

**INSTITUTO DE OBRA SOCIAL DE LAS FUERZAS ARMADAS Y DE SEGURIDAD**  
**PARADOR ALMIRANTE BROWN**

**FECHA:** 19/05/2026

**N° DE SOLICITUD:** 56/2026

**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>
CARNES: ESPECIE PORCINA CORTE COSTILLAS DE CERDO TIPO PORCINA BAJO TENOR GRASO	3 KG	\$	\$
CARNES: ESPECIE PORCINA CORTE COSTEleta DE CERDO TIPO PORCINA BAJO TENOR GRASO	10 KG	\$	\$
Cotizar Precio Final con IVA incluido	<b>TOTAL:</b>		\$

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: 27/05/2026.

Hora de la apertura: 10:00

Forma de pago: transferencia bancaria

Modalidad de Contratación: Orden de Compra Abierta. Se adjudicara en forma total o adjudicación por renglón. Plazo de vista. Hasta dos días después de la apertura de la 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 TECNICAS**

GASTRONOMIA TURISMO:

**GASTRONOMIA - CORTES PORCINOS: CONTRATACION 56/2026**

**Los oferentes deberán presentar la siguiente documentación para los renglones 01 al 02):**

**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) Si es abastecedor de un frigorífico presentar constancia que lo acredite.**

**4) 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.**

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.

***Las carnes de cerdo estarán libres de triquinosis***

**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**

**LAS OFERTAS QUE NO CUMPLAN CON LAS SIGUIENTES ESPECIFICACIONES TECNICAS, SERAN DESESTIMADAS SIN RECLAMO ALGUNO.**

***El proveedor deberá contar con personal propio para realizar la descarga.***

**RENGLON N° 1:**

CARNES PORCINA CORTE TIPO **COSTILLAS DE CERDO** BAJO TENOR GRASO, ANCHO NO MAYOR 5 CM.

CANTIDAD: costillitas de cerdo 3 kg entrega semanal según demanda.

**RENGLON N° 2:**

CARNES PORCINA CORTE TIPO **COSTELETA DE CERDO** BAJO TENOR GRASO, ANCHO NO MAYOR 5 CM.

CANTIDAD: costeletas de cerdo 10 kg entrega semanal según demanda.

***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 renglón 01 al 02 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 SERVICIO