



ANEXO IV
HOTEL ANTARTIDA Y TIERRA DEL FUEGO

FECHA: 20/1/2026
N° SOLICITUD: 19 /26
EX-2026-06902867-APN-HA#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
ACEITE DE GIRASOL X 5 LT	1/ 80		
ACEITE DE OLIVA X 5 LTS	1/ 4		
ACEITUNAS VERDES FR X 2KG	1/ 2		
ANANA CONS RODAJAS ENV 800 GR	1/ 60		
CASTANIAS ALMIBAR LA X 2KG	1/ 4		
JUGO EN POLVO DE NARANJA	1/ 30		
KETCHUP SOBRES X 250 X 12 GR	1/ 5		
MANI PELADO SALADO X900 GR.	1/ 12		
MAYONESA X 198 SOBR X 10 CC	1/ 5		
MOSTAZA 200 SOBRES X 8 GR	1/ 3		
PAPAS FRITAS 500 GRS	1/ 21		
ARVEJAS CONSERV. X 3 Kilos	1/ 12		
PAN MIGNON	1/ 200		
PAN MIGA ENTERA P/SANDWICH	1/ 8		
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 mercadería 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:
22/01/2026

Hora de apertura:
10:45:00 a. m.



INSTITUTO DE OBRA SOCIAL DE LAS FUERZAS ARMADAS

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

"ADQUISICION DE INSUMOS PARA GASTRONOMIA PARA HOTEL ANTARTIDA"

SOLICITUD DE CONTRATACION N°: 19/26

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 Gastronomía

2. CONDICIONES GENERALES Y OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO.

Los oferentes deberán 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 inscripción de habilitación para el tránsito de mercaderías.

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 (5° C), ni inferior a los cero grado (0° 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 correspondientes.

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 inaptos 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 palpación 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 sustancias 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 ° C y mínima de -5° 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, óxido 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 -18°C 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 filete deberá estar envuelto en una lámina de polietileno de baja densidad, de marca aprobada por la Secretaría 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 sustancias 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 según la demanda, la misma será coordinada con el encargado de depósito y podrán 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 adjudicados.

4. LUGAR Y HORARIO DE ENTREGAS

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

5. DESCRIPCIÓN DE LOS EFECTOS:

Nº RENGLON	EFECTOS	DESCRIPCION	CANTIDAD
------------	---------	-------------	----------

01	ACEITE DE GIRASOL X 5 LT	<p>Aceite Comestible; puro Girasol; Presentación: envase de 5 lts.; Material PVC; Elem. Transporte S/N; Material de Transporte S/N; Libre de Gluten SI; Diseño y material, envase hermético de un material que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 5 Ltrs. Fecha de vencimiento: no inferior a DOCE (12) meses contados desde la fecha de entrega del producto. Primeras marcas: Cocinero, Natura o superior. Estado Sanitario: no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.</p>	80
02	ACEITE DE OLIVA X 5 LTS	<p>Aceite Comestible; puro oliva; Presentación: envase de 5 lts.; Elem. Transporte S/N; Material de Transporte S/N; Libre de Gluten SI; Diseño y material, envase hermético de un material que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 5 Ltrs. Fecha de vencimiento: no inferior a DOCE (12) meses contados desde la fecha de entrega del producto. Primeras marcas: Sierra Pura, Yancanelo o superior. Estado Sanitario: no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.</p>	4
03	ACEITUNAS VERDES FR X 2KG	<p>Aceitunas verde; en salmuera Tipo Olea europaea L.; Presentación: balde de 2 ltrs; se hará constar: la calidad (Extra, I, II, III), el grupo o tamaño (A, B, C, E, D, F) y el peso de las aceitunas escurridas. Opcionalmente podrá indicarse: variedad botánica, zona de producción de la materia prima y año de cosecha. Todas estas indicaciones, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad. Fecha de vencimiento: no menos de DOCE (12) meses de fecha entrega del Producto. Estado sanitario: no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.</p>	2
04	ANANA CONS RODAJAS ENV 800 GR	<p>Ananá, en conserva en rodajas, Presentación: Lata por 850 gr. Diseño y material, envase/paquete (lata sin ningún tipo de abolladuras) que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 850cc. Fecha de vencimiento no inferior a DOCE (12) meses de fecha de entrega del producto. Estado Sanitario: no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.</p>	60

