

2022-AÑO DEL VETERANO Y DE LOS CAIDOS EN LA GUERRA DE MALVINAS

FECHA: 26/12/22

N° SOLICITUD: 179/2022

SOLICITUD DE COTIZACION

Señor:

Email/tel: compras.ascochinga@iosfa.gob.ar / tel: 03525-492168

Solicitamos tenga a bien presupuestar los efectos o materiales detallados al pie, a la mayor brevedad posible.

Nombre de la jurisdiccion o entidad contratante: COMPLEJO TURISTICO ASCOCHINGA.

Direccion de correo electronico institucional del organismo donde deben presentarse las ofertas:

Rengl on	Descripcion	Cantidad minima	cantidad maxima	Unidad de Medida	Importe	Total
1	Acelga.	90	180	Atado	\$ 0.00	\$ 0.00
2	Ajo.	20	40	Unidad.	\$ 0.00	\$ 0.00
3	Arándanos 1 Bandeja De 200 Gr.	2	4	Bandeja.	\$ 0.00	\$ 0.00
4	Berenjena Negra.	28	56	Kg.	\$ 0.00	\$ 0.00
5	Calabacín.	125	250	Kg.	\$ 0.00	\$ 0.00
6	Cebolla.	150	300	Kg.	\$ 0.00	\$ 0.00
7	Cebolla De Verdeo.	15	30	Atado.	\$ 0.00	\$ 0.00
8	Lechuguín.	25	50	Atado.	\$ 0.00	\$ 0.00
9	Limon.	40	80	Kg.	\$ 0.00	\$ 0.00
10	Manzana Roja.	17	35	Kg.	\$ 0.00	\$ 0.00
11	Naranja.	20	40	Kg.	\$ 0.00	\$ 0.00
12	Papas Cepilladas.	350	700	Kg.	\$ 0.00	\$ 0.00
13	Pera.	40	80	Kg.	\$ 0.00	\$ 0.00
14	Pepino.	3	6	Kg.	\$ 0.00	\$ 0.00
15	Pimiento Rojo.	25	50	Kg.	\$ 0.00	\$ 0.00
16	Pimiento Verde.	23	45	Kg.	\$ 0.00	\$ 0.00
17	Repollo Blanco.	12	25	Kg.	\$ 0.00	\$ 0.00
18	Rabanito.	3	6	Kg.	\$ 0.00	\$ 0.00
19	Rucula.	12	25	Atado.	\$ 0.00	\$ 0.00
20	Tomate Redondo.	45	90	Kg.	\$ 0.00	\$ 0.00
21	Tomate Cherry.	4	8	Kg.	\$ 0.00	\$ 0.00
22	Zanahoria.	70	140	Kg.	\$ 0.00	\$ 0.00
23	Zapallito Verde.	90	180	Kg.	\$ 0.00	\$ 0.00
TOTAL						\$ 0.00

Lugar de entrega: Complejo Turístico Ascochinga

Plazo y modalidad de entrega: la mercadería se entrega a requerimiento del contratante, debe entregarse en el Complejo Turístico Ascochinga sin cargo extra, según protocolo de COVID-19

Procedimiento de selección: Procedimientos de compras de materias primas UTYR IOSFA

Tipo de cotización: podrán cotizar uno, varios o todos los renglones

Fecha y hora de apertura: 29/12/2022 a las 10:00hs

Forma de pago: Los pagos se realizarán dentro de los 15 días hábiles de recibida la factura, con transferencia bancaria. Se informa que en forma previa al libramiento de la orden de pago se verificará la inexistencia de deuda tributaria o previsionales de acuerdo a la normativa aplicable

Modalidad de contratación: Orden de compra abierta se adjudicará en forma total o adjudicación por renglón

Plazo de vista desde la fecha de apertura de la oferta 2 días.

PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTA: 10 DÍAS

LAS OFERTAS PODRÁN SER REMITIDAS POR ESCRITO A Complejo Turístico Ascochinga - RUTA E-66
O VIA CORREO ELECTRONICO A comprs.ascochinga@iosfa.gob.ar

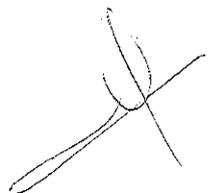


Provincia de Jujuy
Ministerio de Gobierno y Justicia
Complejo Turístico Ascochinga

Especificación Técnica

Productos de Frutas y Verduras.:

Descripción.	Detalle
Acelga.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Verdura de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: verduras de hoja color verde. Que sea fresco. Tamaño mediano.</p> <p>Que se pueda transportar por atado, unidad o kg. Según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) atado conteniendo aproximadamente de 1 kg.</p>
Ajo (cabeza).	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Hortaliza de color blanco. Que sea fresco. Tamaño mediano. Que se pueda transportar por cabeza, unidad o kg. Según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) cabeza conteniendo aproximadamente de 100 gr.</p>
Arándanos.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Color negro azulado de unos 6 mm. de diámetro aproximadamente. Que sea fresco. Que se pueda transportar por paquete, bandeja o kg. según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) paquete conteniendo</p>



