



SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA, 09 AGO 2023

VISTO:

El *EX-2023-01846303-CAT-DPA#ME*, mediante el cual se tramita el Concurso de Precios N° 26-0013-CPR23, Modalidad de Compra Abierta, para la contratación del Servicio de Catering para estudiantes de la Residencia Universitaria “Abuelas de Plaza de Mayo” dependiente del Ministerio de Educación, por el término de tres (3) meses con opción a prórroga por igual periodo, y;

CONSIDERANDO:

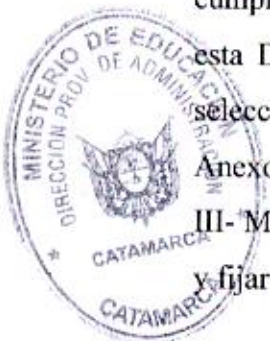
Que, por *Concurso de Precios N° 26-0013-CPR23*, Modalidad de Compra Abierta, mediante el cual se tramita la contratación del Servicio de Catering para estudiantes de la Residencia Universitaria “Abuelas de Plaza de Mayo” dependiente del Ministerio de Educación, por el término de tres (3) meses con opción a prórroga por igual periodo, cuyo presupuesto oficial asciende a la Suma de Pesos Treinta y Ocho Millones Seiscientos Treinta y Dos Mil Quinientos con 00/100 (\$38.632.500,00).

Que, lo actuado se ajusta a lo normado por la Ley N° 4938 y su modificatoria y complementaria Ley 5636, que establece y regula la Administración Financiera, las Contrataciones, la Administración de los Bienes y los Sistemas de Control del Sector Público Provincial; por el Anexo I - Reglamento Parcial N° 2 - del Decreto Acuerdo N° 1127/2020 y sus modificatorias, y por la Ley N° 5038 “Compre y Contrate Preferentemente Catamarqueño” y sus Decretos Reglamentarios N° 1122/2001 y N° 445/2002 y la Ley N° 26.075 de Financiamiento Educativo.

Que, a efectos de resguardar la formalidad de las contrataciones, deberá ordenarse el dictado del presente acto administrativo atento a lo establecido en el Artículo N° 17 inciso a) del Decreto Acuerdo N° 1127/2020 y sus modificatorias.

Que en el marco de la Contratación que se gestiona en autos y en cumplimiento del Artículo 34° del Decreto Acuerdo N° 1127/2020 y sus modificatorias, corresponde a esta Dirección Provincial de Administración, autorizar el llamado del respectivo procedimiento de selección; aprobar el Pliego de Bases y Condiciones Particulares, Anexo I Especificaciones Técnicas, Anexo II Declaración Jurada de Inexistencia de causales de inhabilitación, de Domicilio y de Fuero, Anexo III- Modelo de Contrato de Locación de Servicios, constituir la Comisión Evaluadora de las propuestas y fijar la fecha, lugar y hora de la apertura de propuestas del *Concurso de Precios N° 26-0013-CPR23*.

Que, a Orden 2 – Obra RS-2020-00429769-CAT-CGP#MHF con Resolución CGP N° 28 de fecha 17 de julio de 2020, mediante la cual se aprueban los Pliego de Bases y Condiciones Generales, único, y de utilización obligatoria para todos los procedimientos de contrataciones.



Handwritten signature or initials.



Dirección Provincial de Administración

Que, a Orden 03 – NO-2023-01846060-CAT-SA#ME, obra Nota suscripta por la Srta. Secretaria de Administración y el Director Provincial de la Residencia Universitaria, solicitando la contratación del Servicio de Catering para estudiantes de la Residencia Universitaria “Abuelas de Plaza de Mayo” dependiente del Ministerio de Educación, por el término de tres (3) meses con opción a prórroga por igual periodo, en la cual se adjuntan como archivos embebidos: Nota de no concentración, Especificaciones Técnicas del Catering, Planilla de Necesidades Trimestrales, Autorización para Gastar con la imputación presupuestaria correspondiente, Nota de Pedido y Solicitud de Gastos por la Suma de Pesos Treinta y Ocho Millones Seiscientos Treinta y Dos Mil Quinientos con 00/100 (\$38.632.500,00) y Presupuesto Testigo.

Que, a Orden 04 – NO-2023-01846168-CAT-DPA#ME, se adjunta nota suscripta por el Director Provincial de Administración autorizando la contratación por medio de Concurso de Precios.

Que, a Orden 6 – COPDI-2023-01846814-CAT-DPA#ME obra proyecto de Pliego de Bases y Condiciones Particulares, Anexo I Especificaciones Técnicas, Anexo II Declaración Jurada de Inexistencia de causales de inhabilitación, de Domicilio y de Fuero, Anexo III- Modelo de Contrato de Locación de Servicios.

Que, a Orden 8 – IF-2023-01852775-CAT-SA#ME, se adjunta Dictamen elaborado por la Asesora Legal de la Secretaria de Administración dependiente del Ministerio de Educación.

Que, es facultad del Director Provincial de Administración, Autorizar el procedimiento de selección de oferentes del **Concurso de Precios N° 26-0013-CPR23**, de acuerdo a lo normado en el artículo 34° del Decreto Acuerdo N° 1127/2020 y sus modificatorias.

Por ello,

**EL DIRECTOR PROVINCIAL DE ADMINISTRACIÓN
DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN
DISPONE**

ARTÍCULO 1°.- AUTORIZAR el llamado del **Concurso de Precios N° 26-0013-CPR23**, Modalidad Compra Abierta, para la contratación del Servicio de Catering para estudiantes de la Residencia Universitaria “Abuelas de Plaza de Mayo” dependiente del Ministerio de Educación, por el término de tres (3) meses con opción a prórroga por igual periodo, cuyo presupuesto oficial asciende a la **Suma de Pesos Treinta y Ocho Millones Seiscientos Treinta y Dos Mil Quinientos con 00/100 (\$38.632.500,00)**.

ARTÍCULO 2°.- APROBAR el Pliego de Bases y Condiciones Particulares del Concurso de Precios N° 26-0013-CPR23, Anexo I Especificaciones Técnicas, Anexo II Declaración Jurada de Inexistencia de causales de inhabilitación, de Domicilio y de Fuero, Anexo III- Modelo de Contrato de Locación de Servicios.



Feb 2023



Dirección Provincial de Administración

ARTÍCULO 3°.- La apertura de ofertas se efectuará por acto público a través del Sistema COMPR.AR (<http://comprar.catamarca.gob.ar>), el día **14 de agosto de 2023, a las diez horas (10:00 hs.)**. En forma electrónica y automática se generará el acta de apertura de ofertas.

ARTICULO 4°.- La consulta de Pliegos e Informes se efectuará en a) <http://comprar.catamarca.gob.ar> y b) <http://www.cgp-catamarca.gob.ar>. Consultas e informes al Correo Electrónico: uscontrataciones@catamarca.edu.ar.

ARTÍCULO 5°.- Designar a los integrantes de la Comisión Evaluadora de Ofertas para el **Concurso de Precios N° 26-0013-CPR23**, la que estará integrada por:

- *DIRECTOR PROVINCIAL DE RESIDENCIA UNIVERSITARIA – LUIS GUILLERMO GOMEZ.*
- *A/C DIRECTOR PROVINCIAL DE ADMINISTRACIÓN – CPN JORGE I. DE BAIROS MOURA.*
- *A/C DEPARTAMENTO UNIDAD SECTORIAL DE CONTRATACIONES – SR. RODRIGO ALEJANDRO PASTRANA.*

ARTÍCULO 6°.- El gasto emergente deberá imputarse a las partidas presupuestarias correspondientes al presupuesto del ejercicio vigente.

ARTÍCULO 7°.- Tomen conocimiento: Secretaría de Administración y el Departamento Unidad Sectorial de Contrataciones dependientes del Ministerio de Educación.

ARTÍCULO 8°.- Comuníquese y archívese.

DISPOSICIÓN D.P.A. – M.E. N° 0870



J. de B. Moura
C.P.N. JORGE IGNACIO DE BAIROS MOURA
A/C Dirección Provincial
de Administración
Ministerio de Educación



Gobierno de Catamarca
2023

**Hoja Adicional de Firmas
Disposición Firma Ológrafa**

Número:

Referencia: Dispo CP-13 Residencia Universitaria

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 3 pagina/s.

Digitally signed by GDECatamarca
DN: cn=GDECatamarca, c=AR, o=Tesorería General de la Provincia, ou=Secretaría de Modernización
del Estado de Catamarca, serialNumber=CUIT 30636511354
Date: 2023.08.09 12:24:31 -03'00'

Digitally signed by GDECatamarca
DN: cn=GDECatamarca, c=AR, o=Tesorería General de
la Provincia, ou=Secretaría de Modernización del Estado
de Catamarca, serialNumber=CUIT 30636511354
Date: 2023.08.09 12:24:33 -03'00'



PROVINCIA DE CATAMARCA

SECRETARIA DE ADMINISTRACION

DIRECCIÓN PROVINCIAL DE ADMINISTRACIÓN

UNIDAD SECTORIAL DE CONTRATACIONES

CONCURSO DE PRECIOS N° 26-0013-CPR23

MODALIDAD "COMPRA ABIERTA"

EXPEDIENTE ELECTRÓNICO: EX-2023-01846303- -CAT-DPA#ME

<u>UNIDAD SOLICITANTE:</u>	DIRECCIÓN PROVINCIAL DE RESIDENCIA UNIVERSITARIA
<u>OBJETO DEL LLAMADO:</u>	SERVICIO DE CATERING PARA ESTUDIANTES DE LA RESIDENCIA UNIVERSITARIA ABUELAS DE PLAZA DE MAYO POR EL TÉRMINO DE 3 MESES CON OPCIÓN A PRÓRROGA POR IGUAL PERIODO.
<u>AUTORIZADO POR:</u>	DISPOSICIÓN: DI-2023-01858143-CAT-DPA#ME
<u>PRESUPUESTO OFICIAL:</u>	TREINTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y DOS MIL QUINIENTOS CON 00/100 (\$ 38.632.500,00)
<u>FECHA, HORA Y MODO DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS</u>	LAS OFERTAS PODRÁN SER PRESENTADAS HASTA EL DÍA 14 DE AGOSTO DE 2023 A HORAS DIEZ (10:00) . A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA DIGITAL DEL SISTEMA ELECTRÓNICO DE CONTRATACIONES DE LA ADMINISTRACIÓN PROVINCIAL "COMPR.AR" —CUYO SITIO DE INTERNET ES: http://comprar.catamarca.gob.ar .
<u>FECHA Y MODALIDAD DE LA APERTURA:</u>	LA APERTURA DE OFERTAS SE EFECTUARÁ EL DÍA 14 DE AGOSTO DE 2023 A HORAS DIEZ (10:00) . A TRAVÉS DEL SISTEMA "COMPR.AR". GENERÁNDOSE EN FORMA ELECTRÓNICA Y AUTOMÁTICA EL ACTA DE APERTURA DE OFERTAS.
<u>CONSULTA DE PLIEGOS E INFORMES:</u>	LOS PLIEGOS PUEDEN SER DESCARGADOS DE: a) http://comprar.catamarca.gob.ar b) http://www.cqp-catamarca.gob.ar CONSULTAS E INFORMES AL CORREO ELECTRONICO: uscontrataciones@catamarca.edu.ar



CONCURSO DE PRECIOS N° 26-0013 -CPR23

MODALIDAD “COMPRA ABIERTA”

EXPEDIENTE ELECTRÓNICO: EX-2023-01846303- -CAT-DPA#ME

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

JURISDICCIÓN CONTRATANTE:

JURISDICCIÓN: MINISTERIO DE EDUCACIÓN.

UNIDAD CONTRATANTE: UNIDAD SECTORIAL DE CONTRATACIONES – D.P.A. – S.A. – M.E.

DOMICILIO REAL: Avda. República de Venezuela S/N°- Centro Administrativo del Poder Ejecutivo (CAPE)- Pabellón 15 – San Fernando del Valle de Catamarca (C.P. 4700)

CUIT N°: 30-66811231-1

DOMICILIO ESPECIAL ELECTRÓNICO: uscontrataciones@catamarca.edu.ar

JURISDICCIÓN SOLICITANTE:

JURISDICCIÓN: MINISTERIO DE EDUCACIÓN

UNIDAD SOLICITANTE: DIRECCIÓN PROVINCIAL DE RESIDENCIA UNIVERSITARIA – M.E.

