

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 53/24

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
ALMENDRADO (SEGÚN ANEXO III)	50 UNI		
BOMBON SUIZO (SEGÚN ANEXO III)	250 UNI		
BOMBON ESCOCES (SEGÚN ANEXO III)	50 UNI		
HELADO DE CREMA AMERICANA (SEGÚN ANEXO III)	20 KG		
CRIOLLOS DE GRASA (SEGÚN ANEXO III)	9500 UNI		
CRIOLLOS DE HOJALDRE (SEGÚN ANEXO III)	3500 UNI		
MEDIALUNAS (SEGÚN ANEXO III)	3500 UNI		
PAN (SEGÚN ANEXO III)	400 KG		
PAN DE MIGA (SEGÚN ANEXO III)	10 UNI		
PANCHOS X 6 UNI (SEGÚN ANEXO III)	12 UNI		
PIONONO GRANDE (SEGÚN ANEXO III)	45 UNI		
PAN DE PATA (SEGÚN ANEXO III)	220 UNI		
PREPIZZA (50X60cm) (SEGÚN ANEXO III)	20 UNI		
Cotizar Precio Final con IVA Incluido	TOTAL		

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**
APERTURA: **22 DE MARZO 2024 a las 09:00 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 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

.....
FIRMA DEL OFERENTE

POSTRES Y PANADERIA (ANEXO III)

N° DE REGLON	EFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
<u>Renglón</u> <u>Nº: 1</u>	ALMENDRADO	<p>● Presentación:</p> <p>Art.1074y1075C.A.A. Elaborados a base de leche con adición de crema y/o manteca. En envases permitidos, con un peso no menor a 40-120 gr. De vainilla, frutilla, chocolate o dulce de leche o combinado. Con cobertura de chocolate según corresponda Con fecha de elaboración y vencimiento, Con R.E.N. y R.N.P.A TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5°</p> <p>Cantidad: 50 UNI</p>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 2</u>	BOMBON SUIZO	<p>● Presentación:</p> <p>Art.1074y1075C.A.A. Elaborados a base de leche con adición de crema y/o manteca. En envases permitidos, con un peso no menor a 40-120 gr. De vainilla, frutilla, chocolate o dulce de leche o combinado. Con cobertura de chocolate según corresponda Con fecha de elaboración y vencimiento, Con R.E.N. y R.N.P.A TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5°</p> <p>Cantidad: 250 UNIDADES</p>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 3</u>	BOMBON ESCOSES	<p>● Presentación:</p> <p>Art.1074y1075C.A.A. Elaborados a base de leche con adición de crema y/o manteca. En envases permitidos, con un peso no menor a 40-120 gr. De vainilla, frutilla, chocolate o dulce de leche o combinado. Con cobertura de chocolate según corresponda Con fecha de elaboración y vencimiento, Con R.E.N. y R.N.P.A TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5°</p> <p>Cantidad: 50 UNIDADES</p>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 4</u>	HELADO DE CREMA AMERICANA	<p>● Presentación:</p> <p>Art.1074y1075C.A.A. Elaborados a base de leche con adición de crema y/o manteca. Con fecha de elaboración y vencimiento, Con R.E.N. y R.N.P.A TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5°</p> <p>Cantidad: 20 KILOGRAMOS</p>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 5</u>	CRIOLLOS DE GRASA	<p>● Presentación:</p> <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>

<p><u>Reglón</u> <u>Nº: 6</u></p>	<p>CRIOLLOS DE HOJALDRE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación: <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: 3500 UNIDADES</p>
<p><u>Reglón</u> <u>Nº: 7</u></p>	<p>MEDIALUNAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación: <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"> ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto y permita su transporte. ✓ Tamaño: aproximado de 90 gramos por unidad. ✓ Fecha de vencimiento: el efecto debe ser recibido dentro de las 12 horas de elaborado. ✓ 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. ✓ En canasto o caja de un material que no afecte la calidad del producto y salvaguarde la higiene, como así también permita su transporte. <ul style="list-style-type: none"> ● Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos. ● 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 ● Cantidad: 3500 UNIDADES.

<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 8</u></p>	<p>PANES; TIPO FELIPE - PRESENTACION KILOGRAMO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación: ✓ 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. ✓ Presentación: en canasto o caja de un material que no afecte la calidad del producto y salvaguarde la higiene. ✓ Fecha de vencimiento: el efecto debe ser recibido dentro de las 12 horas de elaborado. ✓ 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. ● Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos. ● 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. ● Cantidad: 400 KILOGRAMOS.
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 9</u></p>	<p>PAN DE MIGA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación: Pan de miga blanco sin corteza de 27cm x 27 cm (24 fetas) Cantidad: 10 UNIDADES
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 10</u></p>	<p>PAN DE PANCHOS X 6 UNIDADES</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación: 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 Cantidad: 12 UNIDADES
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 11</u></p>	<p>PIONONO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación: Art.757C.A.A. Fresco, de 1ª calidad. 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. Cantidad: 45 UNIDADES
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 12</u></p>	<p>PAN DE PATA X UNIDADES</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Presentación: 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 Cantidad: 220 UNIDADES

<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 13</u></p>	<p>PREPIZZA; GUSTO TOMATE - TAMAÑO MEDIANO</p>	<ul style="list-style-type: none">● Presentación:<ul style="list-style-type: none">✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto y que posibilite su transporte.✓ Tamaño: 70 x 45 cm.✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a TREINTA (30) días contados desde la fecha de entrega del producto.● Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.● Cantidad: 20 UNIDADES.
---	--	---