

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA y RECREACION

Nº SOLICITUD: 59/26

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)	1300 UNI		
BOMBON ESCOCES (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	70 UNI		
BOMBON CROCANTE (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	400 UNI		
HELADO CASATA (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	70 UNI		
HELADO DE CREMA SABOR AMERICANA x 8 kg(Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	20 POTES		
CRIOLLOS DE HOJALDRE (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	6000 UNI		
MEDIALUNAS (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	7000 UNI		
PAN MIGNON (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	650 KG		
PAN DE MIGA (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	30 UNI		
PAN DE PATA (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	2800 UNI		
PAN DE PEBETE (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	12 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)	180 UNI		
PREPIZZA (50X60cm) (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	50 UNI		
PIZZETAS INDIVIDUALES (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	100 UNI		
TARTAS DULCES (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	30 UNI		
ALFAJORES REGIONALES SURTIDOS (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	20 DOC		
FACTURAS (Ver especificacion Tecnica de Anexo IV)	300 UNI		
		TOTAL	
Cotizar Precio Final con IVA Incluido			

Lugar de entrega: RESIDENCIA SERRANA LA FALDA
APERTURA: 15 DE SEPTIEMBRE 2026 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 90 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	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. • 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: 1300 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: 70 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 3</u>	BOMBON CROCANTE	• BOMBON CROCANTE • PRESENTACIÓN: EN ENVASES PERMITIDOS, CON UN PESO NO MENOR A 40-120 GR. • DE VAINILLA CON ELEMENTOS CROCANTES. • 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: 400 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 4</u>	HELADO CASSATA	• HELADO CASSATA • PRESENTACIÓN: EN ENVASES PERMITIDOS, CON UN PESO NO MENOR A 40-120 GR. • DE FRUTILLA, CHOCOLATE Y CREMA 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: 70 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 5</u>	HELADO DE CREMA SABOR AMERICANA X 8 KILOGRAMOS	• HELADO DE CREMA X 8 KG • PRESENTACIÓN: EN ENVASES PERMITIDOS POR 8 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: 20 POTES

<u>Renglón</u> <u>Nº: 6</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: 6000 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 7</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: 7000 UNIDADES.
<u>Renglón</u> <u>Nº: 8</u>	PAN MIGNON	• PAN MIGNON • PRESENTACIÓN: X KG • FRESCO DEL DÍA. • FRANCÉSTIPOMIGNÓN OFELIPITO, FIGACITAS. • PESO POR UNIDAD DE 30 A 60 GRS • EL EFECTO DEBE SER RECIBIDO DENTRO DE LAS 12 HORAS DE ELABORADO. • CANTIDAD: 650 KILOGRAMOS.
<u>Renglón</u> <u>Nº: 9</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: 30 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 10</u>	PAN DE PATA	• PAN DE PATA • PRESENTACION: X UNIDAD • LA MIGA ES BLANCA CREMOSA • CORTEZA LIGERAMENTE MORENA • CANTIDAD: 2800 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 11</u>	PAN DE PEBETE	• PAN DE PEBETE • PRESENTACION: X UNIDAD • LA MIGA ES BLANCA CREMOSA • CORTEZA LIGERAMENTE MORENA • CANTIDAD: 12 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 12</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 • FRESCO DEL DÍA. • CANTIDAD: 300 UNIDADES.
<u>Renglón</u> <u>Nº: 13</u>	MINI CRIOLLOS	• MINI CRIOLLOS DE GRASA • PRESENTACIÓN: INDIVIDUAL • CON UN 10% MÁS DE GRASA QUE EL PAN COMÚN. • FRESCO DEL DÍA. • CANTIDAD: 300 UNIDADES

<u>Renglón</u> <u>Nº: 14</u>	PIONONO GRANDE	• PRESENTACIÓN: • FRESCO, DE 1ª CALIDAD. • ELABORADO A BASE DE HARINA DE TRIGO, HUEVOS, MANTECA, LECHE Y ESENCIA DE VAINILLA. • TAMAÑO: 45 X 60 CM • CANTIDAD: 180 UNIDADES
<u>Renglón</u> <u>Nº: 15</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. • FRESCO DEL DÍA. • CANTIDAD: 50 UNIDADES.
<u>Renglón</u> <u>Nº: 16</u>	PIZZETAS INDIVIDUAL	• PIZZETAS INDIVIDUAL • PRESENTACIÓN: PREPIZZA TAMAÑOS INDIVIDUAL ENTRE 7 Y 10 CM DE DIAMETRO • PAQUETE/ENVASE DE DISEÑO Y MATERIAL QUE NO AFECTE LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y QUE POSIBILITE SU TRANSPORTE. • FRESCO DEL DÍA. • CANTIDAD: 100 UNIDADES.
<u>Renglón</u> <u>Nº: 17</u>	TARTAS DULCES	• TARTAS DULCES • PRESENTACIÓN: TARTA DE MASA QUEBRADA RELLENA CON CREMA DE LIMÓN Y COBERTURA DE MERENGUE • ELABORADA CON HARINA REFINADA 0000, MANTECA DE PRIMERA CALIDAD, • FRESCO DEL DÍA. • CANTIDAD: 30 UNIDADES.
<u>Renglón</u> <u>Nº: 18</u>	ALFAJORES SURTIDOS	• ALFAJORES SURTIDOS • PRESENTACIÓN: DOS GALLETAS UNIDAS POR UN RELLENO DULCE Y GENERALMENTE BAÑADAS EN CHOCOLATE O GLASEADO, POR DOCENAS • ELABORADA CON HARINA REFINADA 0000, MANTECA DE PRIMERA CALIDAD, • FRESCO DEL DÍA. • CANTIDAD: 20 DOCENAS
<u>Renglón</u> <u>Nº: 19</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: 300 UNIDADES.