INSTITUTO DE OBRA SOCIAL DE LAS FUERZAS ARMADAS Y DE SEGURIDAD

PARADOR ALMIRANTE BROWN

N° DE SOLICITUD: 83/2025

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:
LECHE; ESTADO LIQUIDO - TIPO ENTERA - AGREGADO VITAMINAS A Y D - PRESENTACIÓN ENVASE X 1 LT. - MATERIAL ENVASE CARTON - - SIN -- LIBRE DE GLUTEN	36 LTS	$	$
YOGURT; SABOR: FRUTILLA, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, SACHET X 1 L, CAPACIDAD: 1 LT, TIPO: ENTERO SIN TACC	8 LTS	$	$
YOGURT; SABOR: VAINILLA, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, SACHET X 1 L, CAPACIDAD: 1 L, TIPO: ENTERO SIN TACC	8 LTS	$	$
MANTECA TIPO BUTTER CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN PAN, PRESENTACIÓN: 100 PANES DE 10 GRS.	1 CAJAS	$	$
CREMA DE LECHE PASTEURIZADA LIBRE DE GLUTEN SIN TACC PRESENTACIÓN: POTE PLÁSTICO POR 4 LTS	2 POTES	$	$
MANTECA CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN PAN, PRESENTACIÓN: PANES DE 200 GRS	10 UN	$	$

QUESO TIPO TYBO CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN BARRA, PRESENTACIÓN: HORMA APROXIMADAMENTE 4 KG	12 KG	$	$
QUESO TIPO AZUL CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN PASTA, PRESENTACIÓN: HORMA APROXIMADAMENTE 1,200 GRS	1,3 KG	$	$
QUESO TIPO MOZARELA – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN BARRA POR PIEZA CERRADA AL VACÍO, PRESENTACIÓN: HORMA APROXIMADAMENTE 4,200 GRS	10 KG	$	$
QUESO TIPO SARDO CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN BARRA, PRESENTACIÓN: HORMA APROXIMADAMENTE 3 KG	4 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: 13/06/2025

Hora de la apertura: 12:30

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 de la apertura de 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.

INSTITUTO DE OBRA SOCIAL DE LAS FUERZAS ARMADAS Y DE SEGURIDAD
COLONIA Y PARADOR ALMIRANTE BROWN
SUBGERENCIA DE TURIMO Y RECREACION

JOSE LUIS PEREYRA
CAPITAN DE COBERTA
ADMINISTRADOR

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

GASTRONOMÍA - TURISMO:

GASTRONOMÍA - VÍVERES QUESOS Y LÁCTEOS:
CONTRATACIÓN N° 83/25

Los oferentes deberán presentar la siguiente documentación (para los renglones Nº 1 al 10):

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.

El Adjudicatario deberá entregar envases originales, con los atributos o 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

- **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:

LECHE; ESTADO LIQUIDO - TIPO ENTERA - AGREGADO VITAMINAS A Y D - PRESENTACIÓN ENVASE X 1 LT. - MATERIAL ENVASE CARTON - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN -- LIBRE DE GLUTEN
Presentación: Envase de diseño y material cartón que no afecte la calidad del producto por 1 litro. Tipo larga vida
Fecha de vencimiento: NO inferior a (60) días contados desde la fecha de entrega del producto.
Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenísima, Ilolay o superior.
Estado Sanitario: libre de cuerpos o substancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
Cantidad: leche; estado líquido - tipo entera - agregado vitaminas a y d - presentación envase x 1 Lt. - material envase cartón - libre de gluten. Total: 36 Lts. Entrega Parcial.

RENGLÓN N° 2:

YOGURT; SABOR: FRUTILLA, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, SACHET X 1 L, CAPACIDAD: 1 L, TIPO: ENTERO LIBRE DE GLUTEN
Presentación: Envase de diseño y material sachet que no afecte la calidad del producto por 1 litro.
Fecha de vencimiento: NO inferior a (45) días contados desde la fecha de entrega del producto.
Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenísima, Ilolay, Tregar o superior.
Estado Sanitario: libre de cuerpos o substancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
Cantidad: yogurt; sabor: frutilla, envase: sachet, agregado: sin valor, sachet x 1 Lt. capacidad: 1 l, tipo: entero libre de gluten. Total: 8 lts. Entrega parcial.

RENGLÓN N° 3:

YOGURT; SABOR: VAINILLA, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, SACHET X 1 L, CAPACIDAD: 1 L, TIPO: ENTERO LIBRE DE GLUTEN.
Presentación: Envase de diseño y material sachet que no afecte la calidad del producto por 1 litro.
Fecha de vencimiento: NO inferior a (45) días contados desde la fecha de entrega del producto.
Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenísima, Ilolay, Tregar o superior.
Estado Sanitario: libre de cuerpos o substancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
Cantidad: yogurt; sabor: vainilla, envase: sachet, agregado: sin valor, sachet x 1 Lt. capacidad: 1 l, tipo: entero libre de gluten. Total: 8 Lts, Entrega parcial.

RENGLÓN N° 4:

MANTECA TIPO BUTTER CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN PAN, PRESENTACIÓN: 100 PANES DE 10 GRS.
Presentación: Envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
Fecha de vencimiento: NO inferior a (Dos) 2 meses contados desde la fecha de entrega del producto.
Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenísima, Ilolay, Tonadita o superior.
Estado Sanitario: libre de cuerpos o substancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
Cantidad: manteca tipo butter con sal – libre de gluten – sin tacc consistencia en pan, presentación: 100 panes de 10 grs. Total: 1 cajas, Entrega total.

