



Año de la Grandeza Argentina  
**ANEXO IV**  
**HOTEL ANTARTIDA Y TIERRA DEL FUEGO**

FECHA: 20/5/2026  
N° SOLICITUD: 106 /26  
EX-2026-50226603-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/ 40		
ACEITE DE OLIVA X 5 LTS	1/ 2		
ARROZ COMUN X 5 KG	1/ 10		
PAN RALLADO X 5KG	1/ 10		
PAPAS FRITAS 500 GRS	1/ 7		
POLVO PARA MUFFINS VAINILLA X KG	1/ 10		
TOMATE PERITA NATURAL X 3 KG	1/ 90		
MENU CELIACOS (entrada/principal/postre)	1/ 20		
MENU CELIACOS DESAYUNO (3 variedades)	1/ 30		
GALLETAS DE SEMOLA 5 PAQ X 450 GRS	1/ 20		
GALLETITAS OBLEAS 2,9 KG	1/ 2		
TOSTADAS X 2 KG	1/ 30		
G. OBLEAS DE ARROZ RELLENAS X 20 S/TACC	1/ 1		
G. OBLEAS DE ARROZ BAÑADAS X 20 S/TACC	1/ 1		
Cotizar Precio Final con IVA Incluido	<b>TOTAL:</b>		

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 deberán 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 coordinación. Teléfono 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) días hábiles.

Forma y plazo de pago: Pago por transferencia bancaria, plazo 30 días.

**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](mailto:compras.hotelantartida@iosfa.gob.ar)**

<b>Fecha de apertura:</b>
<b>22/05/2026</b>

<b>Hora de apertura:</b>
<b>10:00:00 a. m.</b>



## INSTITUTO DE OBRA SOCIAL DE LAS FUERZAS ARMADAS

### ESPECIFICACIÓN TÉCNICA

#### "ADQUISICION DE INSUMOS PARA GASTRONOMIA PARA HOTEL ANTARTIDA"

SOLICITUD DE CONTRATACION N°: 106/26

#### 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 ineptos 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  $-18^{\circ}\text{C}$  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 filet deberá estar envuelto en una lámina de polietileno de baja densidad, de marca aprobada por la Secretaria 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>	40
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>	2
03	ARROZ COMUN X 5 KG	<p>Arroz, grano largo fino, cinco ceros, con proceso de parbolizado, Presentación: envase de 5 kg, Material Plástico, Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por 5 kg. Certificado Forestal (GFS) S/N, Elem. Transporte S/N, Material Elem. Transporte S/N, Libre de Gluten. Fecha de vencimiento no inferior a SEIS (6) meses. Primeras marcas: Gallo, Dos Hermanos, Marcos o superior. Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas, sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos químicos o biológicos.</p>	10
04	PAN RALLADO X 5KG	<p>Panes, Pan rallado, Presentación: en bolsa de 5 kg, Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por 5 kgr. Fecha de vencimiento: No inferior a DOS (2) 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.</p>	10

05	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.	7
06	POLVO PARA MUFFINS VAINILLA X KG	Polvo, variedad: polvo para muffins de vainilla, Presentación: en paquete de 1 kg, , Diseño y material, envase/paquete que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 1 kg. Primera marca: Keuken, Bakels o superior. Fecha de vencimiento no inferior a SEIS (6) 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.	10
07	TOMATE PERITA NATURAL X 3 KG	Conserva, Tomate perita, variedad al natural, Presentación: lata por 3 kg, paquete/envase de diseño y material (lata sin ningún tipo de abolladuras) que no afecte la calidad del producto por 3 Kg. Primeras marcas: Tipo Jandaia, Corper 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.	90
08	MENU CELIACOS (entrada/principal/postre)	Menu apto Celíacos (SIN TACC), variedad menú completo (entrada, plato principal y postre). Opciones de entrada: canastita de verdura, humita o carne, empanadas x 2 unidades de verdura, humita, carne, pollo o jamon y queso, sandwichs de miga, pizzeta de mozzarella, porcion de tortilla de papa, empanada de carne o jamon y queso. Opciones de plato principal: tarta individual, ñoquis de papa con salsa y queso, pastel de papa, lasagna con carne, Lasagna vegetariana, milanesa de pollo con pure, milanesa de pollo con guarnición, pollo al verdeo con papas al horno, fideos con salsa, canelones de verdura con salsa y queso. Opciones de postre: Mousse de chocolate, Tiramisú, Postre cheesecake, Postre chocotorta, Rogelito, Cuadrado brownie. Presentación: menú individual. Es preciso alternar el	20

09	MENU CELIACOS DESAYUNO (3 variedades)	Menu apto Celíacos (SIN TACC), variedad desayuno, 3 variantes. Opciones: porciones de pasta frola, alfajor individual, paquete de dos tostadas con mermelada, porciones de brownie, medialunas / facturas surtidas, porción de bizcochuelo. Presentación: desayuno individual. Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto. Fecha de vencimiento: el menú debe ser recibido dentro de las 12 hs de elaborado el producto. Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.	30
10	GALLETAS DE SEMOLA 5 PAQ X 450 GRS	Galletas, de sémola, envase de 450 gr, Presentación: envase 5 paquetes de 450 gr, paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por 450 gr. Relleno SIN, Elementos de Transporte SIN . Mat. Elem. Transporte SIN Primeras marcas: Tipo Camet, o superior. Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.	20
11	GALLETITAS OBLEAS 2,9 KG	Galletitas, obleas , Presentación: envase 2,9 Kg, paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por 2,9 Kg. Elementos de Transporte SIN . Mat. Elem. Transporte SIN Primeras marcas: Tipo Oblita, Opera o superior. Fecha de vencimiento: No inferior a SEIS (6) 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.	2
12	TOSTADAS X 2 KG	Tostadas, variedad saladas de mesa, Presentación: caja por 2 kg. Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por 2 kg. 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.	30

13	G. OBLEAS DE ARROZ RELLENAS X 20 S/TACC	Galletitas, obleas de arroz rellenas, envase de 15 gr, Presentación: envase 20 paquetes de 15 gr, paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por 600 gr. Relleno SIN, Elementos de Transporte SIN . Mat. Elem. Transporte SIN. Fecha de vencimiento: No inferior a SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto Primeras marcas: Tipo limu, o superior. Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.	1
14	G. OBLEAS DE ARROZ BAÑADAS X 20 S/TACC	Galletitas, obleas de arroz bañadas, envase de 15 gr, Presentación: envase 20 paquetes de 15 gr, paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto por 600 gr. Relleno SIN, Elementos de Transporte SIN . Mat. Elem. Transporte SIN Primeras marcas: Tipo limu, o superior. Fecha de vencimiento: No inferior a SEIS (6) 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.	1