



ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA Y RCREACION

FECHA: 16 DE ENERO 2026

Nº SOLICITUD: 04/2026

SOLICITUD DE COTIZACION

Señor:
Email/Tel.

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

ARTICULO	CANT		PRECIO UNIT.	TOTAL
	MIN	MAX		
FILETE DE MERLUZA X KG	1	5		
Cotizar Precio con IVA Incluido	TOTAL			

Lugar de entrega: RESIDENCIA IOSFA COSQUIN

Plazo y modalidad de entrega: ENTREGA DE MERCADERIA DURANTE MES DE FEBRERO 2026

SEGÚN REQUERIMIENTO. SE CONFECCIONA FACTURA AL FINALIZAR EL MES.

Procedimiento de selección: Procedimiento de compra de Materias Prima para Gastronomía e Insumos UTYR IOSFA

Tipo de cotización: podrán cotizar uno, Varios o todos los renglones

Fecha de apertura: 21 DE ENERO DEL 2026, A LAS 09:00 HS

Forma de Pago: TRANSFERENCIA BANCARIA

Modalidad de contratación: **orden de compra abierta**, adjudicación por renglon

Plazo de vista desde fecha de apertura de ofertas 2 días

PLAZO DE MANTENIMIENTO DE OFERTA: 10 (DIEZ) días corridos

LAS OFERTAS PODRAN SER REMITIDAS POR ESCRITO A (DIRECCION DE LA UNIDAD) O VIA CORREO

ELECTRONICA A : leonardo.bustos@iosfa.gob.ar

Sera de aplicación el régimen de penalidades y sanciones establecidas en el Régimen General de Compras y Contrataciones del IOSFA y su reglamentación

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Requisitos generales que deben cumplir los alimentos solicitados:

• Todos los productos deben ajustarse a las NORMAS del CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (C.A.A.) y del INSTITUTO DE RACIONALIZACION DE MATERIALES (IRAM).

Todos los oferentes deben ajustarse a las normas establecidas en el Código Alimentario Argentino tal como expresa su **Artículo 1:** *“Toda persona, firma comercial o establecimiento que elabore, fraccione, conserve, transporte, expendan, exponga, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios debe cumplir con las disposiciones del presente Código”.*

Los productos deberán proceder de **establecimientos habilitados** por la autoridad competente en un todo de acuerdo al C.A.A. según Ley Nº18.284 - Decreto Nº 2.126/71.

El Artículo 13 (Res 1020, 22.10.81) - CAPITULO II DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

DICE: *“La instalación y funcionamiento de las Fábricas y Comercios de Alimentación serán autorizados por la autoridad sanitaria correspondiente al lugar donde se produzcan, elaboren, fraccionen, depositen, conserven o expendan. Cuando se trate de operaciones de importación y/o exportación de productos elaborados, las Fábricas o Comercios de Alimentos deberán registrarse ante la autoridad sanitaria nacional, con la documentación exigida para su habilitación a esos fines”.*

• **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**, la que deberá ser taxativa, no pudiéndose usar expresiones tales como “o similar” y/o “según existencia al momento de la entrega”

• **Los productos ofertados deberán obligatoriamente estar inscriptos en el Registro Nacional, Provincial y/o Municipal de Productos Alimenticios y Productos Dietarios (R.N.P.A., R.P.P.A., R.M.P.A.) y cumplir con lo establecido en las normas establecidas en el CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.**

• En caso que el oferente cotice efectos cuya fabricación es propia, aclarará la siguiente leyenda **“FABRICACIÓN PROPIA”**.

• Cuando cualquiera de los productos sea importado, se aplicarán los requerimientos de este C.A.A.; dichas exigencias se considerarán también satisfechas cuando los productos provengan de países que cuenten con niveles de contralor alimentario equiparables a los de la República Argentina a criterio de la autoridad sanitaria nacional, o cuando utilicen las normas del Codex Alimentarius (Fao/Oms). En los casos de importaciones desde países con los que rijan tratados de integración económica o acuerdos de reciprocidad, la autoridad sanitaria nacional podrá también considerar satisfechas las exigencias de este código, previa evaluación del sistema de control alimentario en cada país de origen.

