

Montevideo, 9 de enero de 2024.

**A: DIRECCION ADMINISTRATIVA**

**Jefa de Servicios Generales**

**Sra. Ana Laura de los Santos**

Por la presente se solicita la autorización para realizar un nuevo llamado a Compra Directa por el período de 6 meses, dado que vencen las CD N.º 673,680, 758, 771 y 772/23, de los siguientes insumos.

Cantidad total por 6 meses	Unidad de medida	Descripción	Cantidad mensual
240	Lts.	<b>Crema doble en sachet de 1 lt.</b> Se entiende por crema al producto lácteo en grasa, separado de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua. <b>Especificación sensorial:</b> Olor y sabor característicos suaves, no rancios ni ácido, sin olores o sabores extraños. No se admiten ningún tipo de aditivo o coayudante. <b>Temperatura:</b> La crema de leche deberá ser enfriada y mantenida a una temperatura no superior a 8° C, debiendo ser transportada en vehículos habilitados. <b>Presentación:</b> Sachet de 1 litro, envase primario bolsa de polietileno.	40
60	Kg.	<b>Polvo para preparar helado sabor crema aprobado por ACELU</b> <b>Presentación:</b> Paquetes de 100 gramos.	10
120	Kg.	<b>Condimento pimentón</b> Polvo que se obtiene de los pimientos rojos desecados. Su color y sabor pueden ser más o menos intensos. Se emplea para mejorar el aroma y sabor de alimentos. Especia simple es la constituida por una sola especia sin	20

		<p>agregado de ingredientes complementarios.</p> <p><b>Requisitos técnicos:</b> Deberá responder a las características botánicas e histológicas propias de su especie tanto macroscópica como microscópicamente. Estará exenta de sustancias extrañas y de aquellas partes del vegetal que no poseen las propiedades por las que se le utiliza.</p> <p>Las especias simples deberán responder a los parámetros analíticos establecidos, humedad, cenizas totales, cenizas insolubles en HCL 10%, extracto etéreo, fibra bruta, esencia, extracto alcohólico y Aw.</p> <p>Deberá informar características microbiológicas que caracterizan al producto: Salmonella, Clostridium sulfito reductores, Coliformes a 45°</p>	
120	Kg.	<p><b>Condimento orégano seco.</b></p> <p>Nombre científico: Origanum vulgare L.</p> <p>El orégano es un género de hierbas vivaces de la familia de las labiadas, de intenso sabor y aroma; es perenne.</p> <p>El morrón es vivaz, se utiliza en la cocina como condimento y en medicina por sus propiedades tónicas digestivas, estimulantes y expectorantes.</p> <p><b>Características sensoriales:</b></p> <p>Color: Verde claro a verde ligero oscuro.</p> <p>Olor: Característico aromático.</p> <p>Sabor: Característico con tonos amargos.</p> <p>Aspecto: Hojas verdes ovales, partidas.</p> <p><b>Presentación:</b> Bolsa transparente de 1 kilo</p>	20
120	Kg.	<p><b>Condimento adobo seco</b></p> <p>Es una mezcla de hierbas y especias aromáticas, deshidratadas que se emplea para condimentar preparaciones.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Ají, orégano, perejil, pimentón, coriandro y pimienta.</p> <p><b>Características sensoriales:</b></p> <p>Olor: Propio de los ingredientes que contiene</p> <p>Sabor: Propio de los ingredientes que contiene</p> <p><b>Presentación:</b> Bolsa transparente de 1 kilo</p>	20
180	Kg.	<p><b>Champignones en lata de 2.840 kg. Mínimo; se solicita que la totalidad del kilaje sea peso escurrido.</b></p> <p>Hongo (Agaricus bisporus)</p>	30
5940	Docena	<b>Huevos de gallina frescos blancos y/o de color tamaño</b>	990

