

**INSTITUTO DE OBRA SOCIAL DE LAS FUERZAS ARMADAS Y DE SEGURIDAD**

**PARADOR ALMIRANTE BROWN**

**FECHA: 26/03/2024**

**N° DE SOLICITUD: 89/2024**

**SOLICITUD DE COTIZACIÓN**

Señor:

Email:

Tel:

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

<b>ARTICULO:</b>	<b>CANTIDAD MIN/MAX</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>TOTAL:</b>
PASTAS: TIPO SORRENTINOS DE RICOTA POR 600 GRS	50 PAQUE	\$	\$
PASTAS TIPO RAVIOLES DE VERDURAS Y POLLO X 1 KG	50 KG	\$	\$
PASTAS TIPO TAPAS PARA ENPANADAS HORNO ENVASE POR 12 UN	90 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: 12:30

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 VIA CORREO ELECTRONICO: [micaela.oliva@iosfa.gob.ar](mailto:micaela.oliva@iosfa.gob.ar) , LA COTIZACIÓN DEBE PRESENTARSE CON FIRMA, ACLARACIÓN, DNI Y DENOMINACIÓN DE LA EMPRESA.**



JOSE LUIS PEREYRA  
CAPITAN DE COBERTA  
**ADMINISTRADOR**

## ESPECIFICACIONES TECNICAS

GASTRONOMIA TURISMO:

### **GASTRONOMIA - PASTAS CONTRATACION N° 89:**

**Los oferentes deberán presentar la siguiente documentación (para los renglones N° 1 al 3):**

**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) Constancia de inscripción de habilitación para el tránsito de mercadería.**

**3) 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 PODRAN SER REMITIDAS POR ESCRITO EN SOBRES CERRADOS AL PARADOR ADMIRANTE BROWN RUTA N° 5 KM 106,5 VILLA DEL DIQUE O VIA CORREO ELECTRONICO: [micaela.oliva@iosfa.gob.ar](mailto: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.

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.

El Transporte de los Productos que requieran refrigeración deberán realizarse en vehículos habilitados por el **SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA** (SENASA) (de acuerdo a lo Establecido en el Cap. XXVIII del Decreto N° 4.238/68

**LOS ARTÍCULOS OFERTADOS DEBERÁN SER DE PRIMERA CALIDAD, DE MARCA RECONOCIDA PARA LO CUAL LOS OFERENTES DEBERÁN INDICAR LAS MARCAS QUE COTIZAN DE CADA PRODUCTO**

• 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

**REGLON N°1:** PASTAS FRESCAS; VARIEDAD SORRENTINOS RELLENO RICOTA - PRESENTACIÓN 600 GRS, PASTEURIZADA, LARGA DURACIÓN.

**Presentación:** Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.

**Fecha de vencimiento:** NO inferior a (seis) 6 meses contados desde la fecha de entrega del producto.

**Primeras marcas:** tipo la italiana, otonello, danal o superior

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

**Cantidad:** Sorrentinos relleno ricota - presentación 600 grs. pasteurizada, larga

Duración. Total: 50 Paquetes. Entrega parcial.

**RenclónN°2:** PASTA FRESCA VARIEDAD RAVIOL.

**Presentación:** relleno de pollo / verdura presentación por 1 kg pasteurizada de alta duración.

Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.

Fecha de vencimiento: NO inferior a seis (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

*Primeras marcas: tipo la italiana, otonello, danal o superior.*

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

**Cantidad:** Raviol relleno de pollo / verdura presentación por 1 kg pasteurizada de alta duración. Total 50 paquetes. Entrega Parcial.

**Renclón N°3:** PASTAS FRESCAS TIPO TAPAS PARA EMPANADAS PARA HORNO

**Presentación:** Tapas de empanadas para horno presentación 12 unidades

Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.

Fecha de vencimiento: NO inferior a seis (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

*Primeras marcas: tipo la italiana, otonello, danal*

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

**Cantidad:** Tapas de empanadas para horno presentación 12 unidades. Total 90 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 la totalidad 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 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.

Lugar de entrega de los renglones 01 al 03 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

“2024- AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA, LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD”