

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 43/24

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
ACELGA	180 ATADO		
AJO	4 RISTRA		
ANANA	120 UNI		
BANANA	140 KGS		
BATATA	180 KGS		
BERENJENA	120 KGS		
CEBOLLA	25 BOLSA		
CEBOLLA DE VERDEO	12 KGS		
COREANITO	120 KGS		
DURAZNO	140 KGS		
ESPINACA	170 KGS		
KIWI	140 KGS		
LECHUGA	16 CAJÓN		
LIMON	3 CAJA		
MANZANA ROJA	140 KGS		
MELON	60 UNI		
NARANJAS	140 KGS		
PAPAS	60 BOLSA		
PEREJIL	12 KG		
PIMIENTO ROJO	70 KG		
PIMIENTO VERDE	35 KG		
PUERRO	20 KG		
TOMATE CHERRY	12 KG		
TOMATE PERITA	12 CAJON		
TOMATE REDONDO	10 KG		
SANDIA GRANDES	28 UNI		
ZANAHORIA	120 KG		
ZAPALLITOS VERDES	30 KG		
	TOTAL		

Cotizar Precio Final con IVA Includo			
Lugar de entrega:	RESIDENCIA SERRANA LA FALDA		
Apertura:	09de FEBRERO de 2024 13:00 Hs.		
<p>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.</p>			
<p>La empresa adjudicataria deberá garantizar la distribución de la mercadería al menos tres veces a la semana.</p>			
<p>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.</p>			
<p>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.</p>			
<p>DIAS: DE LUNES A VIERNES</p>			
<p>HORARIO: DE 0800 a 1000 HS.DIAS</p>			
<p>Procedimiento de selección: Procedimiento de Compra de Materia Prima para Gastronomía para UTyr - IOSFA</p>			
<p>Tipo de cotización: podrán cotizar uno, varios o todos los renglones, no se permite cotización parcial por renglón.</p>			

.....
FIRMA DEL OFERENTE

FRUTAS Y VERDURAS (ANEXO XI)

N°	EFFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
1	ACELGA ESPINACA	Art. 820/822/849 C.A.A. Sanas, frescas, sin hojas amarillentas, sin semillas.
2	AJO	.bulbo blanco o colorado de tamaño uniforme.
3	CEBOLLA DE VERDEO PEREJIL PUERRO	Art.843 tris del C.A.A. Sana, limpia y fresca.
4	ANANA BANANA DURAZNO LIMON MANZANA ROJA MELON SANDIA MELON NARANJAS KIWI	Art. 887 y 888 del C.A.A. Deberán ser frescas. Deben estar exentas de lesiones producidas por insectos o por causas mecánicas; alteraciones internas de origen diverso: golpes, podre dumbre. Debe ser bien coloreada de acuerdo a las características de la especie y variedad de que se trate, poseer madurez apropiada, libre de manchas y heridas, de tierra o de cualquier residuo adherido a la superficie. Se incluyen en este renglón la variedad de frutas acordes con la estación, que incluirá como <u>mínimo</u> las siguientes: -Banana, variedad de Ecuador, 1°calidad, tamaño grande (120 - 170 grs.).En caja sin retorno, de hasta 18 kg. Por caja. Un 15% de la cantidad total de fruta de estación. -Manzana, tipo red deliciosa, 1° calidad, tamaño 120- 200 grs, envase trie pack de hasta 18 a 20 kg. Por trie pack. Un 15 % de la cantidad total de fruta de estación. -Naranja, variedad Valencia, 1° elegida, tamaño 120- 180 grs, envasado en cajón sin retorno de hasta18 kg. Por cajón. Un 30 % de la cantidad total de frutade estación. -Duraznos, calidad elegida, pulpa amarilla, prisco, de color amarillo con tonalidades rojizas típicas de la variedad, firme, sin manchas, bien redondeado de aspecto vivo y fresco, turgente. Sin manchas marrones. Tamaño 90-150 grs -Sandía: Calidad elegida, sanas y frescas. -Melón: Variedad rocío de miel. Calidad elegida, sanos, bien desarrollados Suficientemente maduros, firmes, de color parejo.
5	BATATA	art.825Y828CAA. Variedad pata de rana, calidad 1°, tamaño mediano aproximadamente de 180 gr. En bolsas inretorno de hasta 10kg. Por bolsa. Sanas, limpias y sin brotes, mantenidas en lugares frescos, secos y al abrigo de la luz solar directa.
6	BERENJENA	Art.867 Sana, fresca, madura. Peso mínimo aprox. Por unidad 170g.
7	CEBOLLA	ART.820,843 y 843 bis C.A.A. Variedad valenciana, 1° calidad, tamaño mediano aproximadamente de 120 gr. En bolsas inretorno, de hasta 25 kg. Por bolsa
8	COREANITO	Art.820,822 y 875 del C.A.A. Variedad Anco, cautiva 1°.Calidad., envase de bolsa Sin retorno de 18 kg. Por bolsa.
9	LECHUGA	Criolla según art.820, 822 y 861 C.A.A. Entera, el corte de la raíz se hará fresco y neto.
10	PIMIENTO ROJO PIMIENTO VERDE	art.820, 822 y 873 C.A.A. Variedades paño color, 1°.calidad, tamaño grande aproximadamente de 150 gr. Envase bandeja sin retorno, de hasta 6 kg. Por bandeja

11	PAPA	<p>Art.825832 C.A.A.</p> <p>Tipo Huincol, de tamaño uniforme, sanas sin brotes, frescas, suficientemente maduras, bien desarrolladas, bien formadas, Se entregará libre de tierra, envase bolsas inretorno de 20 kg</p> <p>Hasta 20 kg. Por bolsa.</p> <p>Sanas, limpias y sin brotes, mantenidas en lugares frescos, secos y al abrigo de la l solar directa.</p>
12	TOMATE REDONDO	<p>Art.820822 Y 874 C.A.A.</p> <p>Redondo. Sanos, frescos, limpios, bien formados, pesados, turgentes, de buen color.</p> <p>Tamaño: 80250 grs. Envase: cajones de madera</p>
13	TOMATE PERITA TOMATE CHERRY	<p>Art.820822 Y 874 C.A.A.</p> <p>Sanos, frescos, limpios, bien formados, pesados, turgentes, de buen color.</p> <p>Envase: cajones de madera</p>
14	ZANAHORIA	<p>Art.825 y 841 del C.A.A.</p> <p>Variedad Chantenay, 1°.Calidad, peso mínimo por unidad 40grs, envase bolsas inretorno de 20kg. Por bolsa.</p>
15	ZAPALLITO VERDE	<p>Art.820/822 C.A.A.</p> <p>Sanos, frescos, limpios, redondos, bien desarrollados, medianos, turgentes, tiernos, sin manchas, suficientemente maduro con un peso por unidad de 6,200gr.</p>