

INSTITUTO DE OBRA SOCIAL DE LAS FUERZAS ARMADAS Y DE SEGURIDAD

PARADOR ALMIRANTE BROWN

FECHA: 16/10/2024

N° DE SOLICITUD: 195/2024

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:
CARNES: MATAMBRE DE CERDO TIPO PORCINA BAJO TENOR GRASO	80 KG	\$	\$
CARNES: ESPECIE PORCINA CORTE COSTELETITAS DE CERDO TIPO PORCINA BAJO TENOR GRASO	20 KG	\$	\$
CARNES: ESPECIE PORCINA CORTE COSTILLAS DE CERDO TIPO PORCINA BAJO TENOR GRASO	25 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 Almirante Brown.

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

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

Fecha de Apertura: 28/10/2024.

Hora de la apertura: 09:30

Forma de pago: transferencia bancaria

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

Modalidad de Contratación: Orden de Compra Abierta. Se adjudicara en forma total o adjudicación por renglón. Plazo de vista. Hasta dos días después de la apertura de la 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 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 - CORTES PORCINOS: CONTRATACION 195/24

Los oferentes deberán presentar la siguiente documentación para los renglones 01 al 03):

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) Si es abastecedor de un frigorífico presentar constancia que lo acredite.

4) 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.

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.

Las carnes de cerdo estarán libres de triquinosis

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

LAS OFERTAS QUE NO CUMPLAN CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TECNICAS, SERAN DESESTIMADAS SIN RECLAMO ALGUNO.

El proveedor deberá contar con personal propio para realizar la descarga.

RENGLON N° 1:

CARNES PORCINAS: MATAMBRE DE CERDO TIPO BAJO TENOR GRASO PESO APROXIMADO NO MAYOR A LOS 2 KG.

CANTIDAD: Matambre de cerdo 80 kg, entrega semanal según demanda.

REGLON N° 2:

CARNES PORCINAS: CORTE COSTELETITAS DE CERDO TIPO PORCINA BAJO TENOR GRASO PRESENTACION AL PESO.

CANTIDAD: Costeletas de cerdo, 20 kg entrega semanal según demanda.

REGLON N° 3:

CARNES PORCINA CORTE TIPO COSTILLAS DE CERDO BAJO TENOR GRASO, ANCHO NO MAYOR 5 CM.

CANTIDAD: costillitas de cerdo 25 kg entrega semanal según demanda.

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 del total de la solicitud de 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 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.

LUIS ALBERTO MONTIEL
SUBOFICIAL MAYOR MAQUINISTA
ENCARGADO