

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

**PARADOR ALMIRANTE BROWN**

**FECHA: 19/08/2024**

**N° DE SOLICITUD: 167/2024**

**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>
PANES TIPO PAN EN TIRA BLANCO	100 KG	\$	\$
PANES TIPO BLANCO EN BOLLOS INDIVIDUALES	83 KG	\$	\$
TOSTADAS DE PAN BLANCO PRESENTACIÓN POR 250 GS	30 PAQUE	\$	\$
HARINA COMÚN TIPO 000 PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 25 KG	12 BOLSAS	\$	\$
MEDIAS LUNAS DE MANTEC DULCES POR DOC	110 DOC	\$	\$
PANES: TIPO PAN RALLADO BLANCO PRESENTACION EN BOLSAS TRANSPARENTES POR 10 KG	3 BOLSAS	\$	\$
LEVADURA DE CERVEZA VIRGEN INSTANTÁNEO EN POLVO POR 500 GRS	6 PAQUETES	\$	\$
GRASA COMESTIBLE TIPO VACUNA ESTADO NATURAL PRESENTACIÓN CAJA POR 20 KG	4 CAJA	\$	\$
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: 26/08/2024

Hora de la apertura: 11:30

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.

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

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](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 TÉCNICAS**

GASTRONOMIA TURISMO:

**GASTRONOMIA - PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PARA SU ELABORACIÓN**  
**CONTRATACIÓN N° 167:**

*Los oferentes deberán presentar la siguiente documentación (para los renglones N° 1 al 08):*

**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](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 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 100 KG, Entrega Parcial.

### **REGLÓN 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.

**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, 83 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 Paquetes por 250 grs. 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: 12 bolsas. Entrega parcial.

### **REGLÓN N° 5:**

#### **MEDIA LUNAS 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, 110 docenas, Entrega parcial.

### **REGLÓN N° 6:**

#### **PANES TIPO PAN RALLADO BLANCO**

**Presentación:** pan rallado blanco elaborado con materia prima de primera calidad.

Aspecto: granulada con un color marrón claro. No presenta olores ni sabores extraños.

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

**Cantidad:** panes tipo pan rollado blanco aproximadamente bolsas de 10 kg aprox. Total: 3 bolsas. Entrega parcial

### **RENGLÓN N° 7:**

LEVADURA DE CERVEZA VIRGEN INSTANTÁNEO EN POLVO POR 500 GRS

**Presentación:** levadura instantánea elaborada con materia prima de primera calidad. Tipo instant success, tipo mauripan , tipo nutrileva o superior.

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

**Cantidad:** Levadura de cerveza virgen instantáneo en polvo por 500 grs. Total 6 paquetes, entrega parcial.

### **RENGLÓN N° 8:**

GRASA COMESTIBLE TIPO VACUNA

**Presentación:** Grasa bobina de primera calidad envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto caja de presentación por 20 kg.

Fecha de vencimiento: NO inferior a (cuatro) 4meses 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:** Grasa comestible tipo vacuna caja por 20 kg, total 4 cajas, Entrega Total.

***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.

Lugar de entrega de los renglones 01 al 08 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.