

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

**PARADOR ALMIRANTE BROWN**

**FECHA: 16/09/2024**

**N° DE SOLICITUD: 181/2024**

**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	12 KG	\$	\$
FIAMBRES: TIPO JAMON CRUDO PRESENTACION AL PESO	13 KG	\$	\$
FIAMBRES: TIPO SALAME MILAN PRESENTACION ENVASE X 3 KG	26 KG	\$	\$
FIAMBRES : TIPO MORTADELA PRESENTACION HORMA POR 4.5 KG	45 KG	\$	\$
FIAMBRES: <b>TIPO JAMON COCIDO AL NATURAL</b> PRESENTACION AL PESO LIBRE DE GLUTEN SIN TACC	136 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: 26/09/2024

Hora de la apertura: 09:30

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](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 - FIAMBRES Y EMBUTIDOS CONTRATACION N° 181:**

**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](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, 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: 12 kg, Entregados Parcialmente.

**Reglón 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: 13 KG. Entrega parcial.

**Reglón 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: 26 KG, Entrega parcial.

**Reglón 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: 45 KG, Entrega parcial.

**Renclón 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 136 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 demanden 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