

**ANEXO IV**  
**UNIDAD TURISTICA y RECREACION**  
**SOLICITUD DE COTIZACION**

Nº SOLICITUD: 133/24

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) | 60 KG    |              |       |
| COSTELETA MEDIANA (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)     | 15 KG    |              |       |
| NALGA SIN TAPA (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)        | 220 KG   |              |       |
| LENGUA (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)                | 160 KG   |              |       |
| TAPA DE ASADO (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)         | 120 KG   |              |       |
| PALETA (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)                | 215 KG   |              |       |
| COSTILLA (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)              | 130 KG   |              |       |
| VACIO (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)                 | 130 KG   |              |       |
| OJO DE BIFE (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)           | 280 KG   |              |       |
|                                                                  |          |              |       |
| Cotizar Precio Final con IVA Incluido                            |          | TOTAL        |       |

|                   |                                       |
|-------------------|---------------------------------------|
| Lugar de entrega: | RESIDENCIA SERRANA LA FALDA           |
| APERTURA:         | 23 DE SEPTIEMBRE 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)

| Nº DE RENGLON                                | EFFECTOS              | ESPECIFICACION TECNICA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><u>Renglón</u></b><br><b><u>Nº: 1</u></b> | CARNE MOLIDA ESPECIAL | <ul style="list-style-type: none"> <li>• MOLIDA ESPECIAL</li> <li>• PRESENTACIÓN: X KILOS</li> <li>• COMPUESTA POR RECORTES DE TROCEO DE NOVILLO A PARTIR DE LOS CORTES DE BOLA DE LOMO, CARNAZA, NALGA, CUADRIL,</li> <li>• PROVENIENTE DE NOVILLOS DE PRIMERA CALIDAD</li> <li>• GRASA: 20% MÁXIMA;</li> <li>• TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C</li> <li>• <b>CANTIDAD: 60 KILOGRAMOS</b></li> </ul> |
| <b><u>Renglón</u></b><br><b><u>Nº: 2</u></b> | COSTELETA MEDIANA     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• COSTELETA MEDIANA</li> <li>• PRESENTACIÓN: CORTE DE CARNE CON HUESO X KG</li> <li>• PROVENIENTE DE NOVILLO DE PRIMERA CALIDAD</li> <li>• SIN CORDÓN NI CARTÍLAGO.</li> <li>• NO EXCEDIENDO EL 5 % DE GRASA Y UN 10% EN HUESOS.</li> <li>• TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C</li> <li>• <b>CANTIDAD: 15 KILOGRAMOS</b></li> </ul>                               |
| <b><u>Renglón</u></b><br><b><u>Nº: 3</u></b> | NALGA SIN TAPA        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• NALGA SIN TAPA</li> <li>• PRESENTACIÓN: X KILO</li> <li>• SIN MACHUCONES, NI CUAGULO</li> <li>• GRASA VISIBLE 5% DE COLOR BLANCA- BLANCA CREMOSA</li> <li>• TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C</li> <li>• <b>CANTIDAD: 220 KILOGRAMOS</b></li> </ul>                                                                                                            |
| <b><u>Renglón</u></b><br><b><u>Nº: 4</u></b> | LENGUA                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• LENGUA</li> <li>• PRESENTACIÓN: PIEZA INDIVIDUAL X KG</li> <li>• TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C</li> <li>• SIN MACHUCONES NI CUAGULOS</li> <li>• <b>CANTIDAD: 160 KILOGRAMOS.</b></li> </ul>                                                                                                                                                                |
| <b><u>Renglón</u></b><br><b><u>Nº: 5</u></b> | TAPA DE ASADO         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• TAPA DE ASADO</li> <li>• PRESENTACIÓN: X KG</li> <li>• PROVENIENTE DE NOVILLOS DE PRIMERA CALIDAD</li> <li>• GRASA VISIBLE MÁXIMA 5%</li> <li>• SIN MACHUCONES NI CUAGULOS</li> <li>• <b>CANTIDAD: 120 KILOGRAMOS.</b></li> </ul>                                                                                                                                 |
| <b><u>Renglón</u></b><br><b><u>Nº: 6</u></b> | PALETA                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• PALETA</li> <li>• PRESENTACIÓN: X KG</li> <li>• PROVENIENTE DE NOVILLOS DE PRIMERA CALIDAD</li> <li>• SIN MACHUCONES NI CUAGULOS</li> <li>• <b>CANTIDAD: 215 KILOGRAMOS.</b></li> </ul>                                                                                                                                                                           |
| <b><u>Renglón</u></b><br><b><u>Nº: 7</u></b> | COSTILLA              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• COSTILLA</li> <li>• PRESENTACIÓN: CORTE DE CARNE CON HUESO X KG</li> <li>• PROVENIENTE DE NOVILLO DE PRIMERA CALIDAD</li> <li>• SIN CORDÓN NI CARTÍLAGO.</li> <li>• NO EXCEDIENDO EL 5 % DE GRASA Y UN 10% EN HUESOS.</li> <li>• TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C</li> <li>• <b>CANTIDAD: 130 KILOGRAMOS</b></li> </ul>                                       |

|                                              |             |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u><b>Renglón</b></u><br><u><b>Nº: 8</b></u> | VACIO       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• VACIO</li> <li>• PRESENTACIÓN: X KILO</li> <li>• SIN MACHUCONES, NI CUAGULO</li> <li>• GRASA VISIBLE 5% DE COLOR BLANCA- BLANCA CREMOSA</li> <li>• TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C</li> <li>• <b>CANTIDAD: 130 KILOGRAMOS</b></li> </ul>       |
| <u><b>Renglón</b></u><br><u><b>Nº: 9</b></u> | OJO DE BIFE | <ul style="list-style-type: none"> <li>• OJO DE BIFE</li> <li>• PRESENTACIÓN: X KILO</li> <li>• SIN MACHUCONES, NI CUAGULO</li> <li>• GRASA VISIBLE 5% DE COLOR BLANCA- BLANCA CREMOSA</li> <li>• TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C</li> <li>• <b>CANTIDAD: 280 KILOGRAMOS</b></li> </ul> |