

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 51/24

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 (SEGÚN ANEXO I)	80 KG		
COSTELETA FINA MEDIANA (SEGÚN ANEXO I)	60 KG		
COSTILLA (SEGÚN ANEXO I)	25 KG		
NALGA SIN TAPA (SEGÚN ANEXO I)	50 KG		
PALETA (SEGÚN ANEXO I)	40 KG		
OJO DE BIFE (SEGÚN ANEXO I)	20 KG		
LENGUA (SEGÚN ANEXO I)	70 KG		
MATAMBRE (SEGÚN ANEXO I)	20 KG		
TAPA DE ASADO (SEGÚN ANEXO I)	60 KG		
VACIO (SEGÚN ANEXO I)	25 KG		
Cotizar Precio Final con IVA Incluido		TOTAL	

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**
APERTURA: 22 DE MARZO 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 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

CARNES (ANEXO I)

N° DE RENGLON	EFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
Renglón Nº: 1	CARNES; TIPO VACUNA – CORTE, MOLIDA ESPECIAL	<p>● Presentación:</p> <p>Compuesta por recortes de troceo de novillo a partir de los cortes de Bola de lomo, carnaza, nalga, cuadril, Proveniente de novillos de primera calidad correspondientes a tipificación J,UoU2; Grasa química: 20% máxima; temperatura máxima de entrega -12º C;</p> <p>✓ Al peso</p> <p>Cantidad: 80 KILOGRAMOS</p>
Renglón Nº: 2	CARNES; TIPO VACUNA – CORTE, COSTEleta FINA MEDIANA	<p>● Presentación:</p> <p>Corte con hueso Proveniente de novillo de primera calidad correspondiente a tipificación J, U, U2 Sin cordón ni cartílago.</p> <p>✓ Al peso</p> <p>Cantidad: 60 KILOGRAMOS</p>
Renglón Nº: 3	CARNES; TIPO CARNE VACUNA - CORTE ASADO DE TERNERA (COSTILLA)	<p>● Presentación:</p> <p>✓ Fresco al peso de ternera.</p> <p>✓ El peso del costillar deberá ser de un máximo de 6 kilogramos, no excediendo el 5 % de grasa y un 20% en huesos.</p> <p>✓ Clasificación: J2</p> <p>● Cantidad: 25 KILOGRAMOS</p>
Renglón Nº: 4	CARNES; TIPO CARNE VACUNA - CORTE NALGA	<p>● Presentación:</p> <p>✓ Envasado al vacío.</p> <p>✓ Clasificación: J2</p> <p>● Cantidad: 50 KILOGRAMOS</p>
Renglón Nº: 5	CARNES; TIPO VACUNA - CORTE PALETA	<p>● Presentación:</p> <p>✓ Envasado al vacío.</p> <p>● Cantidad: 40 KILOGRAMOS.</p>

<u>Renglón</u> <u>Nº: 6</u>	CARNE; TIPO VACUNA- OJO DE BIFE	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación: ✓ Al peso ✓ Clasificación: J2 ● Cantidad: 20 KILOGRAMOS.
<u>Renglón</u> <u>Nº: 7</u>	CARNES; TIPO VACUNA – LENGUA	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación: ✓ Al peso ✓ Clasificación: J2 ● Cantidad: 70 KILOGRAMOS.
<u>Renglón</u> <u>Nº: 8</u>	CARNES; TIPO VACUNA - CORTE MATAMBRE	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación: ✓ Al peso ✓ Clasificación: J2 ● Cantidad: 20 KILOGRAMOS.
<u>Renglón</u> <u>Nº: 9</u>	CARNES; TIPO VACUNA - CORTE TAPA DE ASADO	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación: ✓ Al peso ✓ Clasificación: J2 ● Cantidad: 60 KILOGRAMOS.
<u>Renglón</u> <u>Nº: 10</u>	CARNES; TIPO VACUNA - CORTE VACÍO TERNERA	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación: ✓ Al peso ● Cantidad: 25 KILOGRAMOS.