

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA Y RCREACION

FECHA: 14 DE abril 2025

Nº SOLICITUD: 56/2025

SOLICITUD DE COTIZACION

Señor:

Email/Tel.

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

	CANT		PRECIO UNIT.	TOTAL
	MIN	MAX		
BOMBON ESCOCES X UNIDAD	1	44		
CRIOLLO DE GRASA COMUN X KG	1	10		
FACTURAS MEDIALUNAS X UNIDAD	1	300		
HELADO CASATTAS X UNIDAD	1	24		
HELADO DE CREMA VARIOS SABORES CAJA X 6,200 KG APROX	1	2		
PAN ESPECIAL PRESENTACION EN BOLLO X KG	1	40		
PIONONO PLANCHA DE 70X50 CM X UNIDAD	1	1		
SALSA PARA HELADOS VARIOS SABORES X 980 CC	1	1		
SANDWICH DE MIGA PRESENTACION X DOCENA	1	3		
	TOTAL			

Lugar de entrega: RESIDENCIA IOSFA COSQUIN

Plazo y modalidad de entrega: ENTREGA DE MERCADERIA DURANTE MES DE MAYO 2025

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: 21 DE ABRIL DEL 2025 A LAS 10:00 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: 10 (DIEZ) días corridos

LAS OFERTAS PODRAN SER REMITIDAS POR ESCRITO A (DIRECCION DE LA UNIDAD) O VIA CORREO

ELECTRONICA A : mariela.barrios@iosfa.gob.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, exponga, 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 Nº18.284 - Decreto Nº 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 N° 4.238/68

REPOSTERIA, POSTRES Y HELADOS

Detalle de los Renglones:

Reglón N°1: HELADO ESCOCES - PRESENTACION POR UNIDAD

- **Presentación:**
 - ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto peso aproximado 92 gramos.
 - ✓ Fecha de vencimiento NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad:** según requerimiento de la UTYR, cantidad máxima para pedir: 44 unidades.

Reglón N°2: CRIOLLO; TIPO DE GRASA COMUN

- **Presentación:**
 - ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto y permita su transporte.
 - ✓ Tamaño: aproximado de 45 gramos por unidad.
 - ✓ Fecha de vencimiento: el efecto debe ser recibido dentro de las 12 horas de elaborado.
 - ✓ **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, la que deberá ser entregada dentro del plazo de 6 horas.**
 - ✓ En canasto o caja de un material que no afecte la calidad del producto y salvaguarde la higiene, como así también permita su transporte.
- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Será un aspecto relevante a tener en cuenta por parte del Responsable de Compras, 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**
- **Cantidad:** según requerimiento de la UTYR, cantidad máxima para pedir: 10 kg.

Reglón N°3: FACTURAS; TIPO DE MANTECA

- **Presentación:**
 - ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto y permita su transporte.
 - ✓ Tamaño: aproximado de 90 gramos por unidad.
 - ✓ Fecha de vencimiento: el efecto debe ser recibido dentro de las 12 horas de elaborado.
 - ✓ **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, la que deberá ser entregada dentro del plazo de 6 horas.**

RESIDENCIA COSQUIN

“AÑO DE LA RECONSTRUCCIÓN DE LA NACIÓN ARGENTINA”

✓ En canasto o caja de un material que no afecte la calidad del producto y salvaguarde la higiene, como así también permita su transporte.

- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Será un aspecto relevante a tener en cuenta por parte del Responsable de Compras, 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**
- **Cantidad:** según requerimiento de la UTYR, cantidad máxima para pedir: 300 unidades.

Reglón Nº 4: HELADO CASATTA- PRESENTACION POR UNIDAD

- **Presentación:**

✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto peso aproximado 78 grs.

✓ Fecha de vencimiento NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad:** según requerimiento de la UTYR, cantidad máxima para pedir: 24 unidades.

Reglón Nº5: HELADO – TIPO CREMA - PRESENTACION POR 6,2 KG – SABORES VARIOS

- **Presentación:**

✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto peso aproximado 6,200 kg aproximadamente.

✓ Fecha de vencimiento NO inferior a DOS (2) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Cantidad:** según requerimiento de la UTYR, cantidad máxima para pedir: 2 unidades.

Reglón Nº 6: PANES- TIPO PAN ESPECIAL - PRESENTACION EN BOLLO POR KILOGRAMO

- **Presentación:**

✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto y permita su transporte.

✓ Tamaño: aproximado de 29 gramos por unidad.

✓ Fecha de vencimiento: el efecto debe ser recibido dentro de las 12 horas de elaborado.

✓ ***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, la que deberá ser entregada dentro del plazo de 6 horas.***

✓ En canasto o caja de un material que no afecte la calidad del producto y salvaguarde la higiene, como así también permita su transporte.

- **Estado Sanitario:** libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- **Será un aspecto relevante a tener en cuenta por parte del Responsable de Compras, 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**

- **Cantidad:** según requerimiento de la UTYR, cantidad máxima para pedir: 40 KG.

Reglón N°7: PIONONO - PRESENTACION PLANCHA DE 70 X 50 CM POR UNIDAD

- **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto y permita su transporte.

- ✓ Tamaño: aproximado de 1000 gramos por unidad.

- ✓ Fecha de vencimiento: el efecto debe ser recibido dentro de las 12 horas de elaborado.

- ✓ ***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, la que deberá ser entregada dentro del plazo de 6 horas.***

- ✓ En canasto o caja de un material que no afecte la calidad del producto y salvaguarde la higiene, como así también permita su transporte.

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

- **Será un aspecto relevante a tener en cuenta por parte del Responsable de Compras, 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**

- **Cantidad:** 1 UNIDADES.

Reglón N°8: SALSA PARA HELADO – PRESENTACIÓN POR 980 CC – SABORES VARIOS

Presentación:

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto de un 980 CC.

- ✓ Fecha de vencimiento NO inferior a DOS (12) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

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

- **Cantidad:** según requerimiento de la UTYR, cantidad máxima para pedir: 1 unidades.

Reglón N°9: SANDWICH, TIPO SANDWICH DE MIGA – PRESENTACION POR DOCENA

- **Presentación:**

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto y permita su transporte.

- ✓ Compuesto un 50% de pan de miga; 20% de jamón cocido fleteado; 20% de queso barra fleteado y 10% de mayonesa.

- ✓ Presentación: en canasto o caja de un material que no afecte la calidad del producto y salvaguarde la higiene.

- ✓ ***Fecha de vencimiento: el efecto debe ser recibido dentro de las 12 horas de elaborado.***

- ✓ ***Entrega será en forma parcial y diaria. Asimismo el Hotel se reserva el derecho de solicitar (por imprevistos y/o contingencias) una cantidad determinada del producto, la que deberá ser entregada dentro del plazo de 6 horas.***

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

- **Será un aspecto relevante a tener en cuenta por parte del Responsable de Compras, 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.**

- **Cantidad:** según requerimiento de la UTYR, cantidad máxima para pedir: 3 unidades.