

ANEXO IV
UNIDAD TURÍSTICA Y RECREACION

Nº SOLICITUD: 76/25

SOLICITUD DE COTIZACIÓN

Señor:
email/Tel

Solicitemos tenga a bien presupear los efectos de los materiales detallados al pie, a la mayor brevedad posible.

ARTICULO	CANTIDAD	PRECIO UNIT.	TOTAL
CARNE MOLIDA ESPECIAL (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)	130 KG		
COSTELETA MEDIANA (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)	30 KG		
NALGA SIN TAPA (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)	180 KG		
LENGUA (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)	120 KG		
TAPA DE ASADO (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)	100 KG		
PALETA (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)	170 KG		
COSTILLA (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)	120 KG		
VACIO (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)	120 KG		
OJO DE BIFE (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)	260 KG		
PECETO (Ver especificaciones Técnicas de Anexo I)	40 KG		
		TOTAL	
Cotizar Precio Final con IVA Incluido			

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**
APERTURA: 21 DE AGOSTO 2025 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: podrá 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>Reglón</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: 130 KILOGRAMOS
<u>Reglón</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: 30 KILOGRAMOS
<u>Reglón</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: 180 KILOGRAMOS
<u>Reglón</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: 120 KILOGRAMOS.
<u>Reglón</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: 100 KILOGRAMOS.
<u>Reglón</u> <u>Nº: 6</u>	PALETA	<ul style="list-style-type: none"> • PALETA • PRESENTACIÓN: X KG • PROVENIENTE DE NOVILLOS DE PRIMERA CALIDAD • SIN MACHUCONES NI CUAGULOS • CANTIDAD: 170 KILOGRAMOS.
<u>Reglón</u> <u>Nº: 7</u>	COSTILLA	<ul style="list-style-type: none"> • COSTILLA • 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: 120 KILOGRAMOS

<u>Renglón</u> <u>Nº: 8</u>	VACIO	<ul style="list-style-type: none"> • VACIO • PRESENTACIÓN: X KILO • SIN MACHUCONES, NI CUAGULO • GRASA VISIBLE 5% DE COLOR BLANCA- BLANCA CREMOSA • TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C • CANTIDAD: 120 KILOGRAMOS
<u>Renglón</u> <u>Nº: 9</u>	OJO DE BIFE	<ul style="list-style-type: none"> • OJO DE BIFE • PRESENTACIÓN: X KILO • SIN MACHUCONES, NI CUAGULO • GRASA VISIBLE 5% DE COLOR BLANCA- BLANCA CREMOSA • TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C • CANTIDAD: 260 KILOGRAMOS
<u>Renglón</u> <u>Nº: 10</u>	PECETO	<ul style="list-style-type: none"> • PECETO • PRESENTACIÓN: X KILO • SIN MACHUCONES, NI CUAGULO • GRASA VISIBLE 5% DE COLOR BLANCA- BLANCA CREMOSA • TEMPERATURA MÁXIMA DE ENTREGA -12º C • CANTIDAD: 40 KILOGRAMOS