	aproximadamente de 200 gr.
Berenjena negra.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto:</p> <p>Fruto de color negro. Que sea fresca. Tamaño mediano. Que se transporten por kilos según corresponda el alimento. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente de 5 unidad.</p>
Calabacín.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad.</p> <p>Producto nacional. Presentación del producto:</p> <p>Fruto De Color Amarillo. Que Sea Fresco. Tamaño Mediano Que Se Transporten Kilos Según Corresponda El Alimento. Presentación sugerida: 1 (UNO) Unidad conteniendo aproximadamente de 1,500 kg.</p>
Cebolla.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto:</p> <p>Los Tubérculos De Color Blanco. Que Sea Fresco. Tamaño Mediano. Que Se Transporten Por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente de 6 unidad.</p>
Cebolla De Verdeo.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto:</p> <p>Verdura De Hoja Color Verde. Que Sea Fresco. Tamaño Mediano de 15 cm a 20 cm aproximado. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) atado conteniendo aproximadamente de 1kg.</p>
Lechuguín.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto:</p> <p>Verdura De Hoja Verde.</p>

	<p>Que Sea Fresco. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) atado conteniendo aproximadamente de 500 gr.</p>
Limón.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Fruta De Color Amarillo O Verde Claro. Que Sean Frescos. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 6 unidad.</p>
Manzana Roja.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Fruto De Color Rojo. Que Sean Frescos. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 8 unidad.</p>
Naranja.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Fruto De Color Naranja. Que Sean Frescos. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 8 unidad.</p>
Papas Cepilladas.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Los Tubérculos Deben Ser Frescos. De Color Marrón Claro Por Fuera Y Amarillo Claro Por Dentro. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 8 unidad.</p>
Peras.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto:</p>

	<p>Fruto De Color Verde o Amarilla Y Pulpa blanca. Que Sean Frescos. Tamaño Mediano. Forma: Ancho Por La Parte De Abajo Y Delgado Arriba. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 8 unidad.</p>
Pepino.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Fruto De Color Verde. Que Sean Frescos. Tamaño Mediano. Forma: forma alargada y de unos 15cm de largo, Su piel es de color verde. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 5 unidad.</p>
Pimiento Rojo.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Fruto De Rojo. Que Sea Fresco. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 6 unidad.</p>
Pimiento Verde.	<p>Temperatura De Transporte No Superior A Los 5°C. verdura De Primera Calidad. Producto nacional. Presentación Del Producto: Fruto De Verde. Que Sea Fresco. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 6 unidad.</p>
Repollo Blanco.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Las Verduras De Hoja Verdes. Que Sea Fresco. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) Unidad conteniendo aproximadamente 1,5 a 2,5 kg.</p>
Rabanito.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C.</p>

	<p>Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Tubérculo De tono De Color Rojizo, Rojo Con La Piel Grande. Que Sea Fresco. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) atado conteniendo aproximadamente 10 unidad.</p>
Rucula.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Verdura De Hoja Color Verde. Que Sea Fresco. Tamaño Mediano de 07 cm a 15 cm aproximado. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) atado conteniendo aproximadamente 500 gr.</p>
Tomate Redondo.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Fruto De Rojo. Que Sean Fresco. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 8 unidad.</p>
Tomate Cherry.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Fruto De Color Rojo. Que Sean Fresco. Tamaño Pequeño y Mide Entre 1 A 3 centímetros. Que Se Transporten Por Kilos Según Corresponda El Alimento Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 20 unidad.</p>
Zanahoria.	<p>Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Hortaliza De Color Naranja. Que Sean Fresco. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo</p>

	aproximadamente 9 unidad.
Zapallito Verde.	Temperatura de transporte no superior a los 5°C. Hortaliza de primera calidad. Producto nacional. Presentación del producto: Fruto De Color Verde Que Sea Fresco. Tamaño Mediano. Que se transporten por kilos según corresponda. Presentación sugerida: 1 (UNO) kg. conteniendo aproximadamente 7 unidad.

Observación:

- ✓ El proveedor deberá cotizar precios en virtud de la disponibilidad en su empresa de los productos requeridos.
- ✓ La mercadería debe ser entregada a requerimiento de manera semanal.
- ✓ El proveedor deberá respetar los días y horarios fijados para la entrega, según la solicitud del organismo contratante.
- ✓ Lugar de entrega: Complejo Turístico Ascochinga, División hotelería: Sección Racionamiento (domicilio: ruta e 53 s/n).
- ✓ El proveedor deberá cumplimentar lo prescripto en ordenanza N° 551/14 de la Municipalidad de la Granja con fecha 10- Nov-2014.
- ✓ Todos los productos entregados deberán encontrarse en perfecto estado de conservación/refrigeración y ser transportados de acuerdo a la naturaleza de los mismos y lo que fije el código alimentario argentino, las que serán verificadas en las estaciones sanitarias en sus puestos fijos o móviles que al efecto se ubiquen o desplacen por cualquier punto del ejido municipal, contralor que estará a cargo del área de bromatología.
- ✓ Todo producto, subproducto o derivado de origen animal, deberá estar muñido de la correspondiente documentación que acredite haber sido sometida a la inspección veterinaria de origen, y además en el caso de reses cualquiera sea la especie (bovina, ovina, porcina, caprina o aves, productos de caza y pesca) destinado al consumo de la población o para manufacturar o industrializar encontrándose perfectamente selladas.


 Suboficial Principal ALEJANDRA A. LUDUENA
 Encargada Hotelería