

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

Nº SOLICITUD: 08/26

**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	PRECIOUNIT.	TOTAL
CARRE DE CERDO (DESHUESADO) (Ver especificacion Tecnica de Anexo IX)	250 KG		
JAMON CRUDO (Ver especificacion Tecnica de Anexo IX)	15 KG		
BONDIOLA (Ver especificacion Tecnica de Anexo IX)	10 KG		
JAMON COCIDO (Ver especificacion Tecnica de Anexo IX)	220 KG		
MORTADELA (Ver especificacion Tecnica de Anexo IX)	30 KG		
SALAMIN PICADO GRUESO (Ver especificacion Tecnica de Anexo IX)	50 KG		
SALAME MILAN PICADO FINO (Ver especificacion Tecnica de Anexo IX)	25 KG		
CHORIZO BOMBON (Ver especificacion Tecnica de Anexo IX)	25 KG		
MORCILLA BOMBON (Ver especificacion Tecnica de Anexo IX)	25 KG		
BONDIOLA DE CERDO (Ver especificacion Tecnica de Anexo IX)	50 KG		
PECHITO DE CERDO (Ver especificacion Tecnica de Anexo IX)	35 KG		
		<b>TOTAL</b>	
<b>Cotizar Precio Final con IVA Incluido</b>			

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**  
**APERTURA: 26 DE DICIEMBRE 2025a 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.

Procedimientodeselección:Procedimientode CompradeMateria Prima para Gastronomía para UTYR - IOSFA

Tipodecotización:podráncotizaruno, 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 REGLÓN	EFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
<u>Renglón</u> <u>Nº: 1</u>	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: 250 KILOGRAMOS</b></li> </ul>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 2</u>	JAMON CRUDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• JAMÓN CRUDO</li> <li>• PRESENTACIÓN: ENVASADO AL VACIO</li> <li>• POCO SALADO Y AROMA AGRADABLE 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: 15 KILOGRAMOS</b></li> </ul>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 3</u>	BONDIOLA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BONDIOLA</li> <li>• PRESENTACIÓN: ENVASADO AL VACIO</li> <li>• POCO SALADO Y AROMA AGRADABLE 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: 10 KILOGRAMOS</b></li> </ul>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 4</u>	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- PIAMONTESA, TIROLESA O SIMILAR</li> <li>• <b>CANTIDAD: 220 KILOGRAMOS.</b></li> </ul>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 5</u>	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: 30 KILOGRAMOS</b></li> </ul>

<u><b>Renglón</b></u> <u><b>Nº: 6</b></u>	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: 50 KILOGRAMOS</b></li> </ul>
<u><b>Renglón</b></u> <u><b>Nº: 7</b></u>	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: 25 KILOGRAMOS</b></li> </ul>
<u><b>Renglón</b></u> <u><b>Nº: 8</b></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: 25 KILOGRAMOS.</b></li> </ul>
<u><b>Renglón</b></u> <u><b>Nº: 9</b></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: 25 KILOGRAMOS.</b></li> </ul>
<u><b>Renglón</b></u> <u><b>Nº: 10</b></u>	BONDIOLA DE CERDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BONDIOLA DE CERDO</li> <li>• PRESENTACIÓN: CORTE PORCINO S/ HUESO X KG</li> <li>• SIN MACHUCONES, NI CUAGULO</li> <li>• AL PESO</li> <li>• CLASIFICACIÓN: CORTE ESPECIAL</li> <li>• <b>CANTIDAD: 50 KILOGRAMOS</b></li> </ul>
<u><b>Renglón</b></u> <u><b>Nº: 11</b></u>	PECHITO DE CERDO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PECHITO DE CERDO</li> <li>• PRESENTACIÓN: CORTE PORCINO C/ HUESO X KG</li> <li>• SIN MACHUCONES, NI CUAGULO</li> <li>• AL PESO</li> <li>• CLASIFICACIÓN: CORTE ESPECIAL</li> <li>• <b>CANTIDAD: 35 KILOGRAMOS</b></li> </ul>