

INSTITUTO DE OBRA SOCIAL DE LAS FUERZAS ARMADAS Y DE SEGURIDAD

PARADOR ALMIRANTE BROWN

FECHA: 26/03/2024

N° DE SOLICITUD: 87/2024

SOLICITUD DE COTIZACIÓN

Señor:

Email:

Tel:

Solicitamos tenga a bien presupuestar los efectos o materiales detallados al pie, a la mayor brevedad posible.

ARTICULO:	CANTIDAD MIN/MAX	PRECIO UNITARIO	TOTAL:
PANES TIPO PAN EN TIRA BLANCO	75 KG	\$	\$
PANES TIPO BLANCO EN BOLLOS INDIVIDUALES	120 KG		
TOSTADAS DE PAN BLANCO PRESENTACIÓN POR 250 GS	30 KG	\$	\$
HARINA COMÚN TIPO 000 PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 25 KG	5 BOLSA	\$	\$
MEDIAS LUNAS DE MANTEC DULCES POR DOC	150 DOC		
COTIZAR PRECIO FINAL CON IVA INCLUIDO	TOTAL:		\$

Lugar de entrega de Material: Parador Almirante Brown

Plazo de Entrega y modalidad de Entrega: Según demanda Parador Almirante Brown.

Procedimiento de selección: Procedimiento de compra de materias primas gastronómica UTYR IOSFA.

Tipo de Cotización: Podrán cotizar uno, varios o todos los renglones.

Fecha de Apertura: 04/04/2024

Hora de la apertura: 12:00

Forma de pago: transferencia bancaria

Modalidad de Contratación: Orden de Compra Abierta. Se adjudicará en forma total o adjudicación por renglón. Plazo de vista, hasta dos días después de la apertura de oferta.

Plazo de mantenimiento de oferta: 10 días corridos.

LAS OFERTAS PODRAN SER REMITIDAS POR ESCRITO EN SOBRES CERRADOS O VÍA CORREO ELECTRÓNICO: micaela.oliva@iosfa.gob.ar, LA COTIZACIÓN DEBE PRESENTARSE CON FIRMA, ACLARACIÓN, DNI Y DENOMINACIÓN DE LA EMPRESA.

"2024- AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA, LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD"



JOSE LUIS PEREYRA
CAPITAN DE COBERTA
ADMINISTRADOR

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

GASTRONOMIA TURISMO:

GASTRONOMIA - PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PARA SU ELABORACIÓN **CONTRATACIÓN N° 87:**

Los oferentes deberán presentar la siguiente documentación (para los renglones N° 1 al 05):

1) Constancia de inscripción del local, habilitación de venta por mayor.

La mencionada constancia deberá ser presentada legible, contener la firma del funcionario estatal que emita la constancia.

2) La documentación deberá ser presentada conjuntamente con la cotización. (todo proveedor deberá presentar lo solicitado con sello y firma respetando día de apertura y horario de lo contrario quedara sin efecto la cotización). LAS OFERTAS PODRÁN SER REMITIDAS POR ESCRITO EN SOBRES CERRADOS AL PARADOR ALMIRANTE BROWN RUTA N° 5 KM 106,5 VILLA DEL DIQUE O VÍA CORREO ELECTRÓNICO: micaela.oliva@iosfa.gob.ar , LA COTIZACIÓN DEBE PRESENTARSE CON FIRMA, ACLARACIÓN, DNI Y DENOMINACIÓN DE LA EMPRESA.

Los productos deberán estar convenientemente separados, rotulados e higiénicamente presentados, conforme lo establecido en el C.A.A., como así también deberán presentar en forma clara y legible, en lugar visible, la fecha de vencimiento del mismo si así lo requiera.

