

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 VIII)

N° DE REGLON	EFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
<u>Renglón</u> <u>Nº: 1</u>	CARNES; TIPO PORCINA - CORTE CARRE CON LOMO	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>✓ Al peso</p> <p>✓ Clasificación: corte especial</p> <p>Cantidad: 60 KILOGRAMOS</p>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 2</u>	PANCETA SALADA	<p>● <u>Presentación: Envasada Al Vacío</u></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: 2 KILOGRAMOS</p>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 3</u>	CARNES; TIPO PORCINA - CORTE CHORIZO BOMBÓN	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>✓ Al Peso.</p> <p>● Cantidad: 15 KILOGRAMOS.</p>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 4</u>	JAMON CRUDO	<p>● <u>Presentación:</u></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: 10 KILOGRAMOS</p>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 5</u>	FIAMBRES; TIPO JAMÓN COCIDO - PRESENTACION AL PESO	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.</p> <p>✓ Primeras marcas.</p> <p>Cantidad: 80 KILOGRAMOS.</p>

Renglón Nº: 6	CARNES; TIPO VACUNA - CORTE MORCILLA BOMBON	<p>● Presentación:</p> <p>✓ Al peso</p> <p>● Cantidad: 15 KILOGRAMOS.</p>
Renglón Nº: 7	PECHITO DE CERDO	<p>● Presentación:</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: 25 KILOGRAMOS</p>
Renglón Nº: 8	MORTADELA	<p>● Presentación:</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: 8 KILOGRAMOS</p>
Renglón Nº: 9	SALAMIN PICADO GRUESO	<p>● Presentación:</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: 8 KILOGRAMOS</p>
Renglón Nº: 10	SALAME MILAN PICADO FINO	<p>● Presentación:</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: 5 KILOGRAMOS</p>

<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 11</u></p>	<p>BONDIOLA FIAMBRE</p>	<p>● <u>Presentación:</u></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: 3 KILOGRAMOS</p>
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 12</u></p>	<p>CARNES; TIPO PORCINA - CORTE BONDIOLA</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>✓ Al peso</p> <p>✓ Clasificación: corte especial</p> <p>Cantidad: 20 KILOGRAMOS</p>
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 13</u></p>	<p>CARNES; TIPO PORCINA – PIERNA COMPLETA</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>✓ Al peso</p> <p>✓ Clasificación: corte especial</p> <p>Cantidad: 12 KILOGRAMOS</p>
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 14</u></p>	<p>CARNES; TIPO PORCINA – PIERNA COMPLETA</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>✓ Al peso</p> <p>✓ Clasificación: corte especial</p> <p>Cantidad: 12 KILOGRAMOS</p>

EMBURIDOS (ANEXO VIII)

N° DE REGLON	EFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
<u>Renglón</u> <u>Nº: 1</u>	CARNES; TIPO PORCINA - CORTE CARRE CON LOMO	<p>● <u>Presentación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Al peso ✓ Clasificación: corte especial <p>Cantidad: 60 KILOGRAMOS</p>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 2</u>	PANCETA SALADA	<p>● <u>Presentación: Envasada Al Vacío</u></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: 2 KILOGRAMOS</p>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 3</u>	CARNES; TIPO PORCINA - CORTE CHORIZO BOMBÓN	<p>● <u>Presentación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Al Peso. <p>● Cantidad: 15 KILOGRAMOS.</p>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 4</u>	JAMON CRUDO	<p>● <u>Presentación:</u></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: 10 KILOGRAMOS</p>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 5</u>	FIAMBRES; TIPO JAMÓN COCIDO - PRESENTACION AL PESO	<p>● <u>Presentación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto. ✓ Primeras marcas. <p>Cantidad: 80 KILOGRAMOS.</p>

<u>Renglón</u> <u>Nº: 6</u>	CARNES; TIPO VACUNA - CORTE MORCILLA BOMBON	<ul style="list-style-type: none"> ● <u>Presentación:</u> ✓ Al peso ● Cantidad: 15 KILOGRAMOS.
<u>Renglón</u> <u>Nº: 7</u>	PECHITO DE CERDO	<ul style="list-style-type: none"> ● <u>Presentación:</u> 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 Cantidad: 25 KILOGRAMOS
<u>Renglón</u> <u>Nº: 8</u>	MORTADELA	<ul style="list-style-type: none"> ● <u>Presentación:</u> 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. Cantidad: 8 KILOGRAMOS
<u>Renglón</u> <u>Nº: 9</u>	SALAMIN PICADO GRUESO	<ul style="list-style-type: none"> ● <u>Presentación:</u> 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. Cantidad: 8 KILOGRAMOS
<u>Renglón</u> <u>Nº: 10</u>	SALAME MILAN PICADO FINO	<ul style="list-style-type: none"> ● <u>Presentación:</u> 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. Cantidad: 5 KILOGRAMOS

<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 11</u></p>	<p>BONDIOLA FIAMBRE</p>	<p>● <u>Presentación:</u></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: 3 KILOGRAMOS</p>
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 12</u></p>	<p>CARNES; TIPO PORCINA - CORTE BONDIOLA</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>✓ Al peso</p> <p>✓ Clasificación: corte especial</p> <p>Cantidad: 20 KILOGRAMOS</p>
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 13</u></p>	<p>CARNES; TIPO PORCINA – PIERNA COMPLETA</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>✓ Al peso</p> <p>✓ Clasificación: corte especial</p> <p>Cantidad: 12 KILOGRAMOS</p>
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 14</u></p>	<p>CARNES; TIPO PORCINA – PIERNA COMPLETA</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>✓ Al peso</p> <p>✓ Clasificación: corte especial</p> <p>Cantidad: 12 KILOGRAMOS</p>