

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 40/24

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
CARRE DE CERDO (DESHUESADO)	220 KG		
CHORIZO BOMBÓN	15 KG		
JAMON CRUDO	45 KG		
JAMON COCIDO TIPO MARCA PALADINI	250 KG		
MORCILLA BOMBÓN	15 KG		
PECHITO DE CERDO	40 KG		
MORTADELA TIPO MARCA PALADINI	5 KG		
SALAMIN PICADO GRUESO TIPO MARCA "COLONIAL"	45 KG		
SALAME MILAN PALADINI PICADO FINO	10 KG		
CHORIZO PARRILLERO (CERDO)	45 KG		
Cotizar Precio Final con IVA Incluido	TOTAL		

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**
APERTURA: 09 DE FEBRERO DE 2024 a las 11:30 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 1000 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

ENBUTIDOS ANEXO (VIII)

N°	EFFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
1	CARRE DE CERDO	<p>proveniente del CERDO de primera calidad correspondientes a tipificación J, U, U2; grasa visible máxima 5%; sin machucones, coágulos, bien prolijos, sin colgajos; temperatura en el momento de la entrega -1 a +3º C; fecha de elaboración: máximo 5 días antes de la entrega; pH 5.7 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>
2	CHORIZO BOMBON CHORIZO PARRILLERO	<p>Art. 327 del C.A.A. Embutido fresco, elaborado sobre la base de carne de cerdo, de vacuno o mezcla de ellas, con la adición de tocino, con o sin sal y el agregado o no de otros ingredientes y aditivos de uso permitido. Peso mínimo 100 g o de 50 g. para el caso de chorizo bombón. Envase permitido, rotulado con R.N.E., R.N.P.A. y fecha de envasado y vencimiento, N° SENASA.</p>
3	MORCILLA BOMBON	<p>Art. 343 del C.A.A. Embutido cocido, elaborado sobre la base de sangre de los animales de consumo permitidos, con el agregado o no de tocino, cuero de cerdo picado, sal, especias y otras sustancias que hacen al producto y previamente autorizadas. Peso mínimo 100 g o de 50 g. para el caso de morcilla bombón. Envase permitido, rotulado con R.N.E., R.N.P.A. y fecha de envasado y vencimiento, N° SENASA.</p>
4	PECHITO DE CERDO	<p>Proveniente del cerdo de primera calidad con tipificación J, U,U2; producto con hueso olor característico, color rojo claro cereza textura firme, grasa blanca brillante cremosa 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</p>
5	JAMON COCIDO MORTADELA	<p>Art. 294 del C.A.A. No debe tener proteínas agregadas ni otros extensores. Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5 % expresado como glucosa. Relación Humedad/proteínas: 4,65. Reacción de almidón negativa. Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas. Estos productos tendrán como máximo 1196 mg de sodio/100 g de producto. Hormas de 6kg. Envase permitido, rotulado con R.N.E., R.N.P.A. y fecha de envasado y vencimiento, N° SENASA.</p>
6	JAMON CRUDO	<p>Presentación: Corte en V con pata. Opcionalmente presentación en chamuscado. Tiempo de Curación De 17 a 24 meses según el tamaño de las piezas.</p>

		<p>Merma 37% sobre su peso en sangre. (Mínimo 33%).</p> <p>Coloración – Aspecto Color característico del rosa al rojo púrpura en parte magra y aspecto brillante de la grasa.</p> <p>Sabor y Textura Sabor delicado, poco salado y aroma agradable y característico. Textura homogénea y poco fibrosa.</p> <p>Sistema de curación Postsalado y reposo en frío (secadero semi natural).</p> <p>Maduración en secadero y bodega naturales.</p>
7	<p>SALAMIN</p> <p>SALAME MILAN</p>	<p>Embutido de carne. Está elaborado a partir de una mezcla de carnes (ya sean de cerdo o de vacuno, o de ambas), tocino o grasa de cerdo. La mezcla está finamente picada y al corte ofrece un aspecto de color rojizo salpicado de pequeñísimas manchas blancas de grasa, no superiores a los 3 mm. La pimienta también forma parte de su composición, aunque en menor medida que en muchos otros embutidos, por lo que su sabor es más suave. Casi todas las variedades se condimentan con ajo. La apariencia, tanto en superficie como en el interior, es similar a la del salchichón; de forma alargada pero de diámetro mucho mayor. Se presenta embutido, curado o ahumado.</p>