RENGLÓN N° 5:

CREMA DE LECHE PASTEURIZADA LIBRE DE GLUTEN SIN TACC PRESENTACIÓN: POTE PLÁSTICO POR 4 LTS
Presentación: Envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto. Por una capacidad de 4 litros.
Fecha de vencimiento: NO inferior a (Dos) 2 meses contados desde la fecha de entrega del producto.
Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenísima, Ilolay, Quescor o superior.
Estado Sanitario: libre de cuerpos o substancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
Cantidad: crema de leche pasteurizada libre de gluten sin tacc presentación: pote plástico por 4 lts. Total: 2 potes. Entrega parcial.

RENGLÓN N° 6:

MANTECA CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN PAN, PRESENTACIÓN: PANES DE 200 GRS
Presentación: Envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto. Por una capacidad de 200 grs
Fecha de vencimiento: NO inferior a (Dos) 2 meses contados desde la fecha de entrega del producto.
Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenísima, Ilolay, Tonadita o superior.
Estado Sanitario: libre de cuerpos o substancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
Cantidad: manteca con sal – libre de gluten – sin tacc consistencia en pan, presentación: panes de 200 grs. Total: 10 Paquetes. Entrega parcial.

RENGLÓN N° 7:

QUESO TIPO TYBO CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN BARRA, PRESENTACIÓN: HORMA APROXIMADAMENTE 4 KG
Presentación: Diseño hermético. Material que no afecte la calidad del producto.
Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenisima, Ilolay, quescor o superior.
Estado sanitario: No tendrá deficiencias en la corteza.
No deberá estar invadido por larvas o insectos o atacados por ácaros o roedores.
Características:
Aspecto:
Masa cocida, moldeada, prensada, salada y madura.
Pasta compacta, consistente, fractura quebradiza, grasa fina.
Corteza lisa, consistente y bien formada.
Forma: cilíndrica, achatada.
Color: blanco, amarillento uniforme.
Olor: característico, dulce, ligeramente salado.
Fecha de vencimiento: NO inferior a (Dos) 2 meses contados desde la fecha de entrega del producto.
Cantidad: queso tipo tybo con sal – libre de gluten – sin tacc consistencia en barra, presentación: horma aproximadamente 4 kg. Total: 12 kg. Entrega Parcial

RENGLÓN N° 8:

QUESO TIPO AZUL CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN PASTA, PRESENTACIÓN: HORMA APROXIMADAMENTE 1,200 GRS
Estado sanitario: No tendrá deficiencias en la corteza.
No deberá estar invadido por larvas o insectos o atacados por ácaros o roedores.
Presentación:
Diseño hermético.
Material que no afecte la calidad del producto.
Color: verde/azul grisáceo, olor intenso, fuerte y sabor picante y salado proporcionado.
Olor: Intenso.
Fecha de vencimiento: NO inferior a (Dos) 2 meses contados desde la fecha de entrega del producto.
Primeras marcas: tipo Lucrecia, Milkaut, Emperador o superior.
Maduración: no menor de (Dos) 2 meses.
Cantidad: queso tipo azul con sal – libre de gluten – sin tacc consistencia en pasta, presentación: horma aproximadamente 1,200 grs. Total: 1,300 KG Entrega parcial.

RENGLÓN N° 9:

QUESO TIPO MOZARELA – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN BARRA POR PIEZA CERRADA AL VACÍO, PRESENTACIÓN: HORMA APROXIMADAMENTE 4,200 GRS
Estado sanitario: No tendrá deficiencias en la corteza.
No deberá estar invadido por larvas o insectos o atacados por ácaros o roedores.
Presentación:
Diseño hermético.
Material que no afecte la calidad del producto.
Fecha de vencimiento: NO inferior a (Dos) 2 meses contados desde la fecha de entrega del producto.
Primeras marcas: tipo verónica, la paulina
Maduración: no menor de 2 meses.
Cantidad: queso tipo Mozarela con sal – libre de gluten – sin tacc consistencia en pasta, presentación: horma aproximadamente 4,500 kg Total: 10 kg. Entrega Parcial.

RENGLÓN N° 10:

QUESO TIPO SARDO CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN BARRA, PRESENTACIÓN: HORMA APROXIMADAMENTE 3 KG
Estado sanitario: No tendrá deficiencias en la corteza.
No deberá estar invadido por larvas o insectos o atacados por ácaros o roedores.
Presentación:
Diseño hermético.
Material que no afecte la calidad del producto.
Fecha de vencimiento: NO inferior a (Dos) 2 meses contados desde la fecha de entrega del producto.
Primeras marcas: tipo Lucrecia la paulina, quescor o superior.
Maduración: no menor de 2 meses. Color blanco amarillento. Apariencia Pasta compacta, consistente, fractura quebradiza y granulada.
Cantidad: queso tipo sardo con sal – libre de gluten – sin tacc consistencia en barra, presentación: horma aproximadamente 3 kg. Total: 4 KG Entrega Parcial.

Entrega será en forma parcial a solicitud del Hotel. Asimismo el Hotel se reserva el derecho de solicitar (por improvistos 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 10 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