SERVICIO ADMINISTRATIVO FINANCIERO (S.A.F.) N° 26

CUIT S.A.F. N° 30-66811231-1

DOMICILIO FÍSICO S.A.F.: MAXIMIO VICTORIA S/N° - S.F.V. DE CTCA.

DOMICILIO ESPECIAL ELECTRÓNICO S.A.F.: uscontrataciones@catamarca.edu.ar

ARTÍCULO 1° - NORMATIVA APLICABLE: El presente procedimiento de selección, la Orden de Compra, y su posterior ejecución se registrarán por las siguientes normas:

a) Disposiciones de la Ley N° 4938 que establece y regula “La Administración Financiera, las Contrataciones, la Administración de los Bienes y los Sistemas de Control del Sector Público Provincial” y su modificatoria Ley N°5636;

b) Reglamento Parcial N°2 de la Ley N° 4938 – Anexo I - Decreto Acuerdo N°1127/20 y sus modificatorias y Decreto Acuerdo 751/18, RESOL-2020-23-E-CAT-CGP#MHF, RESOL-2020-24-E-CAT-CGP#MHF, RESOL-2020-26-E-CAT-CGP#MHF, RESOL-2020-28- E-CAT-CGP#MHF, RESOL-2021-14- E-CAT-CGP#MHF y RESOL-2023-13- E-CAT-CGP.

c) Asimismo, resultan de aplicación: Disposiciones de la Ley N°5038 “Compre y Contrate Preferentemente Catamarqueño” y sus Decretos Reglamentarios N°1122/01 y N°445/02; las disposiciones del Pliego de Bases y Condiciones Generales; el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares y sus Anexos; la oferta y los antecedentes que se hubieren acompañado, la adjudicación y todos los documentos que integran la Orden de Compra serán considerados como recíprocamente explicativos.

En caso de existir discrepancias se tendrá en cuenta el orden de prelación establecido en el artículo 4° del Anexo I -Reglamento Parcial N°2 de la Ley 4938- del Decreto Acuerdo N°1127/20 y sus modificatorias.

Normativas a las que el oferente con la presentación de su propuesta, implica su conocimiento, aceptación y sometimiento a ellas.

Supletoriamente se aplicarán las restantes normas de derecho administrativo y en su defecto, se aplicarán las normas de derecho privado por analogía.



Asimismo, toda la normativa podrá consultarse en el Sistema Electrónico de Contrataciones de la Administración Provincial “COMPR.AR”, cuyo sitio de internet es: <http://comprar.catamarca.gob.ary> en el sitio de internet de la Contaduría General de la Provincia: <http://www.cgp-catamarca.gob.ar/>, sin que pueda alegarse su desconocimiento.

ARTÍCULO 2° - OBJETO DEL LLAMADO: El presente Concurso de Precios tiene como objeto la contratación del Servicio de Catering para Alumnos de la Residencia Universitaria “Abuelas de Plaza de Mayo” del Ministerio de Educación por el término de 3 meses con opción a prórroga por menor o igual periodo, solicitado por la DIRECCIÓN PROVINCIAL DE LA RESIDENCIA UNIVERSITARIA, según **Anexo I** que forma parte integrante del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares y detalle de la solicitud de contratación: 26-14-SCO23 cargada al **PROCESO N° 26-0013-CPR23**, cuya publicación y difusión se realiza en el sistema COMPR.AR en el sitio web <http://comprar.catamarca.gob.ar->.

ARTÍCULO 3° - PRESUPUESTO OFICIAL: El Presupuesto Oficial del presente Concurso de Precios, asciende a la suma de: **TREINTA Y OCHO MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y DOS MIL QUINIENTOS CON 00/100 (\$ 38.632.500,00)**

ARTÍCULO 4° - MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN: La modalidad de la contratación para el presente Concurso de Precios será la de Compra Abierta, conforme lo establecen los artículos 22° a) y 23° del Anexo I -Reglamento Parcial N° 2 de la Ley 4938- del Decreto Acuerdo N°1127/20 y sus modificatorias.

De acuerdo a esta modalidad de contratación, las unidades solicitadas se establecen estimativamente o aproximadamente, con adjudicación a un precio unitario que se mantendrá por el plazo de DURACIÓN DEL CONTRATO, de manera tal que la UNIDAD SOLICITANTE realice SOLICITUDES DE PROVISIÓN de acuerdo a sus necesidades hasta el límite de las unidades solicitadas y consignadas en ANEXO I de la presente Base.

La no emisión de SOLICITUDES DE PROVISIÓN para algún ítem, durante el lapso de vigencia del contrato, o la emisión de dichas solicitudes por una cantidad inferior a la establecida como máxima en la orden de compra abierta, no generará ninguna responsabilidad para la Administración y no dará lugar a reclamo ni indemnización alguna a favor de los adjudicatarios.-----

ARTÍCULO 5° - DESCARGA Y CONSULTA DE PLIEGOS: El presente pliego no tendrá costo alguno, debiendo ser descargado de manera totalmente gratuita del Sistema Electrónico de Contrataciones de la Administración Provincial “COMPR.AR”, cuyo sitio de internet es: <http://comprar.catamarca.gob.ar>. Además, podrá ser consultado en el sitio de internet de la Contaduría General de la Provincia: <http://www.cgp-catamarca.gob.ar/>.

Para efectuar consultas al presente Pliego, el proveedor deberá haber cumplido con el procedimiento de registración y autenticación como usuario externo del portal: <http://comprar.catamarca.gob.ar>, únicamente a través del portal mencionado hasta la fecha y hora fijadas en el portal. Los interesados deberán suministrar obligatoriamente su nombre o razón social, domicilio, y dirección de correo electrónico en la que serán válidas las comunicaciones que deban cursarse hasta el día de apertura de las ofertas.

Las consultas al Pliegos de Bases y Condiciones Particulares deberán efectuarse por medio del sistema COMPR.AR. En oportunidad de realizar una consulta al Pliego de Bases y Condiciones Particulares, los interesados deberán suministrar obligatoriamente su nombre o razón social, domicilio, y dirección de correo electrónico en la que serán válidas las comunicaciones que deban cursarse hasta el día de apertura de las ofertas. No se aceptarán consultas telefónicas y no serán contestadas aquellas consultas que se presenten fuera de término.

Las consultas, deberán ser efectuadas hasta TRES (3) días antes de la fecha fijada para la apertura. -----

ARTÍCULO 6° - MODIFICATORIAS Y ACLARATORIAS AL PLIEGO: Estas se podrán elaborar de oficio o como respuesta a consultas. Las circulares aclaratorias deberán ser comunicadas, con un mínimo de anticipación de DOS (2) días corridos a la fecha fijada para la presentación de las ofertas, a todas las personas que hubiesen retirado o descargado el pliego y al que hubiere efectuado la consulta, si la circular se emitiera como consecuencia de ello. Las mismas deberán incluirse como parte integrante del Pliegos de Bases y Condiciones Particulares y difundirse en el Sistema Electrónico de Contrataciones de la Administración Provincial “COMPR.AR”, cuyo sitio de internet es: <http://comprar.catamarca.gob.ar>, y en el sitio de internet de la Contaduría General de la Provincia: <http://www.cgp-catamarca.gob.ar/>, respectivamente.

Las modificaciones al Pliego de Bases y Condiciones particulares deberán ser resueltas por acto administrativo de la misma autoridad que hubiere aprobado el mismo, conforme lo dispuesto por el Artículo 18 del Reglamento Parcial N°2 de la Ley N°4938 – Anexo I – Decreto Acuerdo N°1127/2020 y sus modificatorias. Dichas modificaciones deberán



ser difundidas, publicadas y comunicadas en el mismo medio en que se efectuaron los correspondientes al llamado original. Entre la publicidad de las modificaciones mencionadas y la fecha de apertura deberán cumplirse los mismos plazos de antelación que deben mediar entre la convocatoria original y la fecha de apertura, de acuerdo al procedimiento de selección de que se trate, previstos en el Reglamento. En el mencionado acto administrativo deberá indicarse la nueva fecha para la presentación de ofertas.

No se podrá alegar el desconocimiento de las actuaciones que se hubieren producido hasta el día de la apertura de las ofertas, quedando bajo su responsabilidad llevar adelante las gestiones necesarias para tomar conocimiento de aquellas.

Ante cualquier eventualidad o problema para presentar consultas a través del portal COMPR.AR, enviar un correo a uscontrataciones@catamarca.edu.ar, detallando el problema encontrado y adjuntando la captura o impresión de pantalla (screenshot) del mismo.

ARTÍCULO 7° - FORMA Y PLAZO DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA: La propuesta de cada oferente, deberá presentarse hasta el **DÍA 14 DE AGOSTO DE 2023 A HORAS DIEZ (10:00)**, a través del Sistema Electrónico de Contrataciones de la Administración Provincial “COMPR.AR”, cuyo sitio de internet es: <http://comprar.catamarca.gob.ar> y cumpliendo con todos los requerimientos de este Pliego de Bases y Condiciones Particulares, acompañando la documentación que la integre en soporte electrónico.

A fin de garantizar su validez, la oferta electrónicamente cargada deberá ser confirmada por el oferente quien podrá realizarla únicamente a través de un usuario habilitado para ello, conforme lo normado con el procedimiento de registración y autenticación de los usuarios de los proveedores.

La presentación de la oferta significará de parte del oferente el pleno conocimiento y aceptación de las normas y cláusulas que rigen este procedimiento de selección. No será necesario acompañar este pliego firmado junto con la oferta.

La posibilidad de modificar la oferta precluirá con el vencimiento del plazo para presentarla y/o su confirmación en el sistema por parte del oferente, sin que sea admisible alteración alguna en la esencia de las propuestas después de esa circunstancia.

Las ofertas que no sean ingresadas y confirmadas en el portal COMPR.AR hasta el día y hora consignados para ello, se tendrán como no válidas, sin excepción.

ARTÍCULO 8° - CONTENIDO DE LA PROPUESTA: La documentación detallada a continuación deberá ser ingresada al Sistema Electrónico de Contrataciones de la Administración Provincial “COMPR.AR”, cuyo sitio de internet es: <http://comprar.catamarca.gob.ar>

Deberá ser redactada en idioma nacional, legible e indicar claramente Razón Social y CUIT del oferente, e indicar las características básicas del servicio a proveer, en soporte electrónico y acompañando la siguiente documentación: HABILITACION MUNICIPAL

a) Declaración Jurada de sometimiento expreso a la Jurisdicción de los Tribunales de la Provincia de Catamarca, con renuncia expresa al Fuero Federal y a cualquier otro fuero que pudiere corresponder, para la resolución de controversias motivadas por el contrato en cualquiera de sus etapas. (ANEXO II)

b) Declaración Jurada del oferente, de no encontrarse incurso en ninguna de las causales de inhabilidad, ni suspendido en el Registro de Proveedores del Estado Provincial para contratar con la provincia y Declaración jurada denunciando el domicilio real, comercial y constitución de domicilio legal en la ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca. El cual será el utilizado para el supuesto de excepción planteado en el segundo párrafo y en el inciso b) del artículo 15° del Anexo I del Decreto Acuerdo N°1127/20 y sus modificatorias. (ANEXO II)

c) **No obligatorio.** Para gozar de los beneficios de la Ley N°5038 “Compre y Contrate Preferentemente Catamarqueño” y sus Decretos Reglamentarios N°1122/01 y N°445/02 deberán presentar Certificados emitidos por la Dirección Provincial de Comercio y Servicios y por la Dirección de Inspección Laboral, debiendo en todos los casos, estar vigentes a la fecha de apertura de la contratación, y autenticados por la Autoridad de Aplicación que los emitió o por ante Escribano Público. El certificado que



carezca de los requisitos precedentemente enunciados, no será considerado a los efectos de la determinación de la condición de preferencia en el precio de la oferta respectiva.

d) Tasa retributiva de servicios para el Concurso de Precios del CERO COMA CERO CINCO POR CIENTO (0,05%) calculado sobre el monto de la oferta de conformidad a lo establecido por el artículo 27º de la Ley Impositiva Provincial Nº 5796, vigente para el Ejercicio Fiscal 2023. El mismo se podrá generar y pagar en forma online a través de la de la página de Internet: <https://dgrentas.arca.gob.ar/>.

e) Constitución de la GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA por el plazo establecido en el artículo 11º del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, o la constancia de haberla constituido, **siempre que el monto de la garantía fuere superior a DIEZ (10) Módulos (\$318.560,00)**. Cuando corresponda su constitución, no podrá ser inferior al UNO POR CIENTO (1%) del monto total de la oferta y por todo el tiempo de mantenimiento de la oferta, la que deberá ser constituida de acuerdo a alguna de las formas que se establece en el artículo 24º. Salvo las excepciones previstas en el artículo 25º del presente pliego.

f) Sellado Provincial equivalente al CERO COMA SEIS POR CIENTO (0,6%) sobre el monto de la Garantía de Mantenimiento de Oferta cuando esta sea constituida por medio de avales y demás garantías personales o seguros de caución, de conformidad a lo establecido por los artículos 19º Inc. 6 y 22º Inc. 1 de la Ley Impositiva Provincial Nº 5796, vigente para el Ejercicio Fiscal 2023. El mismo se podrá generar y pagar en forma online a través de la página de Internet: <https://dgrentas.arca.gob.ar/>.

