

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 160/24

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) | 60 KG | | |
| JAMON CRUDO (Ver especificación Técnica de Anexo IX) | 5 KG | | |
| JAMON COCIDO (Ver especificación Técnica de Anexo IX) | 150 KG | | |
| MORTADELA (Ver especificación Técnica de Anexo IX) | 5 KG | | |
| SALAMIN PICADO GRUESO (Ver especificación Técnica de Anexo IX) | 20 KG | | |
| SALAME MILAN PICADO FINO (Ver especificación Técnica de Anexo IX) | 5 KG | | |
| CHORIZO BOMBON (Ver especificación Técnica de Anexo IX) | 70 KG | | |
| MORCILLA BOMBON (Ver especificación Técnica de Anexo IX) | 70 KG | | |
| PECHITO DE CERDO (Ver especificación Técnica de Anexo IX) | 100 KG | | |
| PALETA DE CERDO (Ver especificación Técnica de Anexo IX) | 50 KG | | |
| PIERNA DE CERDO (Ver especificación Técnica de Anexo IX) | 30 KG | | |
| | | | |
| Cotizar Precio Final con IVA Incluido | TOTAL | | |

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**
APERTURA: 21 DE OCTUBRE 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

EMBUTIDOS (ANEXO IX)

| N° DE RENGLON | EFFECTOS | ESPECIFICACION TECNICA |
|--|--------------------------------|---|
| <u>Renglón</u> <u>Nº: 1</u> | 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: 60 KILOGRAMOS |
| <u>Renglón</u> <u>Nº: 2</u> | 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: 5 KILOGRAMOS |
| <u>Renglón</u> <u>Nº: 3</u> | 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: 150 KILOGRAMOS. |
| <u>Renglón</u> <u>Nº: 4</u> | 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: 5 KILOGRAMOS |
| <u>Renglón</u> <u>Nº: 5</u> | 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: 20 KILOGRAMOS |
| <u>Renglón</u> <u>Nº: 6</u> | 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: 5 KILOGRAMOS |

| | | |
|---------------------------------|------------------|---|
| <u>Renglón</u> <u>Nº: 7</u> | CHORIZO BOMBÓN | <ul style="list-style-type: none"> • CHORIZO BOMBON • PRESENTACIÓN: X KG • EMBUTIDO DE CARNE • ELABORADO A PARTIR DE UNA MEZCLA DE CARNES (DE CERDO Y DE VACUNO), • LA MEZCLA ESTÁ FINAMENTE PICADA • Cantidad: 70 KILOGRAMOS. |
| <u>Renglón</u> <u>Nº: 8</u> | MORCILLA BOMBÓN | <ul style="list-style-type: none"> • MORCILLA BOMBON • PRESENTACIÓN: X KG • EMBUTIDO DE CARNE Y ACHURAS PRECOCIDAS • ELABORADO A PARTIR DE UNA MEZCLA DE CARNES Y ACHURAS (DE CERDO Y DE VACUNO), • LA MEZCLA ESTÁ FINAMENTE PICADA • Cantidad: 70 KILOGRAMOS. |
| <u>Renglón</u> <u>Nº: 9</u> | PECHITO DE CERDO | <ul style="list-style-type: none"> • PECHITO DE CERDO • PRESENTACIÓN: CORTE PORCINO C/ HUESO X KG • SIN MACHUCONES, NI CUAGULO • AL PESO • CLASIFICACIÓN: CORTE ESPECIAL • CANTIDAD: 100 KILOGRAMOS |
| <u>Renglón</u> <u>Nº: 10</u> | PALETA DE CERDO | <ul style="list-style-type: none"> • PALETA DE CERDO • PRESENTACIÓN: CORTE PORCINO X KG CON HUESO • SIN MACHUCONES, NI CUAGULO • AL PESO • CLASIFICACIÓN: CORTE ESPECIAL • CANTIDAD: 50 KILOGRAMOS |
| <u>Renglón</u> <u>Nº: 11</u> | PIERNA DE CERDO | <ul style="list-style-type: none"> • PIERNA DE CERDO • PRESENTACIÓN: CORTE PORCINO X KG CON HUESO (CUARTO TRASERO) • SIN MACHUCONES, NI CUAGULO • AL PESO • CLASIFICACIÓN: CORTE ESPECIAL • CANTIDAD: 30 KILOGRAMOS |