

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA Y RECREACION

N° SOLICITUD: 86/25

SOLICITUD DE COTIZACION

Señor:
email/Tel

Solicitamos tenga a bien presupuestar los efectos o materiales detallados al pie, en la mayor brevedad posible.

| ARTICULO | CANTIDAD | PRECIO UNIT. | TOTAL |
|-------------------------------------------------------------|-------------|--------------|-------|
| ACELGA (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 80 ATADO | | |
| ALBAHACA (Ver especificaciones Técnicas de Anexo XII) | 20 PAQUETE | | |
| AJO (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 180 CABEZAS | | |
| BANANA (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 40 KGS | | |
| BATATA (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 80 KGS | | |
| BERENJENA (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 90 KGS | | |
| CEBOLLA (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 25 BOLSA | | |
| CEBOLLA DE VERDEO (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 28 KGS | | |
| COREANITO (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 100 KGS | | |
| ESPINACA (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 80 KGS | | |
| LECHUGA (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 120 KGS | | |
| LIMON (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 50 KGS | | |
| BOÑATO (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 50 KGS | | |
| PERA (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 40 KGS | | |
| KIWI (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 30 KGS | | |
| NARANJA (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 40 KGS | | |
| MANZANA ROJA (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 40 KGS | | |
| PAPAS (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 60 BOLSA | | |
| PEREJIL (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 40 KGS | | |

| | | | |
|-------------------------------------------------------------|---------|-----------------|--|
| PIMIENTO ROJO (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 60 KGS | | |
| PIMIENTO VERDE (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 50 KGS | | |
| TOMATE PERITA (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 110 KGS | | |
| ZANAHORIA (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 180 KGS | | |
| ZAPALLITOS VERDES (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 50 KGS | | |
| TOMATE CHERRY (Ver especificación Técnica de Anexo XII) | 15 KGS | | |
| REPOLLO (Ver especificación de Anexo XII) | 15 KGS | | |
| | | TOTAL \$ | |
| CotizarPrecioFinalconIVAIncluido | | | |

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**
APERTURA: 21 DE AGOSTO 2025 a las 13:00 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 1200 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: AvFerrarini1992 La Falda.

Vía Correo Electrónico: leonardo.lira@iosfa.gob.ar

.....
FIRMA DEL OFERENTE

FRUTAS Y VERDURAS(ANEXO XII)