Además de los documentos digitales adjuntos en la oferta, el documento físico deberá ser presentado en la UNIDAD SECTORIAL DE CONTRATACIONES, sito en Pabellón 15 CAPE - Avda. República de Venezuela S/Nº, San Fernando del Valle de Catamarca, dentro de los dos (2) días hábiles posteriores al día establecido para la apertura de ofertas, en el horario de 8:00 a 12:30hs., salvo las garantías suscriptas con firma digital o electrónica.

g) El oferente deberá encontrarse en el Registro de Proveedores del Estado Provincial, con un Estado Registral “Inscripto”. En caso de OFERENTES NO INSCRIPTOS, la sola presentación de oferta, implicará solicitud de inscripción en el Registro de Proveedores del Estado Provincial, debiendo el oferente completar la documentación pertinente dentro de los CINCO (5) días corridos posteriores a la fecha del acto de apertura. Si el oferente no cumpliera, se tendrá por no inscripto y la oferta como no presentada. Deberán asimismo constituir un domicilio electrónico especial en la respectiva oferta.

ARTÍCULO 9º - OFERTA ECONÓMICA: Se deberá cotizar utilizando el Sistema Electrónico de Contrataciones de la Administración Provincial “COMPR.AR”, cuyo sitio de internet es: <http://comprar.catamarca.gob.ar>, conforme a los ítems detallados. Los importes que se consignen, deberán efectuarse en moneda de curso legal en nuestro país. El precio cotizado será el precio final que deba pagar el organismo contratante por todo concepto.

La propuesta económica deberá incluir: la marca comercial de los bienes cotizados de corresponder y/o toda característica o aclaración que permita su correcta evaluación.

La cotización se deberá realizar por Renglón completo. No se admitirán cotizaciones parciales de renglón.

ARTÍCULO 10º - CONDICIÓN DE CALIDAD: El servicio de catering se prestará de acuerdo a lo establecido según ANEXO I y deberá cumplimentar las cláusulas establecidas en el respectivo contrato, que se agrega como ANEXO III.

ARTÍCULO 11º - PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LAS OFERTAS: Los oferentes están obligados a mantener sus ofertas por un plazo no inferior a **treinta (30) días hábiles**, que se computarán desde la fecha del acto de apertura hasta la notificación de la orden de compra. El plazo otorgado por el oferente deberá especificarse en la oferta, caso contrario se considerará como aceptado el indicado en el presente artículo.

Se considerará prorrogado automáticamente por un lapso igual a la inicial, salvo que el oferente manifestará en forma expresa su voluntad de no renovar el plazo de mantenimiento, con una antelación de CINCO (5) DÍAS



CORRIDOS al vencimiento del plazo de mantenimiento de oferta.

ARTÍCULO 12° - NOTIFICACIONES: Todas las notificaciones entre la Administración y los interesados, oferentes, adjudicatario o cocontratante serán realizadas mediante la difusión en el Sistema Electrónico de Contrataciones de la Administración Provincial “COMPR.AR”, cuyo sitio de internet es: <http://comprar.catamarca.gob.ar>; y/o mediante el domicilio especial electrónico constituido por los oferentes que goza de validez y eficacia jurídica, y producirá en el ámbito administrativo los efectos del domicilio constituido, siendo válidos y plenamente eficaces las notificaciones, emplazamientos y comunicaciones practicadas allí, conforme lo establecido en los artículos 104° BIS de la Ley 4938, 15°, 29° y 30° del Anexo I del Decreto Acuerdo N°1127/20 y sus modificatorias.

Se recomienda a los interesados revisar periódicamente el Sistema Electrónico de Contrataciones de la Administración Provincial “COMPR.AR”, en particular el Escritorio del Proveedor, para informarse de las novedades vinculadas a las etapas, desarrollo del proceso de contratación electrónica y demás información relevante.

La no recepción oportuna de correos electrónicos de alerta que envía el Sistema COMPR.AR, no justificará ni se considerará como causal suficiente para eximir a los proponentes de sus cargas y responsabilidades.

ARTÍCULO 13° - APERTURA DE LAS PROPUESTAS: La apertura de ofertas se efectuará por acto público a través del Sistema Electrónico de Contrataciones de la Administración Provincial “COMPR.AR”, cuyo sitio de internet es: <http://comprar.catamarca.gob.ar>, en la hora y fecha establecida en el presente pliego. En forma electrónica y automática se generará el acta de apertura de ofertas correspondiente.

ARTÍCULO 14° - CAUSALES DE INADMISIBILIDAD: De conformidad a lo establecido en el artículo 75° del Anexo I - Reglamento Parcial N°2 de la Ley N°4938 – Decreto Acuerdo N°1127 y sus modificatorias, la oferta será declarada inadmisibile en los siguientes supuestos:

a) Cuando la oferta no fuera remitida por el Sistema Electrónico de Contrataciones de la Administración Provincial “COMPR.AR” o desde el domicilio electrónico especial constituido al efecto por el oferente, si así correspondiere.

b) Fuera formulada por personas inhabilitadas o suspendidas para contratar con la Provincia.

c) Fuera condicionada.

d) Contuviere cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación.

e) Si el precio cotizado mereciera la calificación de vil o no serio, conforme al artículo 76° del Anexo I - Reglamento Parcial N°2 de la Ley N°4938 – Decreto Acuerdo N°1127 y sus modificatorias.

f) Que no cumpla con el pago de los impuestos y tasas impositivas en materia de contrataciones, hasta la fecha de emisión del Dictamen de Evaluación, sin perjuicio de las sanciones que le pudieren corresponder.

g) Que el oferente no estuviere inscripto en el Registro de Proveedores del Estado Provincial, a la fecha de emisión del Dictamen de Evaluación, salvo las excepciones expresamente previstas.

ARTÍCULO 15°: Cualquiera de las causales de inadmisibilidat establecidas en el artículo anterior que pasará inadvertida en el acto de apertura de las ofertas, podrá surtir efecto durante el estudio de las mismas y hasta la adjudicación.

ARTÍCULO 16°: En el acto de apertura no serán rechazadas las propuestas que contengan defectos de forma, defectos u omisiones intrascendentes que no impidan su exacta comparación con las demás propuestas presentadas. La Comisión Evaluadora deberá intimar al oferente a que subsane los errores u omisiones dentro del término de DOS (2) DÍAS. La solicitud de subsanación se realizará al correo electrónico oportunamente declarado por el oferente, donde se tendrá por válida la comunicación efectuada. Si no se subsanaren los defectos en el plazo indicado, La Comisión Evaluadora desestimaré la oferta.

ARTÍCULO 17° - VISTA DE LAS ACTUACIONES: Toda persona que acredite algún interés legítimo o un derecho subjetivo, podrá tomar vista de las actuaciones referidas a la contratación, desde la apertura de las ofertas hasta la finalización del contrato, exceptuando la etapa de evaluación de las ofertas, comprendida entre el vencimiento del plazo para exhibir las ofertas presentadas y la emisión del dictamen de evaluación, si lo hubiere, o la adjudicación.



Exceptuase de lo previsto en el párrafo anterior a la documentación amparada por normas de confidencialidad o la declarada reservada o secreta por autoridad competente. A estos efectos los terceros deberán acreditar su interés por cualquier medio de prueba. La toma de vista en ningún caso dará derecho al particular a efectuar presentaciones en el expediente por el que tramita la contratación, ni dará lugar a la suspensión de los trámites o a demoras en el procedimiento de contratación. La misma deberá solicitarse por escrito.

ARTÍCULO 18° - EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS: Se entenderá por etapa de evaluación de las ofertas al período que va desde la confección del cuadro comparativo hasta la emisión del dictamen de evaluación por parte de la Comisión Evaluadora. La etapa de evaluación de las ofertas es confidencial, por lo cual durante esa etapa no se concederá vista de las actuaciones.

De las ofertas recibidas, dentro de aquellas que resulten admisibles, se adjudicará la oferta más conveniente, teniendo en cuenta el precio, la calidad del servicio, la idoneidad comercial del oferente y el cumplimiento del Anexo I, que integran el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Se entenderá como oferta admisible a aquella que cumpla con todos los requisitos que deben cumplir las ofertas y los oferentes en los términos del presente pliego.

ARTÍCULO 19° - PARÁMETROS DE EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS: A efectos de determinar la propuesta más conveniente, se elaborará el cuadro comparativo de las propuestas en función de los parámetros objetivos de valoración que se establecen a continuación, el máximo puntaje que se podrá obtener es de 100 puntos distribuidos en:

A) PRECIO DEL SERVICIO A PROVEER.....	OCHENTA (80) PUNTOS
B) CALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	DOCE (12) PUNTOS
C) ANTECEDENTES COMO PROVEEDOR EN EL REGISTRO DE PROVEEDORES LOCAL.....	CINCO (05) PUNTOS
D) PLAZO DE INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.....	TRES (03) PUNTOS
TOTAL.....	CIEN (100) PUNTOS

A los fines de lo precedentemente mencionado, la metodología a emplear para la ponderación de los factores será la siguiente:

A) PRECIO DEL SERVICIO A PROVEER: En lo que respecta a este factor, la cuantificación se realizará mediante el producto entre el menor precio ponderado computable por el mayor puntaje asignado al factor a que se hace referencia; el resultado obtenido se dividirá por cada uno de los precios ponderados computables presentados, siempre en relación con el precio unitario de cada uno de los elementos a proveer:

$$\frac{\text{Menor Precio Ponderado Computable} \times \text{Mayor Puntaje Asignado al factor (80)}}{\text{Precio Ponderado Computable de cada Oferta a Considerar}}$$

En caso de corresponder, se aplicará lo establecido en el Anexo I del Decreto Acuerdo N°445/02 - Instructivo para la aplicación de la Ley N 5038 “Compre y Contrate preferentemente catamarqueño” y Decreto Acuerdo Reglamentario N°1122/01.

B) CALIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: En cuanto a este factor, la puntuación se realizará tomando como base la calidad del servicio ofrecido en cuanto a si cumple con las especificaciones solicitadas, se calificará de acuerdo a la siguiente escala:

MUY BUENO.....	12 PUNTOS
BUENO.....	05 PUNTOS



C) ANTECEDENTE COMO PROVEEDOR EN EL REGISTRO DE PROVEEDORES LOCAL: Se atribuirá los puntajes en función de las penalidades y sanciones establecidas en el TÍTULO IV, CAPÍTULO I y II (artículos 110° a 123°) del Reglamento Parcial N°2 de la Ley 4938 - Decreto Acuerdo N°1127 y sus modificatorias - Anexo I, que informe oportunamente el Registro de Proveedores del Estado Provincial, en la siguiente forma:

1) A los oferentes y/o proveedores que no hayan incurrido en alguna de las penalidades y sanciones previstas en el TÍTULO IV, CAPÍTULO I y II (artículos 114° a 123°) del Reglamento Parcial N°2 de la Ley 4938 - Decreto Acuerdo N°1127 y sus modificatorias - Anexo I, se le otorgará: **CINCO (5) PUNTOS**.

