

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 36/24

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 |
|--|-------------|--------------|-------|
| CREMA DE LECHE TIPO MARCA TONADITA 4 KG | 50 UNI | | |
| FLAN LIGHT SIN TACC 90 GRS TIPO MARCA SER | 15 UNI | | |
| LECHE LARGA VIDA ILOLAY | 1200 LITROS | | |
| MANTECA INDIVIDUAL TIPO MARCA ILOLAY X 100 UNI | 65 CAJA | | |
| MANTECA PILON | 40 KG | | |
| MUZZARELLA TIPO MARCA LA PAULINA | 250 KG | | |
| POSTRE LIGHT SIN TACC 100 GRS TIPO MARCA LA SERENISIMA | 15 UNI | | |
| QUESO CREMA TIPO MARCA TREGAR O LA PAULINA | 85 KG | | |
| QUESO CREMOSO TIPO MARCA TREGAR | 60 KG | | |
| QUESO SARDO NEGRO PINTADO | 30 KG | | |
| QUESO TYBO TIPO MARCA LA PAULINA | 220 KG | | |
| QUESO PATEGRAS X KG | 10 KG | | |
| YOGUR FRUTILLA X LT TIPO MARCA ILOLAY | 240 LITROS | | |
| YOGUR VAINILLA X LT TIPO MARCA ILOLAY | 240 LITROS | | |
| Cotizar Precio Final con IVA Incluido | | TOTAL | |

Lugar de entrega:

RESIDENCIA SERRANA LA FALDA

APERTURA:

9 DE FEBRERO DE 2024 a las 09:30 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 desde la notificación fehaciente de la Orden de Compra por parte del adjudicatario al 29 de febrero de 2024, 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 entre las fechas 01 al 29 de febrero de 2024.

DIAS: DE LUNES A VIERNES

HORARIO: DE 0800 a 1000 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.

.....
FIRMA DEL OFERENTE

QUESOS Y LACTEOS (ANEXO IV)

| N° | EFECTOS | ESPECIFICACION TECNICA |
|----|--|---|
| 1 | CREMA DE DE LECHE | <p>Art. 585 del C.A.A.</p> <p>Producto lácteo relativamente rico en grasa separada de la leche por procedimientos tecnológicamente adecuados, que adopta la forma de una emulsión de grasa en agua. Pasteurizada. Con tenor graso de 20 a 49.9%.</p> <p>En envase original, con fecha de elaboración y vencimiento, R.N.E. y R.N.P.A.</p> |
| 2 | MANTECA PILON MANTECA PRESENTACION INDIVIDUAL X 10GR | <p>Art.596 del C.A.A.</p> <p>Sustancia grasas obtenidas a partir de leche vacuna.</p> <p>De consistencia sólido-blanda a temperatura ambiente de 20º, de sabor suave, limpio "sui-generis", aroma delicado sin olores ni sabores extraños. De color amarillo-pajizo, sin manchas, vetas o puntos de otra coloración. No debe tener agregados de:</p> <p>a) sustancias grasas distintas a los de la leche.</p> <p>b) colorantes, antioxidantes, conservantes, gelificantes, emulsionante s estabilizantes, rotulación y fecha elaboración y vencimiento. En panes de 200 grs a 5 kg, envases originales con fecha de elaboración donde figura también R.N.E. y R.N.P.A.</p> <p>En envase permitido individual de 10 a 15g.</p> |
| 3 | YOGUR | <p>Art.576 del C.A.A. Saborizados de vainilla, frutilla durazno.</p> <p>Leche modificada de origen vacuno, previamente pasteurizada o esterilizada en envases originales individuales de 120-180g.Segun presentación comercial. A partir de leche entera o semidescremada, saborizada, endulzado con sacarosa y glucosa estéril con los ingredientes lácteos completos, proteínas, grasas, hidratos de carbono, minerales y vitaminas completas.</p> <p>El producto ha de presentar una acidez expresada en ácido láctico entre 0,35% y 1,5%.</p> <p>Consistencia semisólida o líquida, color blanco o de acuerdo con las sustancias alimenticias y/o colorantes adicionados, olor y sabor agradable. Recuento de microorganismos específicos según CAA.</p> <p>En la rotulación debe expresar que fue elaborado con leche entera y fecha de vencimiento, R.N.E. y R.N.P.A., sin cortar la cadena de frío</p> |
| 4 | LECHE LARGA VIDA | <p>(Art. 554 al 61 CAA)</p> <p>Leche de vaca que responda a las ss. Características: Densidad comprendida entre 1028-1033 a 15°C, contener un mínimo de 3 % de materia grasa butirométrica propia de la leche. Deber ser pasteurizada, Ultra pasteurizada o esterilizada.</p> |
| 5 | QUESO TYBO | <p>Art. 632 tris del C.A.A.</p> <p>Consistencia: semidura, elástica. Textura: compacta, lisa, no granulosa. Color: blanco amarillento uniforme. Sabor: láctico, suave, ligeramente Salado, característico. Olor: característico, poco acentuado. Peso: de 2 A 6 KG</p> |
| 6 | QUESO CREMA | <p>Art. 605 Y 613 del C.A.A.</p> <p>Elaborado con leche entera o descremada. Contendrá un máximo de 80%de agua no más de 20% de grasas, de pasta blanda untuosa, aroma agradable, sabor dulce ligeramente ácido, color blanco amarillento, sin agregado de sal.</p> <p>En envase original, con fecha de elaboración y vencimiento, R.N.E. y R.N.P.A. En envase permitido sachet por 3 kg o similar.</p> |

