

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 33/24

SOLICITUD DE COTIZACION

Señor:
email/Tel

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

ARTICULO	CANTIDAD	PRECIO UNIT.	TOTAL
CARNE MOLIDA ESPECIAL	280 KG		
COSTELETA FINA MEDIANA	280 KG		
COSTILLA	45 KG		
NALGA SIN TAPA	330 KG		
PALETA	60 KG		
PECETO	40 KG		
LENGUA	150 KG		
TAPA DE ASADO	230 KG		
VACIO	45 KG		
Cotizar Precio Final con IVA Incluido	TOTAL		

Lugar de entrega:

RESIDENCIA SERRANA LA FALDA

APERTURA:

09 DE FEBRERO DE 2024 a las 08:00 hs.

Los insumos deberán ser de primera cumpliendo las normativas vigentes del Código Alimentario Argentino (CAA), en todas sus etapas: elaboración, transformación, transporte, distribución y comercialización de todos los alimentos para el consumo humano.

La empresa adjudicataria deberá garantizar la distribución de la mercadería al menos tres veces a la semana. Orden de compra abierta, duración desde la notificación fehaciente de la Orden de Compra por parte del adjudicatario al 29 de febrero de 2024, con entregas parciales, previa coordinación.

Plazo y modalidad de entrega: A partir de las 48 hs de recibida la notificación de la Orden de Compra Abierta – A Requerimiento – Hasta la extinción de la Orden de Compra Abierta entre las fechas 01 al 29 de febrero de 2024.

DIAS: DE LUNES A VIERNES

HORARIO: DE 0800 a 1200 HS.

Procedimiento de selección: Procedimiento de Compra de Materia Prima para Gastronomía para UTYR - IOSFA

Tipo de cotización: podrán cotizar uno, varios o todos los renglones, no se permite cotización parcial por renglón.

.....
FIRMA DEL OFERENTE

CARNE VACUNA (ANEXO I)

N°	EFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
1	CARNE MOLIDA ESPECIAL	<p>Compuesta por recortes de troceo de novillo a partir de los cortes de Bola de lomo, carnaza, nalga, cuadril, que cumplan las siguientes condiciones; Proveniente de novillos de primera calidad correspondientes a tipificación J,UoU2; Grasa química: 20% máxima; Sin nervios, pellejos, machucos ni coágulos; Picada y envasada al vacío; con rótulo en cada envase individual indicando de nominación de producto, número de establecimiento, peso y fecha de elaboración; temperatura máxima de entrega -12° C; Fecha de elaboración máxima 48hs. Antes de la entrega; o en envase al vacío, congelada con fecha de vencimiento según rotulo. Distribuido en transporte refrigerado, habilitado para tal fin con certificado de SENASA por cada camión entregado</p>
2	COSTELETA FINA/ MEDIANA	<p>Corte con hueso Proveniente de novillo de primera calidad correspondiente a tipificación J, U, U2 Sin cordón ni cartílago. Colgajos: ausencia. Cobertura grasa: sus bordes deben quedar perfilados a lo largo de toda la superficie. Bordes: encuadrados. Cobertura de grasa: debe ser completa. No se admiten ojos. Espesor ideal cobertura grasa: 10 mm. Coloración grasa: blanco—blanco cremoso—ocreclearo.</p>
3	NALGA PECETO	<p>Proveniente de novillo de primera calidad correspondientes a tipificación J,U,U2; Grasa visible máxima 5%; sin machucos, coágulos, bien prolijos, sin colgajos; temperatura en el momento de la entrega -1 a +3° C; fecha de elaboración: máximo 5 días antes de la entrega; pH5.7 a 6 máximo; con rótulo en cada envase individual, indicando número de establecimiento, nombre del corte, peso, fecha de elaboración y toda otra información que deba figurar; entrega en transporte refrigerado habilitado para tal fin Con certificado de SENASA por cada camión entregado.</p>
4	PALETA TAPA DE ASADO VACIO	<p>Cumpliendo las siguientes condiciones: Proveniente de novillos de primera calidad con tipificación J, U,U2; Grasa visible máxima 5%; Sin machucos, coágulos, bien prolijos ,sin colgajos; Temperatura en el centro -1 a + 3°C; Cada corte envasado al vacío; pH5.7a6 máximo; con rótulo en cada envase individual indicando número de establecimiento, nombre del corte, peso, fecha de elaboración y toda otra información que deba figurar; distribuido en transporte refrigerado con temperaturas entre habilitado para tal fin; con certificado de SENASA por cada camión entregado</p>
5	COSTILLA	<p>Proveniente de novillos de primera calidad con tipificación J, U,U2; producto con hueso olor característico, color rojo claro cereza textura firme, grasa blanca brillante cremosa</p>

		producto libre de materia extraña coágulos golpes abscesos y mal ligaduras entrega en transporte refrigerado habilitado para tal fin Con certificado de SENASA por cada camión entregado.
6	LENGUA	Proveniente de novillos de primera calidad con tipificación J, U,U2; Sin machucones, coágulos, bien prolijos, sin colgajos; Temperatura en el momento de la entrega -1 a + 3°C; Fecha de elaboración: máximo 5 días antes de la entrega; pH5. 7 a 6 máximo; con rótulo en cada envase individual, indicando número de establecimiento, nombre del corte, peso, fecha de elaboración y toda otra información que deba figurar; entrega en transporte refrigerado habilitado para tal fin Con certificado de SENASA por cada camión entregado.