



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: 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](mailto:Leonardo.lira@iosfa.gob.ar)

.....  
FIRMA DEL OFERENTE

**POSTRES Y PANADERIA (ANEXO IV)**

<b>N° DE RENGLON</b>	<b>EFEKTOS</b>	<b>ESPECIFICACION TECNICA</b>
<b><u>Renglón</u></b> <b><u>Nº: 1</u></b>	ALMENDRADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Presentación:</li> <li>Art.1074y1075C.A.A.</li> <li>Elaborados a base de leche con adición de crema y/o manteca.</li> <li>En envases permitidos, con un peso no menor a 40-120 gr. De vainilla, frutilla, chocolate o dulce de leche o combinado.</li> <li>Con cobertura de chocolate según corresponda</li> <li>Con fecha de elaboración y vencimiento, Con R.E.N. y R.N.P.A</li> <li>TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5°</li> <li>Cantidad: 110 UNI</li> </ul>
<b><u>Renglón</u></b> <b><u>Nº: 2</u></b>	BOMBON SUIZO	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Presentación:</li> <li>Art.1074y1075C.A.A.</li> <li>Elaborados a base de leche con adición de crema y/o manteca.</li> <li>En envases permitidos, con un peso no menor a 40-120 gr. De vainilla, frutilla, chocolate o dulce de leche o combinado.</li> <li>Con cobertura de chocolate según corresponda</li> <li>Con fecha de elaboración y vencimiento, Con R.E.N. y R.N.P.A</li> <li>TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5°</li> <li>Cantidad: 1820 UNIDADES</li> </ul>
<b><u>Renglón</u></b> <b><u>Nº: 3</u></b>	BOMBON ESCOSES	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Presentación:</li> <li>Art.1074y1075C.A.A.</li> <li>Elaborados a base de leche con adición de crema y/o manteca.</li> <li>En envases permitidos, con un peso no menor a 40-120 gr. De vainilla, frutilla, chocolate o dulce de leche o combinado.</li> <li>Con cobertura de chocolate según corresponda</li> <li>Con fecha de elaboración y vencimiento, Con R.E.N. y R.N.P.A</li> <li>TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5°</li> <li>Cantidad: 110 UNIDADES</li> </ul>
<b><u>Renglón</u></b> <b><u>Nº: 4</u></b>	PALITO BOMBON	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Presentación:</li> <li>Art.1074y1075C.A.A.</li> <li>Elaborados a base de leche con adición de crema y/o manteca.</li> <li>En envases permitidos, con un peso no menor a 40-120 gr. De vainilla, frutilla, chocolate o dulce de leche o combinado.</li> <li>Con cobertura de chocolate según corresponda</li> <li>Con fecha de elaboración y vencimiento, Con R.E.N. y R.N.P.A</li> <li>TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5°</li> <li>Cantidad: 520 UNIDADES</li> </ul>

<b><u>Reglón</u></b> <b><u>Nº: 5</u></b>	HELADOS DE AGUA DE FRUTILLA	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Presentación:</b></li> </ul> <p>Esta denominación corresponde a los productos en los que el componente básico es el agua. Deberán responder a las siguientes exigencias: Extracto seco, Mín.:20,0% p/p          Materia grasa de leche, Máx.:1,5% p/p. De acuerdo al art1077 CAA. Deberán responder a las características microbiológicas. Art.1078          Envase individual con la rotulación correspondiente.</p> <p>Cantidad: 360 UNIDADES</p>
<b><u>Reglón</u></b> <b><u>Nº: 6</u></b>	HELADOS DE AGUA DE NARANJA	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Presentación:</b></li> </ul> <p>Esta denominación corresponde a los productos en los que el componente básico es el agua. Deberán responder a las siguientes exigencias: Extracto seco, Mín.:20,0% p/p          Materia grasa de leche, Máx.:1,5% p/p. De acuerdo al art1077 CAA. Deberán responder a las características microbiológicas. Art.1078          Envase individual con la rotulación correspondiente.</p> <p>Cantidad: 360 UNIDADES</p>
<b><u>Reglón</u></b> <b><u>Nº: 7</u></b>	HELADOS DE AGUA DE LIMON	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Presentación:</b></li> </ul> <p>Esta denominación corresponde a los productos en los que el componente básico es el agua. Deberán responder a las siguientes exigencias: Extracto seco, Mín.:20,0% p/p          Materia grasa de leche, Máx.:1,5% p/p. De acuerdo al art1077 CAA. Deberán responder a las características microbiológicas. Art.1078          Envase individual con la rotulación correspondiente.</p> <p>Cantidad: 360 UNIDADES</p>
<b><u>Reglón</u></b> <b><u>Nº: 8</u></b>	CRIOLLOS DE GRASA	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Presentación:</b></li> </ul> <p>Art.726y727delC.A.A.          Fresco del día. Con un 10% más de grasa que el pan común. Peso por unidad de 20 a 30 grs          Envase: bolsas de polietileno, puro, atóxico; con R.N.E. y R.N.P.A .y fecha de Elaboración</p> <p>Cantidad: 9500 UNIDADES</p>
<b><u>Reglón</u></b> <b><u>Nº: 9</u></b>	CRIOLLOS DE HOJALDRE	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Presentación:</b></li> </ul> <p>Masa de harina de trigo (0000) con su fermentación apropiada (levadura fresca y prensada) hojaldrada con manteca de primera calidad, horneada con un color dorado suavemente tostado</p> <p>Cantidad: 12200 UNIDADES</p>

