

2025 - AÑO DE LA RECONSTRUCCION DE LA NACION ARGENTINA

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

### PARADOR ALMIRANTE BROWN

Nº DE SOLICITUD: 71/2025

#### 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	15 KG	\$	\$
PANES TIPO BLANCO EN BOLLOS INDIVIDUALES	8 KG	\$	\$
TOSTADAS DE PAN BLANCO PRESENTACIÓN POR 250 GS	2 PAQ	\$	\$
HARINA COMÚN TIPO 000 PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 25 KG	2 BOLSAS	\$	\$
PANES: TIPO PAN RALLADO BLANCO PRESENTACION EN BOLSAS TRANSPARENTES POR 10 KG	1 BOLSA	\$	\$
GRASA COMESTIBLE TIPO VACUNA ESTADO NATURAL PRESENTACIÓN CAJA POR 20 KG	1 CAJA	\$	\$
MEDIAS LUNAS DE MANTEC DULCES CONGELADAS POR 150 UN	1 CAJA	\$	\$
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 gastronómica UTYR IOSFA.

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

Fecha de Apertura: 30/05/2025

2025 - AÑO DE LA RECONSTRUCCION DE LA NACION ARGENTINA

Hora de la apertura: 10:00

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.

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](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 TÉCNICAS**

GASTRONOMÍA TURISMO:

### **GASTRONOMÍA - PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PARA SU ELABORACIÓN** **CONTRATACIÓN N° 71/25:**

**Los oferentes deberán presentar la siguiente documentación (para los renglones Nº 1 al 07):**

**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](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 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: **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.

**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

2025 - AÑO DE LA RECONSTRUCCIÓN DE LA NACIÓN ARGENTINA

### **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 substancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

**Cantidad:** panes tipo pan en tira 15 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 substancias 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, 8 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 substancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

**Cantidad:** tostadas de pan blanco presentación en bolsas por 250 grs total 2 Paquetes por 250 grs. Entrega parcial.

### **RENGLÓN N° 4:**

#### **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 substancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

**Cantidad:** panes tipo pan rallado blanco aproximadamente bolsas de 10 kg aprox.

Total: 1 bolsas. Entrega parcial

### **RENGLÓN N° 5:**

#### **HARINA COMÚN TIPO 000 PRESENTACIÓN EN BOLSA DE 25 KG**

2025 - AÑO DE LA RECONSTRUCCION DE LA NACION ARGENTINA

**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 substancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

**Cantidad:** bolsa de harina de trigo común 000 total: 2 bolsas. Entrega parcial.

#### **RENGLÓN N° 6:**

##### **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 substancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

**Cantidad:** Grasa comestible tipo vacuna caja por 20 kg, total 1 cajas, Entrega Total.

#### **RENGLÓN N° 7:**

##### **MEDIA LUNAS DULCES CONGELADAS**

Presentación: Medialunas dulce congeladas elaboradas con materia prima de primera calidad.

**PRESENTACIÓN:** caja por 150 unidades

**Estado Sanitario:** libre de cuerpos o substancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.

**Cantidad:** medias lunas dulces congeladas, 1 caja, Entrega parcial.

***Entrega será en forma parcial a solicitud del Hotel. Asimismo el Hotel se reserva el derecho de solicitar (por improvisos 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.

2025 - AÑO DE LA RECONSTRUCCION DE LA NACION ARGENTINA

***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 07 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