| N° DE RENGLON | EFFECTOS | ESPECIFICACION TECNICA |
|-----------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Renglón Nº: 1</u> | ACELGA | <ul style="list-style-type: none"> • ACELGA • PRESENTACIÓN: X KG • ACELGA TIPO COMERCIAL PENCA FINA O PENCA ANCHA • TAMAÑO DEL ATADO MEDIANO • CANTIDAD: 80 ATADOS. |
| <u>Renglón Nº: 2</u> | ALBAHACA | <ul style="list-style-type: none"> • ALBAHACA • PRESENTACIÓN: X KG • PRESENTACIÓN: EN ATADO X KILOGRAMOS. • CANTIDAD: 20 PAQUETE. |
| <u>Renglón Nº: 3</u> | AJO | <ul style="list-style-type: none"> • AJO • PRESENTACIÓN: RISTRA DE 50 CABEZAS. • TAMAÑO MEDIANO. • CANTIDAD: 180 CABEZAS. (UNIDADES) |
| <u>Renglón Nº: 4</u> | BANANA | <ul style="list-style-type: none"> • BANANA • PRESENTACIÓN: X KG • TAMAÑO MEDIANO: PESO POR UNIDAD NO MENOR DE 250 GRAMOS • CANTIDAD: 40 KILOGRAMOS. |
| <u>Renglón Nº: 5</u> | BATATA | <ul style="list-style-type: none"> • BATATA • PRESENTACIÓN: X KG • BATATA TIPO COMERCIAL COLORADA. • PRESENTACIÓN: BOLSA POR 10 KG. • TAMAÑO MEDIANO: PESO POR UNIDAD DE 250 A 500 GRAMOS. • CANTIDAD: 80 KILOGRAMOS |
| <u>Renglón Nº: 6</u> | BERENJENA | <ul style="list-style-type: none"> • BERENJENA • PRESENTACIÓN: X KG • SANA, FRESCA, MADURA. • PESO MÍNIMO APROX. POR UNIDAD 170G. • CANTIDAD: 90 KILOGRAMOS |
| <u>Renglón Nº: 7</u> | CEBOLLA | <ul style="list-style-type: none"> • CEBOLLA • PRESENTACIÓN: X KG • CEBOLLA TIPO COMERCIAL VALENCIANA • TAMAÑO MEDIANO: PESO POR UNIDAD NO MENOR DE 180 GRAMOS • CANTIDAD: 25 BOLSAS. |
| <u>Renglón Nº: 8</u> | CEBOLLA DE VERDEO | <ul style="list-style-type: none"> • CEBOLLA DE VERDEO • PRESENTACIÓN: X KG • PRESENTACIÓN: EN ATADO X KILOGRAMOS. • CANTIDAD: 28 KILOGRAMOS. |
| <u>Renglón Nº: 9</u> | COREANITO | <ul style="list-style-type: none"> • COREANITO • PRESENTACIÓN: X KG • ZAPALLO TIPO COMERCIAL ANQUITO • PRESENTACIÓN: POR 1 KG. • TAMAÑO MEDIANO: PESO POR UNIDAD NO MENOR DE 800 GRAMOS • CANTIDAD: 100 KILOGRAMOS. |

| | | |
|------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Renglón Nº: 10</u> | ESPINACA | <ul style="list-style-type: none"> • ESPINACA • PRESENTACIÓN: X KG • SANAS, FRESCAS, SIN HOJAS AMARRILLAS, SIN SEMILLAS. • CANTIDAD: 80 KILOGRAMOS. |
| <u>Renglón Nº: 11</u> | LECHUGA | <ul style="list-style-type: none"> • LECHUGA • PRESENTACIÓN: X KG • TIPO REPOLLADA • TAMAÑO DEL ATADO MEDIANO. • CANTIDAD: 120 KILOGRAMOS |
| <u>Renglón Nº: 12</u> | LIMON | <ul style="list-style-type: none"> • LIMON • PRESENTACIÓN: X KG • TAMAÑO MEDIANO: PESO POR UNIDAD APROXIMADAMENTE DE 100/200 GRAMOS • CANTIDAD: 50 KILOGRAMOS. |
| <u>Renglón Nº: 13</u> | BOÑATO | <ul style="list-style-type: none"> • BOÑATO • PRESENTACIÓN: X KG • PRESENTACIÓN: BOLSA POR 10 KG. • TAMAÑO MEDIANO: PESO POR UNIDAD DE 250 A 500 GRAMOS • CANTIDAD: 50 UNIDAD. |
| <u>Renglón Nº: 14</u> | PERA | <ul style="list-style-type: none"> • PERA • PRESENTACIÓN: X KG • TAMAÑO MEDIANO: PESO POR UNIDAD APROXIMADAMENTE DE 100/200 GRAMOS • CANTIDAD: 40 KILOGRAMOS. |
| <u>Renglón Nº: 15</u> | KIWI | <ul style="list-style-type: none"> • KIWI • PRESENTACIÓN: X KG • TAMAÑO MEDIANO: PESO POR UNIDAD APROXIMADAMENTE DE 100/200 GRAMOS • CANTIDAD: 30 KILOGRAMOS. |
| <u>Renglón Nº: 16</u> | NARANJA | <ul style="list-style-type: none"> • NARANJA • PRESENTACIÓN: X KG • TAMAÑO MEDIANO: PESO POR UNIDAD APROXIMADAMENTE DE 100/200 GRAMOS • CANTIDAD: 40 KILOGRAMOS. |
| <u>Renglón Nº: 17</u> | MANZANA ROJA | <ul style="list-style-type: none"> • MANZANA ROJA • PRESENTACIÓN: : X KG • TAMAÑO MEDIANO: PESO POR UNIDAD NO MENOR DE 250 GRAMOS • CANTIDAD: 40 KILOGRAMOS. |
| <u>Renglón Nº: 18</u> | PAPAS | <ul style="list-style-type: none"> • PAPAS • PRESENTACIÓN: EN BOLSA X 18 KG • PAPA VARIEDAD: KENNEBEC O PAMPEANA. • CALIDAD CEPILLADA. • TAMAÑO MEDIANO-GRANDE: PESO POR UNIDAD DE 150 A 300 GRAMOS • CANTIDAD: 60 BOLSAS. |
| <u>Renglón Nº: 19</u> | PEREJIL | <ul style="list-style-type: none"> • PEREJIL • PRESENTACIÓN: X KG • PEREJIL TIPO COMERCIAL LISO O RIZADO. • TAMAÑO PESO POR ATADO DE 500 GRAMOS A 1 KILOGRAMO (APROXIMADAMENTE) • CANTIDAD: 40 KILOGRAMOS. |

