

**ANEXO IV**  
**UNIDAD TURISTICA Y RECREACION**

FECHA: 23 DE JULIO 2026

Nº SOLICITUD: 83/2026

**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 |              |       |
| MEDIALUNAS CRUDAS EN CAJA X 147 UNIDADES | 1     | 2   |              |       |
| HIELO EN BOLSA X 10 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 AGOSTO 2026

SEGÚN REQUERIMIENTO. SE CONFECCIONA FACTURA AL FINALIZAR EL MES.

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

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

Fecha de apertura: 28 DE JULIO DEL 2026, A LAS 13:30 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 (DIEZ) dias corridos

LAS OFERTAS PODRAN SER REMITIDAS POR ESCRITO A (DIRECCION DE LA UNIDAD) O VIA CORREO  
ELECTRONICA A : agustina.blua@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/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

#### **Detalle de los Renglones:**

##### **Reglón Nº 01:** FACTURAS; TIPO CONGELADAS.

- Presentación:
  - ✓ Paquete/envase de diseño y material que no afecte la calidad del producto y permita su transporte.
  - ✓ Tamaño: 90 gramos por unidad x caja de 147 unidades crudas.
  - ✓ Modo de preparación: listas para ser horneadas sin previo leudado. Debe contener almíbar para utilizar posteriormente.
  - ✓ Fecha de vencimiento: el efecto debe ser recibido con fecha de vencimiento NO inferior a 6 meses.
  - ✓ 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, la que deberá ser entregada dentro del plazo de 6 horas.
  - ✓ En caja y embolsado de un material que no afecte la calidad del producto y salguarde la higiene, como así también permita su transporte.
- Estado Sanitario: libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos.
- No se aceptarán productos con indicio de descongelamiento.
- Los productos deben conservar una temperatura aproximada de entre ,12°C y -18°C.
- Cantidad: 2 UNIDADES.

##### **Reglón Nº 02:** HIELO EN CUBOS; TIPO CRISTAL – PRESENTACION BOLSA X 10 KG - MATERIAL ENVASE PLASTICO - CERTIFICADO FORESTAL (GFS) SIN - ELEM. TRANSPORTE SIN - MATERIAL ELEM. TRANSPORTE SIN - LIBRE DE GLUTEN SI

- **Presentación:**

- ✓ **Envase:** Bolsas de polietileno de baja densidad (virgen), de espesor suficiente para asegurar su resistencia mecánica, herméticamente cerradas. El material debe ser apto para contacto directo con alimentos y no debe transmitir olores ni sabores.
- ✓ **Tamaño:** Bolsas de 10 Kilogramos de peso neto.
- ✓ **Fecha de vencimiento:** Al ser un producto de baja actividad acuática en estado sólido, debe contar con una fecha de consumo preferente clara. El efecto debe ser recibido con una fecha de vigencia no inferior a 6 meses desde su entrega.
- ✓ **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, la que deberá ser entregada dentro del plazo de 6 horas.
- ✓ **Rotulado:** Debe cumplir con las normas de rotulado del CAA, incluyendo nombre del producto, datos del elaborador, número de registro (RNE y RNPA) y lote.
- ✓ **Estado Sanitario:** Debe ser elaborado a partir de agua potable (según Art. 982 del CAA).
- ✓ **Calidad:** El hielo debe ser límpido, incoloro, inodoro y de sabor insípido.
- ✓ **Pureza:** Libre de cuerpos o sustancias extrañas; sin presentar alteraciones producidas por agentes físicos, químicos y/o biológicos. Bacteriológicamente debe cumplir con las mismas exigencias que el agua potable.
- ✓ **Condiciones de Recepción:**
  - No se aceptarán bolsas rotas, abiertas o con signos de haber perdido la cadena de frío (bloques compactos de hielo que indiquen recongelamiento).
  - El hielo debe presentarse en cubitos individuales, sueltos y definidos.
- ✓ **Temperatura:** El transporte y la recepción deben realizarse en vehículos refrigerados que aseguren la conservación del estado sólido. El producto debe entregarse a una temperatura de **-5°C o inferior** para evitar el deshielo inmediato durante la descarga.
- **Cantidad:** 5 UNIDADES.

## **ANEXO**

CONGELADO DE ALIMENTOS – CAP. III - C.A.A. Artículo 158: Se entiende por Alimentos conservados o Alimentos preservados, los que, habiendo sido sometidos a tratamientos apropiados de conservación o preservación, se mantienen en las debidas condiciones higiénico-sanitarias y de aceptabilidad para el consumo durante lapsos variables. Artículo 158 bis - (Res. 357, 2.3.79): "Comidas preparadas congeladas: Con este nombre se entienden los alimentos que sin mayores preparaciones adicionales sean consumibles directamente o

