

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 59/24

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
HAMBURGUESA DE CARNE 90 GRS (SEGÚN ANEXO X)	50 UNI		
MILANESAS DE SOJA (SEGÚN ANEXO X)	30 UNI		
PATITAS DE POLLO REBOZADAS 2 KG (SEGÚN ANEXO X)	2 UNI		
	TOTAL		
Cotizar Precio Final con IVA Incluido			

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**
APERTURA: 22 DE MARZO 2024 a las 12:30 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

CONGELADOS (ANEXO X)

N° DE REGLON	EFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 1</u></p>	<p>HAMBURGUESA</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>HAMBURGUESA DE 200 g La hamburguesa es carne picada, moldeada y ultra congelada, que no lleva ningún ingrediente más que un poco de sal. Para elaborarla se utiliza la parte magra del delantero, así como la falda, que aporta jugosidad al tener más materia grasa. Nuestra hamburguesa se caracteriza por el sabor puro de la carne. Tiene una textura muy agradable debido a que está suavemente prensada y no tiene ningún tipo de aditivo, ni colorantes, ni conservantes. Se ha elaborado exclusivamente con auténtica carne de buey. Algunos de los ejemplares, de más de 10 años. Un producto único en el mercado. Fecha: 8 de Febrero 2018 Revisión nº1 Responsable: Noemí Bustillo Información nutricional: Valor energético: 251 kcal Grasas: 18 g de las cuales saturadas: 6,9 g Hidratos de carbono: 1,9 g</p> <p>● Cantidad: 50 UNIDADES.</p>
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 2</u></p>	<p>MILANESA DE SOJA</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>Hielo, Aceite de Girasol, Proteína Vegetal Texturizada de Trigo, proteína de arveja, proteína de haba, almidón de papa, sal, ajo, pimienta, cebolla, regulador de acidez (SIN 330), antioxidante (SIN 300), sustancias conservadoras (SIN 223, SIN 220), estabilizantes (SIN 461, SIN 516), colorante (SIN 162). Contiene GLUTEN.</p> <p>● Cantidad: 30 UNIDADES</p>
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 3</u></p>	<p>PATITAS DE POLLOS</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>Elaborado con pollo hervido y triturado, luego rebosado en pan rallado Congelado a -5° Debe venir en su empaque correspondiente por fracción de 2 kg Envase debe tener fecha de elaboración y vencimiento</p> <p>● Cantidad: 2 BOLSAS.</p>