

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

Nº SOLICITUD: 03/26

**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)                          | 900 UNI  |              |       |
| BOMBON ESCOCES (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)                        | 60 UNI   |              |       |
| HELADO DE AGUA SABOR FRUTILLA (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)         | 200 UNI  |              |       |
| HELADO DE AGUA SABOR NARANJA (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)          | 200 UNI  |              |       |
| PALITO BOMBON (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)                         | 300 UNI  |              |       |
| BOMBON CROCANTE (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)                       | 900 UNI  |              |       |
| HELADO DE CREMA SABOR AMERICANA x 8 kg(Ver especificacion Tecnica de Anexo IV) | 2 POTES  |              |       |
| CRIOLLOS DE HOJALDRE (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)                  | 5000 UNI |              |       |
| MEDIALUNAS (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)                            | 6000 UNI |              |       |
| PAN MIGNON (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)                            | 600 KG   |              |       |
| PAN DE MIGA (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)                           | 25 UNI   |              |       |
| PAN DE PATA (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)                           | 150 UNI  |              |       |
| PAN DE HAMBURGUESAS (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)                   | 250 UNI  |              |       |
| PAN DE LOMO (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)                           | 400 UNI  |              |       |
| PAN DE PEBETE (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)                         | 150 UNI  |              |       |
| MINI FACTURAS (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)                         | 300 UNI  |              |       |
| MINI CRIOLLOS (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)                         | 300 UNI  |              |       |
| PIONONO GRANDE (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)                        | 80 UNI   |              |       |
| PREPIZZA (50X60cm) (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)                    | 55 UNI   |              |       |
| TARTAS DULCES (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)                         | 50 UNI   |              |       |
| FACTURAS (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)                              | 300 UNI  |              |       |
|  |          | <b>TOTAL</b> |       |

**Cotizar Precio Final con IVA Incluido**

Lugar de entrega: **RESIDENCIA SERRANA LA FALDA**  
**APERTURA: 26 DE DICIEMBRE 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  |
|--------------------------------|-------------------------------|---|
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 1</u> | 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: 900 UNIDADES</b></li> </ul>   |
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 2</u> | 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: 60 UNIDADES</b></li> </ul> |
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 3</u> | HELADO DE AGUA SABOR FRUTILLA | <ul style="list-style-type: none"> <li>• HELADO DE AGUA SABOR FRUTILLA</li> <li>• PRESENTACIÓN: PALITO DE AGUA</li> <li>• EN ENVASES PERMITIDOS, CON UN PESO NO MENOR A 40-120 GR.</li> <li>• CON FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO.</li> <li>• TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5°</li> <li>• <b>CANTIDAD: 200 UNIDADES</b></li> </ul>   |
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 4</u> | HELADO DE AGUA SABOR NARANJA  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• HELADO DE AGUA SABOR NARANJA</li> <li>• PRESENTACIÓN: PALITO DE AGUA</li> <li>• EN ENVASES PERMITIDOS, CON UN PESO NO MENOR A 40-120 GR.</li> <li>• CON FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO.</li> <li>• TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5°</li> <li>• <b>CANTIDAD: 200 UNIDADES</b></li> </ul>  |
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 5</u> | PALITO BOMBON                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• PALITO BOMBON</li> <li>• ELABORADOS A BASE DE LECHE CON ADICIÓN DE CREMA Y/O MANTECA.</li> <li>• CON COBERTURA DE CHOCOLATE</li> <li>• PRESENTACIÓN: EN ENVASES PERMITIDOS, CON UN PESO NO MENOR A 40-120 GR., SABOR VAINILLA.</li> <li>• CON FECHA DE ELABORACIÓN Y VENCIMIENTO.</li> <li>• TEMPERATURA POR DEBAJO DE LO -5°</li> <li>• <b>CANTIDAD: 300 UNIDADES</b></li> </ul>  |

|                                 |   |   |
|---------------------------------|---|---|
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 6</u>  | BOMBON<br>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: 900 UNIDADES</b></li> </ul> |
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 7</u>  | HELADO DE<br>CREMA SABOR<br>AMERICANA X 8<br>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: 2 POTES</b></li> </ul>   |
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 8</u>  | CRIOLLOS DE<br>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: 5000 UNIDADES</b></li> </ul>  |
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 9</u>  | 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: 6000 UNIDADES.</b></li> </ul>   |
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 10</u> | 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 GR</li> <li>• EL EFECTO DEBE SER RECIBIDO DENTRO DE LAS 12 HORAS DE ELABORADO.</li> <li>• <b>CANTIDAD: 600 KILOGRAMOS.</b></li> </ul>   |
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 11</u> | 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: 25 UNIDADES</b></li> </ul>   |
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 12</u> | 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: 1500 UNIDADES</b></li> </ul>  |
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 13</u> | PAN DE<br>HAMBURGUESA                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• PAN DE HAMBURGUESA</li> <li>• PRESENTACION: X UNIDAD</li> <li>• LA MIGA ES BLANCA CREMOSA</li> <li>• CORTEZA LIGERAMENTE MORENA</li> <li>• <b>CANTIDAD: 250 UNIDADES</b></li> </ul>  |

|                                 |                |   |
|---------------------------------|----------------|---|
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 14</u> | PAN DE LOMO    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• PAN DE LOMO</li> <li>• PRESENTACION: X UNIDAD</li> <li>• LA MIGA ES BLANCA CREMOSA</li> <li>• CORTEZA LIGERAMENTE MORENA</li> <li>• <b>CANTIDAD: 400 UNIDADES</b></li> </ul>   |
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 15</u> | 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: 150 UNIDADES</b></li> </ul>   |
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 16</u> | 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> |
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 17</u> | 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>   |
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 18</u> | 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: 80 UNIDADES</b></li> </ul>   |
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 19</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: 55 UNIDADES.</b></li> </ul>  |
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 20</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: 50 UNIDADES.</b></li> </ul>   |
| <u>Renglón</u><br><u>Nº: 21</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: 300 UNIDADES.</b></li> </ul>                      |