| | | |
|------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>Renglón Nº: 20</u> | PIMIENTO ROJO | <ul style="list-style-type: none"> • PIMIENTO ROJO • PRESENTACIÓN: X KG • PIMIENTO MORRÓN, TIPO MORRÓN COMERCIAL O CUATRO CASCOS COLOR ROJO • TAMAÑO MEDIANO: PESO POR UNIDAD DE 80 A 150 GRAMOS • CANTIDAD: 60 KILOGRAMOS |
| <u>Renglón Nº: 21</u> | PIMIENTO VERDE | <ul style="list-style-type: none"> • PIMIENTO VERDE • PRESENTACIÓN: X KG • TAMAÑO MEDIANO: PESO POR UNIDAD NO MENOR DE 200 GRAMOS • CANTIDAD: 50 KILOGRAMOS. |
| <u>Renglón Nº: 22</u> | TOMATE PERITA | <ul style="list-style-type: none"> • TOMATE PERITA • PRESENTACIÓN: X KG • SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, BIEN FORMADOS, PESADOS, DE BUEN COLOR. • ENVASE: CAJONES DE MADERA • CANTIDAD: 110 KILOGRAMOS |
| <u>Renglón N: 23</u> | ZANAHORIA | <ul style="list-style-type: none"> • ZANAHORIA • PRESENTACIÓN: X KG • ZANAHORIA ESTADO NATURAL • PRESENTACIÓN: BOLSA POR 20 KILOGRAMOS (LIMPIA Y SIN HOJAS) • TAMAÑO MEDIANO: PESO POR UNIDAD NO MENOR DE 200 GRAMOS • CANTIDAD: 180 KILOGRAMOS. |
| <u>Renglón Nº: 24</u> | ZAPALLITOS VERDES | <ul style="list-style-type: none"> • ZAPALLITOS VERDES • PRESENTACIÓN: X KG • TAMAÑO MEDIANO. • CANTIDAD: 50 KILOGRAMOS. |
| <u>Renglón Nº: 25</u> | TOMATE CHERRY | <ul style="list-style-type: none"> • TOMATE CHERRY • PRESENTACIÓN: X KG • SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, BIEN FORMADOS, PESADOS, DE BUEN COLOR • CANTIDAD: 15 KILOGRAMOS |
| <u>Renglón Nº: 26</u> | REPOLLO | <ul style="list-style-type: none"> • REPOLLO • PRESENTACIÓN: X KG • SANOS, FRESCOS, LIMPIOS, BIEN FORMADOS, PESADOS, DE BUEN COLOR • CANTIDAD: 15 KILOGRAMOS |