cocinar el fideo tallarín en abundante agua hirviendo hasta que se ablande, retirar y escurrir. • Servir el tallarín con la salsa y la carne.
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	berro	30	• Lavar con agua potable todos los vegetales. • Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
	tomate	19	
	zanahoria	25	
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Manzana	129	

SEMANA 02

SOYO	Carne vacuna molida	50	• Calentar la olla, agregar el aceite y freír la cebolla hasta que este transparente, luego agregar los demás vegetales, salar moderadamente. Dejar cocinar por 5 min aproximadamente. • Agregar carne molida, la papa, el zapallo cortado en cubos y el agua, revolviendo constantemente con una cuchara hasta que hierva y el caldo se torne oscuro y espeso y el zapallo se ablande. Agregar 0,5 gr de sal yodada. • Retirar del fuego, espolvorear con orégano. Tapar 5 minutos para concentrar el sabor y servir caliente.
	zapallo	25	
	tomate	39	
	zanahoria	25	
	cebolla	18	
	arroz	20	
	locote	8	
	queso py	10	
	aceite	5	
	oregano	0,2	
	sal yodada	0,5	
	ajo	2	
	agua potable	c/n	
GUARNICI Ensalad Mixta	lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales. • Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
	tomate	29	
	zanahoria	15	
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Banana	30	
POLENTA CON SALSA DE POLLO	Pechuga de pollo	35	• Cortar el pollo en cubos y los vegetales picaditos bien chiquitos, cortar la zanahoria en medias lunas. • Cocinar el pollo en aceite previamente calentado hasta dorar,
	tomate	49	
	zanahoria	39	
	cebolla	9	

	locote	8	ir agregando la zanahoria, cebolla y tomate y continuar la cocción hasta que vaya formando una salsa.
	aceite	3	• Ir agregando agua cuando seque la cocción, agregar 0,5 gr de sal
	sal yodada	0,5	• Por otro lado hervir agua en cantidad necesaria.
	laurel	0,2	• Echar la harina de maíz en forma de lluvia
	ajo	2	• Revolver continuamente dejando hervir por 5 min
	agua potable	c/n	• Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado.
	harina de maiz	50	Servir la polenta con la salsita
	leche fluida	30	
	cebolla	14	
	queso py	10	
	aceite	2	
	sal yodada	0,5	
	agua potable	100	
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
	zanahoria	16	• Cortar los vegetales.
	tomate	29	Condimentar y servir.
	sal yodada	0,5	
	aceite	3	
POSTRE	Naranja	130	
SO´O APU´ (ALBONDIGA	carne vacuna molida	66	• Cortar los vegetales en cubitos pequeños excepto el zapallo y zanahoria que se cortan en trozos más grandes.
	tomate	59	• En una olla con aceite pre calentado agregar el tomate, cebolla y locote picados y cocinar rehogar.
	zapallo	35	• Luego ir agregando la zanahoria y zapallo y agregar más agua para el caldo, salar moderadamente.
	harina de maiz	30	• Mezclar y amasar la carne molida, harina de maíz, una pizca de aceite y el caldo de verduras en cantidad necesaria, y formar las albóndigas.
	arroz	20	• Agregar las albóndigas al caldo hirviendo y cocinarlas por 20 min aproximadamente
	cebolla	9	
	locote	8	
	aceite	5	
	oregano	0,2	
	sal yodada	0,5	
	laurel	0,2	
	ajo	2	
	agua potable	c/n	
GUARNICIÓ Ensalada Mixta	berro	30	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
	tomate	19	• Cortar los vegetales.
	zanahoria	25	Condimentar y servir.
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	

