

Consultas Realizadas

Licitación 406418 - Adquisición de Almuerzo Escolar

Consulta 1 - AUTORIZACIÓN DEL M.E.C.

Consulta	Fecha de Consulta	09-05-2022
<p>Buenas tardes, por la presente consultamos cual sería el Menú Correcto, perteneciente al día Lunes de la Semana 3 (establecida dentro del Menú Cíclico) y el Menú 11, establecido en el Recetario del menú cíclico.</p> <p>En el Menú cíclico - Semana 3 - Día Lunes, dice: PICADITO DE CARNE CON PURÉ DE PAPA (página 12 de la Nota DGBE N° 267/2022 de fecha 24 de Marzo del año 2022, emitida por el M.E.C)</p> <p>En el Recetario del menú Cíclico - Menú 11, dice: PICADITO DE CARNE CON PAPA.(página 16 de la Nota DGBE N° 267/2022 de fecha 24 de Marzo del año 2022, emitida por el M.E.C)</p> <p>Consultamos, cuál es el correcto?</p>		

Respuesta	Fecha de Respuesta	23-05-2022
<p>Menú cíclico semana 3: PICADITO DE CARNE CON PURE DE PAPA Recetario del menú cíclico PICADITO DE CARNE CON PURE DE PAPA</p>		

Consulta 2 - AUTORIZACIÓN DEL M.E.C.

Consulta	Fecha de Consulta
	10-05-2022
<p>Buenas, por la presente consultamos cual sería los INGREDIENTES CORRECTOS del Menú TALLARIN CON SALSA DE POLLO.?</p> <ul style="list-style-type: none"> • En el Menú cíclico - Semana 1 - Día Viernes, dice: TALLARIN CON SALSA DE POLLO (página 11 de la Nota DGBE N° 267/2022 de fecha 24 de Marzo del año 2022, emitida por el M.E.C) <p>En el Recetario del menú Cíclico - Menú 5, dice: TALLARIN CON SALSA DE POLLO. Y los Ingredientes establecidos son: SALSA DE POLLO (pollo, tomate, zanahoria, cebolla, locote, aceite, ajo, sal yodada, laurel, agua potable) FIDEO (fideo, sal yodada, agua potable) Preparación: Salsa de pollo: limpiar el pollo dejarlo libre de hueso y piel. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. (página 14 de la Nota DGBE N° 267/2022 de fecha 24 de Marzo del año 2022, emitida por el M.E.C)</p> <ul style="list-style-type: none"> • En el Menú cíclico - Semana 3 - Día Viernes, dice: TALLARIN CON SALSA DE POLLO (página 12 de la Nota DGBE N° 267/2022 de fecha 24 de Marzo del año 2022, emitida por el M.E.C) <p>En el Recetario del menú Cíclico - Menú 15, dice: TALLARIN CON SALSA DE POLLO. Y los Ingredientes establecidos son: SALSA DE CARNE (tomate, pollo, zanahoria, cebolla, locote, aceite, ajo, sal yodada, laurel, agua potable) FIDEO (fideo tallarín, sal yodada, agua potable) Preparación: SALSA DE CARNE: Limpiar la carne, dejarlo libre de ligamentos y grasa. Cortar en porciones iguales. Pelar, lavar y cortar finamente los vegetales. Sellar el pollo en aceite con ajo. Luego agregar cebolla, locote y sal yodada. Cocinar hasta que se ablanden, luego agregar tomate y laurel. Posteriormente, agregar agua caliente hasta cubrir los ingredientes y cocinar por unos minutos hasta que quede la salsa roja. Fideo: hervir el fideo en un recipiente con agua y sal yodada; y cocinar por 8 minutos hasta que esté al dente. Escurrir el agua de cocción y mezclar el fideo con la salsa. Servir. (página 18 de la Nota DGBE N° 267/2022 de fecha 24 de Marzo del año 2022, emitida por el M.E.C)</p> <p>Consultamos, si los Ingredientes y la preparación del Menú del día Viernes de la Semana 3, no debe ser igual a los Ingredientes y la preparación del Menú del Día Viernes de la Semana 1?</p> <p>¿Por qué en uno mencionan SALSA DE POLLO y en el otro SALSA DE CARNE? ¿ Por qué en uno dicen LIMPIAR EL POLLO, DEJARLO LIBRE DE HUESO Y PIEL y en el otro dicen LIMPIAR LA CARNE, DEJARLO LIBRE DE LIGAMENTOS Y GRASA?</p> <p>SOLICITAMOS UNIFICAR DICHOS MENÚS.</p>	

Respuesta	Fecha de Respuesta
	23-05-2022
<p>Menu Ciclico semana 1 y 3 - Dia viernes: TALLARIN CON SALSA DE POLLO</p>	

Consulta 3 - AUTORIZACIÓN DEL M.E.C.

Consulta	Fecha de Consulta
	10-05-2022
<p>Buenas, por la presente consultamos cual sería los INGREDIENTES CORRECTOS de la Ensalada: BERRO, TOMATE, Y CEBOLLA (ENSALADA 11 Y 13) (página 22 y 23 de la Nota DGBE N° 267/2022 de fecha 24 de Marzo del año 2022, emitida por el M.E.C)</p> <p>En los INGREDIENTES dice: BERRO, TOMATE, CEBOLLA, ACEITE Y SAL YODADA.</p> <p>En la PREPARACIÓN dice: 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>Solicitamos corregir la PREPARACIÓN DE LA ENSALADA, o en todo caso, aclarar si en dicha ensalada estará el INGREDIENTE Zanahoria.</p>	

Respuesta	Fecha de Respuesta
	13-05-2022
<p>En las ensaladas 11 y 13 se elimina como ingrediente la zanahoria. Los demás ingredientes continúan invariables.</p>	