

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 82/24

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 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)	80 KG		
COSTELETA MEDIANA (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)	70 KG		
NALGA SIN TAPA (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)	70 KG		
LENGUA (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)	45 KG		
TAPA DE ASADO (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)	70 KG		
	TOTAL		
Cotizar Precio Final con IVA Incluido			

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**
APERTURA: 27 DE MAYO 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 REGLÓN	EFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
<u>Renglón</u> <u>Nº: 1</u>	CARNE MOLIDA ESPECIAL	<ul style="list-style-type: none"> • MOLIDA ESPECIAL • PRESENTACIÓN: X KILOS • 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 • GRASA: 20% MÁXIMA; • TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C • CANTIDAD: 80 KILOGRAMOS
<u>Renglón</u> <u>Nº: 2</u>	COSTELETA MEDIANA	<ul style="list-style-type: none"> • COSTELETA MEDIANA • PRESENTACIÓN: CORTE DE CARNE CON HUESO X KG • PROVENIENTE DE NOVILLO DE PRIMERA CALIDAD • SIN CORDÓN NI CARTÍLAGO. • NO EXCEDIENDO EL 5 % DE GRASA Y UN 10% EN HUESOS. • TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C • CANTIDAD: 70 KILOGRAMOS
<u>Renglón</u> <u>Nº: 3</u>	NALGA SIN TAPA	<ul style="list-style-type: none"> • NALGA SIN TAPA • PRESENTACIÓN: X KILO • SIN MACHUCONES, NI CUAGULO • GRASA VISIBLE 5% DE COLOR BLANCA- BLANCA CREMOSA • TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C • CANTIDAD: 70 KILOGRAMOS
<u>Renglón</u> <u>Nº: 4</u>	LENGUA	<ul style="list-style-type: none"> • LENGUA • PRESENTACIÓN: PIEZA INDIVIDUAL X KG • TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C • SIN MACHUCONES NI CUAGULOS • CANTIDAD: 45 KILOGRAMOS.
<u>Renglón</u> <u>Nº: 5</u>	TAPA DE ASADO	<ul style="list-style-type: none"> • TAPA DE ASADO • PRESENTACIÓN: X KG • PROVENIENTE DE NOVILLOS DE PRIMERA CALIDAD • GRASA VISIBLE MÁXIMA 5% • SIN MACHUCONES NI CUAGULOS • CANTIDAD: 70 KILOGRAMOS.