

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 54/24

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 (SEGÚN ANEXO IV)	18 UNI		
LECHE LARGA VIDA ILOLAY (SEGÚN ANEXO IV)	400 LITROS		
MANTECA INDIVIDUAL TIPO MARCA ILOLAY X 100 UNI (SEGÚN ANEXO IV)	20 CAJA		
MANTECA PILON (SEGÚN ANEXO IV)	12 KG		
MUZZARELLA TIPO MARCA LA PAULINA (SEGÚN ANEXO IV)	50 KG		
QUESO CREMA TIPO MARCA TREGAR O LA PAULINA (SEGÚN ANEXO IV)	16 KG		
QUESO CREMOSO TIPO MARCA TREGAR (SEGÚN ANEXO IV)	20 KG		
QUESO SARDO NEGRO PINTADO (SEGÚN ANEXO IV)	10 KG		
QUESO TYBO TIPO MARCA LA PAULINA (SEGÚN ANEXO IV)	90 KG		
QUESO ROQUEFORT X KG (SEGÚN ANEXO IV)	2 KG		
YOGUR FRUTILLA X LT TIPO MARCA ILOLAY (SEGÚN ANEXO IV)	140 LITROS		
YOGUR VAINILLA X LT TIPO MARCA ILOLAY (SEGÚN ANEXO IV)	140 LITROS		
		TOTAL	
Cotizar Precio Final con IVA Incluido			
Lugar de entrega: APERTURA:	RESIDENCIA SERRANA LA FALDA 22 DE MARZO 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 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

QUESOS Y LACTEOS (ANEXO IV)

N° DE REGLON	EFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
<p><u>Reglón</u> <u>Nº: 1</u></p>	<p>CREMA DE DE LECHE</p>	<p>● <u>Presentación:</u> Tipo marca tonadita x 4 kg Art.585delC.A.A. Producto lácteo relativamente rico en grasas e parada 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%. En envase original, con fecha de elaboración y vencimiento, R.N.E. y R.N.P.A.</p> <p>Cantidad: 18 UNIDADES</p>
<p><u>Reglón</u> <u>Nº: 2</u></p>	<p>LECHE; ESTADO LIQUIDO - TIPO ENTERA - PROCESO LARGA VIDA - AGREGADO VITAMINAS A Y D - PRESENTACION ENVASE X 1L - MATERIAL ENVASE PLASTICO - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN SI</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>✓ Envase de diseño y material tetra-brick que no afecte la calidad del producto por 1 litro.</p> <p>✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.</p> <p>✓ Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenisima, Ilolay o superior.</p> <p>● Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.</p> <p>● Cantidad: 400 litros .</p>

<p><u>Reglón</u> <u>Nº: 3</u></p>	<p>MANTECA PRESENTACION INDIVIDUAL X 10 GR</p>	<p>● <u>Presentación:</u> cajas x 100 unidades</p> <p>Art.596delC.A.A. Sustancia grasas obtenidas a partir de leche vacuna. 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: a) Sustancias grasas distintas a los de la leche. b) colorantes, antioxidantes, conservantes, gelificantes, emulsionantes estabilizantes, rotulación y fecha elaboración y vencimiento. En panes de 200grs a 5 kg, envases originales con fecha de elaboración donde figura también R.N.E. y R.N.P.A. En envase permitido individual de 10 a 15g.</p> <p>Cantidad: 20 CAJAS</p>
<p><u>Reglón</u> <u>Nº: 4</u></p>	<p>MANTECA PILON</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>Art.596delC.A.A. Sustancia grasas obtenidas a partir de leche vacuna. 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: c) sustancias grasas distintas a los de la leche. d) Colorantes, antioxidantes, conservantes, gelificantes, emulsionantes estabilizantes, rotulación y fecha elaboración y vencimiento. En panes de 200grs a 5 kg, envases originales con fecha de elaboración donde figura también R.N.E. y R.N.P.A. En envase permitido individual de 10 a 15g.</p> <p>Cantidad: 12 KILOGRAMOS</p>
<p><u>Reglón</u> <u>Nº: 5</u></p>	<p>QUESOS; TIPO MUZZARELLA - PRESENTACION ENVASE X 5Kg - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ENVASE POLIETILENO - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN SI</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por 5 kg.</p> <p>✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.</p> <p>● Cantidad: 50 KILOGRAMOS.</p>

<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 6</u></p>	<p>QUESO CREMA</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>Art.605y613delc.a.a. 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. En envase original, con fecha de elaboración y vencimiento, r.n.e. y r.n.p.a. en envase permitido sachet por 3kg o similar.</p> <p>Cantidad: 16 KILOGRAMOS</p>
<p><u>Renglón</u> <u>Nº:7</u></p>	<p>QUESO CREMOSO</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>Art.605y621delC.A.A. Pasta blanda, sabor suave, maduración mínima 15 días, con un peso aproximado por unidad hasta 4 kilogramos. Envase: envuelto en papel impermeable original, secundario en cajas de cartón, con rótulo incluyendo fecha de elaboración y vencimiento, R.N.E yR.N.P.A. 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> <p>Cantidad: 20 KILOGRAMOS</p>
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 8</u></p>	<p>QUESOS; TIPO SARDO - PRESENTACION HORMA X 3Kg - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ENVASE SIN - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN NO</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>✓ Presentación: Horma por 3 kg.</p> <p>✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.</p> <p>● Cantidad: 10 KILOGRAMOS</p>

<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 9</u></p>	<p>QUESOS; TIPO TYBO - PRESENTACION HORMA - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ENVASE PLASTICO - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - LIBRE DE GLUTEN</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por 3 Kilogramos. ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto. ● Cantidad: 90 KILOGRAMOS.
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 10</u></p>	<p>QUESO ROQUEFORT</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <p>El queso ROQUEFORT es un queso que conserva una pasta compacta firme, semi dura, semi cocida, salada y madurada. Es de mediana humedad, semi graso con una consistencia elástica. Su sabor tiene un acento dulce bien acentuado, ofrece un aroma suave y muy agradable.</p> <p>Cantidad: 2 KILOGRAMOS</p>
<p><u>Renglón</u> <u>Nº: 11</u></p>	<p>YOGHURT; SABOR: FRUTILLA, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, CONSISTENCIA : BEBIBLE, PRESENTACION: SACHET X 1 L, CAPACIDAD: 1 L, TIPO: ENTERO</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Envase de diseño y material sachet que no afecte la calidad del producto por 1 litro. ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto. ✓ Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenisima, Ilolay, Tregar o superior. ● Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos. ● Cantidad: 140 LITROS

<p><u>Reglón</u> <u>Nº: 12</u></p>	<p>YOGHURT; SABOR: VAINILLA, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, CONSISTENCIA : BEBIBLE, PRESENTACION: SACHET X 1 L, CAPACIDAD: 1 L, TIPO: ENTERO</p>	<p>● <u>Presentación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Envase de diseño y material sachet que no afecte la calidad del producto por 1 litro. ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto. ✓ Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenisima, Ilolay, Tregar o superior. ● Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos. ● Cantidad: 140 LITROS
--	--	---