

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 132/24

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
BOMBON SUIZO (Ver especificación técnica de Anexo IV)	220 UNI		
BOMBON ESCOCES (Ver especificación técnica de Anexo IV)	60 UNI		
CRIOLLOS DE GRASA (Ver especificación técnica de Anexo IV)	4200 UNI		
CRIOLLOS DE HOJALDRE (Ver especificación técnica de Anexo IV)	5700 UNI		
MEDIALUNAS (Ver especificación técnica de Anexo IV)	3100 UNI		
PAN MIGNON (Ver especificación técnica de Anexo IV)	400 KG		
PAN DE MIGA (Ver especificación técnica de Anexo IV)	17 UNI		
PAN DE PEBETE (Ver especificación técnica de Anexo IV)	50 UNI		
MINI FACTURAS (Ver especificación técnica de Anexo IV)	200 UNI		
MINI CRIOLLOS (Ver especificación técnica de Anexo IV)	200 UNI		
PIONONO GRANDE (Ver especificación técnica de Anexo IV)	85 UNI		
PREPIZZA (50X60cm) (Ver especificación técnica de Anexo IV)	50 UNI		
HELADO DE CREMA SABOR AMERICANA(Ver especificación técnica de Anexo IV)	72 KG		
FACTURAS (Ver especificación técnica de Anexo IV)	150 UNI		
Cotizar Precio Final con IVA Incluido		TOTAL	

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**
APERTURA: 03 DE SEPTIEMBRE 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 IV)

Nº DE RENGLON	EFFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
<u>Renglón</u> <u>Nº: 1</u>	BOMBON SUIZO	• 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: 220 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 2</u>	BOMBON ESCOCES	• 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: 60 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 3</u>	CRIOLLOS DE GRASA	• 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: 4200 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 4</u>	CRIOLLOS DE HOJALDRE	• 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: 5700 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 5</u>	MEDIALUNAS	• 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: 3100 UNIDADES.

<u>Reglón</u> <u>Nº: 6</u>	PAN MIGNON	• PAN MIGNON • PRESENTACIÓN: X KG • FRESCODELDÍA. • FRANCÉSTIPOMIGNÓN ÓFELIPITO,FIGACITAS. • PESOPORUNIDADDE30A60GRS • EL EFECTO DEBE SER RECIBIDO DENTRO DE LAS 12 HORAS DE ELABORADO. • CANTIDAD: 400 KILOGRAMOS.
<u>Reglón</u> <u>Nº: 7</u>	PAN DE MIGA	• PAN DE MIGA • PRESENTACIÓN: PAN DE MIGA • PAN DE MIGA BLANCO SIN CORTEZA DE 27CM X 27 CM (24 FETAS) • CANTIDAD: 17 UNIDADES
<u>Reglón</u> <u>Nº: 8</u>	PAN DE PEBETE	• PAN DE PEBETE • PRESENTACION: X UNIDAD • LA MIGA ES BLANCA CREMOSA • CORTEZA LIGERAMENTE MORENA • CANTIDAD: 50 UNIDADES
<u>Reglón</u> <u>Nº: 9</u>	MINI FACTURAS	• 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 • FRESCODELDÍA. • CANTIDAD: 200 UNIDADES.
<u>Reglón</u> <u>Nº: 10</u>	MINI CRIOLLOS	• MINI CRIOLLOS DE GRASA • PRESENTACIÓN: INDIVIDUAL • CON UN 10% MÁS DE GRASA QUE EL PAN COMÚN. • FRESCO DEL DÍA. • CANTIDAD: 200 UNIDADES
<u>Reglón</u> <u>Nº: 11</u>	PIONONO GRANDE	• PRESENTACIÓN: • FRESCO, DE1ºCALIDAD. • ELABORADOABASEDEHARINADETRIGO,HUEVOS,MANTECA,LECHEY ESENCIADEVAINILLA. • CANTIDAD: 85 UNIDADES
<u>Reglón</u> <u>Nº: 12</u>	PREPIZZA	• 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. • FRESCODELDÍA. • CANTIDAD: 50 UNIDADES.
<u>Reglón</u> <u>Nº: 13</u>	HELADO DE CREMA SABOR AMERICANA	• HELADO DE CREMA • PRESENTACIÓN: EN ENVASES PERMITIDOS POR KG, SABOR AMERICANA. • ELABORADOS A BASE DE LECHE CON ADICIÓN DE CREMA Y/O MANTECA. • CON FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO. • TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5° • CANTIDAD: 72 KILOGRAMOS

<u>Renglón</u> <u>Nº: 14</u>	FACTURAS	• FACTURAS • PRESENTACIÓN: FACTURAS 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: 150 UNIDADES.
---	----------	---