POSTRE	Banana	70	
CALOO DE POROTO CON ARROZ	zapallo	35	• Colocar en una fuente con agua los porotos y dejarlos en remojo durante la noche. Retirar todos los que hayan flotado y enjuagar. • Picar l el tomate, locote, y cebolla, y cortar el zapallo en cubos medianos. • Agregar a la olla con aceite previamente calentado los vegetales picados y hacer una salsa. • Incorporar los porotos hidratados. Cebar con el agua caliente y cocinar a fuego medio hasta que estén tiernos, agregar el arroz y continuar hirviendo hasta ablandar. Agregar sal con moderación.
	poroto seco	45	
	tomate	24	
	zanahoria	15	
	cebolla	18	
	arroz	20	
	locote	8	
	queso py	15	
	aceite	5	
	sal yodada	0,5	
	ajo	2	
	agua potable	c/n	
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales. • Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
	pepino	37	
	zanahoria	16	
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Banana	70	
TALLARIN CON POLLO	Pechuga de pollo	56	• Cortar el pollo sin piel en porciones individuales y dorar en aceite caliente sin las verduras. • Retirar el pollo de la olla y en la misma olla dorar las verduras picadas. • Una vez cocinadas las verduras volver a incorporar el pollo (ya dorado) • Dejar cocinar por 30 min aproximadamente agregándole agua cada vez que se seque la cocción. • Agregar 0,5 gr de sal yodada. • Por otro lado cocinar el fideo tallarín en abundante agua hirviendo hasta que se ablande, retirar y escurrir. • Servir el tallarín con la salsa y el pollo.
	tomate	59	
	cebolla	14	
	locote	8	
	aceite	5	
	sal yodada	0,5	
	laurel	0,2	
	ajo	2	
	agua potable	c/n	
	fideo	50	
	sal yodada	0,5	
	agua potable	c/n	
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	repollo	40	• Lavar con agua potable todos los vegetales. • Cortar los vegetales.
	pepino	37	
	zanahoria	15	

	aceite	3	Condimentar y servir.
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Manzana	129	

SEMANA 03

	zapallo	35	• Colocar en una fuente con agua los porotos y dejarlos en remojo durante la noche. Retirar todos los que hayan flotado y enjuagar. • Picar los el tomate, locote, ajo y cebolla, y cortar la zanahoria en medias lunas. • Agregar a la olla con aceite previamente calentado los vegetales picados y hacer una salsa. • Incorporar los porotos hidratados. Cebar con el agua caliente y cocinar a fuego medio hasta que estén tiernos, agregar el fideo y continuar hirviendo hasta ablandar. Agregar 0,5 gr de sal yodada. • Antes de retirar agregar el queso picado.
	poroto seco	45	
	tomate	24	
	zanahoria	15	
	cebolla	18	
	fideo	20	
	queso py	15	
	locote	8	
CALDO DE POROTO CON FIDEOS	aceite	5	
	sal yodada	0,5	
	ajo	2	
	agua potable	c/n	
	lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales. • Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	tomate	29	
	zanahoria	15	
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Banana	70	
	papa	134	• Cortar la carne en trozos medianos, picar el ajo y cortar la cebolla, locote y tomate en tiras. • Cortar la papa en cubos medianos. • Dorar la carne en aceite previamente calentado, luego ir agregando la cebolla, locote, ajo y tomate, cocinar por unos minutos y luego agregar agua caliente suficiente como para cubrir los vegetales. • Agregar la papa y cocinar con la olla tapada por 20 min aprox. Destapar para reducir el líquido y seguir cocinando por 15 min mas o
	carne vacuna magra	50	
	tomate	39	
	cebolla	18	
	locote	8	
PICADITO DE CARNE CON PAPAS	aceite	5	
	sal yodada	0,5	
	ajo	2	
	agua potable	c/n	

			hasta que el caldo espese. Salar con 0,5 gr de sal yodada.
GUARNICIÓI Ensalada Mixta	remochacha	35	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
	zanahoria	40	
	tomate	50	• Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Manzana	129	
POLENTA CON SALSA DE POLLO	pechuga de pollo	35	• Cortar el pollo en cubos y los vegetales picaditos bien chiquitos, cortar la zanahoria en medias lunas.
	tomate	49	
	zanahoria	39	• Cocinar el pollo en aceite previamente calentado hasta dorar, ir agregando la zanahoria, cebolla y tomate y continuar la cocción hasta que vaya formando una salsa.
	cebolla	9	
	locote	8	
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
	laurel	0,2	• Ir agregando agua cuando seque la cocción, agregar 0,5 gr de sal
	ajo	2	
	agua potable	c/n	• Por otro lado hervir agua en cantidad necesaria.
	harina de mai;	50	
	leche fluida	30	• Echar la harina de maíz en forma de lluvia
	cebolla	14	
	queso py	10	• Revolver continuamente dejando hervir por 5 min
	aceite	2	
	sal yodada	0,5	• Retirar del fuego y agregar el queso desmenuzado.
	agua potable	100	
			• Servir la polenta con la salsita de pollo
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
	tomate	29	
	pepino	37	• Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Naranja	130	
GUISO DE POROTO CON ARROZ	tomate	69	• Dejar en remojo el poroto desde la noche anterior para hidratar.
	poroto negro	45	
	arroz	45	• Lavar las lentejas desechando el agua de remojo
	cebolla	14	
	queso py	15	• En una olla calentar el aceite y cocinar hasta formar una salsa la cebolla, ajo, locote, tomate picados en cubitos.
	locote	8	
	aceite	5	
	cebollita de hoja	5	
	sal yodada	0,5	• Agregar un poco de agua y seguir cocinando unos minutos, hasta que forme una salsa.
	ajo	2	
	agua potable	c/n	

