

**INSTITUTO DE OBRA SOCIAL DE LAS FUERZAS ARMADAS Y DE SEGURIDAD**

**PARADOR ALMIRANTE BROWN**

**FECHA:** 23/02/2026

**N° DE SOLICITUD:** 29/2026

**SOLICITUD DE COTIZACIÓN**

Señor:

Email:

Tel:

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

<b>ARTICULO:</b>	<b>CANTIDAD MIN/MAX</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>TOTAL:</b>
AVES: ESPECIE POLLO SIN MENUDOS PRESENTACION ENTERO EVISCERADOS EN CAJON DE POLLOS NUMERO 8. CON UN PESO DE 20 KG APROX POR CAJON.	12 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: 26/02/2026

Hora de la apertura: 10:00

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.

2026-“AÑO DE LA GRANDEZA ARGENTINA”

**LAS OFERTAS PODRAN SER REMITIDAS POR ESCRITO EN SOBRES CERRADOS O VIA CORREO ELECTRONICO: [estefania.martinez@iosfa.gob.ar](mailto:estefania.martinez@iosfa.gob.ar) , LA COTIZACIÓN DEBE PRESENTARSE CON FIRMA, ACLARACIÓN, DNI Y DENOMINACIÓN DE LA EMPRESA.**



JOSE LUIS PEREYRA  
CAPITAN DE FRAGATA  
ADMINISTRADOR

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

GASTRONOMIA- TURISMO:

### **GASTRONOMÍA - CARNE AVE - CONTRATACION N° 29/2026:**

**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: [estefania.martinez@iosfa.gob.ar](mailto:estefania.martinez@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 PRODUCTO RESPETANDO LA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA.**

#### **Productos Congelados:**

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 sustancias 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.

2026-“AÑO DE LA GRANDEZA 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.

LUIS ALBERTO MONTIEL  
SUBOFICIAL MAYOR MAQUINISTA  
DEPARTAMENTO DE SERVICIO