

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

**PARADOR ALMIRANTE BROWN**

**FECHA:** 20/03/2026

**N° DE SOLICITUD:** 42/2026

**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>
LECHE; ESTADO LIQUIDO - TIPO ENTERA LARGA VIDA - AGREGADO VITAMINAS A Y D - PRESENTACIÓN ENVASE X 1 LT. - MATERIAL ENVASE CARTON -- SIN -- LIBRE DE GLUTEN	50 LTS	\$	\$
YOGURT; SABOR: FRUTILLA, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, SACHET X 1 L, CAPACIDAD: 1 LT, TIPO: ENTERO SIN TACC	20 LTS	\$	\$
YOGURT; SABOR: VAINILLA, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, SACHET X 1 L, CAPACIDAD: 1 L, TIPO: ENTERO SIN TACC	20 LTS	\$	\$
MANTECA TIPO BUTTER CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN PAN, PRESENTACIÓN: 100 PANES DE 10 GRS.	2 CAJAS	\$	\$
CREMA DE LECHE PASTEURIZADA LIBRE DE GLUTEN SIN TACC PRESENTACIÓN: POTE PLÁSTICO POR 4 LTS	2 POTES	\$	\$
QUESO CREMA BLANDO LIBRE DE GLUTEN SIN TACC, CONSISTENCIA FIRME, FORMATO DEL QUESO	2 POTES	\$	\$

CREMA PRESENTACIÓN: POTE PLÁSTICO POR 4 LTS			
MANTECA CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN PAN, PRESENTACIÓN: PANES DE 200 GRS	20 UN	\$	\$
QUESO TIPO TYBO CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN BARRA, PRESENTACIÓN: HORMA APROXIMADAMENTE 4 KG	20 KG	\$	\$
QUESO TIPO AZUL CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN PASTA, PRESENTACIÓN: HORMA APROXIMADAMENTE 1,200 GRS	3 KG	\$	\$
QUESO TIPO MOZARELA – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN BARRA POR PIEZA CERRADA AL VACÍO, PRESENTACIÓN: HORMA APROXIMADAMENTE 4,200 GRS	15 KG	\$	\$
QUESO TIPO SARDO CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN BARRA, PRESENTACIÓN: HORMA APROXIMADAMENTE 3 KG	15 KG	\$	\$
Cotizar Precio Final con IVA incluido	TOTAL:		\$

**Clausula Particular: Los Proveedores deberán indicar la marca de cada producto**

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: 27/03/2026

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.

**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**

GASTRONOMÍA - TURISMO:  
**GASTRONOMÍA - VÍVERES QUESOS Y LÁCTEOS:**  
**CONTRATACIÓN N° 42/2026**

*Los oferentes deberán presentar la siguiente documentación (para los renglones N° 1 al 11):*

*Constancia de inscripción del local, habilitación de venta por mayor.*

*La mencionada constancia deberá ser presentada legible, contener la firma del funcionario estatal que emita la constancia.*

- 1) 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 PODRÁN SER REMITIDAS POR ESCRITO EN SOBRES CERRADOS AL PARADOR ALMIRANTE BROWN RUTA N° 5 KM 106,5 VILLA DEL DIQUE O VÍA CORREO ELECTRÓNICO: [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 o 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

**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**

- 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:**

LECHE; ESTADO LIQUIDO - TIPO ENTERA LARGA VIDA - AGREGADO VITAMINAS A Y D  
- PRESENTACIÓN ENVASE X 1 LT. - **MATERIAL ENVASE CARTON** - ELEM.  
TRANSPORTE -- LIBRE DE GLUTEN

**Presentación:** Envase de diseño y material cartón que no afecte la calidad del producto por 1 litro. Tipo larga vida

Fecha de vencimiento: NO inferior a (60) días contados desde la fecha de entrega del producto.

*Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenísima, Ilolay o superior.*

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

**Cantidad:** leche; estado líquido - tipo entera - agregado vitaminas a y d - presentación envase x 1 Lt. - material envase cartón - libre de gluten. Total: 50 Lts. Entrega Parcial.

### **REGLÓN N° 2:**

YOGURT; SABOR: FRUTILLA, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, SACHET X 1 L, CAPACIDAD: 1 L, TIPO: ENTERO LIBRE DE GLUTEN

**Presentación:** Envase de diseño y material sachet que no afecte la calidad del producto por 1 litro.

Fecha de vencimiento: NO inferior a (45) días contados desde la fecha de entrega del producto.

*Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenísima, Ilolay, Tregar o superior.*

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

**Cantidad:** yogurt; sabor: frutilla, envase: sachet, agregado: sin valor, sachet x 1 Lt. capacidad: 1 l, tipo: entero libre de gluten. Total: 20 lts. Entrega parcial.

### **REGLÓN N° 3:**

YOGURT; SABOR: VAINILLA, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, SACHET X 1 L, CAPACIDAD: 1 L, TIPO: ENTERO LIBRE DE GLUTEN.

**Presentación:** Envase de diseño y material sachet que no afecte la calidad del producto por 1 litro.

Fecha de vencimiento: NO inferior a (45) días contados desde la fecha de entrega del producto.

*Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenísima, Ilolay, Tregar o superior.*

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

**Cantidad:** yogurt; sabor: vainilla, envase: sachet, agregado: sin valor, sachet x 1 Lt.  
capacidad: 1 l, tipo: entero libre de gluten. Total: 20 Lts, Entrega parcial.

#### **REGLÓN N° 4:**

MANTECA TIPO BUTTER CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN PAN, PRESENTACIÓN: 100 PANES DE 10 GRS.

