

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 46/24

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) (SEGÚN ANEXO IX)	390 KG		
CHORIZO BOMBÓN (SEGÚN ANEXO IX)	25 KG		
JAMON CRUDO (SEGÚN ANEXO IX)	72 KG		
JAMON COCIDO TIPO MARCA PALADINI (SEGÚN ANEXO IX)	450 KG		
MORCILLA BOMBÓN (SEGÚN ANEXO IX)	25 KG		
PECHITO DE CERDO (SEGÚN ANEXO IX)	65 KG		
MORTADELA TIPO MARCA PALADINI (SEGÚN ANEXO IX)	15 KG		
SALAMIN PICADO GRUESO TIPO MARCA "COLONIAL" (SEGÚN ANEXO IX)	80 KG		
SALAME MILAN TIPO MARCA PALADINI PICADO FINO (SEGÚN ANEXO IX)	20 KG		
CHORIZO PARRILLERO (CERDO) (SEGÚN ANEXO IX)	75 KG		
Cotizar Precio Final con IVA Incluido		TOTAL	

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**
APERTURA: 06 DE MARZO 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 30 días hábiles desde la notificación fehaciente de la Orden de Compra por parte del adjudicatario, 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 hasta treinta días después de la notificación de la orden de compras.

DIAS: DE LUNES A VIERNES
HORARIO: DE 0800 a 1300 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.

Plazo de mantenimiento de ofertas: 10 DIAS

Las Ofertas podrán ser remitidas por escrito a: Av Ferrarini 1992 La Falda

Vía Correo Electrónico: Leonardo.lira@iosfa.gob.ar

.....
FIRMA DEL OFERENTE

EMBURIDOS (ANEXO IX)

N° DE RENGLON	EFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
Renglón Nº: 1	CARNES; TIPO PORCINA - CORTE CARRE CON LOMO	<p>● Presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Al peso ✓ Clasificación: corte especial <p>Cantidad: 390 KILOGRAMOS</p>
Renglón Nº: 2	CARNES; TIPO PORCINA - CORTE CHORIZO BOMBÓN	<p>● Presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Al Peso. <p>● Cantidad: 25 KILOGRAMOS.</p>
Renglón Nº: 3	JAMON CRUDO	<p>● Presentación:</p> <p>Corte en V con pata. Opcionalmente presentación en chamuscado. Tiempo de Curación De 17 a 24 meses según el tamaño de las piezas. Merma 37% sobre su peso en sangre. (Mínimo 33%). Coloración – Aspecto Color característico del rosa al rojo púrpura en parte magra y aspecto brillante de la grasa. Sabor y Textura Sabor delicado, poco salado y aroma agradable y característico. Textura homogénea y poco fibrosa. Sistema de curación Post salado y reposo en frío (secadero semi natural). Maduración en secadero y bodega naturales.</p> <p>Cantidad: 72 KILOGRAMOS</p>
Renglón Nº: 4	FIAMBRES; TIPO JAMÓN COCIDO - PRESENTACION AL PESO	<p>● Presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto. ✓ Primeras marcas. <p>Cantidad: 450 KILOGRAMOS.</p>
Renglón Nº: 5	CARNES; TIPO VACUNA - CORTE MORCILLA BOMBON	<p>● Presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Al peso <p>● Cantidad: 25 KILOGRAMOS.</p>

<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 6</u></p>	<p>PECHITO DE CERDO</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <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> <p>Cantidad: 65 KILOGRAMOS</p>
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 7</u></p>	<p>MORTADELA</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>Art.294delC.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 sala sones 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, Nº SENASA.</p> <p>Cantidad: 15 KILOGRAMOS</p>
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 8</u></p>	<p>SALAMIN PICADO GRUESO</p>	<p>● <u>Presentación:</u></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> <p>Cantidad: 80 KILOGRAMOS</p>
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 9</u></p>	<p>SALAME MILAN PICADO FINO</p>	<p>● <u>Presentación:</u></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> <p>Cantidad: 20 KILOGRAMOS</p>

<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 10</u></p>	<p>CHORIZO PARRILLERO</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>Art.327delC.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, NºSENASA.</p> <p>Cantidad: 75 KILOGRAMOS</p>
---	-------------------------------	--