

## **CONCURSO DE PRECIO Nº 6**

### **CONDICIONES GENERALES**

#### **CARNE VACUNA, POLLO, ETC**

#### **REQUERIDAS PARA COMEDOR ESTUDIANTIL - PERIODO JUNIO 2024**

### **CONDICIONES TECNICAS**

- Hasta 140 kg de nuggets de pescado (formitas)
- Hasta 400 kg de Merluza en bifés sin espinas
- Hasta 800 kg de carne picada,
- Hasta 400 kg Suprema de pollo,
- Hasta 300 kg bondiola,
- Hasta 700 kg Muslo de pollo,
- Hasta 600 kg Pollo entero fresco,
- Hasta 300 kg de carne vacuna corte colita de cuadril,
- Hasta 500 kg de carne vacuna corte filete de nalga,

### **CONDICIONES GENERALES**

- Carne corte colita de cuadril para cocinar al horno con bajo porcentaje de grasa.
- Carne vacuna corte 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, periodo Junio- Comedor estudiantil: ITUZAINGÓ 1181, ENTRE ZORRILLA Y HERRERA.

### COMPARACIÓN DE OFERTAS

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