| | | |
|----|-----------------------------------|---|
| 7 | QUESO CREMOSO | <p>Art. 605 y 621 del C.A.A.</p> <p>Pasta blanda, sabor suave, maduración mínima 15 días, con un peso aproximado por unidad hasta 4 kilogramos.</p> <p>Envase: envuelto en papel impermeable original, secundario en cajas de cartón, con rótulo incluyendo fecha de elaboración y vencimiento, R.N.E y R.N.P.A.</p> <p>Se permitirá el fraccionamiento a aquellas empresas que tengan habilitación para tal fin, con los Registros Nacionales o Provinciales de Producto Alimenticio y Establecimientos, fecha de envasado y vencimiento</p> |
| 8 | QUESO MOZZARELLA | <p>Queso no madurado. Es un queso blando y elástico con una estructura fibrosa, no presenta granulos de cuajadas. Sin corteza</p> <p>Queso de alto contenido de humedad blando con capas superpuestas, forman bolsas que contengan un líquido de apariencia lechosa.</p> <p>Elaborado mediante el proceso de pasta filata,</p> |
| 9 | QUESO SARDO | <p>Con la denominación de Queso Sardo, se entiende el queso de baja humedad, madurado, elaborado con leche entera o estandarizada, acidificada por cultivo de bacterias lácticas, coagulada por cuajo de ternero o enzimas coagulantes adicionado de enzimas lipolíticas</p> |
| 10 | QUESO PATEGRAS | <p>El queso Pategrás es un queso que conserva una pasta compacta firme, semi dura, semicocida, salada y madurada. Es de mediana humedad, semi graso con una consistencia elástica, eventualmente puede presentar algunos ojos bien dispersos y pequeños. Su sabor tiene un acento dulce bien acentuado, ofrece un aroma suave y muy agradable.</p> |
| 11 | FLAN SIN TACC POSTRES SIN TACC | <p>POSTRES INDIVIDUAL de 180 grs con fecha de vencimiento menor a 15 días</p> <p>La denominación del producto debe estar acompañada de la indicación "libre de gluten". Y deben incluir la leyenda "Sin TACC" en las proximidades de la denominación del producto con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad. Además, deben incluir de modo claramente visible, un símbolo que consiste en un círculo con una barra cruzada sobre tres espigas y la leyenda "Sin T.A.C.C." en la barra. Se admiten dos variantes (Color y blanco y negro) y tiene un tamaño mínimo de 11 mm.</p> |