

**ANEXO IV**  
**UNIDAD TURISTICA y RECREACION**

N°SOLICITUD: 102/25

**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	PRECIOUNIT.	TOTAL
BOMBON SUIZO (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	650UNI		
BOMBON ESCOCES (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	80UNI		
BOMBON CROCANTE (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	90UNI		
HELADO DE CREMA SABOR AMERICANA x 8 kg(Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	12POTES		
CRIOLLOS DE HOJALDRE (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	2600UNI		
MEDIALUNAS (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	2600UNI		
PAN MIGNON (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	500KG		
PAN DE MIGA (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	20UNI		
PAN DE PATA (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	2000UNI		
PAN DE PEBETE (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	60UNI		
MINI FACTURAS (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	300UNI		
MINI CRIOLLOS (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	300UNI		
PIONONO GRANDE (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	100UNI		
PREPIZZA (50X60cm) (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	50UNI		
TARTAS DULCES (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	45UNI		
FACTURAS (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	350UNI		
		<b>TOTAL</b>	
<b>Cotizar Precio Final con IVA Incluido</b>			

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**  
**APERTURA: 22 DE OCTUBRE 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.

Procedimientodeselección:Procedimientode CompradeMateria Prima para Gastronomía para UTYR - IOSFA

Tipodecotización:podráncotizaruno, 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
<b><u>Renglón</u></b> <b><u>Nº: 1</u></b>	BOMBON SUIZO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BOMBON SUIZO</li> <li>• PRESENTACIÓN: EN ENVASES PERMITIDOS, CON UN PESO NO MENOR A 40-120 GR. DE VAINILLA.</li> <li>• ELABORADOS A BASE DE LECHE CON ADICIÓN DE CREMA Y/O MANTECA.</li> <li>• CON COBERTURA DE CHOCOLATE</li> <li>• CON FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO.</li> <li>• TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5°</li> <li>• <b>CANTIDAD: 650 UNIDADES</b></li> </ul>
<b><u>Renglón</u></b> <b><u>Nº: 2</u></b>	BOMBON ESCOCES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BOMBON ESCOCES</li> <li>• PRESENTACIÓN: EN ENVASES PERMITIDOS, CON UN PESO NO MENOR A 40-120 GR.</li> <li>• DE VAINILLA, CON EL CENTRO DE DULCE DE LECHE</li> <li>• ELABORADOS A BASE DE LECHE CON ADICIÓN DE CREMA Y/O MANTECA.</li> <li>• CON COBERTURA DE CHOCOLATE</li> <li>• CON FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO.</li> <li>• TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5°</li> <li>• <b>CANTIDAD: 80 UNIDADES</b></li> </ul>
<b><u>Renglón</u></b> <b><u>Nº: 3</u></b>	BOMBON CROCANTE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BOMBON CROCANTE</li> <li>• PRESENTACIÓN: EN ENVASES PERMITIDOS, CON UN PESO NO MENOR A 40-120 GR.</li> <li>• DE VAINILLA CON ELEMENTOS CROCANTES.</li> <li>• ELABORADOS A BASE DE LECHE CON ADICIÓN DE CREMA Y/O MANTECA.</li> <li>• CON COBERTURA DE CHOCOLATE</li> <li>• CON FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO.</li> <li>• TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5°</li> <li>• <b>CANTIDAD: 90 UNIDADES</b></li> </ul>
<b><u>Renglón</u></b> <b><u>Nº: 4</u></b>	HELADO DE CREMA SABOR AMERICANA X 8 KILOGRAMOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• HELADO DE CREMA X 8 KG</li> <li>• PRESENTACIÓN: EN ENVASES PERMITIDOS POR 8 KG, SABOR AMERICANA.</li> <li>• ELABORADOS A BASE DE LECHE CON ADICIÓN DE CREMA Y/O MANTECA.</li> <li>• CON FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO.</li> <li>• TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5°</li> <li>• <b>CANTIDAD: 12 POTES</b></li> </ul>
<b><u>Renglón</u></b> <b><u>Nº: 5</u></b>	CRIOLLOS DE HOJALDRE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CRIOLLOS DE HOJALDRE</li> <li>• PRESENTACIÓN: INDIVIDUAL</li> <li>• MASA DE HARINA DE TRIGO (0000) CON SU FERMENTACIÓN APROPIADA (LEVADURA FRESCA Y PRENSADA)</li> <li>• HOJALDRADA CON MANTECA DE PRIMERA CALIDAD</li> <li>• HORNEADA CON UN COLOR DORADO SUAVEMENTE TOSTADO</li> <li>• FRESCO DEL DÍA.</li> <li>• <b>CANTIDAD: 2600 UNIDADES</b></li> </ul>

