

**ANEXO IV**  
**UNIDAD TURISTICA y RECREACION**

Nº SOLICITUD: 114/24

**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)	90 KG		
JAMON CRUDO (Ver especificación Técnica de Anexo IX)	20 KG		
JAMON COCIDO (Ver especificación Técnica de Anexo IX)	90 KG		
MORTADELA (Ver especificación Técnica de Anexo IX)	10 KG		
SALAMIN PICADO GRUESO (Ver especificación Técnica de Anexo IX)	12 KG		
SALAME MILAN PICADO FINO (Ver especificación Técnica de Anexo IX)	10 KG		
CHORIZO BOMBON (Ver especificación Técnica de Anexo IX)	15 KG		
MORCILLA BOMBON (Ver especificación Técnica de Anexo IX)	15 KG		
PALETA DE CERDO (Ver especificación Técnica de Anexo IX)	4 KG		
PALETA DE CERDO (Ver especificación Técnica de Anexo IX)	6 KG		
PALETA DE CERDO (Ver especificación Técnica de Anexo IX)	7 KG		
PALETA DE CERDO (Ver especificación Técnica de Anexo IX)	8 KG		
PIERNA DE CERDO (Ver especificación Técnica de Anexo IX)	10 KG		
		<b>TOTAL</b>	
Cotizar Precio Final con IVA Incluido			

Lugar de entrega:  
**RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**  
**APERTURA:**  
**19 DE JULIO 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 fechante 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**

### EMBUTIDOS (ANEXO IX)

Nº DE RENGLON	EFFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
<b>Renglón Nº: 1</b>	CARRE DE CERDO (DESHUESADO)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CARRE DE CERDO (DEHUESADO)</li> <li>• PRESENTACIÓN: CORTE PORCINO X KG</li> <li>• SIN MACHUCONES, NI CUAGULO</li> <li>• AL PESO</li> <li>• CLASIFICACIÓN: CORTE ESPECIAL</li> <li>• <b>CANTIDAD: 90 KILOGRAMOS</b></li> </ul>
<b>Renglón Nº: 2</b>	JAMON CRUDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• JAMÓN CRUDO</li> <li>• PRESENTACIÓN: ENVASADO AL VACIO</li> <li>• POCO SALADO Y AROMAAGRADABLE Y CARACTERÍSTICO.</li> <li>• TEXTURA HOMOGÉNEA Y POCO FIBROSA.</li> <li>• SISTEMA DE CURACIÓN POST SALADO Y REPOSO EN MADURACIÓN EN SECADERO Y BODEGA NATURALES.</li> <li>• EN ENVASE ORIGINAL, CON FECHA DE ENVASADO Y VENCIMIENTO.</li> <li>• <b>CANTIDAD: 20 KILOGRAMOS</b></li> </ul>
<b>Renglón Nº: 3</b>	JAMON COCIDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• JAMON COCIDO</li> <li>• PRESENTACIÓN:ENVASADO AL VACIO</li> <li>• PAQUETE/ENVASE DE DISEÑO Y MATERIAL QUE NO AFECTE LA CALIDAD DEL PRODUCTO.</li> <li>• EN ENVASE ORIGINAL, CON FECHA DE ENVASADO Y VENCIMIENTO.</li> <li>• CALIDAD EXIGIDA: MARCA TIPO- PALADINI O SIMILAR</li> <li>• <b>CANTIDAD: 90 KILOGRAMOS.</b></li> </ul>
<b>Renglón Nº: 4</b>	MORTADELA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MORTADELA</li> <li>• PRESENTACIÓN:ENVASADO AL VACIO</li> <li>• PAQUETE/ENVASE DE DISEÑO Y MATERIAL QUE NO AFECTE LA CALIDAD DEL PRODUCTO.</li> <li>• ENVASE PERMITIDO FECHA DE ENVASADO Y VENCIMIENTO</li> <li>• CALIDAD EXIGIDA: MARCA TIPO- PALADINI O SIMILAR</li> <li>• <b>CANTIDAD: 10 KILOGRAMOS</b></li> </ul>
<b>Renglón Nº: 5</b>	SALAMIN PICADO GRUESO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SALAMINPICADO GRUESO</li> <li>• PRESENTACIÓN: X KG</li> <li>• EMBUTIDO DE CARNE</li> <li>• ELABORADO A PARTIR DE UNA MEZCLA DE CARNES (DE CERDO Y DE VACUNO),</li> <li>• LA MEZCLA ESTÁ FINAMENTE PICADA</li> <li>• ENVASE PERMITIDO FECHA DE ENVASADO Y VENCIMIENTO</li> <li>• CALIDAD EXIGIDA: MARCA TIPO- LA COLINIA</li> <li>• <b>CANTIDAD: 12 KILOGRAMOS</b></li> </ul>
<b>Renglón Nº: 6</b>	SALAME MILAN PICADO FINO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SALAME MILAN PICADO FINO</li> <li>• PRESENTACIÓN: ENVASADO AL VACIO</li> <li>• PAQUETE/ENVASE DE DISEÑO Y MATERIAL QUE NO AFECTE LA CALIDAD DEL PRODUCTO.</li> <li>• ENVASE PERMITIDO FECHA DE ENVASADO Y VENCIMIENTO</li> <li>• CALIDAD EXIGIDA: MARCA TIPO- PALADINI O SIMILAR</li> <li>• <b>Cantidad: 10 KILOGRAMOS</b></li> </ul>