El Adjudicatario deberá entregar envases originales, con los atributos ó marcas de fábrica que los identifiquen y con las especificaciones claras y precisas de su contenido. En los casos que corresponda deberá tener impreso y a simple vista: **N° de Lote y/o N° de Partida, con su respectiva Fecha de Vencimiento.**

En todos los casos deben responder a las exigencias del Código Alimentario Argentino (C.A.A); estar envasados en envases bromatológicamente aptos, autorizados por Autoridad Sanitaria Competente (INAL, SENASA y/ò Dirección de Bromatología Provincial) y deben estar obligatoriamente Rótulos de acuerdo a la normativa vigente "Reglamento Técnico Rotulación de Alimentos Envasados" y sucesivas actualizaciones.

LOS ARTÍCULOS OFERTADOS DEBERÁN SER ELABORADOS CON MATERIA PRIMA DE PRIMERA CALIDAD,

• **Será un aspecto relevante a tener en cuenta por parte del Responsable de Contrataciones, al momento de la evaluación de las ofertas, que la firma adjudicataria (sucursal y/o punto de venta) se encuentre en un radio de 30 km de distancia**

RENGLÓN N° 1:

PANES TIPO PAN EN TIRA BLANCO

Presentación: pan en tira blanco elaborado con materia prima de primera calidad.

Aspecto: de miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo-dorado.

Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

Cantidad: panes tipo pan en tira 75 KG, Entrega Parcial.

RENGLÓN N° 2:

PANES TIPO PAN EN BOLLOS BLANCO

Presentación: pan en bollos blanco elaborado con materia prima de primera calidad.

Aspecto: de miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo-dorado.

"2024- AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA, LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD"

Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

Cantidad: panes tipo pan en bollos blanco aproximadamente de 30 grs. cada uno, 120 KG. Entrega parcial.

REGLÓN N° 3:

TOSTADAS DE PAN BLANCO PRESENTACIÓN POR 250 GS

Presentación: Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto presentación bolsas 250 grs.

Aspecto: corteza de color uniforme amarillo-dorado

Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

Cantidad: tostadas de pan blanco presentación en bolsas por 250 grs total 30 kg. Entrega parcial.

REGLÓN N° 4:

HARINA COMÚN TIPO 000 PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 25 KG

Presentación: Harina común tipo 000 presentación en bolsa por 25 kg envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.

Fecha de vencimiento: NO inferior a (doce) 12 meses contados desde la fecha de entrega del producto.

Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

Cantidad: bolsa de harina de trigo común 000 total: 5 bolsas. Entrega parcial.

REGLÓN N° 5:

MEDIALUNAS DE MANTECA POR DOCENA

Presentación: Medialunas de manteca elaboradas con materia prima de primera calidad presentación por docena

Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

Cantidad: medias lunas de manteca por docenas, 150 docenas, Entrega parcial.

Entrega será en forma parcial a solicitud del Hotel. Asimismo el Hotel se reserva el derecho de solicitar (por imprevistos y/o contingencias) una cantidad determinada del producto, que no exceda el total de la contratación.

Consideraciones especiales:

- Para los casos en que surjan problemas (vicios ocultos, defectos de fabricación, falla de componentes por causas ajenas al Hotel) que demandaren la inmediata sustitución de los elementos observados o defectuosos, el transporte será realizado por el adjudicatario y estarán a su cargo los gastos de fletes, seguros, cargas, descargas y cualquier otro tipo de erogación que deba realizarse para la ejecución del mismo.

La descarga de los bienes en el lugar de entrega se hará previa coordinación con el personal del Responsable de Contrataciones del Hotel y será efectuada por personal de la firma adjudicataria.

El bien requerido será traslado por cuenta del adjudicatario, protegido contra golpes, manipuleos y agentes climáticos.

Queda a cargo del adjudicatario el costo y diseño de los embalajes como así también su estiba en los respectivos depósitos.

"2024- AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA, LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD"

Lugar de entrega de los renglones 01 al 05 Dependencia Parador Almirante Brown – Ruta provincial N° 5 km 106.5 -VILLA DEL DIQUE Dpto. Calamuchita provincia de Córdoba CP.: 5862- Teléfono de Contacto: 3546-415658- 358-4333178. Para coordinar el día y el horario de entrega.

JAVIER SOLIS
SUBOFICIAL PRIMERO
GERENCIA OPERATIVA