

Montevideo, 17 de Setiembre de 2018

A: Dirección Administrativa

Enc: Ana Laura de los Santos

Se solicita realizar **Compra Directa Urgente** para los siguientes ítems dado que se vencen las existentes y aun no está habilitada la licitación.

Se solicita muestras para todos los ítems.

JAMONADA: 50 kg mensuales

chacinado salado preparado con el miembro anterior del cerdo, debidamente cortado y prolijado, que una vez curado y adicionado de condimentos y aditivos autorizados se somete a tratamiento térmico (cocción por calor seco, agua y vapor) de forma de alcanzar en la parte interna de la masa una temperatura mínima de 68°C que asegure la coagulación total o parcial de las proteínas de la carne.

PRESENTACIÓN: feteado en rodajas de 30 gr cada una. Debe presentarse en bandejas, envolturas termoplásticas y otros materiales aprobados, sometidos al vacío o inyectados con gas inerte..

El material de embalaje puede ser de polietileno de baja o alta densidad, polipropileno cristamulticapa o lámina de PVC extensible, pudiendo usarse como soporte bandejas de poliestireno de alto impacto o poliestireno expandido.

No se aceptará la utilización de envases plásticos fabricados con materiales recuperados.

ROTULACIÓN: deberá contener

Nombre o razón social del establecimiento industrializador.

Nombre del producto y cantidad de fetas contenidas.

Fecha de envasado—Fecha vencimiento.

Peso.

Temperatura y condiciones de conservación.

Nº de habilitación del M.G.A.P

Información Nutricional.

RECEPCIÓN: en el momento de la recepción se verificará la temperatura la cual deberá ser menor a 7°C.

Frecuencia: según necesidad del departamento.

Lugar de entrega y horario: Dpto. de Nutrición

Horario de entrega: de 7 a 9.30hs

Boulevard Artigas 1550
Montevideo 11600 – Uruguay
administracion.pereirarossell@asse.com.uy

Tel.: 27099665
27098322
27079445
Fax: 27091150

FRANFURTERS: 40kg mensuales

Embutido preparado con una emulsión fina homogénea de carnes de vacuno o cerdo trituradas y grasa d cerdo, con el agregado de órganos de estas especias rico en tejidos conjuntivos, agentes ligantes y emulsificantes y aditivos autorizados. Embutidos en membranas naturales o artificiales de diámetro pequeño y de corte firme, sometido a posterior escaldado y ahumado.

Tamaño: de 65 a 75 gr.

El material de embalaje puede ser de polietileno de baja o alta densidad, polipropileno cristamulticapa o lámina de PVC extensible, pudiendo usarse como soporte bandejas de poliestireno de alto impacto o poliestireno expandido.

ROTULACIÓN: deberá contener

Nombre o razón social del establecimiento industrializador.

Nombre del producto y cantidad de fetas contenidas.

Fecha de envasado—Fecha vencimiento.

Peso.

Temperatura y condiciones de conservación.

Nº de habilitación del M.G.A.P

Información Nutricional.

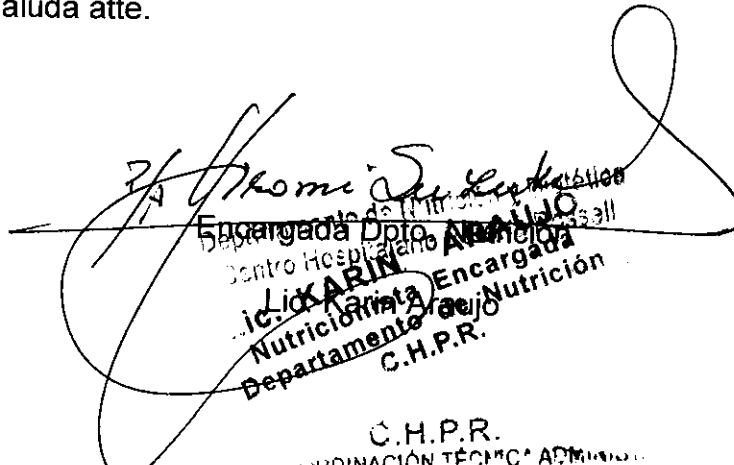
RECEPCIÓN: en el momento de la recepción se verificará la temperatura la cual deberá ser menor a 7°C.

Frecuencia: según necesidad del departamento.

Lugar de entrega y horario: Dpto. de Nutrición

Horario de entrega: de 7 a 9.30hs

Sin otro particular, saluda atte.


Encargada Dpto. Nutrición
Centro Hospitalario Pereirarossell
LICKARIN Encargada
Nutrición de Nutrición
Departamento de Nutrición
C.H.P.R.

C.H.P.R.
COORDINACIÓN TÉCNICA ADMINISTRATIVA
ENTRADA

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN