

**ANEXO IV**  
**UNIDAD TURISTICA Y RCREACION**

FECHA: 22 DE ABRIL 2024

Nº SOLICITUD: 59/2024

**SOLICITUD DE COTIZACION**

**Señor:**  
**Email/Tel.**

Solicitamos tenga a bien presupuestar los efectos o materiales detallados al pie, a la mayor brevedad posible

ARTICULO	CANT		PRECIO UNIT.	TOTAL
	MIN	MAX		
MILANESAS DE POLLO PREPARADAS X KG	1	60		
PECHUGA DE POLLO NRO 10 X KG	1	10		
POLLO ENTERO SIN MENUDOS NRO 10 X KG	1	100		
PATA MUSLO X KG	1	300		
CABRITO X KG	1	24		
Cotizar Precio con IVA Incluido	<b>TOTAL</b>			

Lugar de entrega: RESIDENCIA IOSFA COSQUIN

Plazo y modalidad de entrega: ENTREGA DE MERCADERIA DURANTE MES DE MAYO 2024  
SEGÚN REQUERIMIENTO. SE CONFECCIONA FACTURA AL FINALIZAR EL MES.

Procedimiento de selección: Procedimiento de compra de Materias Prima para Gastronomía e Insumos  
UTYR IOSFA

Tipo de cotización: podrán cotizar uno, Varios o todos los renglones

Fecha de apertura: 26 DE ABRIL DEL 2024, A LAS 12:00 HS

Forma de Pago: TRANSFERENCIA BANCARIA

Modalidad de contratación: **orden de compra abierta**, adjudicación por renglon

Plazo de vista desde fecha de apertura de ofertas 2 días

PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTA: MES MAYO 2024

LAS OFERTAS PODRAN SER REMITIDAS POR ESCRITO A (DIRECCION DE LA UNIDAD) O VIA CORREO  
ELECTRONICA A : [agustina.blua@iosfa.gov.ar](mailto:agustina.blua@iosfa.gov.ar)

**Sera de aplicación el régimen de penalidades y sanciones establecidas en el Régimen General de Compras y Contrataciones del IOSFA y su reglamentación**

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### **Requisitos generales que deben cumplir los alimentos solicitados:**

• Todos los productos deben ajustarse a las NORMAS del CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (C.A.A.) y del INSTITUTO DE RACIONALIZACION DE MATERIALES (IRAM).

Todos los oferentes deben ajustarse a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino tal como expresa su **Artículo 1:** *"Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendan, esponga, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios debe cumplir con las disposiciones del presente Código".*

Los productos deberán proceder de **establecimientos habilitados** por la autoridad competente en un todo de acuerdo al C.A.A. según Ley N°18.284 - Decreto N° 2.126/71.

**El Artículo 13 (Res 1020, 22.10.81) - CAPITULO II DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO DICE:** *"La instalación y funcionamiento de las Fábricas y Comercios de Alimentación serán autorizados por la autoridad sanitaria correspondiente al lugar donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, conserven o expendan. Cuando se trate de operaciones de importación y/o exportación de productos elaborados, las Fábricas o Comercios de Alimentos deberán registrarse ante la autoridad sanitaria nacional, con la documentación exigida para su habilitación a esos fines".*

- **LOS ARTÍCULOS OFERTADOS DEBERÁN SER DE PRIMERA CALIDAD, NUEVOS Y SIN USO Y MARCA RECONOCIDA PARA LO CUAL LOS OFERENTES DEBERÁN INDICAR LAS MARCAS QUE COTIZAN DE CADA PRODUCTO**, la que deberá ser taxativa, no pudiéndose usar expresiones tales como "o similar" y/o "según existencia al momento de la entrega"
- **Los productos ofertados deberán obligatoriamente estar inscriptos en el Registro Nacional, Provincial y/o Municipal de Productos Alimenticios y Productos Dietarios (R.N.P.A., R.P.P.A., R.M.P.A.) y cumplir con lo establecido en las normas establecidas en el CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.**
- En caso que el oferente cotice efectos cuya fabricación es propia, aclarará la siguiente leyenda **"FABRICACIÓN PROPIA"**.
- Cuando cualquiera de los productos sea importado, se aplicarán los requerimientos de este C.A.A.; dichas exigencias se considerarán también satisfechas cuando los productos provengan de países que cuenten con niveles de contralor alimentario equiparables a los de la República Argentina a criterio de la autoridad sanitaria nacional, o cuando utilicen las normas del Codex Alimentarius (Fao/Oms). En los casos de importaciones desde países con los que rijan tratados de integración económica o acuerdos de reciprocidad, la autoridad sanitaria nacional podrá también considerar satisfechas las exigencias de este código, previa evaluación del sistema de control alimentario en cada país de origen.
- 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: **Nº de Lote y/o Nº 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/o 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 Nº 4.238/68)

