

INSTITUTO DE OBRA SOCIAL DE LAS FUERZAS ARMADAS Y DE SEGURIDAD

PARADOR ALMIRANTE BROWN

FECHA: 16/08/2024

Nº DE SOLICITUD: 160/2024

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:
FIAMBRES: TIPO PANCETA SALADA PRESENTACION AL PESO	6 KG	\$	\$
FIAMBRES: TIPO JAMON CRUDO PRESENTACION AL PESO	5 KG	\$	\$
FIAMBRES: TIPO SALAME MILAN PRESENTACION ENVASE X 3 KG	14 KG	\$	\$
FIAMBRES : TIPO MORTADELA PRESENTACION HORMA POR 4.5 KG	24 KG	\$	\$
FIAMBRES: TIPO JAMON COCIDO AL NATURAL PRESENTACION AL PESO LIBRE DE GLUTEN SIN TACC	80 KG	\$	\$
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

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

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

Fecha de Apertura: 26/08/2024

Hora de la apertura: 08:00

Forma de pago: transferencia bancaria

Modalidad de Contratación: Orden de Compra Abierta se adjudicara en forma total, adjudicación por renglón Plazo de vista desde fecha de apertura de ofertas 2 días.

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, 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 - FIAMBRES Y EMBUTIDOS CONTRATACION N° 160:

Los oferentes deberán presentar la siguiente documentación (para los renglones N° 1 al 5):

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 , 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, Y 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.

RENGLON N° 1:

FIAMBRE TIPO PANCETA

Presentación:

FIAMBRE TIPO PANCETA presentación en envase sellado al vacío que no altere la calidad del producto peso aproximado 1,300 kg

Fecha de vencimiento: NO inferior a (CUATRO) 4 meses contados desde la fecha de entrega del producto.

Estado Sanitario:

Los productos componentes de los embutidos para el consumo personal deben provenir de materias primas desprovistas de toxicidad y de otro carácter infeccioso y parasitario, debiendo reunir caracteres organolépticos normales.

Se considerarán ineptos para el consumo los embutidos que presenten alguna de las siguientes características (las que serán causales de rechazo): superficie húmeda, pegajosa, o que resuma líquido; si en la palpación se detecta en zona de piezas que no presentan la consistencia normal del producto; si hubiera indicios de putrefacción; coloración anormal de la mezcla o masa; comprobación de rancidez de las grasas componentes; soluciones de continuidad en la tripa o membrana sintética envolvente producidas por cualquier agente físico, químico o biológico.

Libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos

Cantidad: fiambre tipo panceta presentación en envase sellado al vacío que no altere la calidad del producto peso aproximado 1,300 kg total: 6 kg, Entregados Parcialmente.

Renglón N°2:

FIAMBRE TIPO JAMÓN CRUDO

Presentación:

FIAMBRE TIPO JAMON CRUDO PRESENTACION EN ENVASE SELLADO AL VACIO PESO APROXIMADO 2,500 KG

Fecha de vencimiento: NO inferior a (CUATRO) 4 meses contados desde la fecha de entrega del producto.

Estado Sanitario:

Los productos componentes de los embutidos para el consumo personal deben provenir de materias primas desprovistas de toxicidad y de otro carácter infeccioso y parasitario, debiendo reunir caracteres organolépticos normales.

Se considerarán ineptos para el consumo los embutidos que presenten alguna de las siguientes características (las que serán causales de rechazo): superficie húmeda, pegajosa, o que resuma líquido; si en la palpación se detecta en zona de piezas que no presentan la consistencia normal del producto; si hubiera indicios de putrefacción; coloración anormal de la mezcla o masa; comprobación de rancidez de las grasas componentes; soluciones de continuidad en la tripa o membrana sintética envolvente producidas por cualquier agente físico, químico o biológico.

Libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos

Cantidad: Fiambre tipo jamón crudo presentación en envase sellado al vacío peso aproximado 2,500 kg Total: 5 KG. Entrega parcial.

Renglón N° 3:

FIAMBRE TIPO SALAME MILÁN

PRESENTACIÓN: FIAMBRE TIPO SALAME MILÁN PRESENTACIÓN POR 1,800 KG APROXIMADO

Fecha de vencimiento: NO inferior CUATRO (4) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

Estado Sanitario:

Los productos componentes de los embutidos para el consumo personal deben provenir de materias primas desprovistas de toxicidad y de otro carácter infeccioso y parasitario, debiendo reunir caracteres organolépticos normales.

Se considerarán ineptos para el consumo los embutidos que presenten alguna de las siguientes características (las que serán causales de rechazo): superficie húmeda, pegajosa, o que resuma líquido; si en la palpación se detecta en zona de piezas que no presentan la consistencia normal del producto; si hubiera indicios de putrefacción; coloración anormal de la mezcla o masa; comprobación de rancidez de las grasas componentes; soluciones de continuidad en la tripa o membrana sintética envolvente producidas por cualquier agente físico, químico o biológico.

Libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos

Cantidad: Fiambre tipo salame milán presentación por 1,800 kg aproximado total: 14 KG, Entrega parcial.

Renglón N° 4:

FIAMBRE TIPO MORTADELA

Presentación: FIAMBRE TIPO MORTADELA PRESENTACION POR HORMA DE 4,5 KG APROXIMADO

Fecha de vencimiento: NO inferior a CUATRO (4) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

Estado Sanitario:

Los productos componentes de los embutidos para el consumo personal deben provenir de materias primas desprovistas de toxicidad y de otro carácter infeccioso y parasitario, debiendo reunir caracteres organolépticos normales.

Se considerarán ineptos para el consumo los embutidos que presenten alguna de las siguientes características (las que serán causales de rechazo): superficie húmeda, pegajosa, o que resuma líquido; si en la palpación se detecta en zona de piezas que no presentan la consistencia normal del producto; si hubiera indicios de putrefacción; coloración anormal de la mezcla o masa; comprobación de rancidez de las grasas componentes; soluciones de continuidad en la tripa o membrana sintética envolvente producidas por cualquier agente físico, químico o biológico.

Libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

Cantidad: Fiambre tipo mortadela presentación por horma de 4,5 kg aproximado TOTAL: 24 KG, Entrega parcial.

Renglón N° 5:

FIAMBRE TIPO JAMÓN COCIDO AL NATURAL

Presentación: FIAMBRE TIPO JAMÓN COCIDO AL NATURAL PRESENTACIÓN POR 4 KG APROXIMADOS LIBRE DE GLUTEN

Fecha de vencimiento: NO inferior a CUATRO (4) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

Estado Sanitario:

Los productos componentes de los embutidos para el consumo personal deben provenir de materias primas desprovistas de toxicidad y de otro carácter infeccioso y parasitario, debiendo reunir caracteres organolépticos normales.

Se considerarán ineptos para el consumo los embutidos que presenten alguna de las siguientes características (las que serán causales de rechazo): superficie húmeda, pegajosa, o que resuma líquido; si en la palpación se detecta en zona de piezas que no presentan la consistencia normal del producto; si hubiera indicios de putrefacción; coloración anormal de la mezcla o masa; comprobación de rancidez de las grasas componentes; soluciones de continuidad en la tripa o membrana sintética envolvente producidas por cualquier agente físico, químico o biológico.

Libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

Cantidad: Fiambre tipo jamón cocido al natural presentación por 4 kg aproximados libre de gluten 80 KG, 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 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 Contratación 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 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.

LUIS ALBERTO MONTIEL
SUBOFICIAL MAYOR MAQUINISTA

ENCARGADO