

ANEXO IV
UNIDAD TURISTICA Y RCREACION

FECHA: 06 DE FEBRERO 2026

Nº SOLICITUD: 14/2026

SOLICITUD DE COTIZACION

Señor:

Email/Tel.

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

	CANT		PRECIO UNIT.	TOTAL
	MIN	MAX		
CERVEZA RUBIA EN LATA X 473 ML TIPO HEINEKEN PRESENTACION X UNIDAD NO RETORNABLE	1	48		
VINO EMBOTELLADO TIPO DADA MALBEC X 750 CC	1	30		
CHAMPAGNE TIPO DADA 7 X 750 CC	1	120		
SIDRA X 750 ML TIPO REAL	1	120		
VINO EMBOTELLADO BLANCO DULCE X 750 CC TIPO COSECHA TARDIA NORTON	1	30		
	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: 11 DE FEBRERO DEL 2026 A LAS 08:30 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 DIAS DE 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 N°18.284 - Decreto N° 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:

Reglón Nº01: CERVEZA; TIPO RUBIA - PRESENTACION ENVASE X 473 CM3 - MATERIAL ENVASE METAL - TIPO ENVASE NO RETORNABLE - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

- **Presentación:**

- ✓ Diseño y material, envase hermético de un material que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 473 CM3.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a DOCE (12) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ *Primeras marcas: tipo Heineken o superior.*
- **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.
- **Cantidad:** 48 unidades.

Reglón Nº 02: VINO; TIPO MALBEC - PRESENTACION ENVASE X 750 CM3 - MATERIAL ENVASE DE VIDRIO - TIPO ENVASE NO RETORNABLE - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

- **Presentación:**

- ✓ Diseño y material, envase de un material que no afecte la calidad del producto (botella de vidrio rotulada); por una capacidad de 750 CM3.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a DOCE (12) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ *Primeras marcas: tipo Dada o superior.*
- **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.
- **Cantidad:** 30 unidades.

Reglón Nº 03: CHAMPAGNE; TIPO EXTRA BRUT - PRESENTACION ENVASE X 750 CM3 - MATERIAL ENVASE DE VIDRIO - TIPO ENVASE NO RETORNABLE - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

- **Presentación:**

- ✓ Diseño y material, envase de un material que no afecte la calidad del producto (botella de vidrio rotulada); por una capacidad de 750 CM3.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a DOCE (12) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ *Primeras marcas: tipo Dada 7 o superior.*
- **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.
- **Cantidad:** 120 unidades.

Renglón Nº 04: SIDRA; - PRESENTACION ENVASE X 750 CM3 - MATERIAL ENVASE DE VIDRIO - TIPO ENVASE NO RETORNABLE - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

● **Presentación:**

- ✓ Diseño y material, envase hermético de un material que no afecte la calidad del producto; por una capacidad de 750 CM3.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a DOCE (12) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ *Primeras marcas: tipo Real o superior.*

● **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.

● **Cantidad:** 120 unidades.

Renglón Nº 05: VINO; TIPO BLANCO DULCE - PRESENTACION ENVASE X 750 CM3 - MATERIAL ENVASE DE VIDRIO - TIPO ENVASE NO RETORNABLE - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN

● **Presentación:**

- ✓ Diseño y material, envase de un material que no afecte la calidad del producto (botella de vidrio rotulada); por una capacidad de 750 CM3.
- ✓ Fecha de vencimiento: NO inferior a DOCE (12) meses contados desde la fecha de entrega del producto.
- ✓ *Primeras marcas: tipo Cosecha Tardía Norton o superior.*

● **Estado Sanitario:** no presentará alteraciones producidas por agentes físicos, químicos o biológicos y estará libre de todo cuerpo o sustancia extraña.

● **Cantidad:** 30 unidades.