			• Agregar el poroto hidratado revolviendo por unos minutos. • Cebar con suficiente cantidad de agua hirviendo y agregar 0,5 gr de sal yodada. • Dejar cocinar hasta que se ablande el poroto y luego agregar el arroz cocinando nuevamente hasta ablandar. • Antes de retirar del fuego agregar el queso y cebollita picados.
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	berro	30	• Lavar con agua potable todos los vegetales. • Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
	tomate	19	
	zanahoria	25	
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Naranja	130	
GUISO DE FIDEOS CON POLLO	pechuga de pollo	56	• Dorar la pechuga de pollo sin piel (cortada en trozos pequeños) en una olla con aceite previamente calentado, evitando que se quemen. • Cortar en cubitos la cebolla y locote y agregar a la cacerola con la el pollo. • Cocinar hasta que las verduras se ablanden y luego agregar el tomate picado, salar y cocinar por 15 -20 min a fuego lento. • Agregar agua hirviendo en cantidad necesaria y el fideo moñito • Cocinar hasta que el fideo ablande este aldente.
	tomate	69	
	fideo	45	
	cebolla	9	
	locote	8	
	aceite	5	
	sal yodada	0,5	
	laurel	0,2	
	ajo	2	
	agua potable	c/n	
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales. • Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
	pepino	37	
	zanahoria	16	
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Banana	70	

SEMANA 04

JOPARA	tomate	59	• Dejar en remojo el locro y el poroto la desde la noche antes de la preparación
	zapallo	35	
	locro	40	

	poroto	20	• Escurrir y desechar el agua de remojo.
	queso py	20	
	cebolla	14	• Cocinar el poroto y el locro en agua hirviendo.
	locote	8	
	aceite	5	• Picar la cebolla, locote, tomate en cubitos y el zapallo y zanahoria en trozos más grandes.
	sal yodada	0,5	
	diente de ajo	2	
	agua potable	c/n	• Rehogar las verduras en el aceite y cocinar unos minutos hasta que pierdan firmeza, retirar del fuego. Cuando el poroto y locro estén a medio cocer, agregar las verduras cocidas y continuar juntos la cocción hasta terminar de ablandar. Salar con 0,5 gr de sal yodada.
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
	tomate	49	
	zanahoria	15	• Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Naranja	130	
ESTOFADO DE POLLO CON PAPAS	papas	135	• Cortar el pollo en pociones e individuales, cocinar sin piel en una olla con aceite previamente calentada.
	pechuga de pollo	56	
	tomate	59	
	cebolla	18	• Cocinar el pollo en la olla tapada hasta que seque su líquido de cocción, luego ir agregando los vegetales: ajo, locote, cebolla y tomate todos cortados en tiras.
	zanahoria	25	
	locote	8	
	aceite	5	
	cebollita de hoja	5	
	sal yodada	0,5	• Cocinar hasta que estén menos firmes, luego agregar agua hirviendo y las papas cortadas en rodajas gruesas.
	ajo	2	
	agua potable	c/n	• Cocinar hasta que se ablande la papa, salar con 0,5 gr de sal yodada .
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	remolacha	35	• Lavar con agua potable todos los vegetales.
	zanahoria	40	
	tomate	49	• Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Manzana	129	
VORI VORI DE POLLO	pechuga de pollo	56	• Agregar a la olla con un poco de aceite previamente calentado el pollo , cortado en trozos , dejando que se cocinen junto con su liquido de
	zapallo	35	
	harina de maiz	50	

MUNICIPALIDAD DE QUIINDY Unidad Operativa de Contrataciones U.O.C.