<u>Renglón</u> <u>Nº: 7</u>	CHORIZO BOMBÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CHORIZO BOMBON</li> <li>• PRESENTACIÓN: X KG</li> <li>• EMBUTIDO DE CARNE</li> <li>• ELABORADO A PARTIR DE UNA MEZCLA DE CARNES (DE CERDO Y DE VACUNO),</li> <li>• LA MEZCLA ESTÁ FINAMENTE PICADA</li> <li>• <b>Cantidad: 15 KILOGRAMOS.</b></li> </ul>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 8</u>	MORCILLA BOMBÓN	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MORCILLA BOMBON</li> <li>• PRESENTACIÓN: X KG</li> <li>• EMBUTIDO DE CARNE Y ACHURAS PRECOCIDAS</li> <li>• ELABORADO A PARTIR DE UNA MEZCLA DE CARNES Y ACHURAS (DE CERDO Y DE VACUNO),</li> <li>• LA MEZCLA ESTÁ FINAMENTE PICADA</li> <li>• <b>Cantidad: 15 KILOGRAMOS.</b></li> </ul>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 9</u>	PALETA DE CERDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PALETA DE CERDO</li> <li>• PRESENTACIÓN: CORTE PORCINO X KG CON HUESO</li> <li>• SIN MACHUCONES, NI CUAGULO</li> <li>• AL PESO</li> <li>• CLASIFICACIÓN: CORTE ESPECIAL</li> <li>• <b>CANTIDAD: 4 KILOGRAMOS</b></li> </ul>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 10</u>	PALETA DE CERDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PALETA DE CERDO</li> <li>• PRESENTACIÓN: CORTE PORCINO X KG CON HUESO</li> <li>• SIN MACHUCONES, NI CUAGULO</li> <li>• AL PESO</li> <li>• CLASIFICACIÓN: CORTE ESPECIAL</li> <li>• <b>CANTIDAD: 6 KILOGRAMOS</b></li> </ul>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 11</u>	PALETA DE CERDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PALETA DE CERDO</li> <li>• PRESENTACIÓN: CORTE PORCINO X KG CON HUESO</li> <li>• SIN MACHUCONES, NI CUAGULO</li> <li>• AL PESO</li> <li>• CLASIFICACIÓN: CORTE ESPECIAL</li> <li>• <b>CANTIDAD: 7 KILOGRAMOS</b></li> </ul>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 12</u>	PALETA DE CERDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PALETA DE CERDO</li> <li>• PRESENTACIÓN: CORTE PORCINO X KG CON HUESO</li> <li>• SIN MACHUCONES, NI CUAGULO</li> <li>• AL PESO</li> <li>• CLASIFICACIÓN: CORTE ESPECIAL</li> <li>• <b>CANTIDAD: 8 KILOGRAMOS</b></li> </ul>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 13</u>	PIERNA DE CERDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PIERNA DE CERDO</li> <li>• PRESENTACIÓN: CORTE PORCINO X KG CON HUESO ( CUARTO TRASERO)</li> <li>• SIN MACHUCONES, NI CUAGULO</li> <li>• AL PESO</li> <li>• CLASIFICACIÓN: CORTE ESPECIAL</li> <li>• <b>CANTIDAD: 10 KILOGRAMOS</b></li> </ul>