

Montevideo, 15 de julio de 2019

A: Dirección Administrativa
Enc. Laura de los Santos

Se solicita realizar un llamado urgente a Compra Directa para el suministro de supremas y muslo debido a que se vence el llamado actual y aun no está operativa la licitación correspondiente.

Se necesitan mensualmente las siguientes cantidades: **1200 kg de supremas**
650 kg de muslo

ESPECIFICACIONES:

SUPREMAS Y MUSLO DE POLLO:

SUPREMAS DE POLLO: O lo que es lo mismo el cuarto delantero sin los huesos del tórax, sin piel, peso aprox. Entre 800 Y 900GR, no puede estar pegajosa, debe ser lisa y tersa, de color uniforme, sin manchas y de color blanco.

MUSLO: (horquillas) peso aproximado entre 900 y 1 kg. Pierna de pollo con piel, separada del cuerpo por corte anatómico a nivel de la articulación y desprovista de la pata (dedos y uñas), obtenida en condiciones higiénicas, bajo control de la propia industria.

CARACTERISTICAS: Escaso tenor graso.

SABOR, COLOR, OLOR: sugéneris. Las aves en las 2 semanas previas a su sacrificios no han debido ser alimentadas con ración sobre la base de harina de pescado.

ENVASE: los animales deben estar envueltos con cubierta protectora que reúna las debidas condiciones higiénicas, bolsas, acondicionado en canastos plásticos que separen la bolsa del contacto con el piso u otra superficie que pueda estar contaminada, no alterando las cualidades organolépticas de la carne, ni transferir a ésta olores, sabores, colores o sustancias nocivas para el hombre.

TRANSPORTE: debe ser realizado en **vehículo cerrado, autorizado, y equipados con equipo de refrigeración a 0-4°C.**

No se admitirá el transporte de otros productos que puedan ser contaminantes o perjudiciales.

**El oferente deberá presentar Certificado Vigente de Planta y Habilitación de Transporte.
Debe presentar Muestras.**

DIAS DE ENTREGA: lunes, miércoles y viernes. De coincidir dichas fechas con feriados no laborables (5 al año) se deberá realizar la entrega el día anterior al estipulado o coordinación con el dpto. de Nutrición y Dietética

HORARIO DE ENTREGA: de 7 a 9.30 horas.

Es responsabilidad del proveedor el traslado de la mercadería hasta el lugar de la recepción, por personal adecuado que facilite la propia empresa para dicha operación, la temperatura de recepción deberá ser de 0 a 4°

No se aceptará carne de aves que presenten restos de plumas, hematomas o que se haya utilizado para su tratamiento: conservadores antimicrobianos, productos para ablandarla, sustancias aromáticas y/o colorantes, estrógenos naturales o sintéticos, cualquier residuo biológico nocivo para la salud humana.

En el momento de la recepción se verificará que la totalidad de la mercadería se ajuste a condiciones de cantidad y calidad, ante cualquier irregularidad se devolverá la mercadería, debiendo el proveedor regularizar la situación en el mismo día. **No se recibe suprema ni muslo congelado.**

C.H.P.R.
OF. COORDINACIÓN TÉCNICO ADMINISTR.
ENTRADA

FECHA: 15/07/19 Nutrición

Lic. KARIN ARAUJO
Nutricionista Encargada
Departamento de Nutrición

Lic. Karin Araujo
Enc. Dpto. Nutrición