2) A los que hayan incurrido en penalidades por aplicación de lo dispuesto en los artículos 110 y 111° del Reglamento Parcial N°2 de la Ley 4938 - Decreto Acuerdo N°1127 y sus modificatorias - Anexo I, se le otorgará: **TRES (3) PUNTOS**.

3) A los oferentes y/o proveedores que hayan incurrido en sanciones de suspensión y/o inhabilitación, conforme lo dispuesto en los artículos 114° a 123° del Reglamento Parcial N°2 de la Ley 4938 - Decreto Acuerdo N°1127 y sus modificatorias - Anexo I según lo informado oportunamente por el Registro de Proveedores del Estado Provincial: **UN (1) PUNTO**.

D) PLAZO DE INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: A aquellas ofertas que propongan un plazo de inicio dentro de lo estipulado en el presente Pliego se asignará puntaje de acuerdo a la siguiente escala teniendo en cuenta el plazo de inicio fijado por cada oferente:

De uno (1) a tres (03) días hábiles

03 Puntos

De cuatro (04) a cinco (05) días hábiles

01 Punto

ARTÍCULO 20° - DICTAMEN DE EVALUACIÓN: El Dictamen de Evaluación de las ofertas que constará en un acta, deberá emitirse dentro del término de TRES (3) DÍAS CORRIDOS, contados a partir de la fecha de recepción de la actuación por la Comisión Evaluadora.

Cuando la complejidad de las cuestiones a considerar impidiere el cumplimiento de su cometido, dentro del plazo fijado, la Comisión Evaluadora podrá requerir una prórroga por igual plazo a la autoridad competente que autorizó el llamado, quien deberá resolver sobre la procedencia del pedido. El mismo deberá formularse por escrito y fundarse debidamente.

En todos los casos, el Dictamen de Evaluación de Ofertas que se emita por la Comisión Evaluadora interviniente, explicará los fundamentos por los cuales la respectiva oferta presentada se pondere inadmisibles o inconveniente.

En relación a las ofertas que considere admisibles y convenientes la Comisión Evaluadora interviniente ponderará los factores y recaudos establecidos en este Pliego de Bases y Condiciones Particulares al efecto de la comparación de las ofertas presentadas y la incidencia de cada uno de ellos al efecto de determinar el respectivo orden de mérito, recomendando en consecuencia en su Dictamen.

La Comisión Evaluadora podrá requerir información complementaria que estime necesaria para el cumplimiento de su cometido, sin que ello afecte el derecho de igualdad entre ellos, ni altere los términos de las ofertas presentadas.

El Dictamen de Evaluación de Ofertas se notificará a todos los oferentes mediante la difusión en el sitio de internet es: <http://comprar.catamarca.gob.ar> y se enviarán avisos mediante mensajería del COMPR.AR.

ARTÍCULO 21° - DE LA ADJUDICACIÓN: La adjudicación será decidida por la autoridad competente conforme lo establecido en el Anexo I -Reglamento Parcial N°2 de la Ley 4938- del Decreto Acuerdo N°1127/20 y sus modificatorias y sobre la base del dictamen de la Comisión Evaluadora. Si la adjudicación fuera distinta a la aconsejada por la Comisión, deberá fundamentar dicha decisión. Podrá adjudicarse aun cuando se haya presentado una sola oferta.

La autoridad facultada para adjudicar podrá rechazar todas las propuestas, sin que el adjudicatario tenga derecho a exigir indemnización o diferencia de precio.

Se resolverá dentro del plazo de mantenimiento de las propuestas y recaerá en la propuesta que sea considerada más conveniente, de acuerdo a la normativa aplicable. De resultar adjudicados ítems en forma parcial, la distribución de las cantidades se realizará en forma proporcional a las cantidades solicitadas por cada Jurisdicción Solicitante, si de esta proporcionalidad se obtiene un valor decimal se implementará la regla de redondeo para llegar a un número entero.

La adjudicación será notificada dentro de los TRES (3) DÍAS de dictado el acto respectivo, mediante la difusión en el



sitio de internet es: <http://comprar.catamarca.gob.ar> y se enviarán los avisos pertinentes mediante el sistema de mensajería automático de COMPR.AR.

ARTÍCULO 22° - DE LA ORDEN DE COMPRA: Dentro del plazo de mantenimiento de oferta y luego de resuelta la adjudicación, se emitirá la Orden de Compra Abierta, que indicará la cantidad máxima a entregar de cada ítem, y su notificación en el domicilio especial electrónico constituido al adjudicatario producirá el perfeccionamiento del contrato.

La Orden de Compra, será emitida dentro de los CINCO (5) DÍAS CORRIDOS de resuelta la adjudicación.

La misma deberá contener las estipulaciones básicas de la contratación; en caso de errores, omisiones o ambigüedades, el adjudicatario deberá ponerlo en conocimiento del Organismo que la expidió, sin perjuicio de cumplir el contrato conforme a la propuesta adjudicada y a las bases de la contratación.

Cuando el adjudicatario rechace la Orden de Compra o por cualquier causa no se hiciere cargo de su obligación en el momento y forma prevista; la Administración resolverá la contratación sin responsabilidad alguna para la misma, y podrá adjudicar la contratación a la segunda oferta que resulte más conveniente a los intereses de la Provincia, teniendo en cuenta los factores de ponderación establecidos en este pliego, las ESPECIFICACIONES contenidas en el ANEXO I del presente pliego y el Dictamen emitido por la Comisión Evaluadora. El contratante incumplidor será pasible de la aplicación de las penalidades y sanciones respectivas, sin perjuicio de la responsabilidad que el incumplimiento pudiera producir.

OPCION DE PRORROGA: El contrato que se perfeccione podrá prorrogarse a su vencimiento por única vez y por un plazo igual o menor al del contrato inicial. La prórroga deberá realizarse en las condiciones pactadas originariamente. Si los precios de mercado hubieran variado, el proveedor podrá solicitar el organismo contratante, una propuesta de actualización de precios a los fines de adecuar los mismos a los estipulados en el contrato original. Dicha actualización no podrá superar la variación anual del valor del Módulo previsto en el Artículo 32° Anexo I del Decreto Acuerdo 1127/2020. En caso de no llegar a un acuerdo, no se podrá hacer uso de la opción a prórroga y no corresponderá la aplicación de penalidades.

ARTÍCULO 23° - GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Para afianzar el cumplimiento de todas las obligaciones, el oferente que hubiera resultado adjudicatario, deberá constituir una GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO del TRES POR CIENTO (3%) del monto total del contrato, dentro de los CINCO (5) DÍAS contados a partir de su perfeccionamiento, siempre que el monto de la garantía fuere superior a DIEZ (10) Módulos (\$318.560,00).

La integración de la GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO prevista precedentemente, se realizará por alguno de los medios de garantía establecidos en el artículo 24° del presente pliego de condiciones particulares.

ARTÍCULO 24° - FORMAS DE PRESENTACIÓN DE LA GARANTÍA: La GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA y DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO, si correspondieren, podrán constituirse de las siguientes formas, o combinaciones de ellas, según lo previsto por el Artículo 85° del Anexo I - Reglamento Parcial N°2 del Decreto Acuerdo N°1127/2020 y sus modificatorias:

- En efectivo, exclusivamente mediante depósito o transferencia bancaria en la cuenta oficial de la Tesorería General de la Provincia N° 46600695-38, del Banco Nación Argentina-Sucursal Catamarca (3155), CBU: 0110466420046600695387.
- Con cheque certificado contra una entidad bancaria, que opere preferentemente en la ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca. El organismo depositará el cheque dentro de los plazos que rijan para estas operaciones.
- Con títulos públicos emitidos por el Estado Nacional y/o Provincial. Los mismos deberán ser depositados en una entidad bancaria a la orden del organismo contratante, identificándose el procedimiento de selección de que se trate. El monto se calculará tomando en cuenta la cotización de los títulos al cierre del penúltimo día hábil anterior a la constitución de la garantía en la Bolsa o Mercado correspondiente, lo que deberá ser certificado por las autoridades bancarias al recibir dicho depósito. En caso de liquidación de los valores a que se refiere este inciso, se formulará cargo por los gastos que ello ocasione. El eventual excedente quedará sujeto a las disposiciones que rigen la devolución de garantías.
- Con fianza bancaria, constituyéndose el fiador en deudor solidario, liso y llano y principal pagador con renuncia a los beneficios de división y excusión en los términos del Artículo N°1574 y concordantes del Código Civil y Comercial de la Nación, así como al beneficio de interpelación judicial previa.



- Con seguro de caución, mediante pólizas aprobadas por la Superintendencia de Seguros de la Nación, extendidas a favor del organismo contratante. En las cláusulas se designará como asegurado al Organismo Contratante.
- Mediante la afectación de créditos que el proponente o adjudicatario tenga liquidados y al cobro en un organismo provincial, a cuyo efecto el interesado deberá presentar, en la fecha de la constitución de la garantía, la cesión pertinente.
- Con pagaré sin protesto suscriptos por quienes tengan el uso de la firma social o actúen con poder suficiente, cuando el monto de la garantía no supere el valor de VEINTE (20) MÓDULOS.

Toda otra garantía que, a propuesta del Organismo contratante, disponga por acto administrativo la Contaduría General de la Provincia.

Se deberá tener en cuenta lo establecido en la Ley Impositiva Provincial N° 5796, vigente para el Ejercicio Fiscal 2023, impuesto de sellos. El mismo se podrá generar y pagar en forma online a través de la página de Internet: <https://dgrentas.arca.gob.ar/>. Cuando estos sean repuestos en estampillas fiscales, y el soporte físico de las garantías establecidas precedentes, deberá/n ser presentados en forma digital junto a la oferta y además físicamente en la UNIDAD SECTORIAL DE CONTRATACIONES, sito en Pabellón 15 CAPE - Avda. República de Venezuela S/N, San Fernando del Valle de Catamarca, dentro de los dos (2) días hábiles posteriores al día establecido para la apertura de ofertas, en el horario de 8:00 a 12:30hs.

ARTÍCULO 25° - EXCEPCIONES A LA OBLIGACIÓN DE PRESENTAR GARANTÍAS: No será necesario presentar garantías en los siguientes casos:

- a) En la adquisición de publicaciones periódicas.
- b) En las contrataciones de avisos publicitarios.
- c) En las locaciones de inmuebles o leasings, cuando la provincia actúe como locatario.
- d) **Cuando el monto de la garantía no fuere superior a DIEZ (10) Módulos.**
- e) Ejecución de la prestación dentro del plazo de integración de la garantía.
- f) Cuando el oferente o adjudicatario sea un organismo nacional, provincial o municipal o Sociedades del Estado Provincial.
- g) Cuando se abonen anticipos utilizando medios electrónicos de pago que garanticen por sí la devolución del dinero en caso de incumplimiento del tercero receptor de los fondos, en los casos específicos que autorice el Órgano Rector del Sistema de Contrataciones.

ARTÍCULO 26° - PLAZO PRESTACIÓN DEL SERVICIO: Tendrá vigencia por 3 meses corridos con opción a prórroga por menor o igual periodo a partir del perfeccionamiento del contrato, que será notificado al domicilio especial electrónico constituido.

ARTÍCULO 27° - DURACION DEL CONTRATO - PLAZO DE ENTREGA - FRECUENCIA DE LAS SOLICITUDES DE PROVISION - LUGAR DE ENTREGA - RECEPCIÓN: La Duración del Contrato será de TRES (3) MESES a partir del perfeccionamiento de la Orden de Compra Abierta respectiva.

Se estima emitir una cantidad aproximada de TRES (3) Solicitudes de Provisión, con una cantidad aproximada del tercio (1/3) de la cantidad total solicitada: 1° Solicitud de Provisión, al notificarse la Orden de Compra Abierta, y las restantes solicitudes de provisión a los treinta (30) días corridos aproximadamente de emitidas las respectivas solicitudes.