	tomate	24	cocción hasta que este hay evaporado. • Picar las verduras y agregar en la misma olla, continuando la cocción a fuego medio hasta que las verduras se ablanden. • Agregar cantidad necesaria de agua hirviendo y continuar la cocción hasta que la carne haya ablandado. • Poner la harina de maíz y el queso picado en un bol. • Humedecer con el caldo caliente hasta lograr una masa con la cual se puedan formar las bolitas. • Echar las bolitas en el caldo hirviendo y dejar hervir por 5 minutos. • Salar con 0,5 gr de sal yodada. • Se puede condimentar con orégano seco o fresco cuando esté listo para servir.
	zanahoria	35	
	cebolla	23	
	locote	15	
	aceite	5	
	queso py	10	
	sal yodada	0,5	
	oregano	0,2	
	ajo	2	
	laurel	0,2	
	agua potable	c/n	
GUARNICIÓN Ensalada Mixta	lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales. • Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
	pepino	37	
	zanahoria	15	
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Naranja	130	
PICADITO D CARNE CON ARROZ	tomate	59	• Cortar la carne en trozos chicos, así con el ajo, cebolla, locote, cebolla y tomate. • Calentar el aceite en una olla e ir agregando en primer lugar la carne y el ajo, y una vez que evapore el líquido de cocción de la carne ir agregando los el locote, la cebolla y el tomate. • Cocinar a fuego medio hasta que se forme una salsa espesa, salar con 0,5 gr de sal yodada. • Por otro lado agregar el arroz en agua hirviendo y cocinar revolviendo de momentos durante 15 min aproximadamente o hasta que el arroz este al dente.
	carne vacuna magra	42	
	cebolla	14	
	locote	8	
	zanahoria	15	
	aceite	5	
	sal yodada	0,5	
	laurel	0,2	
	ajo	2	
	agua potable	c/n	
	arroz	45	
	aceite	2	
	sal yodada	0,5	
	ajo	2	
	agua potable	c/n	

GUARNICIÓ Ensalada Mixta	repollo	40	• Lavar con agua potable todos los vegetales. • Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
	pepino	37	
	zanahoria	15	
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Naranja	130	
TALLARIN CON POLL(	pechuga de pollo	56	• Cortar el pollo sin piel en porciones individuales y dorar en aceite caliente sin las verduras. • Retirar el pollo de la olla y en la misma olla dorar las verduras picadas. • Una vez cocinadas las verduras volver a incorporar el pollo (ya dorado) • Dejar cocinar por 30 min aproximadamente agregándole agua cada vez que se seque la cocción. • Agregar 0,5 gr de sal yodada. • Por otro lado cocinar el fideo tallarín en abundante agua hirviendo hasta que se ablande, retirar y escurrir. • Servir el tallarín con la salsa y la carne.
	tomate	59	
	cebolla	14	
	locote	8	
	aceite	5	
	sal yodada	0,5	
	laurel	0,2	
	ajo	2	
	agua potable	c/n	
	fideo	50	
	sal yodada	0,5	
	agua potable	c/n	
GUARNICIÓ Ensalada Mixta	lechuga	47	• Lavar con agua potable todos los vegetales. • Cortar los vegetales. Condimentar y servir.
	tomate	29	
	zanahoria	15	
	aceite	3	
	sal yodada	0,5	
POSTRE	Banana	70	

- Sección IV; El porcentaje mínimo aplicado a la compra de productos de la agricultura familiar será de 10% (diez por ciento) según lo dispuesto en el articulo 17 inc) a del decreto Nº 3000 de fecha 27 de enero de 2015.
- Sección IV; CGC 14.1; 14.2 y 14.3:

El proveedor adjudicado deberá presentar para el pago, copias legibles de las facturas expedidas por los productores, o autofacturas en su caso, que instrumenten la transacción entre el proveedor y el productor, salvo que en dicho periodo no se haya realizado transacción alguna con los productores. Sin embargo, para la finalización del contrato el proveedor deberá demostrar haber cumplido con el porcentaje comprometido.

- Sección IV; CGC 22.2:

El texto de este punto no corresponde ya que la modalidad empleada es Elaborado en la Escuela Beneficiada.

- Sección IV; CGC 27.3:

El texto de este punto no corresponde, queda como NO APLICA este punto.

- Sección IV; CGC 27.5:
El plazo para reparar o reemplazar los bienes será de 40 minutos.
- Sección V; Modelo de Contrato:
La planilla de la Clausula 5 queda de la siguiente manera:
PRECIO UNITARIO Y EL IMPORTE TOTAL A PAGAR POR LOS BIENES y/o SERVICIOS.

Nro. De Orden	Nro. De Ítem/ Lote	Descripción	Marca	Procedencia	Unidad de Medida	Cantidad	Cantidad	Precio Unitario	Monto Total
1	0	Adquisición de almuerzo escolar			Unidad	29390	Ración		

Total: [sumatoria]

- Sección VI; Formulario:
Se remite formularios en formato editable.
Los demás puntos del pliego permanecen inalterables.
Atentamente

Carlos Maria Velzquez
Responsable de UOC