

CONCURSO DE PRECIO  
CONDICIONES GENERALES

CARNE VACUNA, POLLO, ETC  
REQUERIDAS PARA COMEDOR ESTUDIANTIL - PERIODO MARZO-ABRIL 2024

CONDICIONES TECNICAS

- Hasta 500 kg de carne vacuna corte colita de cuadril,
- Hasta 600 kg de carne vacuna corte filete de nalga,
- Hasta 1200 kg de carne picada,
- Hasta 800 kg Pollo entero fresco,
- Hasta 600 kg Suprema de pollo
- Hasta 1000 kg Muslo de pollo,

CONDICIONES GENERALES

- Carne corte colita de cuadril para cocinar al horno con bajo porcentaje de grasa.
- Carne vacuna orte filete de nalga tiernizados de aproximadamente 180 grs, tamaño regular y sin venas visibles.
- Carne picada magra (pulpa), de color rojo brillante, sin venas o grasa visible
- Pollo sin menudos con un peso no inferior a 2,5 kg cada uno.
- Muslos de pollo aproximado 400 gramos.
- Es necesario que las carnes sean de primera calidad y deben entregarse frías o congeladas conforme corresponda de acuerdo a las reglamentaciones bromatológicas.
- Entregas parciales a coordinar oportunamente,

COMPARACIÓN DE OFERTAS

- **40 % calidad del producto**
- **35 % propuesta económica**
- **25 % plazo de entrega**