

Montevideo, 6 de Octubre de 2021 -

DE: Dpto. de Nutrición y Dietética

A: Programación y Estimación

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTOS CÁRNICOS
2022

Este Servicio solicita recibir los siguientes cortes de carne vacuna fresca envasada al vacío:

10 1 10 8 – Carne Paleta Carnaza

Las pulpas deben ser de vaca o novillo categoría A2 deshuesadas y con un porcentaje de grasa visible que no exceda el 2%; deben 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**

Se recibirán los días lunes, miércoles y viernes, en el horario de 7 a 9 hs.

10 1 10 9 – Carne Nalga Adentro

Las pulpas deben ser de vaca o novillo categoría A2 deshuesadas y con un porcentaje de grasa visible que no exceda el 2%; deben 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**

Se recibirán los días lunes, miércoles y viernes, en el horario de 7 a 9 hs.

Se solicita que de preferencia, la paleta y nalga sean abastecido por un único proveedor, no recibiendo carne congelada.

10 1 10 15 – Mondongo escaldado

El mondongo debe ser fresco, debidamente procesado, de color parejo, sin manchas; presentación en bolsas de polietileno en correctas condiciones de higiene, presentando en el momento de la recepción una temperatura no mayor de 5° C.


- **No es imprescindible presentar muestra**

Entregas según necesidades, día a convenir con el Servicio.

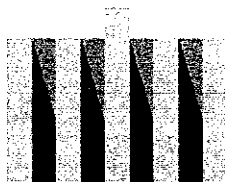
Entregas en el horario de 7 a 9 hs, día a convenir según necesidades del Servicio.

Todos los productos deben proceder de animales faenados en establecimientos habilitados por la Dirección de Industria Animal del MGAP; y deben venir en camiones refrigerados

El Dpto no valorará muestras de dichos alimentos, se evaluará por **precio**. El adjudicatario deberá realizar las entregas con margen de tiempo que permita realizar no solo control de cantidad sino de calidad según especificaciones.



LIC. SANDRA MACARATTO
Jefe de Servicio
Dpto. Nutrición y Dietética



HOSPITAL DE CLINICAS
"DR. MANUEL QUINTELA"
UNIVERSIDAD DE LA REPÚBLICA
FACULTAD DE MEDICINA

Montevideo, 8 de octubre de 2021.

PROCEDASE a realizar una Licitación Abreviada para el año 2022 para la compra de "PRODUCTOS CARNICOS", al amparo del Art. 33 Literal A del TOCAF.

El costo estimado es de \$ 10.000.000,00

GUSTAVO MARA
Director de División (S)
Recursos Materiales