

INSTITUTO DE OBRA SOCIAL DE LAS FUERZAS ARMADAS Y DE SEGURIDAD
PARADOR ALMIRANTE BROWN

N° DE SOLICITUD: 123/2025

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:
AVES: ESPECIE POLLO SIN MENUDOS PRESENTACION ENTERO EVisCERADOS EN CAJON DE POLLOS NUMERO 8. CON UN PESO DE 20 KG APROX POR CAJON.	15 CAJÓN	\$	\$
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: 29/08/2025

Hora de la apertura: 12:00

Forma de pago: transferencia bancaria

Modalidad de Contratación: Orden de Compra Abierta. Se adjudicará 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.

2025 - AÑO DE LA RECONSTRUCCION DE LA NACION ARGENTINA

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 TÉCNICAS

GASTRONOMIA- TURISMO:

GASTRONOMÍA - CARNE AVE - CONTRATACION N° 123/25:

Los oferentes deberán presentar la siguiente documentación (para el renglón N° 1):

- 1) Constancia de inscripción del local, habilitación de venta por mayor.**
- 2) Constancia de inscripción de habilitación para el tránsito de mercadería.**
- 3) 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.**

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, LOS OFERENTES DEBERÁN INDICAR LAS MARCAS QUE COTIZAN DE CADA PRODUCTORES RESPETANDO LA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA.

Productos Congelados:

2025 - AÑO DE LA RECONSTRUCCION DE LA NACION ARGENTINA

Un producto se considera congelado, cuando la totalidad del producto presenta una TEMPERATURA DE -18°C o INFERIOR.

- **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**

REGLÓN N° 1:

CAJÓN DE 8 POLLOS EN BOLSAS INDIVIDUALES N° 8 CONGELADOS EVISCERADOS CON UN PESO APROXIMADO DE 20 KG.

Fecha de vencimiento: NO inferior a (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.

Cantidad: cajones de pollo de aproximadamente 2,600 kg cada uno cantidad por cajón 8 pollos, Total: 12 cajones, Entregados Parcialmente.

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.

2025 - AÑO DE LA RECONSTRUCCION DE LA NACION ARGENTINA

Lugar de entrega del renglón 01 a la 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.

FABIAN ALEJANDRO MONTIEL
SUBOFICIAL PRINCIPAL IM
AREA OPERATIVA