La notificación al adjudicatario de la solicitud de provisión dará comienzo al plazo de inicio de la prestación del servicio o entrega de los bienes. **El PLAZO DE ENTREGA** del servicio objeto de la presente contratación no podrá ser superior a los



CINCO (05) DÍAS HÁBILES, o el menor plazo ofertado y adjudicado, contados a partir del día hábil inmediato siguiente a la fecha de notificación de la respectiva Solicitud de Provisión en el domicilio especial electrónico constituido. Cuando en una oferta no se fije expresamente el plazo de entrega, se entiende que se ajusta al plazo máximo admitido en el presente pliego de bases y condiciones particulares.

La recepción del servicio se efectuará en la Residencia Universitaria “Abuelas de plaza de Mayo”, sito en calle Maximio Victoria S/N°-San Fernando del Valle de Catamarca, en la forma y horarios indicados en el ANEXO I del presente.

El Servicio objeto de la presente contratación se efectuará libres impuestos, contribuciones, aranceles, tasas aplicables y otros gastos que genere, corriendo estos gastos por cuenta exclusiva del adjudicatario.

Las Jurisdicción Solicitante, designará al personal que será responsable de la Recepción Definitiva del servicio, conforme lo establece el artículo 95°, del Anexo I –Reglamento Parcial N°2 de la Ley 4938– del Decreto Acuerdo N°1127/20 y sus modificatorias (en lo pertinente); dentro del plazo de DOS (2) DÍAS, el que comenzará a contar a partir del día siguiente al de la fecha de recepción del servicio o entrega de bienes. A los efectos de la conformidad definitiva deberá procederse previamente a la confrontación del servicio recibido con la oferta adjudicada, las especificaciones del pedido, además de lo que dispongan las cláusulas particulares. Los funcionarios con competencia para certificar la recepción definitiva podrán requerir directamente al proveedor la entrega de las cantidades faltantes.

En caso de silencio de la Administración y una vez vencido dicho plazo, el proveedor podrá intimar la certificación de la recepción. No obstante, si no se expidiera dentro de los DIEZ (10) DÍAS siguientes a la fecha de la intimación, se tendrá por recibido de conformidad.

Si el servicio provisto, no se ajusta a lo solicitado será devuelto, corriendo por cuenta del adjudicatario todos los gastos de fletes, acarreos, descarga, seguros, etc., que demande la devolución, exigiendo posteriormente la entrega de lo contratado, caso contrario se procederá de conformidad a lo establecido en las disposiciones legales vigentes.

La certificación de la recepción definitiva no libera al adjudicatario de las responsabilidades emergentes de defectos o vicios que se advirtieran luego, sin perjuicio de las garantías de los productos otorgadas por sus fabricantes que también obligan a los adjudicatarios.

Corresponderá a los funcionarios con competencia para certificar la recepción definitiva remitir a la oficina ante la cual tramitaren los pagos la certificación correspondiente.

ARTÍCULO 28° - DE LA FACTURACIÓN Y PAGO: La factura o documento equivalente deberá ser emitida al Cuit del Ministerio de Educación N° 30-66811231-1 y remitida de forma electrónica a la dirección de correo de las Direcciones de Administración, Servicios Administrativos Financieros o quienes hagan sus veces de la Jurisdicción Solicitante; conjuntamente con la Orden de Compra y la certificación de la recepción definitiva de la SOLICITUD DE PROVISIÓN correspondiente. El pago se realizará en forma parcial por cada SOLICITUD DE PROVISIÓN emitida una vez finalizada la entrega de las cantidades contenidas en la misma; lo que dará comienzo al plazo para el pago que será de TREINTA Y CINCO (35) DÍAS; sin perjuicio de ello, los pagos se atenderán considerando la programación y disponibilidad financiera que establezca la Tesorería General de la Provincia. Dicha factura deberá reunir los requisitos legales que rigen su emisión.

Déjese expresa constancia que en oportunidad de hacerse efectivo el pago por la provisión del servicio, al adjudicatario se le practicará la retención impositiva que le correspondiere por dicho importe, según las leyes impositivas vigentes.



El oferente en su oferta deberá adherir a la presente forma y plazo de pago, en el caso de no especificarla en su oferta se entiende que adhiere y ajusta a la forma y plazo de pago consignado en el presente párrafo.

ARTÍCULO 29° - DE LAS PENALIDADES Y SANCIONES: El incumplimiento de las obligaciones contraídas por los oferentes o adjudicatarios, dará lugar a la aplicación de las penalidades y sanciones previstas en el en el Título IV – Capítulo I y II del Anexo I -Reglamento Parcial N° 2 de la Ley 4938– Decreto Acuerdo N°1127 y sus modificatorias, artículos 110 a 123.



CONCURSO DE PRECIOS N° 26-0013 -CPR23

MODALIDAD “COMPRA ABIERTA”

EXPEDIENTE ELECTRÓNICO: EX-2023-01846303- -CAT-DPA#ME

ANEXO I:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR LAS QUE SE REGISTRÁ LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR DE LA RESIDENCIA UNIVERSITARIA “ABUELAS DE PLAZA DE MAYO” DE LA PROVINCIA DE CATAMARCA Y ACTUACIONES COMPLEMENTARIAS INHERENTES AL MISMO.

- Raciones de alimentos: 85 comensales máximo, durante 3 meses; de Lunes a Domingos, 4 comidas al día.

COMIDAS	HORARIO ESTABLECIDOS	DESCRIPCION
DESAYUNO	7:00 a 9:00 hs	Tipo autoservicio
ALMUERZO	11:30 a 13:30 hs	Plato principal, guarnición, postre y pan
MERIENDA	17:00 a 18:30 hs	Tipo autoservicio
CENA	20.30 a 22:30 hs	Plato principal, guarnición, postre y pan

Los días sábados el servicio de almuerzo se extenderá hasta las 14:00 HS. Cualquier modificación del horario por parte del adjudicatario deberá contar con la autorización escrita y firmada por parte de las autoridades de la RESIDENCIA UNIVERSITARIA.

Se deberá incluir un porcentaje de raciones libres de gluten de trigo, avena, cebada, centeno (sin TACC), y raciones para pacientes diabéticos, insulino dependientes o no para los residentes con estas patologías. La Dirección de Residencia Universitaria informará al servicio de Catering cuantos residentes hay con esas patologías.

VAJILLA

- Para el servido de alimentos: la prestación del servicio, debe realizarse en las instalaciones de la residencia, la cual cuenta con la vajilla para el servido. En caso de pandemia u otras normas sanitarias posibles, la entrega de alimentos podrá realizarse en bandejas descartables.
- Para la elaboración de alimentos: el servicio deberá contar con vajillas acordes para la elaboración ya que la residencia no cuenta con dichos insumos.

MATERIA PRIMA E INSUMOS

- VIVERES: El abastecimiento de víveres que interviene en la composición de las comidas previstas en los menús que forman parte de este pliego, como así también los condimentos y bebidas, correrán por cuenta del prestatario, en las cantidades y calidades que en ellos se establecen y de acuerdo al Código Alimentario Argentino, así como las especificaciones detalladas en el pliego.
- El concesionario tendrá a su cargo la compra, adecuadas técnicas de almacenamiento y conservación de toda la materia prima e insumos necesarios para brindar el servicio requerido. La calidad se ajustará a las normas del Código Alimentario Argentino y podrán ser controladas por personal profesional idóneo designado por la residencia universitaria sin previo aviso.
- No se aceptará ninguna materia prima o ingrediente que no cumpla con las especificaciones de calidad.
- Las materias primas e ingredientes podrán inspeccionarse antes de llevarlos a la línea de elaboración por personal profesional idóneo designado por la residencia universitaria sin previo aviso. Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro, protejan contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños.
- Se deberá asegurar la adecuada rotación de las existencias de materias primas ingredientes (FIFO = first in, first out, primero en entrar, primero en salir).
- No está permitida la reutilización para la reelaboración de alimentos de sobrantes o residuos de preparaciones anteriores.
- El adjudicatario deberá asegurar la ausencia de animales, insectos, roedores y cualquier tipo de plaga en todos los lugares donde se encuentren materias primas, material de empaque, alimentos terminados o en cualquiera de sus etapas de elaboración.
- Para todas las operaciones vinculadas a la producción o elaboración de alimentos, así como la limpieza, debe utilizarse agua potable, estando obligado el proveedor adjudicado a realizar el tratamiento correspondiente si fuera necesario.
- Almacenamiento de la materia prima: Se seguirán las normas de higiene y seguridad para garantizar la conservación de la materia prima.
- El personal de la residencia universitaria podrá verificar el cumplimiento de las normas de higiene y podrá



realizar toma de muestras cuando lo considere necesario. Así mismo podrá proceder a la verificación de la temperatura, humedad, orden, rotación y rótulos de registros de fechas de ingreso.

TIPIFICACION DE LOS ALIMENTOS

PRODUCTOS CARNEOS

CARNES VACUNAS:

De primera calidad, frescas, congeladas o envasadas al vacío.

Características: de ternera o novillo, de color rojo o rosada, con grasa de color blanca o rosada.

El transporte y/o traslado hasta el establecimiento deberá efectuarse sin interrumpir la cadena de frío y en perfectas condiciones de higiene y seguridad. El producto deberá mantenerse entre 1 y 4 °C (las congeladas -18°C)

CARNES DE AVES:

De primera calidad, frescas o congeladas, limpias, peso aproximado 2.000gr, libre de menudencias. De procedencia de peladeros o mataderos habilitados por autoridad competente, debiendo llegar al establecimiento en contenedores en perfectas condiciones de higiene y seguridad y sin interrumpir la cadena de frío. La cocción del pollo debe realizarse sin piel.

VEGETALES Y FRUTAS (las que requieran refrigeración menos de 4°C)

Tanto para vegetales como para frutas los residuos contaminantes no deben exceder los límites máximos de plaguicidas y fertilizantes fijados en el CAA.

PAPAS: De primera calidad, fresca, sana, limpia, sin manchas verdes ni brotes.

BATATAS: De primera calidad, limpias, sanas, frescas, tamaño mediano.

CALABAZA: De primera calidad, limpia, sana y madura.

CHOCLO: De primera calidad, bien granado, fresco, tierno, tamaño mediano, limpio. Se pueden utilizar granos en conserva, siempre que su envase este en buen estado.

LECHUGA: De primera calidad, tierna, sana, fresca y limpia.

CHAUCHA: De primera calidad, fresca, sana, sin hilos.

CEBOLLA: De primera calidad, sana, fresca, de estación, blanca o colorada.

BERENJENA: De primera calidad, sana, fresca, bien madura, tamaño mediano.

PEREJIL: De primera calidad, tierno, fresco, sano, limpio y sin floración.

PIMIENTO: De primera calidad, tierno, fresco, verde, rojo o amarillo.

REMOLACHA: De primera calidad, tierna, fresca, sana, limpia, roja y tamaño uniforme.

TOMATE: De primera calidad, sano, tierno, maduro, rojo.

ZANAHORIA: De primera calidad, sana, tierna, limpia y fresca

ZAPALLITO: De primera calidad, sano, maduro.

ZAPALLO: De primera calidad, sano, maduro.

REPOLLO: De primera calidad, sano, limpio, fresco y tierno

PUERRO: De primera calidad, sano y fresco.

CEBOLLA DE VERDEO: de primera calidad, fresca, sana y limpia

APIO: de primera calidad, fresco, sano y limpio.

ACELGA: De primera calidad, tierna, fresca, sana y limpia.

BANANA: De primera calidad, madura y fresca.

DURAZNO: De primera calidad, fresco, sano, madurez adecuada, tamaño mediano, distintas variedades.

LIMÓN: Maduro, sano, jugoso.

MANZANA: De primera calidad, sana, madura.

NARANJA: De primera calidad, jugosa.

MANDARINA: De primera calidad, fresca, sana, madura.

CIRUELA: De primera calidad, madura, sana, fresca.

PERA: De primera calidad, sana, fresca, madura, tamaño mediano.

UVA: De primera calidad, sana, madura, fresca, grande.

PRODUCTOS LÁCTEOS

LECHE: En polvo: entera y semidescremada, cuya venta haya sido autorizada con las características que se especifican en el Código Alimentario Argentino. Libre de Gluten SIN TACC Etiquetada con fecha de envase y vencimiento. Puede requerirse Leche reducida en lactosa para casos que cursen con disbiosis intestinal con prescripción médica.

