

Montevideo, 4 de mayo de 2023 -

DE: Dpto. de Nutrición y Dietética

A: Programación y Estimación

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS CÁRNICOS
2024

A) Producto evaluado por precio

El Dpto. no valorará muestras. El adjudicatario deberá realizar las entregas ajustándose a las especificaciones del servicio. En caso de no ajustarse a las mismas el producto no será recibido, solicitando la entrega del mismo en condiciones establecidas en el pliego.

10 1 10 9 – Carne Nalga Adentro

Las pulpas deben ser de vaca o novillo categoría A2 deshuesadas, frescas y envasadas al vacío; con un porcentaje de grasa visible que no exceda el 2%. Deberá llegar al Servicio en camión refrigerado, envasado en bolsas de polietileno, protegidas con un envase secundario (caja de cartón con faja de seguridad de la Inspección Veterinaria Oficial), en perfectas condiciones de higiene y conservación. En cada caja debe figurar un rótulo externo donde deberán estar impresos y ser correctamente legibles los siguientes datos:

- Calidad comercial del corte.
- Fecha de producción y vencimiento.
- Peso de la caja (tara)
- Nombre y número de habilitación del Frigorífico.

- **No es imprescindible presentar muestra y no se recibirá carne congelada.**

Las entregas serán los días lunes, miércoles y viernes, en el horario de 7 a 9 hs.

B) Evaluación por cuadro de ponderación de precio y calidad, siendo imprescindible la presentación de muestras.

10-1-10-20 Carne Picada Magra (5 %)

Se entiende por carne picada la carne de vaca o novillo, apta para consumo humano, dividida finamente por procedimientos mecánicos, con el contenido de grasa de 5% de grasa. Elaborada en abasto y no carnicería; manteniendo inalteradas sus características de frescura. No debe contener subproductos ni menudencias, tendones, grandes vasos, aponeurosis ni ningún aditivo añadido, tales como agua, fosfatos, colorantes, aglutinantes o extensores, debiendo ajustarse a los parámetros físico químicos y micro biológicos establecidos en la reglamentación vigente. Debe llegar al Servicio en camión refrigerado, envasado en bolsas de polietileno, protegidas con un envase secundario (caja de cartón con faja de seguridad de la Inspección Veterinaria Oficial), en perfectas condiciones de higiene y conservación.

Presentación: carne picada congelada, en paquetes de 3 kgs, con un rótulo externo donde deberán estar impresos y ser correctamente legibles los siguientes datos:

- Calidad comercial del corte.
- Fecha de producción y vencimiento.
- Peso del empaque
- Nombre del proveedor y número de habilitación del Frigorífico

10-1-10-3 Carne Picada Especial (20 %)

Se entiende por carne picada la carne de vaca o novillo, apta para consumo humano, dividida finamente por procedimientos mecánicos, con el contenido de grasa de entre 5 y 20 % de grasa. Elaborada en abasto y no carnicería; manteniendo inalteradas sus características de frescura. No debe contener subproductos ni menudencias, tendones, grandes vasos, aponeurosis ni ningún aditivo añadido, tales como agua, fosfatos, colorantes, aglutinantes o extensores, debiendo ajustarse a los parámetros físico químicos y micro biológicos establecidos en la reglamentación vigente.

Debe llegar al Servicio en camión refrigerado, envasado en bolsas de polietileno, protegidas con un envase secundario (caja de cartón con faja de seguridad de la Inspección Veterinaria Oficial), en perfectas condiciones de higiene y conservación.

Presentación: carne picada congelada, en paquetes de 3 kgs, con un rótulo externo donde deberán estar impresos y ser correctamente legibles los siguientes datos:

- Calidad comercial del corte.
- Fecha de producción y vencimiento.
- Peso del empaque
- Nombre del proveedor y número de habilitación del Frigorífico

Entregas según necesidades, días a convenir con el Servicio.

La evaluación se realizará por cuadro de ponderación de precio y calidad, siendo imprescindible la presentación de muestras.

En la evaluación de la Calidad se tomará en cuenta las cualidades organolépticas y de presentación de los alimentos. Estos son: aspecto, color y textura considerando las especificaciones y la adecuación al servicio de pacientes en un medio hospitalario.

FACTOR	PONDERACIÓN	PUNTAJE POR FACTOR
PRECIO	HASTA 40 PUNTOS	
CALIDAD*	Hasta 60 PUNTOS	
Prop. Organolépticas	50 puntos	
Presentación	10 puntos	
PUNTAJE TOTAL	HASTA 100 PUNTOS	


Lic. SONIA DERGAZARIAN
Directora del Dpto
Nutrición y Dietética