**Presentación:** Envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.

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

*Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenísima, Ilolay, Tonadita o superior.*

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

**Cantidad:** manteca tipo butter con sal – libre de gluten – sin tacc consistencia en pan, presentación: 100 panes de 10 grs. Total: 2 cajas, Entrega parcial.

#### **REGLÓN N° 5:**

CREMA DE LECHE PASTEURIZADA LIBRE DE GLUTEN SIN TACC PRESENTACIÓN: POTE PLÁSTICO POR 4 LTS

**Presentación:** Envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto. Por una capacidad de 4 litros.

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

*Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenísima, Ilolay, Quescor o superior.*

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

**Cantidad:** crema de leche pasteurizada libre de gluten sin tacc presentación: pote plástico por 4 lts. Total: 2 **POTES**. Entrega parcial.

#### **REGLÓN N° 6:**

QUESO CREMA BLANDO LIBRE DE GLUTEN SIN TACC, CONSISTENCIA FIRME, FORMATO DEL QUESO CREMA PRESENTACIÓN: POTE PLÁSTICO POR 4 LTS

**Presentación:** Envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto. Por una capacidad de 4 litros.

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

*Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenísima, Ilolay, Quescor o superior.*

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

**Cantidad:** queso crema blando libre de gluten sin tacc, consistencia firme, formato del queso crema presentación: pote plástico por 4 lts. Total: **2 Potes**. Entrega parcial.

### **RENGLÓN N° 7:**

MANTECA CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN PAN, PRESENTACIÓN: PANES DE 200 GRS

**Presentación:** Envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto. Por una capacidad de 200 grs

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

*Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenísima, Ilolay, Tonadita o superior.*

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

**Cantidad:** manteca con sal – libre de gluten – sin tacc consistencia en pan, presentación: panes de 200 grs. Total: 20 Paquetes. Entrega parcial.

### **RENGLÓN N° 8:**

QUESO TIPO TYBO CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN BARRA, PRESENTACIÓN: HORMA APROXIMADAMENTE 4 KG

**Presentación:** Diseño hermético. Material que no afecte la calidad del producto.

*Primeras marcas: tipo Sancor, La Serenisima, Ilolay, quescor o superior.*

**Estado sanitario:** No tendrá deficiencias en la corteza.

No deberá estar invadido por larvas o insectos o atacados por ácaros o roedores.

**Características:** Aspecto: Masa cocida, moldeada, prensada, salada y madura.

Pasta compacta, consistente, fractura quebradiza, grasa fina.

Corteza lisa, consistente y bien formada.

Forma: cilíndrica, achatada.

Color: blanco, amarillento uniforme.

Olor: característico, dulce, ligeramente salado.

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

**Cantidad:** queso tipo tybo con sal – libre de gluten – sin tacc consistencia en barra, presentación: horma aproximadamente 4 kg. Total: 20 kg. Entrega Parcial

### **RENGLÓN N° 09:**

QUESO TIPO AZUL CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN PASTA, PRESENTACIÓN: HORMA APROXIMADAMENTE 1,200 GRS

**Estado sanitario:** No tendrá deficiencias en la corteza.

No deberá estar invadido por larvas o insectos o atacados por ácaros o roedores.

**Presentación:**

Diseño hermético.

Material que no afecte la calidad del producto.

Color: verde/azul grisáceo, olor intenso, fuerte y sabor picante y salado proporcionado.

Olor: Intenso.

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

*Primeras marcas: tipo Lucrecia, Milkaut, Emperador o superior.*

Maduración: no menor de (Dos) 2 meses.

***Cantidad:*** queso tipo azul con sal – libre de gluten – sin tacc consistencia en pasta, presentación: horma aproximadamente 1,200 grs. Total: 3 KG Entrega total.

### **RENGLÓN N° 10:**

QUESO TIPO MOZARELA – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN BARRA POR PIEZA CERRADA AL VACÍO, PRESENTACIÓN: HORMA APROXIMADAMENTE 4,200 GRS

**Estado sanitario:** No tendrá deficiencias en la corteza.

No deberá estar invadido por larvas o insectos o atacados por ácaros o roedores.

**Presentación:**

Diseño hermético.

Material que no afecte la calidad del producto.

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

*Primeras marcas: tipo verónica, la paulina*

Maduración: no menor de 2 meses.

***Cantidad:*** queso tipo Mozzarella con sal – libre de gluten – sin tacc consistencia en pasta, presentación: horma aproximadamente 4,500 kg Total: 15 kg. Entrega Parcial.

### **RENGLÓN N° 11:**

QUESO TIPO SARDO CON SAL – LIBRE DE GLUTEN – SIN TACC CONSISTENCIA EN BARRA, PRESENTACIÓN: HORMA APROXIMADAMENTE 3 KG

**Estado sanitario:** No tendrá deficiencias en la corteza.

No deberá estar invadido por larvas o insectos o atacados por ácaros o roedores.

**Presentación:**

Diseño hermético.

Material que no afecte la calidad del producto.

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

*Primeras marcas: tipo Lucrecia la paulina, quescor o superior.*

Maduración: no menor de 2 meses. Color blanco amarillento. Apariencia Pasta compacta, consistente, fractura quebradiza y granulada.

**Cantidad:** queso tipo sardo con sal – libre de gluten – sin tacc consistencia en barra, presentación: horma aproximadamente 3 kg. Total: 15 KG Entrega Parcial.

***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.

Lugar de entrega de los renglones 01 al 11 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