YOGURT: entero y semidescremado, cuya venta haya sido autorizada con las características que se especifican en el Código Alimentario Argentino. Libre de Gluten SIN TACC Etiquetado con fecha de envase y vencimiento. Puede requerirse elaborado con leche reducida en lactosa para casos que cursen con disbiosis intestinal con prescripción médica.

QUESO FRESCO: Cuartirolo o similar de primera calidad, buen sabor y consistencia, estacionamiento adecuado, con fecha



de elaboración y vencimiento. Libre de Gluten Sin TACC.

QUESO DE RALLAR: De primera calidad, tipo parmesano, sardo, regiano o provolone, estacionamiento adecuado, buen sabor y consistencia, con fecha de elaboración y vencimiento. Libre de Gluten Sin TACC.

PRODUCTOS FARINÁCEOS:

LEGUMBRES: Poroto, soja, garbanzo, lenteja, arveja. De primera calidad, sana, enteras, limpias, envases con fecha de elaboración y vencimiento.

ARROZ: De primera calidad, pulido, 00000, grano entero largo, libre de impurezas, con fecha de envase. Libre de Gluten Sin TACC

HARINA DE MAÍZ: De primera calidad, con fecha de envase. Libre de Gluten Sin TACC

HARINA DE TRIGO: De primera calidad, tipo 00000, blanca, con fecha de envase.

MAIZ MOLIDO: pisado blanco, de primera calidad, con fecha de envase.

TRIGO: De primera calidad, grano entero, con fecha de envase.

SEMOLA: De primera calidad, última cosecha, con fecha de envase.

AVENA ARROLLADA: De primera calidad, última cosecha, con fecha de envase.

FIDEOS: De primera calidad, sin colorantes, rotulados con fecha de elaboración y vencimiento, tipo frescos o secos.

Fideos sin TACC: De primera calidad, con el logo de identificación correspondiente.

GALLETITAS: Del tipo que requieran ciertas patologías especiales.

Galletitas sin TACC

PAN: De primera calidad, tipo francés o mingón, fresco. Se deberán utilizar contenedores especiales con tapa para depositar hasta la entrega y deben ser colocados en envases cerrados, hasta su servido.

PAN RALLADO: De pan blanco desecado, limpio de impurezas, sin humedad y en envase cerrado.

PREMEZCLA SIN TACC

DULCES Y POSTRES

MERMELADA de frutas de primera calidad, fecha de elaboración y vencimiento. Libre de Gluten Sin TACC

DULCE DE LECHE: de primera calidad, fecha de elaboración y vencimiento. Libre de Gluten Sin TACC

DULCE DE MEMBRILLO, BATATA O ZAPALLO: De primera calidad, con fecha de elaboración y vencimiento. Libre de Gluten Sin TACC

POLVO PARA PREPARAR GELATINAS: De primera calidad, gusto variado, con azúcar o edulcorante, con fecha de elaboración y vencimiento. Libre de Gluten Sin TACC

POLVO PARA PREPARAR FLAN O POSTRE: De primera calidad con fecha de elaboración y vencimiento. Libre de Gluten Sin TACC

CONDIMENTOS Y ESPECIAS

SAL COMÚN: De primera calidad, iodada, en envase hermético, rotulada con año de elaboración. Tipo: gruesa, entrefina, fina. La sal agregada durante la elaboración de alimentos debe adicionarse al final de cocción y en el caso de los saleros propiamente dichos, no podrán permanecer en la mesa salvo requerimiento de los comensales.

VINAGRE: De vino, alcohol o manzana, de primera calidad, en envase de vidrio o plástico, con fecha de elaboración.

PIMENTÓN: Colorado, dulce, de primera calidad, en envase de vidrio o plástico, con cerrado hermético.

NUEZ MOSCADA: De primera calidad, limpia, sana, fresca y seca, entera de buen tamaño, con fecha de elaboración y vencimiento, en envase cerrado hermético.

LAUREL: De primera calidad, limpio, sano, fresco o seco, almacenado en envase hermético.

ORÉGANO: De primera calidad, deshidratado, hojas sanas, limpias y secas, fraccionada en envase de hasta 500 gr.

VAINILLA: Artificial, extracto. Fraccionada en envase de plástico o vidrio hasta 500 cc.

PIMIENTA BLANCA: Desecada, en polvo, con no menos de 52% de almidón, fraccionado en envases bromatológicamente aptos (hasta 500gr)

Preferir marcas que sean Libre de Gluten Sin TACC

ENVASADOS Y OTROS

TOMATES ENVASADOS: De primera calidad, enteros o cubeteados, con fecha de elaboración y vencimiento, sin roturas o abolladuras. Libre de Gluten Sin TACC

HUEVO: De gallina, fresco, tamaño mediano, libre de roturas, limpio (sin excremento y/o manchas). Debe presentar cáscara íntegra, limpia, forma y textura normal a examen abierto y debe estar exento de olor, sabor o color extraño. Podrá almacenarse a temperatura ambiente en un lugar fresco siempre que no sean extremadamente cálidos.

AZUCAR: De primera calidad, blanca, refinada, con fecha de envase.

EDULCORANTE: De marca registrada, con fórmula calórica, fecha de elaboración y vencimiento. Líquido o en polvo.

TE, MATE COCIDO Y CAFE: De primera calidad, envases bromatológicamente aptos, con fecha de envase. Libre de Gluten Sin TACC

MANTECA: De primera calidad, pasteurizada, con fecha de elaboración. Libre de Gluten Sin TACC

ACEITE: De primera calidad, proveniente de una sola especie vegetal puro de girasol, maíz, oliva, en envase de 1 a 5 litros. NUNCA MEZCLAS. Sabor y olor agradable, envase de vidrio o descartable.



Aclaraciones respecto a MATERIAS PRIMAS Y VÍVERES:

Todos los alimentos que se proporcionen deberán ser de primera calidad, de acuerdo a lo especificado anteriormente y a las exigencias del código alimentario argentino.

En envases originales, reglamentarios y debidamente rotulados.

Los víveres secos podrán proveerse en envases mayores de 1 kg siempre que estén debidamente rotulados de origen, con fecha de vencimiento visible y demás especificaciones del Código Alimentario Argentino.

Los recipientes sin tapa deben permanecer cubiertos con films termo contraíble.

No se acepta en el comedor la presencia de envases, ni utensilios de madera.

El lavado de verduras de hojas se deberá realizar con agua corriente, hoja x hoja.

Se deberá lavar la fruta una por una y acondicionar en lugar fresco hasta su consumo, separada de las frutas no higienizadas.

BEBIDAS: Es obligación del concesionario ofrecer para el almuerzo una jarra de vidrio de 2 (dos) litros de agua potable fresca cada 5 comensales, es decir 2 (dos) vasos por comensal, que se colocará en las mesas correctamente selladas con films plástico termo contraíble hasta su apertura.

ENSALADAS: Las ensaladas deben aliñarse con 5 cc de aceite permitido por porción de PN 130 g.

MENÚS

- Los menús tienen una composición nutritiva completa, ofreciendo todos los nutrientes, armónico, debida proporción de Hidratos de Carbono, Proteínas, Grasas, así como Vitaminas, Sales Minerales y Oligoelementos, deberán respetar el equilibrio ofreciendo variedad de alimentos y evitando excesos, así como ser suficientes en términos de ofrecer todos los nutrientes necesarios para una persona adulta sana y además debe fomentar la adquisición de hábitos de alimentación saludables que colaboren en la prevención de Enfermedades Crónicas No Transmisibles como: enfermedades cardiovasculares, hipertensión, diabetes, obesidad, enfermedades renales, cáncer.

- Los menús que debe servir el/la Adjudicatario/a son:
 1. Menú Normal Adulto Sano Almuerzo/ Cena (planificado)
 2. Menú opcional Hipocalórico (apto diabético adaptado por el adjudicatario)
 3. Menú opcional Vegetariano (adaptado por el adjudicatario)

Estos menús constituyen la oferta mínima o básica del servicio. Pudiendo el concesionario ampliar la oferta de alimentos.

- Se presenta el menú mensual estacional incluyendo 15 menús y su distribución semanal.
- El listado de todos los menús, sus ingredientes y opcionales, se encuentran detallados en el presente pliego.
- El concesionario cumplirá la planificación en forma obligatoria, sin producir ninguna alteración o cambio salvo previa autorización del profesional de nutrición a cargo del comedor de la residencia universitaria.
- Los menús deben estar bien presentados y condimentados.
- Los menús del horario nocturno NUNCA PODRÁN SER RECALENTADOS, DEBIÉNDOSE CUMPLIMENTAR SIEMPRE EL REQUISITO DE PREPARACIONES FRESCAS.
- Se planifican 15 menús con variantes que podrán ser adaptados a las distintas estaciones del año. Estos menús se repetirán en forma rotativa una vez cumplida la secuencia establecida para ellos; excepto por causas previamente acordadas.
- Cantidades: se ajustarán en un todo a los menús que se detallan en las planillas en el presente pliego. En caso de que el gramaje para cada concepto, fuera inferior o faltare algún ingrediente, se dejará constancia escrita y se considerará incumplida la totalidad de este concepto, aunque haya sido consumida por la población asistida, ello sin perjuicio de las penalidades que corresponda aplicar por esa circunstancia.
- Modificación del Menú: Cuando por razones de fuerza mayor así lo obligan, la firma adjudicataria podrá solicitar a las autoridades del establecimiento usuario responsable del control del Servicio, su conformidad para modificar eventualmente la composición de las comidas establecidas en el pliego, situación que se registrará en forma escrita y se dejará constancia de la situación ocurrida, así como la autorización acordada. La firma está obligada a presentar las justificaciones que correspondan. En ningún caso la modificación podrá significar una disminución del valor calórico y/o la calidad del menú.
- Control de los menús: Los menús podrán ser controlados en crudo y cocido por la contratante durante todo el proceso de elaboración.
- Características técnicas y reglamentarias: Los parámetros nutricionales que rigen el listado de menús establecidos son: Proteínas: 15 a 20% de las calorías totales (50% de alto valor biológica), Grasas: 20 a 35% de las calorías totales (como máxima 1/3 de grasas saturadas).
- Los alimentos y/o preparaciones entregadas deberán cumplir con el Código Alimentario Argentino y sus actualizaciones.
- Los alimentos deberán adecuarse a los hábitos alimentarios de la población asistida, y asegurar una alta aceptabilidad. Caso contrario se podrá exigir modificación de los mismos.
- La residencia universitaria podrá realizar encuestas a la población asistida para conocer la aceptabilidad del menú, una vez al mes como mínimo.



- Las raciones tienen que ser controladas en crudo, peso neto total de cada uno de los víveres según números de comensales y, selectivamente, el peso neto unitario por ración individual y cocido.
- Todo accidente producido por raciones en mal estado será absoluta responsabilidad del contratista, ya sea en sus aspectos civiles y/o penales.
- En aquellos casos que el suministro de alimentos ocasionase alguna enfermedad o muerte de persona, la empresa adjudicataria se hará cargo de todos los gastos para restablecer la salud de ellos, como así también los producidos por su fallecimiento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS MENÚS

- A- El Cálculo de cantidades de un almuerzo se realizará teniendo en cuenta los requerimientos nutricionales diarios del adulto joven, por ración individual y teniendo en cuenta el PESO NETO.
- B- El almuerzo o cena tiene un % de adecuación de un 32 % de las calorías que necesita el adulto joven (2500 kcal) con una distribución porcentual de 15-20 % de las calorías en Proteínas, 50 % de las mismas de Alto Valor Biológico, para asegurar la incorporación de este nutriente indispensable.
- C- Los menús son quincenales con sus correspondientes adaptaciones para verano e invierno y los alternativos.