<b><u>Reglón</u></b> <b><u>Nº: 6</u></b>	MEDIALUNAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MEDIALUNAS</li> <li>• PRESENTACIÓN: MEDIALUNAS</li> <li>• MASA FERMENTADA Y HOJALDRADA (ELABORADA CON HARINA REFINADA 0000, MANTECA DE PRIMERA CALIDAD Y UN BAÑO DE ALMÍBAR NATURAL) EN FORMA CARACTERÍSTICA DE MEDIALUNA.</li> <li>• TAMAÑO: APROXIMADO DE 90 GRAMOS POR UNIDAD.</li> <li>• FRESCO DEL DÍA.</li> <li>• <b>CANTIDAD: 2600 UNIDADES.</b></li> </ul>
<b><u>Reglón</u></b> <b><u>Nº: 7</u></b>	PAN MIGNON	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PAN MIGNON</li> <li>• PRESENTACIÓN: X KG</li> <li>• FRESCO DEL DÍA.</li> <li>• FRANCÉSTIPOMIGNÓN OFELIPITO, FIGACITAS.</li> <li>• PESO POR UNIDAD DE 30 A 60 GRAMOS</li> <li>• EL EFECTO DEBE SER RECIBIDO DENTRO DE LAS 12 HORAS DE ELABORADO.</li> <li>• <b>CANTIDAD: 500 KILOGRAMOS.</b></li> </ul>
<b><u>Reglón</u></b> <b><u>Nº: 8</u></b>	PAN DE MIGA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PAN DE MIGA</li> <li>• PRESENTACIÓN: PAN DE MIGA</li> <li>• PAN DE MIGA BLANCO SIN CORTEZA DE 27CM X 27 CM (24 FETAS)</li> <li>• <b>CANTIDAD: 20 UNIDADES</b></li> </ul>
<b><u>Reglón</u></b> <b><u>Nº: 9</u></b>	PAN DE PATA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PAN DE PATA</li> <li>• PRESENTACION: X UNIDAD</li> <li>• LA MIGA ES BLANCA CREMOSA</li> <li>• CORTEZA LIGERAMENTE MORENA</li> <li>• <b>CANTIDAD: 2000 UNIDADES</b></li> </ul>
<b><u>Reglón</u></b> <b><u>Nº: 10</u></b>	PAN DE PEBETE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PAN DE PEBETE</li> <li>• PRESENTACION: X UNIDAD</li> <li>• LA MIGA ES BLANCA CREMOSA</li> <li>• CORTEZA LIGERAMENTE MORENA</li> <li>• <b>CANTIDAD: 60 UNIDADES</b></li> </ul>
<b><u>Reglón</u></b> <b><u>Nº: 11</u></b>	MINI FACTURAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MINI FACTURAS</li> <li>• PRESENTACIÓN: FACTURAS DE MENOR TAMAÑO X UNIDAD</li> <li>• 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</li> <li>• FRESCO DEL DÍA.</li> <li>• <b>CANTIDAD: 300 UNIDADES.</b></li> </ul>
<b><u>Reglón</u></b> <b><u>Nº: 12</u></b>	MINI CRIOLLOS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MINI CRIOLLOS DE GRASA</li> <li>• PRESENTACIÓN: INDIVIDUAL</li> <li>• CON UN 10% MÁS DE GRASA QUE EL PAN COMÚN.</li> <li>• FRESCO DEL DÍA.</li> <li>• <b>CANTIDAD: 300 UNIDADES</b></li> </ul>
<b><u>Reglón</u></b> <b><u>Nº: 13</u></b>	PIONONO GRANDE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PRESENTACIÓN:</li> <li>• FRESCO, DE 1ª CALIDAD.</li> <li>• ELABORADO A BASE DE HARINA DE TRIGO, HUEVOS, MANTECA, LECHE Y ESENCIA DE VAINILLA.</li> <li>• <b>CANTIDAD: 100 UNIDADES</b></li> </ul>

<u>Renglón</u> <u>Nº: 14</u>	PREPIZZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PREPIZZA</li> <li>• PRESENTACIÓN: PREPIZZA</li> <li>• PAQUETE/ENVASE DE DISEÑO Y MATERIAL QUE NO AFECTE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y QUE POSIBILITE SU TRANSPORTE.</li> <li>• 50 X 60 CM.</li> <li>• FRESCO DEL DÍA.</li> <li>• <b>CANTIDAD: 50 UNIDADES.</b></li> </ul>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 15</u>	TARTAS DULCES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• TARTAS DULCES</li> <li>• PRESENTACIÓN: TARTA DE MASA QUEBRADA RELLENA CON CREMA DE LIMON Y COBERTURA DE MERENGUE</li> <li>• ELABORADA CON HARINA REFINADA 0000, MANTECA DE PRIMERA CALIDAD,</li> <li>• FRESCO DEL DÍA.</li> <li>• <b>CANTIDAD: 45 UNIDADES.</b></li> </ul>
<u>Renglón</u> <u>Nº: 16</u>	FACTURAS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FACTURAS</li> <li>• PRESENTACIÓN: FACTURAS X UNIDAD</li> <li>• 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</li> <li>• FRESCO DEL DÍA.</li> <li>• <b>CANTIDAD: 350 UNIDADES.</b></li> </ul>