"AÑO DE LA RECONSTRUCCIÓN DE LA NACIÓN ARGENTINA"

IOSFA
Instituto de Obra Social de las Fuerzas Armadas y de Seguridad

ANEXO IV

HOTEL ANTARTIDA Y TIERRA DEL FUEGO

FECHA: 5/5/2025
N° SOLICITUD: 106 /25
EX-2025-46324632-APN-UTYRHA#IOSFA

SOLICITUD DE COTIZACIÓN

Señor:
Email / Tel:

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

ARTÍCULO	CANT MIN/MAX	PRECIO UNITARIO	TOTAL
PAPA PELADA FRESCA AL VACIO X KG	1/ 1000		
Cotizar Precio Final con IVA Incluido	**TOTAL:**		

LUGAR Y HORARIO DE ENTREGA: Hotel Antártida – calle Entre Ríos 1634 y Hotel Tierra del Fuego – calle Entre Ríos 1525, ambos de la ciudad de Mar del Plata (7600), Horario de entrega 8:00 a 12:30.

Los insumos deberan ser de primera cumpliendo las normativas vigentes del Código Alimentario Argentino (CAA), en todas sus etapas: elaboración, transformación, transporte, distribución y comercialización de todos los alimentos para el consumo humano.

La empresa adjudicataria deberá garantizar la distribución de la mercaderia al menos tres veces a la semana.

Procedimiento de selección: Procedimiento de compra de Materia Primas UTYR IOSFA.

Orden de compra abierta, duración de 15 días hábiles desde la notificación fehaciente de la Orden de Compra por parte del adjudicatario, con entrega parciales , previa coordinacion. Telefono 0223-4915450 int. 1022

Tipo de cotización: Podrán cotizar uno o todos los renglones

Tipo de adjudicación por renglon, oferta mas conveniente a los intereses de la UTYR

Mantenimiento de la oferta 10 días corridos desde fecha de apertura, plazo de vista de la oferta dos (2) dias habiles.

Forma y plazo de pago: Pago por transferencia bancaria, plazo 30 dias.

LAS OFERTAS PODRÁN SER REMITIDAS POR ESCRITO A Luro 2156, de la ciudad de Mar del Plata O VÍA CORREO ELECTRÓNICO A compras.hotelantartida@iosfa.gob.ar

Fecha de apertura:	Hora de apertura:
08/05/2025	11:45:00 a. m.

INSTITUTO DE OBRA SOCIAL DE LAS FUERZAS ARMADAS

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

“ADQUISION DE INSUMOS PARA GASTRONOMIA PARA HOTEL ANTARTIDA"

SOLICITUD DE CONTRATACION N°: 106/25

1. OBJETO.

El objeto de la presente Especificación Técnica es establecer los requisitos mínimos y excluyentes que deberán satisfacer el/los oferentes/s para efectuar la Adquisición de Insumos para Gastronomia

2. CONDICIONES GENERALES Y OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

Los oferentes deberan presentar la siguiente documentación: 1) Constancia de inscripción del local, habilitación de venta por mayor. La mencionada constancia deberá ser presentada legible, contener la firma del funcionario competente. 2) Constancia de inscripcion de habilitación para el transito de mercaderias.

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/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, NUEVOS Y SIN USO Y MARCA RECONOCIDA PARA LO CUAL LOS OFERENTES DEBERÁN INDICAR LAS MARCAS QUE COTIZAN DE CADA PRODUCTO.

● **Carne Vacuna**. Productos vacunos: están compuestos por media res vacuna, cuartos delanteros y traseros.
La carne vacuna destinada al consumo será de novillo (macho bovino castrado antes de su madurez genital con una edad mínima de DOS (2) años) y ternera (carne de las vacas que se han criado por lo menos SIES (6) meses de edad hasta el momento del sacrificio – estas reses pesan 135 kg de promedio).

Las medias reses se entregarán enfriados a una temperatura que tomada en la profundidad de las grandes masas musculares con termómetro pincha carne, no debe ser superior a los cinco grados centígrados (5º C), ni inferior a los cero grado (0º C).- Las cantidades explicitadas serán despachadas por camiones habilitados al efecto, fletados por el proveedor. Dicho flete será por cuenta y riesgo del proveedor con las habilitaciones corresponndientes.
El proveedor deberá contar con personal propio para realizar la descarga.

