

POSTRES Y PANADERIA (ANEXO IV)

N° DE RENGLON	EFFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
<u>Renglón</u> <u>Nº: 1</u>	BOMBON SUIZO	<ul style="list-style-type: none"> • BOMBON SUIZO • PRESENTACIÓN: EN ENVASES PERMITIDOS, CON UN PESO NO MENOR A 40-120 GR. DE VAINILLA, FRUTILLA, CHOCOLATE O DULCE DE LECHE O COMBINADO. • ELABORADOS A BASE DE LECHE CON ADICIÓN DE CREMA Y/O MANTECA. • CON COBERTURA DE CHOCOLATE • CON FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO. • TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5° • CANTIDAD: 600 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 2</u>	BOMBON ESCOCES	<ul style="list-style-type: none"> • BOMBON ESCOCES • PRESENTACIÓN: EN ENVASES PERMITIDOS, CON UN PESO NO MENOR A 40-120 GR. • DE VAINILLA, CON EL CENTRO DE DULCE DE LECHE • ELABORADOS A BASE DE LECHE CON ADICIÓN DE CREMA Y/O MANTECA. • CON COBERTURA DE CHOCOLATE • CON FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO. • TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5° • CANTIDAD: 56 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 3</u>	CRIOLLOS DE GRASA	<ul style="list-style-type: none"> • CRIOLLOS DE GRASA • PRESENTACIÓN: INDIVIDUAL • CON UN 10% MÁS DE GRASA QUE EL PAN COMÚN. • PESO POR UNIDAD DE 20 A 30 GRS • FRESCO DEL DÍA. • CANTIDAD: 4500 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 4</u>	CRIOLLOS DE HOJALDRE	<ul style="list-style-type: none"> • CRIOLLOS DE HOJALDRE • PRESENTACIÓN: INDIVIDUAL • 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 • FRESCO DEL DÍA. • CANTIDAD: 7000 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 5</u>	MEDIALUNAS	<ul style="list-style-type: none"> • MEDIALUNAS • PRESENTACIÓN: MEDIALUNAS • MASA FERMENTADA Y HOJALDRADA (ELABORADA CON HARINA REFINADA 0000, MANTECA DE PRIMERA CALIDAD Y UN BAÑO DE ALMÍBAR NATURAL) EN FORMA CARACTERÍSTICA DE MEDIALUNA. • TAMAÑO: APROXIMADO DE 90 GRAMOS POR UNIDAD. • FRESCO DEL DÍA. • CANTIDAD: 3500 UNIDADES.

<u>Renglón</u> <u>Nº: 6</u>	PAN MIGNON	<ul style="list-style-type: none"> • PAN MIGNON • PRESENTACIÓN: X KG • FRESCO DEL DÍA. • FRANCÉS TIPO MIGNÓN O FELIPITO, FIGACITAS. • PESO POR UNIDAD DE 30 A60 GRS • EL EFECTO DEBE SER RECIBIDO DENTRO DE LAS 12 HORAS DE ELABORADO. • CANTIDAD: 320 KILOGRAMOS.
<u>Renglón</u> <u>Nº: 7</u>	PAN DE MIGA	<ul style="list-style-type: none"> • PAN DE MIGA • PRESENTACIÓN: PAN DE MIGA • PAN DE MIGA BLANCO SIN CORTEZA DE 27CM X 27 CM (24 FETAS) • CANTIDAD: 12 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 8</u>	PAN DE PEBETE	<ul style="list-style-type: none"> • PAN DE PEBETE • PRESENTACION: X UNIDAD • LA MIGA ES BLANCA CREMOSA • CORTEZA LIGERAMENTE MORENA • CANTIDAD: 60 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 9</u>	MINI FACTURAS	<ul style="list-style-type: none"> • MINI FACTURAS • PRESENTACIÓN: FACTURAS DE MENOR TAMAÑO X UNIDAD • MASA FERMENTADA Y HOJALDRADA (ELABORADA CON HARINA REFINADA 0000, MANTECA DE PRIMERA CALIDAD, Y UN BAÑO DE ALMÍBAR NATURAL) DIFERENTES FORMAS CON RELLENO O COBERTURAS DE CREMA PASTELERA/MEMBRILLO • FRESCO DEL DÍA. • CANTIDAD: 250 UNIDADES.
<u>Renglón</u> <u>Nº: 10</u>	MINI CRIOLLOS	<ul style="list-style-type: none"> • MINI CRIOLLOS DE GRASA • PRESENTACIÓN: INDIVIDUAL • CON UN 10% MÁS DE GRASA QUE EL PAN COMÚN. • FRESCO DEL DÍA. • CANTIDAD: 250 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 11</u>	PIONONO GRANDE	<ul style="list-style-type: none"> • PRESENTACIÓN: • FRESCO, DE 1ºCALIDAD. • ELABORADO A BASE DE HARINA DE TRIGO, HUEVOS, MANTECA, LECHE Y ESENCIA DE VAINILLA. • CANTIDAD: 40 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 12</u>	PREPIZZA	<ul style="list-style-type: none"> • PREPIZZA • PRESENTACIÓN: PREPIZZA • PAQUETE/ENVASE DE DISEÑO Y MATERIAL QUE NO AFECTE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y QUE POSIBILITE SU TRANSPORTE. • 50 X 60 CM. • FRESCO DEL DÍA. • CANTIDAD: 30 UNIDADES.

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