05	CASTANIAS ALMIBAR LA X 2KG	Envasados, Variedad castaña, estado en almibar, Presentación: Lata por 2 kg, paquete/envase de diseño y material (lata sin ningún tipo de abolladuras) que no afecte la calidad del producto por 2 kg. Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.	4
06	JUGO EN POLVO DE NARANJA	Jugo en polvo, variedad: de naranja, Presentación: envase por 1 kg, envase el bolsa hermética PVC, Diseño y material, envase hermético de un material que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 1 kg. Fecha de vencimiento: no inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto. Primeras marcas: Orloc o superior. Estado Sanitario: no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.	30
07	KETCHUP SOBRES X 250 X 12 GR	Aderezos, variedad: Ketchup, Presentación: Caja de 250 sobres de 12 gr., Diseño y material, envase hermético de un material que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 12 gr. Fecha de vencimiento: no inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto. Primeras marcas: Hellmans, Natura, Fanacoa o superior. Estado Sanitario: no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.	5
08	MANI PELADO SALADO X900 GR.	Maní, variedad pelado salado, Presentación: paquete de 900 gr. Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por 500 gr. Primeras marcas: Tipo Hit's, Pedrin o superior. Fecha de vencimiento: No inferior a SEIS (6) meses de fecha de entrega del producto. Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.	12

09	MAYONESA X 198 SOBR X 10 CC	Aderezos, variedad: Mayonesa, Presentación: Caja de 198 sobres de 10 gr., Diseño y material, envase hermético de un material que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 10cc. Fecha de vencimiento: no inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto. Primeras marcas: Hellmans, Natura, Fanacoa o superior. Estado Sanitario: no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.	5
10	MOSTAZA 200 SOBRES X 8 GR	Aderezos, variedad: Mostaza, Presentación: Caja de 200 sobres de 8 gr., Diseño y material, envase hermético de un material que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 8 gr. Fecha de vencimiento: no inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto. Primeras marcas: Hellmans, Natura, Fanacoa o superior. Estado Sanitario: no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.	3
11	PAPAS FRITAS 500 GRS	Copetín, Papa fritas, Presentación: envase de 500 gr. Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por 500 gr. Primera marca: Tipo Pehuamar, Lays o superior, Fecha de vencimiento: No inferior a SEIS (6) meses de fecha de entrega del producto. Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.	21
12	ARVEJAS CONSERV. X 3 Kilos	Legumbre en lata. Envasados, Variedad Arvejas secas remojadas en conserva, Presentación: Lata de 3 Kg, paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por 3 Kg. Primeras marcas: Tipo Gentleman, Siete Lagos, Inalpa o superior. Fecha de vencimiento: No inferior a SEIS (6) meses de fecha de entrega del producto. Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.	12

13	PAN MIGNON	<p>Panes, Migñon, Presentación: Kilogramo, Aspecto: miga porosa , elástica, homogénea, de color anarillo-dorado, cada unidad deberá tener un peso de 620 a 62 gr por lo que el kilo deberá tener 16/17 unidades, Presentación en canasto o caja de material que no afecte la calidad del producto y salvaguarde la higiene. Fecha de vencimiento: el efecto debe ser recibido dentro de las doce horas de elaborado, La entrega se hará en forma parcial, diaria o a demanda. Asimismo el Hotel se reserva el derecho de solicitar (por imprevistos y/o contingencias) una cantidad determinada de prooducto, 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.</p>	200
14	PAN MIGA ENTERA P/SANDWICH	<p>Panes, de Miga, Presentación: por unidad, Aspecto: miga porosa , elástica, homogénea, sin corteza, cada unidad deberá contener 24 planchas de 27 x 27 cm, Presentación en bolsa o caja de material que no afecte la calidad del producto y salvaguarde la higiene. Fecha de vencimiento: el efecto debe ser recibido dentro de las doce horas de elaborado, La entrega se hará en forma parcial, diaria o a demanda. Asimismo el Hotel se reserva el derecho de solicitar (por imprevistos y/o contingencias) una cantidad determinada de prooducto, 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.</p>	8