#### **Detalle de los Renglones:**

##### **Renglón Nº1:** AVES; TIPO POLLO– PRESENTACION MILANESA DE POLLO

- **Presentación:**

- ✓ Granel fresco.

- ✓ En bolsa de polietileno de baja densidad nuevas, de uso exclusivo para milanesas recién elaboradas, material inocuo y apto para transporte de alimentos crudos.

- **Cantidad:** según requerimiento de la UTYR, cantidad máxima para pedir: 60 kg.

##### **Renglón Nº2:** AVES; TIPO POLLO - PRESENTACION PECHUGA DE POLLO

- **Características técnicas:**

Los pollos enfriados para proveer al Hotel, se ajustarán a una temperatura máxima de 2 ° C y mínima de -5° C.

- **Estado sanitario:**

- Los pollos enfriados que ingresen al Hotel deberán estar amparados por un certificado sanitario para consumo interno emitido por el establecimiento de origen por la Inspección Veterinaria Nacional (SENASA).

Se consideraran ineptos para el consumo, las que presenten uno o más de los siguientes defectos (los que serán causa de rechazo):

- Caracteres organolépticos alterados.
- Superficie excesivamente húmeda o con secreciones de exudados que hagan sospechar en alteraciones de origen patológicos.

- Falta de higiene o cuerpos extraños adheridos a la superficie de la piel tales como: restos de materias orgánicas que se presentan como defectos de faena; contenido gastrointestinal; canutos de pluma, pelos y otros contaminantes, como también, restos de grasa mineral, corpúsculos de tierra, oxido o suciedad; coágulos o machucones (ya sean producidos y temperatura que exceda los límites establecidos.

- **Presentación:**

- Los pollos serán entregados en envases aprobados por SENASA que garanticen el acarreo del producto en perfectas condiciones de higiene y conservación que eviten el contacto directo del producto con el medio ambiente.

- Rótulo: con caracteres de igual realce y visibilidad denominación del producto, origen, peso neto, lote, establecimiento elaborador, nombre comercial, fecha de elaboración

- ✓ En bolsa de polietileno de baja densidad nuevas, de uso exclusivo para carne fresca, material inocuo y apto para transporte de alimentos crudos.

- **Cantidad:** según requerimiento de la UTYR, cantidad máxima para pedir: 10 kg.

##### **Renglón Nº3:** AVES; TIPO POLLO - PRESENTACION POLLO ENTERO SIN MENUDO NUMERO 10

- **Características técnicas:**

Los pollos enfriados para proveer al Hotel, se ajustarán a una temperatura máxima de 2 ° C y mínima de -5° C.

RESIDENCIA COSQUIN "AÑO DE LA DEFENSA DE LA VIDA, LA LIBERTAD Y LA PROPIEDAD"

● **Estado sanitario:**

- Los pollos enfriados que ingresen al Hotel deberán estar amparados por un certificado sanitario para consumo interno emitido por el establecimiento de origen por la Inspección Veterinaria Nacional (SENASA).

Se consideraran ineptos para el consumo, las que presenten uno o más de los siguientes defectos (los que serán causa de rechazo):

- Caracteres organolépticos alterados.
- Superficie excesivamente húmeda o con secreciones de exudados que hagan sospechar en alteraciones de origen patológicos.
- Falta de higiene o cuerpos extraños adheridos a la superficie de la piel tales como: restos de materias orgánicas que se presentan como defectos de faena; contenido gastrointestinal; canutos de pluma, pelos y otros contaminantes, como también, restos de grasa mineral, corpúsculos de tierra, oxido o suciedad; coágulos o machucones (ya sean producidos y temperatura que exceda los límites establecidos.

