

Montevideo, 31 de enero de 2019

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.

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

Tel.: 27099665  
27098322  
27079445  
Fax: 27091150

**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

**FRANFURTERS: 40kg mensuales**

Embutido preparado con una emulsión fina homogénea de carnes de vacuno o cerdo trituras 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.

Lic. Karin Araujo

KARIN ARAÚJO  
Nutricionista Encargada  
Departamento de Nutrición

C.H.P.R.  
OF. COORDINACIÓN TÉCNICA ADMINISTRATIVA  
CENTRAL  
FECHA: 08/02/19 Nutrición  
13.45.

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

Tel.: 27099665  
27098322  
27079445  
Fax: 27091150