

Consultas Realizadas

Licitación 396862 - Adquisición del Servicio de Almuerzo Escolar (Cocinando en las escuelas) - Fonacide

Consulta 1 - Autorización del MEC

Consulta	Fecha de Consulta	12-05-2021
En la Autorización del MEC en el ítem 7 del menú cíclico entre las Foja 14 y Foja 15 no se visualiza, el menú 10, el menú 11, el menú 12, el menú 13, el menú 14. Podría la Convocante Aclarar los Menú faltante?		

Respuesta	Fecha de Respuesta	12-05-2021
<p>Por la presente la Convocante procede a responder a la consulta realizada. Ítem N° 7 Ensaladas - Menú N° 10 al N° 14 autorizado por el MEC</p> <p>Menú 10: Rendimiento: 1 porción - Energía: 40 kcal - Peso por porción: 55 g Ingredientes: Repollo - Tomate - Zanahoria - Aceite - Sal yodada Peso Bruto: 30 g, 20 g, 10 g, 3 ml, 0,5 g Peso Neto: 24 g, 19 g, 9 g, 3 ml, 0,5 g Preparación: Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.</p> <p>Menú 11: Rendimiento: 1 porción - Energía: 40 kcal - Peso por porción: 55 g Ingredientes: Repollo - Tomate - Zanahoria - Aceite - Sal yodada Peso Bruto: 30 g, 20 g, 10 g, 3 ml, 0,5 g Peso Neto: 24 g, 19 g, 9 g, 3 ml, 0,5 g Preparación: Lavar y picar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: El repollo una vez picado, se recomienda sumergir en agua helada durante 90 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad del mismo.</p> <p>Menú 12: Rendimiento: 1 porción - Energía: 38 kcal - Peso por porción: 48 g Ingredientes: Berro - Cebolla - Zanahoria - Aceite - Sal yodada Peso Bruto: 30 g, 10 g, 10 g, 3 ml, 0,5 g Peso Neto: 18 g, 9 g, 8 g, 3 ml, 0,5 g Preparación: Lavar y rallar la zanahoria. Lavar y picar los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.</p> <p>Menú 13: Rendimiento: 1 porción - Energía: 49 kcal - Peso por porción: 50 g Ingredientes: Remolacha - Tomate - Cebolla - Aceite - Sal yodada Peso Bruto: 40 g, 20 g, 10 g, 3 ml, 0,5 g Peso Neto: 27 g, 19 g, 9 g, 3 ml, 0,5 g Preparación: Lavar y cocinar la remolacha en agua. Luego pelar y cortar en cubos pequeños. Lavar y cortar en cubos pequeños los demás vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada y aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.</p> <p>Menú 14: Rendimiento: 1 porción - Energía: 42 kcal - Peso por porción: 56 g Ingredientes: Lechuga - Tomate - Cebolla - Aceite - Sal yodada Peso Bruto: 30 g, 20 g, 10 g, 3 ml, 0,5 g Peso Neto: 28 g, 19 g, 9 g, 3 ml, 0,5 g Preparación: Lavar y cortar los vegetales. Colocar los vegetales en un recipiente y mezclar con sal yodada, aceite. Servir. Observación: La cebolla una vez picada, se recomienda sumergir en agua helada durante 20 minutos a fin de mejorar la aceptabilidad de la misma.</p>		