		<p><b>grande (56-62 gramos/unidad)</b></p> <p><b>Especificaciones:</b></p> <p>Los huevos deberán ser frescos de gallina. No se admitirán ofertas de huevos procedentes de cámaras de frío, de incubación y/o de reproductora pesada.</p> <p>La cascara será íntegra, homogénea, limpia sin lavar, sin roturas y/o astilladuras.</p> <p>Al examen abierto se requiere estar exentos de olor, sabor o color extraños. La yema será de color uniforme, del amarillo al anaranjado rojizo, bien centrada, esferoidal, turgente, con límites netos y firme al tacto. Su clara será firme, transparente, sin enturbiamiento y homogénea, el escalón de separación entre los distintos tipos de clara será neto.</p> <p>Serán de tamaño homogéneo, de peso correspondiente a la categoría grande (56-62 gramos/unidad)</p> <p>Se aceptará su presentación en maples de primer uso recubiertos por una lámina de polietileno, y/o en maples de primer uso acondicionados en cajones o cajas con etiquetado habilitado.</p> <p>La rotulación deberá contener el nombre y dirección de la avícola granja, N.º de habilitación otorgado por la División de Sanidad Animal del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca, fecha de producción y de vencimiento, y calidad comercial correspondiente.</p> <p>Mantenidos y transportados a una temperatura ambiente entre 8º y 15º</p>	
--	--	---	--

**Presentación de muestras:** Se deberá presentar muestra del insumo, en el Departamento de Nutrición y Dietética – Sector Despensa- de lunes a viernes en el horario de 7:00 a 11:00 horas.

**El producto deberá contener** procedencia, presentación fecha de elaboración y de vencimiento.

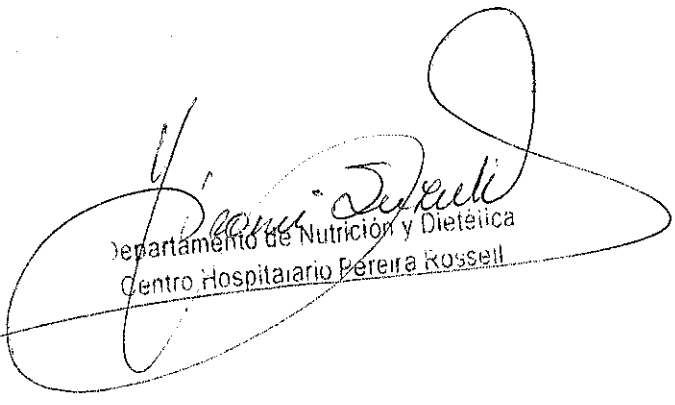
**DOCUMENTACION EXCLUYENTE**

Habilitación de producto de la I.M.M.

Habilitación de la planta elaboradora o procesadora, según corresponda.

Habilitación de transporte, según corresponda.

Sin otro asunto a presentar, saluda atentamente,

  
Departamento de Nutrición y Dietética  
Centro Hospitalario Pereira Rossell

Montevideo, 29 de diciembre de 2023.

**A: DIRECCION ADMINISTRATIVA**

**Jefa de Servicios Generales**

**Sra. Ana Laura de los Santos**

Por la presente se solicita autorización para la realización de un nuevo llamado a compra directa por el período de 6 meses, al siguiente ítem que se detalla, dado que la CD 672/23 vence en el mes de enero.

<b>Cantidad total por 6 meses</b>	<b>U/Medida</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad mensual</b>
<b>102.000</b>	<b>Unidades</b>	<b>BANDEJA TRANSPARENTE DESCARTABLE, RECICLABLE ISOTERMICA RESISTENTE AL CALOR (130°C) LIVIANAS BUEN CIERRE, IMPERMEABLE, NO TOXICA MEDIDAS APROX.: 19*15*6 CM</b>	<b>17.000</b>

**Presentación de muestras:** En el Departamento de Nutrición y Dietética, de lunes a viernes en el horario de 7:00 a 11:00 horas.

**Documentos a presentar:**

Declaración Jurada

Habilitación IMM

Sin otro particular, saluda atentamente,

  
**Gianella Rodríguez**  
Nutricionista