

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

Nº SOLICITUD: 12/26

**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
CRIOLLOS DE HOJALDRE (Ver especificación Técnica de Anexo IV)	5000		
PAN MIGNON (Ver especificación Técnica de Anexo IV)	600		
	<b>TOTAL</b>		
<b>Cotizar Precio Final con IVA Incluido</b>			

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 UTJR - 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)**

N° DE REGLON	EFECTOS	ESPECIFICACION TECNICA
<b>Renglón</b> <b>Nº: 1</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: 5000 UNIDADES</b></li> </ul>
<b>Renglón</b> <b>Nº: 2</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 GRS</li> <li>• EL EFECTO DEBE SER RECIBIDO DENTRO DE LAS 12 HORAS DE ELABORADO.</li> <li>• <b>CANTIDAD: 600 KILOGRAMOS.</b></li> </ul>