

EMBUTIDOS (ANEXO IX)

N° DE RENGLON	EFEKTOS	ESPECIFICACION TECNICA
Renglón Nº: 1	CARRE DE CERDO (DESHUESADO)	<ul style="list-style-type: none"> • CARRE DE CERDO (DEHUESADO) • PRESENTACIÓN: CORTE PORCINO X KG • SIN MACHUCONES, NI CUAGULO • AL PESO • CLASIFICACIÓN: CORTE ESPECIAL • CANTIDAD: 130 KILOGRAMOS
Renglón Nº: 2	JAMON CRUDO	<ul style="list-style-type: none"> • JAMÓN CRUDO • PRESENTACIÓN: ENVASADO AL VACIO • POCO SALADO Y AROMA AGRADABLE Y CARACTERÍSTICO. • TEXTURA HOMOGÉNEA Y POCO FIBROSA. • SISTEMA DE CURACIÓN POST SALADO Y REPOSO EN MADURACIÓN EN SECADERO Y BODEGA NATURALES. • EN ENVASE ORIGINAL, CON FECHA DE ENVASADO Y VENCIMIENTO. • CANTIDAD: 15 KILOGRAMOS
Renglón Nº: 3	JAMON COCIDO	<ul style="list-style-type: none"> • JAMON COCIDO • PRESENTACIÓN: ENVASADO AL VACIO • PAQUETE/ENVASE DE DISEÑO Y MATERIAL QUE NO AFECTE LA CALIDAD DEL PRODUCTO. • EN ENVASE ORIGINAL, CON FECHA DE ENVASADO Y VENCIMIENTO. • CALIDAD EXIGIDA: MARCA TIPO- PALADINI O SIMILAR • CANTIDAD: 100 KILOGRAMOS.
Renglón Nº: 4	MORTADELA	<ul style="list-style-type: none"> • MORTADELA • PRESENTACIÓN: ENVASADO AL VACIO • PAQUETE/ENVASE DE DISEÑO Y MATERIAL QUE NO AFECTE LA CALIDAD DEL PRODUCTO. • ENVASE PERMITIDO FECHA DE ENVASADO Y VENCIMIENTO • CALIDAD EXIGIDA: MARCA TIPO- PALADINI O SIMILAR • CANTIDAD: 4 KILOGRAMOS
Renglón Nº: 5	SALAMIN PICADO GRUESO	<ul style="list-style-type: none"> • SALAMIN PICADO GRUESO • PRESENTACIÓN: X KG • EMBUTIDO DE CARNE • ELABORADO A PARTIR DE UNA MEZCLA DE CARNES (DE CERDO Y DE VACUNO), • LA MEZCLA ESTÁ FINAMENTE PICADA • ENVASE PERMITIDO FECHA DE ENVASADO Y VENCIMIENTO • CALIDAD EXIGIDA: MARCA TIPO- LA COLINIA • CANTIDAD: 25 KILOGRAMOS
Renglón Nº: 6	SALAME MILAN PICADO FINO	<ul style="list-style-type: none"> • SALAME MILAN PICADO FINO • PRESENTACIÓN: ENVASADO AL VACIO • PAQUETE/ENVASE DE DISEÑO Y MATERIAL QUE NO AFECTE LA CALIDAD DEL PRODUCTO. • ENVASE PERMITIDO FECHA DE ENVASADO Y VENCIMIENTO • CALIDAD EXIGIDA: MARCA TIPO- PALADINI O SIMILAR • Cantidad: 10 KILOGRAMOS

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 100/24

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) (Ver especificación Técnica de Anexo IX)	130 KG		
JAMON CRUDO (Ver especificación Técnica de Anexo IX)	15 KG		
JAMON COCIDO (Ver especificación Técnica de Anexo IX)	100 KG		
MORTADELA (Ver especificación Técnica de Anexo IX)	4 KG		
SALAMIN PICADO GRUESO (Ver especificación Técnica de Anexo IX)	25 KG		
SALAME MILAN PICADO FINO (Ver especificación Técnica de Anexo IX)	10 KG		
Cotizar Precio Final con IVA Incluido	TOTAL		

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**
APERTURA: 26 DE JUNIO 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