

INSTITUTO DE OBRA SOCIAL DE LAS FUERZAS ARMADAS Y DE SEGURIDAD

PARADOR ALMIRANTE BROWN

FECHA: 16/09/2024

Nº DE SOLICITUD: 183/2024

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	120 KG	\$	\$
PANES TIPO BLANCO EN BOLLOS INDIVIDUALES	106 KG	\$	\$
TOSTADAS DE PAN BLANCO PRESENTACIÓN POR 250 GS	75 PAQUE	\$	\$
HARINA COMÚN TIPO 000 PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 25 KG	14 BOLSAS	\$	\$
MEDIAS LUNAS DE MANTEC DULCES POR DOC	140 DOC	\$	\$
PANES: TIPO PAN RALLADO BLANCO PRESENTACION EN BOLSAS TRANSPARENTES POR 10 KG	4 BOLSAS	\$	\$
LEVADURA DE CERVEZA VIRGEN INSTANTÁNEO EN POLVO POR 500 GRS	10 PAQUETES	\$	\$
GRASA COMESTIBLE TIPO VACUNA ESTADO NATURAL PRESENTACIÓN CAJA POR 20 KG	4 CAJA	\$	\$
COTIZAR PRECIO F INAL 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: 26/09/2024

Hora de la apertura: 11:00

Forma de pago: transferencia bancaria

Modalidad de Contratación: Orden de Compra Abierta. Se adjudicara en forma total o adjudicación por renglón. Plazo de vista, hasta dos días después del a 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, 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° 183:

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 , 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 120 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.

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, 106 KG. Entrega parcial.

RENGLÓN 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 75 Paquetes por 250 grs. Entrega parcial.

RENGLÓN 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: 14 bolsas. Entrega parcial.

RENGLÓN 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, 140 docenas, Entrega parcial.

RENGLÓN 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: 4 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 10 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.