LISTADO DE MENÚS INVIERNO/VERANO ADULTO SANO Y OPCIONALES

DESAYUNOS Y MERIENDAS

ALIMENTOS	CANTIDAD NETA POR PERSONA
LECHE ENTERA Y SEMIDESCREMADA	200 CC
AZÚCAR Y EDULCORANTE	20 g
PAN	50 g
DULCE O MERMELADA	20 g
INFUSIONES (CAFÉ, MATE Y TÉ)	Cantidad Suficiente (c/s)
YOGURT	200 CC
CEREALES	45 g
FRUTA	1 unidad mediana
OPCIONAL 1 VEZ A LA SEMANA: Medialuna, factura y/o tortillas	2 unidades

ALMUERZOS Y CENAS

	MENU N°1	MENU N°2	MENU N°3	MENU N°4	MENU N°5
ALMUERZOS	Guiso de arroz con carne o guiso de lentejas o porotos	Carne a la olla Pure amarillo (calabaza y batata)	Pollo fileteado verduras al wok	Tallarines con salsa	Supremas o medallón de pescado con papas doradas ensalada
CENAS	Keppi Ensalada mixta	Albóndigas de pollo con Arroz amarillo	Hamburguesa Puré blanco gratinado.	Soufflé de pollo y verduras	Pizza
Pan Postre: fruta (fresca o en preparaciones compota, al horno, aspic, ensaladas)					



PROVINCIA DE CATAMARCA
 MINISTERIO DE EDUCACION - SECRETARIA DE ADMINISTRACION – DIRECCION PROVINCIAL DE
 ADMINISTRACION – UNIDAD SECTORIAL DE CONTRATACIONES

	MENU N°6	MENU N°7	MENU N°8	MENU N°9	MENU N°10
ALMUERZOS	Pollo al limón budín de acelga o espinaca	Carne al verdeo Papas al horno Ensalada verde	Bomba de queso al horno ensaladas	Pan de carne y pure mixto	Roulet de pollo con Ensalada cocida
CENAS	Arroz primavera con queso y huevo ensalada	Anquín relleno con arroz	Tarta de acelga, ricota y queso. Ensalada	Pollo al escabeche con arroz	Empanadas Ensalada
Pan Postre: fruta (fresca o en preparaciones compota, al horno, aspic, ensaladas)					

	MENU N°11	MENU N°12	MENU N°13	MENU N°14	MENU N°15
ALMUERZOS	Milanesa de cerdo o carne Panaché	Arroz provenzal con pollo	Ratatouville con pollo fileteado	Albóndigas de carne y pure mixto	Tarta de jamón y queso + ensalada mixta
CENAS	Budín bicolor Con ensalada	Arrollado de carne Con pure de papas	Fideos a la parisienne Ensalada con legumbres	Polenta con salsa de vegetales y carne	Milanesa de pollo Ensalada rusa
Pan Postre: fruta (fresca o en preparaciones compota, al horno, áspic, ensaladas)					

INGREDIENTES DE LAS PREPARACIONES

MENU N°1					
ALMUERZO: Guiso de Arroz con carne o lentejas o porotos			CENA: Kepi con Ensalada mixta		
Ingredientes	Cantidad	por	Ingredientes	Cantidad	por
	persona			persona	
Arroz	50 g		Para el relleno		
Lenteja	50 g		Cebolla de verdeo	Cantidad necesaria (c/n)	
Pimiento	40 cc		Cebolla	25 g	
Tomate	50 g		Carne vacuna magra bien picada (molida)	100 g	
Cebolla de verdeo	30 g		Baharat o condimentos varios		
Carne de vaca	100 g		Perejil picado (fresco mejor, si no deshidratado)	1 Cdita	
condimentos	c/n		Opcional: nueces picaditas	5 g	



PROVINCIA DE CATAMARCA
 MINISTERIO DE EDUCACION - SECRETARIA DE ADMINISTRACION – DIRECCION PROVINCIAL DE
 ADMINISTRACION – UNIDAD SECTORIAL DE CONTRATACIONES

Pan	50 g		Para la preparación cruda:	
			Trigo burgol hidratado	70 g
			Carne vacuna magra, picada (molida)	80 g
			Cebolla mediana	15 g
			Morrón rojo chico	30 g
			Menta picadita Sal y pimienta	c/n
			Ensalada	
			Tomate	50 g
			Lechuga	4 hojas
			Aceite	5 cc
			Pan	50 g

MENU N°2

ALMUERZO: Carne a la olla Pure amarillo (calabaza y batata)		CENA: Albóndigas de pollo con arroz amarillo	
Ingredientes	Cantidad por persona	Ingredientes	Cantidad por persona
Carne	200 g	Pechuga de pollo limpia de grasa	200 g
Cebolla	20 g	Harina de trigo o almidón de maíz	1 cda sopera
		Huevo	1/4
Pimiento	5 g	Puerro y/o perejil	c/n
Tomate	60 g	Cebolla	25 g
Condimentos, ajo, perejil	c/s	Sal y pimienta negra	c/n
Batata	150 g		
Zanahoria o calabaza	100 gr	Arroz	60 g
Aceite	5 cc	Azafrán	c/n
		Condimentos	c/n
Pan	50 g	Pan	50 g

MENU N°3

ALMUERZO: Pollo fileteado verduras al wok		CENA: Hamburguesa Puré blanco gratinado.	
Ingredientes	Cantidad por persona	Ingredientes	Cantidad por persona
Filete de pollos	150 g	Carne molida especial	120 g
Pimiento verde	40 g	Huevo	1/4 u.



PROVINCIA DE CATAMARCA
 MINISTERIO DE EDUCACION - SECRETARIA DE ADMINISTRACION – DIRECCION PROVINCIAL DE
 ADMINISTRACION – UNIDAD SECTORIAL DE CONTRATACIONES

Zanahoria	30 g		Cebolla	20 g
Tomate en cubos	25 g		Pan rallado	20 g
Zucchini	30 g		Condimentos c/s	
Aceite	10 cc		Papa	180 g
Condimentos c/s			Queso	30 g
Pan	50 g		Pan	50 g

MENU N°4

ALMUERZO: Tallarines con salsa		CENA: Soufflé de pollo y verduras	
Ingredientes	Cantidad por persona	Ingredientes	Cantidad por persona
Carne molida	30 g	Cebolla	25 g
Fideos cinta	120 g	Pimiento	1/2 unidad mediana
Cebolla	10 g	Tomate	50 g
Zanahoria	10 g	Arvejas	3 cdas soperas
Tomate	40 g	Acelga o espinaca	5 hojas
Pimiento	5 g	Pechuga de pollo	170 g
Aceite	5 cc	Huevo	1/4
Condimentos	c/s	Queso mozzarella o cuatirola	30 g
Queso rallado	7 g	Pimienta, sal y ajo	
		Condimentos	
Pan	50 g	Pan	50 g

MENU N°5

ALMUERZO: Supremas o medallón de pescado con papas doradas ensalada		CENA: Pizza	
Bife de pechuga	120 g	Harina común	100 g
Medallon de pescado	120 g	Levadura fresca	10 g
Huevo	1/4 u.	Tomate triturado	40 g
Pan rallado	30 gr	Cebolla	30 g
Aceite	5 cc	Queso cuatirola	70 g
Papa y/o batata.	300 g	Condimentos c/s	
Aceite	10 cc		
Condimentos c/s		Pan	50 g
Pan	50 g		



PROVINCIA DE CATAMARCA
 MINISTERIO DE EDUCACION - SECRETARIA DE ADMINISTRACION – DIRECCION PROVINCIAL DE
 ADMINISTRACION – UNIDAD SECTORIAL DE CONTRATACIONES

MENU N°6			
ALMUERZO: Pollo al limón budín de acelga o espinaca		CENA: Arroz primavera con queso y huevo ensalada	
Ingredientes	Cantidad por persona	Ingredientes	Cantidad por persona
Pollo (Pata muslo)	250 g	Arroz Parboil	90 g
Jugo limón	5 cc.	Queso barra (cubeteado)	40 g
Condimentos	c/n	Huevo	1 u
Acelga o espinaca.	300 g	Cebolla	30 g
Cebolla	30 g	Zapallo coreano	50 g
Huevo	3/4 u	Zanahoria	20 g
Almidón de maíz	10 g	Arvejas	30 g
Pan rallado (molde)	5 g	Choclo lata	30 g
Aceite	2 cc.	Tomate triturado	30 g
		Aceite	5 cc.
		Condimentos	c/n
Pan	50 g	Pan	50 g

MENU N°7			
ALMUERZO: Carne al verdeo. Papas al horno y Ensalada verde		CENA: Anquín relleno con arroz	
Ingredientes	Cantidad por persona	Ingredientes	Cantidad por persona
Carne (nalga, vacío, peceto)	150 g	Anquín	200 g
Condimentos	c/n	Arroz común o integral	30 g
		Cebolla	25 g
Papas	300 g	Queso fresco	25 g
Aceite	10 cc	Sal y Pimienta blanca	pizca
Condimentos	c/n	Tomillo	c/n
Repollo	80 g	Orégano	c/n
Pan	50 g	Perejil deshidratado	c/n
		Pan	50 g

MENU N°8			
ALMUERZO: Bomba de queso al horno ensaladas		CENA: Tarta de acelga, ricota y queso. Ensalada	
Ingredientes	Cantidad por persona	Ingredientes	Cantidad por persona
BOMBAS DE QUESO		Harina	30 g
Papa	300 g	Margarina	15 g



PROVINCIA DE CATAMARCA
 MINISTERIO DE EDUCACION - SECRETARIA DE ADMINISTRACION – DIRECCION PROVINCIAL DE
 ADMINISTRACION – UNIDAD SECTORIAL DE CONTRATACIONES

Aceite	5 cc	Huevo	½ unidad
Huevo	1/4 u	Acelga	100 g
Queso barra	30 g	Ricota	50 g
Condimentos	c/n	Queso	50 g
ENSALADA		Cebolla	30 gr
Repollo	70 g	Condimentos	c/s
Zanahoria rallada	60 g	Aceite	10 g
Aceite	5 cc.		
Condimento	c/n	Ensalada	
		Tomate	100 g
Pan	50 g	Remolacha	100 g
		Aceite	10 cc
		Pan	50 g

MENU N°9

ALMUERZO: Pan de carne y pure mixto		CENA: Pollo al escabeche con arroz	
Ingredientes	Cantidad por persona	Ingredientes	Cantidad por persona
Carne molida especial	120 g	Pata muslo	200-250 g
Huevo	¼ u.		
Cebolla	20 g	Cebolla	25 g
Pan rallado	20 g	Morrón rojo y verde	¼ c/u
Condimentos c/s	c/n	Aceite	10 cc
		Vinagre	c/n
Papa	150 g	Arroz	60 g
Calabaza	100 g	Ajo	c/n
Aceite	5 cc.	Condimentos	c/n
		Sal	c/n
Pan	50 g	Pan	50 g

MENU N°10

ALMUERZO: Roulet de pollo con ensalada cocida		CENA: Empanadas (3 UNIDADES)	
Ingredientes	Cantidad por persona	Ingredientes	Cantidad por persona
ROULETE DE POLLO		Carne molida especial	70 g
Pollo (pechuga)	100 g	Cebolla	130 g



PROVINCIA DE CATAMARCA
 MINISTERIO DE EDUCACION - SECRETARIA DE ADMINISTRACION – DIRECCION PROVINCIAL DE
 ADMINISTRACION – UNIDAD SECTORIAL DE CONTRATACIONES

Cebolla	16 g		Huevo	1/5 u.
Acelga	50 g		Masa (3 unidades)	90 g
Aceitunas	10 g		Condimentos c/s	
Ensalada cocida			Repollo	70 g
Zanahoria	100		Zanahoria	60 g
Remolacha	100 g		Aceite	5 cc.
			Condimentos c/s	
Pan	50 g		Pan	50 g

MENU N°11

ALMUERZO: Milanesa de cerdo o carne Panaché		CENA: Budín bicolor Con ensalada	
Ingredientes	Cantidad por persona	Ingredientes	Cantidad por persona
Milanesas (Nalga)	120 g	Acelga o espinaca	200 g
Condimentos c/s		Zapallo	200 g
Huevo	1/4 u.	Cebolla	30 g
Aceite	5 cc.	Huevo	3/4 u
Pan Rallado	30 grs	Almidón de maíz	10 g
		Pan rallado (molde	5 g
Chauchas	25 g	Aceite molde	2 cc
Coliflor	80 g	Queso cuartirolo	20 g
Papa	50 g	Condimentos c/s	
Zanahoria	50 g		
Espárragos	4 unidades		
Arvejas	25 g	Repollo	130 g
Espinaca	40 g	Aceite	5 cc.
		Condimento c/s	
Pan	50 g	Pan	50 g

MENU N°12

ALMUERZO: Arroz provenzal con pollo		CENA: Arrollado de carne con pure de papas	
Ingredientes	Cantidad por persona	Ingredientes	Cantidad por persona
Pollo (Pata muslo)	250 g	Carne picada	200 g
Jugo limón	5 cc.	Cebolla	25 g
Condimentos	c/n	Perejil	c/n
		Zanahoria	30 g
Arroz	60 g	Pimiento	25 g
Perejil/ajo	c/n	Huevo	¼ u.



