

INSTITUTO DE OBRA SOCIAL DE LAS FUERZAS ARMADAS Y DE SEGURIDAD

PARADOR ALMIRANTE BROWN

FECHA: 25/03/2026

N° DE SOLICITUD: 54/2026

SOLICITUD DE COTIZACIÓN

Señor:

Email:

Tel:

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

ARTICULO:	CANTIDAD MIN/MAX	PRECIO UNITARIO	TOTAL:
PREMEZCLA DE BIZCOCHUELO DE VAINILLA DE ALTA CALIDAD PARA PERSONAS CELÍACAS, LIBRE DE GLUTEN POR 450 GRS	3 PAQ	\$	\$
PREMEZCLA DE BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE DE ALTA CALIDAD PARA PERSONAS CELÍACAS, LIBRE DE GLUTEN POR 450 GRS	3 PAQ	\$	\$
PREMEZCLA PARA PANIFICADO POR KG	3 KG	\$	\$
PAN RALLADO SIN TACC POR 500 GRS	1 PAQ	\$	\$
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

Procedimiento de selección: Procedimiento de compra de materias primas Gastronómicas para UTYR IOSFA.

Tipo de Cotización: Podrán cotizar uno, varios o todos los renglones.

Fecha de Apertura: 30/03/2026

Hora de la apertura: 12:00

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 de la apertura de oferta.

Plazo de mantenimiento de oferta: 10 Días.

LAS OFERTAS PODRAN SER REMITIDAS POR ESCRITO EN SOBRES CERRADOS O VIA CORREO ELECTRONICO: 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 TECNICAS

GASTRONOMÍA TURISMO
VIVERES PRODUCTOS PARA CELIACOS:
CONTRATACIÓN N° 54/2026

Los oferentes deberán presentar la siguiente documentación (para los renglones N° 01 al 04):

- 1) 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.

- 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 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 , 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: **N° de Lote y/o N° 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, 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 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**

RENGLÓN N° 01:

POLVO PARA PREPARAR BIZCOCHUELO DE VAINILLA SIN TACC LIBRE DE GLUTEN

Presentación: El producto requerido debe ser libre de gluten de las marcas líderes en el mercado en caja de 450 grs: *tipo exquisita o Superior*

Diseño y material, envase/paquete que no afecte la calidad del producto.

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: polvo para preparar bizcochuelo de vainilla sin tacc libre de gluten. Total: 3 caja. Entrega parcial

RENGLÓN N° 02:

POLVO PARA PREPARAR BIZCOCHUELO DE CHOCOLATE SIN TACC LIBRE DE GLUTEN

Presentación: El producto requerido debe ser libre de gluten de las marcas líderes en el mercado en caja de 450 grs: *tipo exquisita o Superior*

Diseño y material, envase/paquete que no afecte la calidad del producto.

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: polvo para preparar bizcochuelo de chocolate sin tacc libre de gluten. Total: 3 caja. Entrega parcial

RENGLON 03:

PREMEZCLA PARA PANIFICADOS SIN TACC LIBRE DE GLUTEN PRESENTACION EN BOLSA POR 1 KG.

Presentación: El producto requerido debe ser de las marcas líderes en el mercado: *tipo santa maria o superior.*

Diseño y material, envase/paquete que no afecte la calidad del producto; en bolsa por una capacidad de 1 kg.

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: pre mezcla para panificados sin tacc libre de gluten en bolsa de 1 kg Total 3 kg, entrega parcial.

REGLÓN N° 04:

REBOZADOR TIPO PAN RALLADO SIN TACC LIBRE DE GLUTEN EN BOLSA DE 500 GRS

Presentación: El producto requerido debe ser de las marcas líderes en el mercado: *tipo* Santa María o Superior

Diseño y material, envase/paquete que no afecte la calidad del producto; en bolsa de 500 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: rebozador tipo pan rallado sin tacc libre de gluten en bolsa de 500 grs Total: 1 paquete. Entrega total.

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.

El proveedor deberá contar con personal que baje la mercadería

Consideraciones especiales:

- Para los casos en que surjan problemas (vicios ocultos, defectos de fabricación, falla de componentes por causas ajenas al Hotel) que demanden 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 Compras 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 04 Dependencia Parador Almirante Brown – Ruta provincial N° 5 km 106.5 -VILLA DEL DIQUE Dpto. Calamuchita provincia de Córdoba CP.: 5862-
Tipo de entrega Parcial Según Demanda del hotel.

LUIS ALBERTO MONTIEL
SUBOFICIAL MAYOR MAQUINISTA
DEPARTAMENTO DE SERVICIO