después de ser sometidos a una cocción o calentamiento. Deberán responder a las siguientes exigencias: 1. Ser elaborados con procedimientos que aseguren las máximas condiciones de higiene del producto. 2. Ser congelados, envasados y comercializados de acuerdo a las exigencias tecnológicas establecidas en el Artículo 162 del presente Código". Artículo 159 - (Res. 712, 25.4.85): "Se consideran autorizados los siguientes Procedimientos de Conservación: a) Conservación por el frío b) Conservación por el calor c) Desección, deshidratación y liofilización d) Salazón e) Ahumado f) Encurtido g) Escabechado h) Radiaciones ionizantes i) Elaboración de productos de humedad intermedia j) Otros procedimientos". Artículo 160: Se entiende por Conservación por el frío (refrigeración o congelación), someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas para inhibir o eliminar, fundamentalmente, las actividades microbianas y enzimáticas. En estos tratamientos se tendrá en cuenta la temperatura, humedad relativa y circulación de aire que requiera cada alimento. Artículo 161: Se entiende por Refrigeración, someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas sin alcanzar las de congelación. Las temperaturas de refrigeración se mantendrán uniformes y sin cambios bruscos durante el período de conservación y serán las apropiadas para cada tipo de producto. Artículo 162 - (Res. 357, 02.03.79): "Se entiende por Congelación, someter los alimentos a la acción de temperaturas inferiores a la de su punto de congelación. Las temperaturas de congelación durante todo el período de conservación se mantendrán uniformes y serán las apropiadas para cada tipo de producto. Las designaciones de Congelación lenta y Congelación rápida se vinculan a las velocidades de congelación, de acuerdo con los procedimientos empleados. Los alimentos que se sometan a congelación deberán presentarse en perfectas condiciones higiénico-sanitarias. Su contenido microbiano inicial, previo a ser sometido al proceso de conservación, deberá asegurar la estabilidad del producto hasta el momento de su consumo. Se entiende por Descongelación, atemperar en forma conveniente, el producto congelado hasta que la temperatura de éste sea en todos sus puntos superior a la de congelación del mismo. Cuando se efectúe industrialmente, se realizará en las condiciones apropiadas para cada tipo de producto. Los alimentos no podrán ser sometidos a procesos sucesivos de descongelación y congelación. Se entiende por Congelación rápida, Sobrecongelación o Supercongelación, someter a los alimentos (materias primas y/o productos elaborados) a un proceso de enfriamiento brusco que permita exceder rápidamente la temperatura de máxima cristalización, en un tiempo que no debe sobrepasar las 4 horas. El proceso de congelación rápida, sobrecongelación o supercongelación podrá considerarse completo cuando una vez lograda la estabilización térmica, la totalidad del producto (cualquiera sea el punto de medida) presente una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  o inferior. Los alimentos de congelación rápida, sobrecongelados o supercongelados, deberán almacenarse en cámaras frigoríficas aptas para mantener la temperatura de los productos, prácticamente en valores constantes y siempre igual o inferior a los  $-18^{\circ}\text{C}$ . El transporte de estos productos se efectuará en vehículos provistos con equipos necesarios para mantener la temperatura indicada en el párrafo anterior, condición que también deberán cumplir las conservadoras o neveras de venta al público. El envase de estos alimentos deberá ser de una naturaleza tal que asegure una buena preservación e inviolabilidad, así como resistencia a los procedimientos de congelación rápida o sobrecongelación y posterior calentamiento culinario. Esto último cuando así esté expresamente indicado por la forma de preparación. En el rotulado, además de las exigencias reglamentarias debe consignarse: a) La leyenda Congelado, Sobrecongelado o Supercongelado según corresponda, con caracteres muy destacables en la cara principal del

rotulado. b) La fecha de elaboración (mes y año) y la indicación del tiempo de vencimiento en caracteres de muy buen tamaño, realce y visibilidad en la cara principal del rotulado. c) El modo de empleo precisando claramente la forma de descongelación, las precauciones a tomar para la preparación culinaria del producto, la conservación hasta el momento del consumo y la forma de calentamiento". Artículo 179: Todas las carnes en general (incluso las de aves de corral y de caza), antes de almacenarse en cámaras frías que contengan otros productos animales, deberán mantenerse por un tiempo en las antecámaras, que también estarán relativamente frías. Los trozos de carne se introducirán en perfectas condiciones de conservación y deben colocarse en colgaderos seriados, para que queden separados entre sí y no toquen el piso ni las paredes de la cámara. El pescado se introducirá en perfectas condiciones de higiene, conservación y colocación. Los recipientes que contengan pescados, huevos, frutas y demás productos alimenticios deberán estar siempre en perfectas condiciones de aseo. Se estibarán sobre tirantes o entarimados adecuados para permitir una conveniente circulación del aire frío y deberá dejarse un espacio suficiente en forma de pasillos centrales para facilitar el paso y el contralor correspondiente. Queda terminantemente prohibido volver a conservar en cámara fría las carnes congeladas una vez descongeladas, y las carnes refrigeradas, las carnes de ave de corral y de caza y los huevos retirados de éstas, que hayan estado expuestos algún tiempo al ambiente normal, excepto en lo necesario para efectuar su transporte a otras cámaras frigoríficas.