ANEXO IV

UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 20/25

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)	1050 UNI		
BOMBON ESCOCES (Ver especificación técnica de Anexo IV)	100 UNI		
HELADO DE AGUA SABOR FRUTILLA (Ver especificación Técnica de Anexo IV)	100 UNI		
HELADO DE AGUA SABOR NARANJA (Ver especificación técnica de Anexo IV)	100 UNI		
PALITO BOMBON (Ver especificación técnica de Anexo IV)	100 UNI		
CRIOLLOS DE GRASA (Ver especificación técnica de Anexo IV)	5300 UNI		
CRIOLLOS DE HOJALDRE (Ver especificación técnica de Anexo IV)	8000 UNI		
MEDIALUNAS (Ver especificación técnica de Anexo IV)	8000 UNI		
PAN MIGNON (Ver especificación técnica de Anexo IV)	700 KG		
PAN DE MIGA (Ver especificación técnica de Anexo IV)	50 UNI		
PAN DE PATA (Ver especificación técnica de Anexo IV)	120 UNI		
PAN DE PEBETE (Ver especificación técnica de Anexo IV)	100 UNI		
PAN DE HAMBURGUESAS (Ver especificación técnica de Anexo IV)	100 UNI		
PAN DE LOMO (Ver especificación técnica de Anexo IV)	100 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)	65 UNI		
PREPIZZA (50X60cm) (Ver especificación técnica de Anexo IV)	50 UNI		
LEMON PIE (Ver especificación técnica de Anexo IV)	12 UNI		

TARTA DE FRUTILLA (Ver especificación técnica de Anexo IV)	12 UNI		
FACTURAS (Ver especificación técnica de Anexo IV)	250 UNI		
Cotizar Precio Final con IVA Incluido	**TOTAL**		

Lugar de entrega: **APERTURA:**	**RESIDENCIA SERRANA LA FALDA** **23 DE ENERO 2025 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)

N° DE RENGLON	EFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
Renglón Nº: 1	BOMBON SUIZO	• BOMBON SUIZO • PRESENTACIÓN: EN ENVASES PERMITIDOS, CON UN PESO NO MENOR A 40-120 GR. DE VAINILLA. • 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: 1050 UNIDADES**
Renglón Nº: 2	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: 100 UNIDADES**
Renglón Nº: 3	HELADO DE AGUA SABOR FRUTILLA	• HELADO DE AGUA SABOR FRUTILLA • PRESENTACIÓN: PALITO DE AGUA • EN ENVASES PERMITIDOS, CON UN PESO NO MENOR A 40-120 GR. • CON FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO. • TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5° • **CANTIDAD: 100 UNIDADES**
Renglón Nº: 4	HELADO DE AGUA SABOR NARANJA	• HELADO DE AGUA SABOR NARANJA • PRESENTACIÓN: PALITO DE AGUA • EN ENVASES PERMITIDOS, CON UN PESO NO MENOR A 40-120 GR. • CON FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO. • TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5° • **CANTIDAD: 100 UNIDADES**
Renglón Nº: 5	PALITO BOMBON	• PALITO BOMBON • ELABORADOS A BASE DE LECHE CON ADICIÓN DE CREMA Y/O MANTECA. • CON COBERTURA DE CHOCOLATE • PRESENTACIÓN: EN ENVASES PERMITIDOS, CON UN PESO NO MENOR A 40-120 GR., SABOR VAINILLA. • CON FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO. • TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5° • **CANTIDAD: 100 UNIDADES**
Renglón Nº: 6	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: 5300 UNIDADES**

Renglón Nº: 7	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: 8000 UNIDADES**
Renglón Nº: 8	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: 8000 UNIDADES.**
Renglón Nº: 9	PAN MIGNON	• PAN MIGNON • PRESENTACIÓN: X KG • FRESCODELDÍA. • FRANCÉSTIPOMIGNÓN OFELIPITO,FIGACITAS. • PESOPORUNIDADDE30A60GRS • EL EFECTO DEBE SER RECIBIDO DENTRO DE LAS 12 HORAS DE ELABORADO. • **CANTIDAD: 700 KILOGRAMOS.**
Renglón Nº: 10	PAN DE MIGA	• PAN DE MIGA • PRESENTACIÓN: PAN DE MIGA • PAN DE MIGA BLANCO SIN CORTEZA DE 27CM X 27 CM (24 FETAS) • **CANTIDAD: 50 UNIDADES**
Renglón Nº: 11	PAN DE PATA	• PAN DE PATA • PRESENTACION: X UNIDAD • LA MIGA ES BLANCA CREMOSA • CORTEZA LIGERAMENTE MORENA • **CANTIDAD: 120 UNIDADES**
Renglón Nº: 12	PAN DE PEBETE	• PAN DE PEBETE • PRESENTACION: X UNIDAD • LA MIGA ES BLANCA CREMOSA • CORTEZA LIGERAMENTE MORENA • **CANTIDAD: 100 UNIDADES**
Renglón Nº: 13	PAN DE HAMBURGUESA	• PAN DE HAMBURGUESA • PRESENTACION: X UNIDAD • LA MIGA ES BLANCA CREMOSA • CORTEZA LIGERAMENTE MORENA • **CANTIDAD: 100 UNIDADES**
Renglón Nº: 14	PAN DE LOMO	• PAN DE LOMO • PRESENTACION: X UNIDAD • LA MIGA ES BLANCA CREMOSA • CORTEZA LIGERAMENTE MORENA • **CANTIDAD: 100 UNIDADES**

Renglón Nº: 15	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.**
Renglón Nº: 16	MINI CRIOLLOS	• MINI CRIOLLOS DE GRASA • PRESENTACIÓN: INDIVIDUAL • CON UN 10% MÁS DE GRASA QUE EL PAN COMÚN. • FRESCO DEL DÍA. • **CANTIDAD: 200 UNIDADES**
Renglón Nº: 17	PIONONO GRANDE	• PRESENTACIÓN: • FRESCO, DE1ºCALIDAD. • ELABORADOABASEDEHARINADETRIGO,HUEVOS,MANTECA,LECHEY ESENCIADEVAINILLA. • **CANTIDAD: 65 UNIDADES**
Renglón Nº: 18	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.**
Renglón Nº: 19	LEMON PIE	• LEMON PIE • PRESENTACIÓN: TARTA DE MASA QUEBRADA RELLENA CON CREMA DE LIMON Y COBERTURA DE MERENGUE • ELABORADA CON HARINA REFINADA 0000, MANTECA DE PRIMERA CALIDAD, • FRESCO DEL DÍA. • **CANTIDAD: 12 UNIDADES.**
Renglón Nº: 20	TARTA DE FRUTILLA	• TARTA DE FRUTILLA • PRESENTACIÓN: TARTA DE MASA QUEBRADA RELLENA CON CREMA Y FRUTILLAS Y UNA CAPA DE GELATINA • ELABORADA CON HARINA REFINADA 0000, MANTECA DE PRIMERA CALIDAD, • FRESCO DEL DÍA. • **CANTIDAD: 12 UNIDADES.**
Renglón Nº: 18	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: 250 UNIDADES.**