● **Presentación:**

- Los pollos serán entregados en envases aprobados por SENASA que garanticen el acarreo del producto en perfectas condiciones de higiene y conservación que eviten el contacto directo del producto con el medio ambiente.
- Rótulo: con caracteres de igual realce y visibilidad denominación del producto, origen, peso neto, lote, establecimiento elaborador, nombre comercial, fecha de elaboración
- ✓ En bolsa de polietileno de baja densidad nueva y aceptada por el SENASA, de uso exclusivo para carne fresca, material inocuo y apto para transporte de alimentos crudos.
- **Cantidad:** según requerimiento de la UTYR, cantidad máxima para pedir: 100 kg.

**Reglón N°4: AVES; TIPO POLLO - PRESENTACION PATA MUSLO**

● **Características técnicas:**

Los pollos enfriados para proveer al Hotel, se ajustarán a una temperatura máxima de 2 ° C y mínima de -5° C.

● **Estado sanitario:**

- Los pollos enfriados que ingresen al Hotel deberán estar amparados por un certificado sanitario para consumo interno emitido por el establecimiento de origen por la Inspección Veterinaria Nacional (SENASA).

Se consideraran ineptos para el consumo, las que presenten uno o más de los siguientes defectos (los que serán causa de rechazo):

- Caracteres organolépticos alterados.
- Superficie excesivamente húmeda o con secreciones de exudados que hagan sospechar en alteraciones de origen patológicos.
- Falta de higiene o cuerpos extraños adheridos a la superficie de la piel tales como: restos de materias orgánicas que se presentan como defectos de faena; contenido gastrointestinal; canutos de pluma, pelos y otros contaminantes, como también, restos de grasa mineral, corpúsculos de tierra, oxido o suciedad; coágulos o machucones (ya sean producidos y temperatura que exceda los límites establecidos.

● **Presentación:**

- Los pollos serán entregados en envases aprobados por SENASA que garanticen el acarreo del producto en perfectas condiciones de higiene y conservación que eviten el contacto directo del producto con el medio ambiente.
- Rótulo: con caracteres de igual realce y visibilidad denominación del producto, origen, peso neto, lote, establecimiento elaborador, nombre comercial, fecha de elaboración
- ✓ En bolsa de polietileno de baja densidad nuevas, de uso exclusivo para carne fresca, material inocuo y apto para transporte de alimentos crudos.
- **Cantidad:** según requerimiento de la UTYR, cantidad máxima para pedir: 300 kg.

**Reglón N°5: CARNES; TIPO CABRITO – CARNE DE CABRITO**

- **Características técnicas:**

El cabrito enfriados para proveer al Hotel, se ajustarán a una temperatura máxima de 2 ° C y mínima de -5° C.

- **Estado sanitario:**

- Los cabritos enfriados que ingresen al Hotel deberán estar amparados por un certificado sanitario para consumo interno emitido por el establecimiento de origen por la Inspección Veterinaria Nacional (SENASA).

Se consideraran ineptos para el consumo, las que presenten uno o más de los siguientes defectos (los que serán causa de rechazo):

- Caracteres organolépticos alterados.
- Superficie excesivamente húmeda o con secreciones de exudados que hagan sospechar en alteraciones de origen patológicos.
- Falta de higiene o cuerpos extraños adheridos a la superficie de la piel tales como: restos de materias orgánicas que se presentan como defectos de faena; contenido gastrointestinal; canutos de pluma, pelos y otros contaminantes, como también, restos de grasa mineral, corpúsculos de tierra, oxido o suciedad; coágulos o machucones (ya sean producidos y temperatura que exceda los límites establecidos.
- **Presentación:**
- ✓ Al peso
- ✓ Granel fresco
- ✓ En bolsa de polietileno de baja densidad nuevas, de uso exclusivo para carne fresca, material inocuo y apto para transporte de alimentos crudos.
- **Cantidad:** según requerimiento de la UTYR, cantidad máxima para pedir: 24 kg.