• 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/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

Detalle de los Renglones:

PESCADOS FRESCOS

- **Artículo 271 – (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019):** Se entiende por Productos de la Pesca y la acuicultura, todos aquellos productos provenientes de la captura y/o cultivo, de animales vertebrados e invertebrados acuáticos, comúnmente designados con el nombre de pescados (tanto óseos como cartilagosos), mariscos (moluscos y crustáceos), anfibios y cualquier otro animal invertebrado comestible, exceptuando los mamíferos acuáticos, y reptiles.

Mantenimiento, conservación por frío de los productos de la pesca y transporte:

- **Artículo 271 bis – (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)**

1. Frescos, enfriados o refrigerados: Son los productos que han sido conservados solamente por refrigeración o por la simple adición de hielo, cuya temperatura no supere los 5° C durante todo el proceso. En el caso de los moluscos bivalvos vivos, la temperatura de conservación será entre 4 y 7° C.

2. Congelados: Son los productos que han sido sometidos a congelación hasta alcanzar una temperatura en su centro térmico inferior o igual a -18° C, tras su estabilización térmica. A los efectos del presente artículo podrán admitirse excepcionalmente leves fluctuaciones en la temperatura durante el transporte, de forma tal que la inocuidad y calidad del producto no se vean afectadas. Al producto congelado se le puede realizar la técnica de glaseado, que consiste en una delgada capa protectora de hielo que se forma cuando este se rocía o se sumerge en agua de mar limpia o agua potable, con el agregado o no de aditivos, debidamente aprobada por la autoridad competente. A los efectos del presente artículo se define como agua de mar: al agua de mar natural, artificial o purificada o al agua salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas o fitoplancton toxigénico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos alimenticios.

- **Artículo 272 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019)** Se entiende por Pescados, los animales vertebrados acuáticos ectotérmicos, de agua marina o dulce. El término comprende peces teleósteos, condriictios y agnatos. Están excluidos los animales invertebrados y anfibios.

Presentaciones:

- 1. Pescado Entero:** Es el pescado tal como se captura o cosecha.
- 2. Pescado Eviscerado:** Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras.
- 3. Pescado Descabezado y Eviscerado (H&G por sus siglas en inglés):** Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras y la cabeza.
- 4. Pescado Descabezado, Eviscerado y sin Cola (HGT por sus siglas en inglés):** Es el pescado al cual se le han extraído las vísceras, la cabeza y la cola.

RESIDENCIA COSQUIN

5. Pescado en Rodajas o Postas: Es una sección de pescado obtenida mediante cortes efectuados aproximadamente en ángulo recto con la columna vertebral.

6. Filete o Filet: Es la porción de músculo de forma y dimensiones irregulares que ha sido separada del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral, con o sin espinas y/o piel.

7. Pescado Desmenuzado o Pulpa de pescado (Minced): Es el músculo de pescado separado de la piel y las espinas, con modificación de su estructura original.

8. Pescado Mezclado (Mixed): Es el producto obtenido de la mezcla del desmenuzado de pescado con filetes, enteros o no, en proporciones variables.

9. Pescado Embutido: Es el producto elaborado con filetes, enteros o no, y/o desmenuzado de pescado crudo, que haya sido introducido a presión en un envase primario de origen sintético aprobado para tal fin, aunque en el momento de expendio y/o consumo carezca de continente.

10. Surimi: Es el producto intermedio de carne de pescado y/o cefalópodo destinada a la elaboración ulterior, procesado en forma de pasta, lavada, blanqueada, refinada y prensada, con el agregado de ingredientes y aditivos autorizados; y congelado. Este listado no inhabilita cualesquiera de otras presentaciones que pueden obtenerse.

