

ANEXOIV
UNIDADTURISTICAyRECREACION

NºSOLICITUD: 19/26

SOLICITUDDECOTIZACION

Señor:
email/Tel

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

ARTICULO	CANTIDAD	PRECIOUNIT.	TOTAL
AGUA MINERAL X 1500 CC PAX X 6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	150 UNI		
AGUA SIN GAS X 500 CC PAX X 12 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	130 UNI		
AGUA X 20 LTS (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	300 UNI		
AGUA CON GAS X 1500 CC PAX X 6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	100 UNI		
AGUA CON GAS X 500 CC PAX X 6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	100 UNI		
SODA EN SIFON DE LITRO X CAJON 6 UNI(Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	10 UNI		
GASEOSA COLA X 1500 CC PAX X 6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	100 UNI		
GASEOSA COLA X 500 CC PAX X 12 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	90 UNI		
GASEOSA COLA SIN AZUCAR X 1500 CC PAX X 6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	60 UNI		
GASEOSA COLA SIN AZUCAR X 500 CC PAX X 12 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	50 UNI		
GASEOSA LIMA LIMON X 1500 CC PAX 6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	70 UNI		
GASEOSA LIMA LIMON SIN AZUCAR X 1500 CC PAX X 6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	50 UNI		
GASEOSA LIMA LIMON X 500 CC PAX X 12 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	60 UNI		
GASEOSA LIMA LIMON SIN AZUCAR X 500 CC PAX X 12 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	55 UNI		
GASEOSA NARANJA X 1500 CC PAX 6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	60 UNI		
GASEOSA NARANJA X 500 CC PAX X12 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	50 UNI		
GASEOSA DE NARANJA SIN AZUCAR X 1500 PAX X 6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	30 UNI		
GASEOSA NARANJA SIN AZUCAR X 500 CC PAX X 12 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	30 UNI		
AGUA SABORIZADA MANZANA X 1500 CC PAX 6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	50 UNI		
AGUA SABORIZADA NARANJA X 1500 CC PAX X6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	50 UNI		
AGUA SABORIZADA POMELO X 1500 CC PAX X6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	50 UNI		
AGUA SABORIZADA MANZANA X 500 CC PAX X6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	50 UNI		
AGUA SABORIZADA POMELO X 500 CC PAX X6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	50 UNI		

AGUA SABORIZADA NARANJA X 500 CC PAX X6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	50 UNI		
JUGO DE NARANJA X LITRO PAX X 6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	25 UNI		
AGUA TONICA X 269 CC LATA PAX X 6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	30 UNI		
AGUA TONICA X 1500 CC PAX X 6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	45 UNI		
BEBIDA ENERGIZANTE A BASE DE CAFEINA X 250 CC PAX X 6 (Ver especificaciones Técnicas de Anexo VII)	30 UNI		
		TOTAL	
Cotizar Precio Final con IVA Incluido			

Lugar de entrega:	RESIDENCIA SERRANA LA FALDA		
APERTURA:	18 DE FEBRERO 2026 a las 10:30 hs.		
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>DIAS: DE LUNES A VIERNES HORARIO: DE 0800 a 1300 HS.</p>			

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
<u>Renglón</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: 110 KILOGRAMOS
<u>Renglón</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: 60 KILOGRAMOS
<u>Renglón</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: 120 KILOGRAMOS
<u>Renglón</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: 80 KILOGRAMOS.
<u>Renglón</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: 110 KILOGRAMOS.
<u>Renglón</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: 40 KILOGRAMOS.
<u>Renglón</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: 45 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: 45 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: 100 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: 60 KILOGRAMOS