<p><b><u>Reglón</u></b> <b><u>Nº: 10</u></b></p>	<p>MEDIALUNAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Presentación:</b></li> </ul> <p>Suave masa fermentada y hojaldrada (elaborada con harina refinada 0000, manteca de primera calidad, sus esencias correspondientes y un baño de almibar natural) en forma característica de medialuna, y/o con diferentes formas con relleno o coberturas de crema pastelera/membrillo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto y permita su transporte.</li> <li>✓ Tamaño: aproximado de 90 gramos por unidad.</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: el efecto debe ser recibido dentro de las 12 horas de elaborado.</li> <li>✓ Entrega será en forma parcial a solicitud del Hotel. Asimismo el Hotel se reserva el derecho de solicitar (por imprevistos y/o contingencias) una cantidad determinada del producto, la que deberá ser entregada dentro del plazo de 6 horas.</li> <li>✓ En canasto o caja de un material que no afecte la calidad del producto y salvaguarde la higiene, como así también permita su transporte.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.</li> <li>● Será un aspecto relevante a tener en cuenta por parte del Responsable de Compras, al momento de la evaluación de las ofertas, que la firma adjudicataria (sucursal y/o punto de venta) se encuentre en un radio de 30 km de distancia</li> <li>● Cantidad: 12200 UNIDADES.</li> </ul>
<p><b><u>Reglón</u></b> <b><u>Nº: 11</u></b></p>	<p>PANES; TIPO FELIPE - PRESENTACION KILOGRAMO</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Presentación:</b></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Aspecto: de miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo-dorado. Cada unidad deberá tener un peso de 60 a 62 grs c/u, por lo cual el kilogramo deberá contener entre 16/17 unidades.</li> <li>✓ Presentación: en canasto o caja de un material que no afecte la calidad del producto y salvaguarde la higiene.</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: el efecto debe ser recibido dentro de las 12 horas de elaborado.</li> <li>✓ Entrega será en forma parcial y diaria. Asimismo el Hotel se reserva el derecho de solicitar (por imprevistos y/o contingencias) una cantidad determinada del producto, la que deberá ser entregada dentro del plazo de 6 horas.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.</li> <li>● Será un aspecto relevante a tener en cuenta por parte del Responsable de Compras, al momento de la evaluación de las ofertas, que la firma adjudicataria (sucursal y/o punto de venta) se encuentre en un radio de 30 km de distancia.</li> <li>● Cantidad: 1900 KILOGRAMOS.</li> </ul>

<b>Renglón</b> <b>Nº: 12</b>	PAN DE LOMO	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Presentación:</b></li> </ul> <p>La miga es blanca cremosa, la corteza debe ser morada y ligeramente morena  Olor y sabor: característico a pan horneado, bien cocido, sin acides y libre de olores y sabores desagradables  Texturas: la miga debe ser elástica poca porosa y uniforme</p> <p>Cantidad: 1150 UNIDADES</p>
<b>Renglón</b> <b>Nº: 13</b>	PAN DE MIGA	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Presentación:</b></li> </ul> <p>Pan de miga blanco sin corteza de 27cm x 27 cm (24 fetas)</p> <p>Cantidad: 75 UNIDADES</p>
<b>Renglón</b> <b>Nº: 14</b>	PAN DE PANCHOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Presentación:</b></li> </ul> <p>La miga es blanca cremosa, la corteza debe ser morada y ligeramente morena  Olor y sabor: característico a pan horneado, bien cocido, sin acides y libre de olores y sabores desagradables  Texturas: la miga debe ser elástica poca porosa y uniforme</p> <p>Cantidad: 550 UNIDADES</p>
<b>Renglón</b> <b>Nº: 15</b>	PAN DE HAMBURGUESA	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Presentación:</b></li> </ul> <p>La miga es blanca cremosa, la corteza debe ser morada y ligeramente morena  Olor y sabor: característico a pan horneado, bien cocido, sin acides y libre de olores y sabores desagradables  Texturas: la miga debe ser elástica poca porosa y uniforme</p> <p>Cantidad: 700 UNIDADES</p>
<b>Renglón</b> <b>Nº: 16</b>	PIONONO	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Presentación:</b></li> </ul> <p>Art.757C.A.A.  Fresco, de1ªcalidad. Elaborado a base de harina de trigo, huevos, manteca, leche y esencia de vainilla.  Envase: Permitido. Con R.N.E. y R.N.P.A. y fecha de elaboración y vencimiento.</p> <p>Cantidad: 210 UNIDADES</p>
<b>Renglón</b> <b>Nº: 17</b>	PREPIZZA; GUSTO TOMATE - TAMAÑO MEDIANO	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Presentación:</b></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto y que posibilite su transporte.</li> <li>✓ Tamaño: 70 x 45 cm.</li> <li>✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a TREINTA (30) días contados desde la fecha de entrega del producto.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.</li> <li>● Cantidad: 105 UNIDADES.</li> </ul>

<p><b><u>Reglón</u></b> <b><u>Nº: 18</u></b></p>	<p>POSTRE VEGANO SIN TACC</p>	<p>● <b>Presentación:</b></p> <p>Art.1074y1075C.A.A. Elaboradosabasedelecheconadicióndecremay/omanteca. En envases permitidos, con un peso no menor a 40-120 gr. De vainilla, frutilla, chocolate o dulce de leche combinado. Confecho de elaboración y vencimiento, Con R.E.N. y R.N.P.A. La denominación del producto debe estar acompañada de la indicación “libre de gluten”. Y deben incluir la leyenda “Sin TACC” 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. TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5°</p> <p>Cantidad: 30 UNIDADES</p>
--	---------------------------------------	--