Los oferentes deberán presentar la siguiente documentación
1) Constancia de inscripción del FRIGORIFICO PRODUCTOR, en el REGISTRO UNICO DE LA CADENA AGROALIMENTARIA para el ciclo 1 y/o ciclo 2 emitido por la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

● **Fiambres y embutidos**. Presentación: Deberán tener sujeta un broche, tarjeta o identificación del establecimiento de origen, con el domicilio legal, el nombre del producto, fecha de elaboración, su composición centesimal y la siguiente leyenda: "INDUSTRIA ARGENTINA – SENASA – ESTABLECIMIENTO NRO – INSPECCIONADO.
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. Todos los embutidos ingresarán amparados por la certificación de SENASA. 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 palpitación 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 substancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos

● **Frutas**. Presentación: Paquete/envase de diseño y material (cajón) que no afecte la calidad del producto, garantizando el transporte adecuado, preservándolo de golpes o machucones que puedan ocasionar soluciones de continuidad en el tegumento o aplastamiento. Los envases serán debidamente rotulados con mención del establecimiento de origen, su domicilio legal y figurando además el grado de selección de calidad "Elegido".

Estado Sanitario: Libre de insectos, parásitos, enfermedades criptogámicas, cuerpos extraños adheridos a la superficie, no presentar signos de ninguna lesión de origen físico, químico o biológico que afecte su apariencia.

● **Verduras y Hortalizas**. Presentación: Paquete/envase de diseño y material (cajón) que no afecte la calidad del producto, garantizando el transporte adecuado, preservándolo de golpes o machucones que puedan ocasionar soluciones de continuidad en el tegumento o aplastamiento. Los envases serán debidamente rotulados con mención del establecimiento de origen, su domicilio legal y figurando además el grado de selección de calidad "Elegido".

Estado Sanitario: Libre de insectos, parásitos, enfermedades criptogámicas, cuerpos extraños adheridos a la superficie, no presentar signos de ninguna lesión de origen físico, químico o biológico que afecte su apariencia.

● **Carne de ave**. Los pollos enfriados para proveer al Hotel, se ajustarán a una temperatura máxima de 2 º C y mínima de -5º C. 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

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.

● **Productos Congelados.** Un producto se considera congelado, cuando la totalidad del producto presenta una TEMPERATURA DE -18ºC o INFERIOR. Los productos congelados deberán estar envasados al vacío.
Todos los envases y los productos solicitados serán provistos en sus embalajes originales, presentando rótulos de identificación que indiquen nombre o denominación comercial, domicilio y número de habilitación del establecimiento elaborador extendido por el SENASA, fecha de envasado y vencimiento, además de la temperatura de conservación según lo estipula el apartado 6.6 del Anexo "REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR PARA ROTULACIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS", según lo establecido en el C.A.A.

● **Pescado**. Presentación: Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto. EL pescado será recibido en las unidades de la Fuerza, envasado en cajas o cajones de plástico, telgopor o plástico, libre de rotura o deterioro que pueda comprometer el buen estado de conservación del producto durante el transporte. dentro de dichas cajas o cajones, el filet deberá estar envuelto en una lámina de polietileno de baja densidad, de marca aprobada por la Secretaria DE Agricultura y Ganadería (SENASA).Fecha de vencimiento: NO inferior a TRES (3) meses contados desde la fecha de entrega del producto. Estado Sanitario: libre de cuerpos o substancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos

3. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA.

a. La entrega de todos los renglones se realizarán semanalmente segun la demanda, la misma sera coordinada con el encargado de deposito y podran ser ya sea en forma total o parcialmente hasta completar la orden de compra o hasta el vencimiento de su vigencia.

b. Corren por cuenta del Adjudicatario los gastos que se originen por flete, acarreo y descarga de los elementos adudicados.

4. LUGAR Y HORARIO DE ENTREGAS

Las entregas segun lo detallado en el punto 3, se realizaran en el Hotel Antartida, ubicado en la calle Entre Rios 1634, de la ciudad de Mar del Plata, en el horario e 8:00 a 12:00 horas.

5. DESCRIPCION DE LOS EFECTOS:

N° RENGLON	EFECTOS	*DESCRIPCION*	*CANTIDAD*

01	PAPA PELADA FRESCA AL VACIO X KG	Vegetales al vacio en bolsa plástica transparente, sin conservantes, peladas, fraccionadas o no, limpias, sin contaminantes; fecha de elaboración y límite de consumo. Certificación de SENASA	1.000