Artículo 272 bis - (Resolución Conjunta RESFC-2019-6-APN-SRYGS#MSYDS N°6/2019) El pescado fresco o congelado deberá comercializarse presentando los siguientes requisitos:

Presentación y Estado Sanitario:

1. Características organolépticas del pescado fresco:

PARAMETRO	CARACTERISTICAS
PIEL	Colores vivos, iridiscentes a pigmentación en vías de descolorarse y empañarse. Piel intacta. Cuando presente escamas, éstas deben estar adheridas a la piel.
MUCOSIDAD CUTANEA	Acuosa transparente a ligeramente turbia.
OJOS	Sobresalientes a planos, con pupila negra brillante a ligeramente opaca.
AGALLAS O BRANQUIAS	Color rojo brillante a pardo, con mucosidad nula a escasa.
OLOR	En agallas o branquias y vientre; a mar, a algas marinas y neutro (especies marinas salvo condricios) Suave, característico de las especies dulceacuícolas.
CARNE	Firme a ligeramente elástica. Color nacarado a opaco.
VISCERAS	Integridad de la pared abdominal y vísceras conservadas.

o

2. Parámetros químicos:

PARAMETRO	CRITERIO DE ACEPTACION	METODOLOGIA
Nitrógeno Básico Volátil Total (NBVT)*	<=30 mg/100g	Método de destilación de un extracto desproteínizado mediante ácido tricloroacético

		(Codex Alimentarius 1968). Método de destilación directa (Antonacopoulos 1968). Destilación de un extracto desproteínizado mediante ácido perclórico (Reg. CE 2074/2005)
<i>Histamina</i>	< 100 mg/kg ** < 200 mg/kg ***	TLC (Cromatografía en Capa Fina) HPLC (Cromatografía líquida de alta performance).

* Para muestras de peces teleósteos marinos, tales como los peces planos, las merluzas de cola, común y austral. ** Valor de histamina medio de un conjunto mínimo de tres (3) muestras (de un mismo lote) analizadas individualmente de especies formadoras de Histamina (familias Clupeidae, Scombridae y Engraulidae) ***Valor para cada muestra de especies formadores de Histamina (familias Clupeidae, Scombridae y Engraulidae)

3. Parámetros biológicos: La autoridad competente analizará los peligros biológicos, toda vez que se considere necesario para la protección de la salud pública. A los efectos la inspección de parásitos en filetes se realizará visualmente, debiendo examinarse por transiluminación.

En el caso de consumo del producto crudo se deberá asegurar la inviabilidad de nematodos zoonóticos en cualquiera de sus estadios, para ello el producto se someterá a congelación como mínimo a -20 °C durante 24 hs o proceso equivalente.

Si el producto fuera rechazado por no cumplir con algunos de los puntos de esta Especificación, el proveedor será el responsable de proveer al hotel en las condiciones que ella lo exija dentro de las DOCE (12) horas de producido el mismo.

El Código Alimentario Argentino (C.A.A.) incluye en el Capítulo N° II la obligación de aplicar las BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS (BPM), asimismo la Resolución 80/96 del Reglamento del Mercosur indica la aplicación de las BPM para establecimiento elaboradores de alimentos que comercializan sus productos en dicho mercado, en consecuencia, constancias de: Capacitación del personal, Buenas Prácticas de manufactura (BMP o GMP), Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES o SSOP), Manipulación higiénica de alimentos, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) – INOCUIDAD ALIMENTARIA.

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

Renglón N°1: PESCADOS Y FRUTOS CONGELADOS; TIPO MERLUZA - ENVASE BOLSA - PRESENTACION FILET - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

● Presentación:

- ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto.
- ✓ EL pescado será recibido en las unidades de la UTYR, 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 Secretaría DE Agricultura y Ganadería (SENASA).
- ✓ En el acto de recepción, se deberá descontar el peso del hielo que se haya incorporado.
- ✓ Forma de presentación: filet despinado.
- ✓ 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.



RESIDENCIA COSQUIN

- **Cantidad:** Según requerimiento de la UTYR, cantidad máxima para pedir: 5 kg.