PROVINCIA DE CATAMARCA
 MINISTERIO DE EDUCACION - SECRETARIA DE ADMINISTRACION – DIRECCION PROVINCIAL DE
 ADMINISTRACION – UNIDAD SECTORIAL DE CONTRATACIONES

Aceite	5 cc.		Queso rallado	30 g
Condimentos	c/n		Pan rallado	1 cda sopera
Pan	50 g		Sal/Pimienta	c/n
			Aceite de oliva	10 cc
			Papas	250 g
			Aceite	5 cc
			Condimentos	c/n
			Pan	50 g

MENU N°13

ALMUERZO: Ratatouville con pollo fileteado		CENA: Fideos a la parisienne y legumbres	
Ingredientes	Cantidad por persona	Ingredientes	Cantidad por persona
Pollo cocido s/ hueso	150 g	Tallarines	80 g
Condimentos	c/n	Pechuga de pollo	80 g
		Manteca	10 g
Zapallito.	200 g	Crema de leche	3 cdas soperas
Zapallo coreanito	200 g	Leche	25 cc
Zanahoria	100 g	Fécula de maíz	30 g
Cebolla	50 g	Sal, pimienta, nuez moscada	c/n
Aceite	10 cc	Lentejas	45 g
Condimentos c/s		Queso de rallar	30 g
		Opcional jamón cocido	25 g
Pan	50 g	Pan	50 g

MENU N°14

ALMUERZO: Albóndigas de carne y pure mixto		CENA: Polenta con salsa de vegetales y carne	
Ingredientes	Cantidad por persona	Ingredientes	Cantidad por persona
Carne molida especial	120 g	Polenta	80 g
Huevo	¼ u.	Cebolla	25 g
Cebolla	20 g	Tomate	25 g
Pan rallado	20 g	Mix de vegetales salteados	60 g
Condimentos c/s	c/n	Condimentos	c/n
Papa	150 g	Carne molida	30 g



PROVINCIA DE CATAMARCA
 MINISTERIO DE EDUCACION - SECRETARIA DE ADMINISTRACION – DIRECCION PROVINCIAL DE
 ADMINISTRACION – UNIDAD SECTORIAL DE CONTRATACIONES

Calabaza	100 g		Pan	50 g
Aceite	5 cc.			
Pan	50 g			

MENU N°15					
ALMUERZO: Tarta de jamón y queso + ensalada mixta			CENA: Milanesa de pollo Ensalada rusa		
	Cantidad persona	por	Ingredientes	Cantidad persona	por
Harina	30 gr		Pollo	170 gr	
Margarina	15 gr		Huevo	1/6	
Huevo	½ unidad		Ajo, perejil, condimentos	c/s	
Jamón	80 g		Pan rallado	20 gr	
Queso	80 g		Leche	30 gr	
Huevo	¼ u		Aceite	10cc	
Tomate	80 g		Papa	100 g	
Lechuga	4 hojas		Zanahoria	100 g	
Aceite	5 cc		Arveja	50 g	
			Aceite	5 cc	
			Condimentos	c/n	
Pan	50 g		Pan	50 g	

DIRECCIÓN TÉCNICA

La firma adjudicataria al iniciar el contrato, deberá designar en el Establecimiento un profesional idóneo encargado de coordinar todas las actividades del comedor, quien se mantendrá en funciones mientras dure la vigencia del mismo.

La firma adjudicataria tendrá a su cargo el cumplimiento de las condiciones laborales en materia edilicia que estime conveniente para un mejor desenvolvimiento de las tareas que desarrolla su personal. Ante eventuales incrementos del número de comensales en el servicio o inasistencias del personal asignado para las tareas, se deberá contar con personal de reposición para cumplir adecuadamente con el servicio brindado. La empresa deberá dar cumplimiento sobre:

- Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M) con nociones básicas de HACCP.
- Buenas prácticas ambientales (limpieza y desinfección) y tratamientos de residuos.
- Seguridad ocupacional y uso de equipos.
- Calidad del servicio en vista de la promoción de una alimentación saludable. (Código Alimentario Argentino)

PREPARACIÓN DE LAS COMIDAS

- Lugar de elaboración y entrega: Residencia Universitaria “ABUELAS DE PLAZA DE MAYO”, sito en calle Máximo Victoria S/N. San Fernando del Valle de Catamarca.
- El contratista utilizará las instalaciones de la cocina de la Residencia Universitaria, que consta de horno industrial, cocina industrial, freidora profesional, isla de preparación de alimentos, suministro de gas envasado por tubos de 45 kilos (que estará a cargo del Servicio de Catering), heladeras sin freezer tipo vitrina, freezer, estantes, calefón a gas, deposito propio y baño para personal exclusivo del servicio.
- Las preparaciones se realizarán siguiendo las técnicas dietéticas correctas y específicas según las características de los alimentos y menús correspondientes.



- Se respetará el recorrido sea sucio - limpio para los alimentos y el personal, como así mismo se evitará todo procedimiento que puede provocar contaminación cruzada. El personal mantendrá en forma permanente el orden y la limpieza de las áreas de trabajo mientras desempeña su tarea. Se emplearán todas las técnicas adecuadas para evitar la contaminación (guantes, barbijos, cofias, etc.)
- Personal idóneo de la RESIDENCIA UNIVERSITARIA podrá verificar el cumplimiento de todos los procedimientos adecuados para la producción de los alimentos. Cualquier mejora o modificación a las condiciones operativas se deberán comunicar por escrito.

Cocción: Las preparaciones se someterán a las distintas técnicas de cocción específicas. La empresa prestataria instruirá al personal sobre el uso correcto de los equipos de cocción y las normas de seguridad para la prevención de accidentes en el manejo de los mismos. Se deberá controlar y registrar las temperaturas de cocción de manera de verificar los valores de seguridad alimentaria.

Abatimiento: El concesionario deberá abatir en forma inmediata a la finalización de la cocción todas las preparaciones, de manera de alcanzar los 5 grados y evitar la contaminación del producto.

Fraccionamiento: La empresa concesionaria fraccionará en platos individuales los menús a una temperatura nunca menor a 68 grados centígrados, respetando para cada plato: el peso neto estipulado y una correcta presentación: Se deberá respetar estrictamente las indicaciones de gramaje establecidas en la planificación.

Se emplearán los procedimientos adecuados a fin de evitar la contaminación.

Se descartarán aquellas raciones que resulten defectuosas, dañadas o que presenten alguna alteración en la calidad del alimento.

Almacenamiento:

De Los Productos Terminados Pre elaborados: Las raciones se almacenarán en heladera o freezer según corresponda, en forma inmediata a la finalización del rotulado, conservando la cadena de frío adecuada y dispuestas ordenadamente en perfectas condiciones de higiene hasta su elaboración final.

Adecuación del proceso de producción: A criterio del personal de la residencia universitaria y cuando sea necesario optimizar la prestación del servicio se podrá requerir al operador del Comedor la adecuación del proceso de producción, solicitando la modificación de algún proceso

LIMPIEZA: Será de exclusiva cuenta del concesionario la limpieza y cuidado del sector de cocina.

FRECUENCIA Y CANTIDAD DE SOLICITUDES DE PROVISIÓN: se estima emitir TRES (3) Solicitudes de Provisión. La frecuencia aproximada de cada Solicitud será de 30 días corridos, la primera dentro de los cinco días hábiles de adjudicado el servicio y las restantes a los 30 días corridos aproximadamente de realizadas las respectivas solicitudes. La empresa adjudicada en cada entrega deberá dejar la presentación de un remito que será realizado por triplicado, especificando cantidad de raciones de desayunos, almuerzos, meriendas y de cenas.

PENALIDADES Y SANCIONES RESPECTO AL SERVICIO: El incumplimiento de las obligaciones contraídas por los oferentes o adjudicatarios (incumplimiento cuantitativo y/o cualitativo del servicio entregado en el comedor, incumplimiento en la calidad de las preparaciones, etc) dará lugar a la aplicación de las penalidades y sanciones previstas en el en el Título IV – Capítulo I y II del Anexo I -Reglamento Parcial Nº 2 de la Ley 4938– Decreto Acuerdo Nº1127 y sus modificatorias, artículos 110 a 123.

PLAZO DE INICIO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: _____

PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA: _____

OBSERVACIONES: _____

***IMPORTANTE: EL PRESENTE ANEXO DEBERÁ ADJUNTARSE DE MANERA DIGITAL A LA PROPUESTA PRESENTADA, RUBRICADA (FIRMA Y ACLARACIÓN) DE PUÑO Y LETRA POR EL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL DE LA FIRMA PROPONENTE.**



CONCURSO DE PRECIOS N° 26-0013 -CPR23

MODALIDAD “COMPRA ABIERTA”

EXPEDIENTE ELECTRÓNICO: EX-2023-01846303- -CAT-DPA#ME

ANEXO II:

**DECLARACIÓN JURADA DE INEXISTENCIA DE CAUSALES DE
 INHIBICIÓN, DE DOMICILIO y DE FUERO**

SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA,

Declaramos bajo juramento que la Empresa

1. No se encuentra inhibida para disponer y gravar bienes registrables; ni en Concurso Preventivo, Quiebra o Liquidación.
2. Asimismo, manifiesto en carácter de declaración jurada, de **no estar incurso** en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la Provincia, ni suspendido en el Registro de Proveedores del Estado Provincial para contratar con la provincia, conforme a la normativa vigente.
3. Para todas las cuestiones judiciales, nos sometemos a los tribunales ordinarios de la Provincia de Catamarca, con renuncia expresa a cualquier otro fuero o jurisdicción. Para ello, deberemos agotar los reclamos de la vía administrativa.

Manifiesto:

- **Domicilio Real:** _____
- **Domicilio Comercial** _____

Asimismo, aclaramos que constituimos domicilio electrónico especial

Firma del oferente:

Aclaración:

***IMPORTANTE: EL PRESENTE ANEXO DEBERÁ ADJUNTARSE DE MANERA DIGITAL RUBRICADA (FIRMA Y ACLARACIÓN) DE PUÑO Y LETRA POR EL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL DE LA FIRMA PROPONENTE.**



ANEXO III

MODELO DE CONTRATO DE LOCACIÓN DE SERVICIOS

-----En la Ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca, a los.....días del mes de..... dos mil veintitrés, por una parte el MINISTERIO DE EDUCACION, representada por el/la Sr/a, D.N.I N°, con domicilio en su público despacho, sito en Avda. República de Venezuela S/N° - CAPE - PABELLON 11 en adelante “**MINISTERIO DE EDUCACION**” (domicilio especial electrónico email: uscontrataciones@catamarca.edu.ar), y por la otra la empresa, con domicilio legal en calleN°de esta ciudad Capital, con domicilio especial electrónico email:; representada en este acto porel Sr./Sra., D.N.I. N°, en adelante “**LA EMPRESA**” convienen en celebrar el presente **Contrato** conforme las siguientes cláusulas: -----

PRIMERA: OBJETO: “**EL MINISTERIO DE EDUCACION**”, contrata a “**LA EMPRESA**” y ésta acepta brindar el **SERVICIO DE CATERING PARA LOS ALUMNOS DE LA RESIDENCIA UNIVERSITARIA “ABUELAS DE PLAZA DE MAYO”** SEGÚN ANEXO I - que se agrega al presente. -----

SEGUNDA: DURACIÓN: Este acto jurídico tendrá vigencia por el término de 3 meses corridos desde el día XX hasta el día XX de de 2023.-----

TERCERA : SERVICIO: “**LA EMPRESA**” suministrará el servicio durante el período contratado sin interrupciones. Al respecto, dicha prestación se efectiviza durante los siete (7) días de la semana por el periodo de 3 meses corridos sin interrupciones, en la Residencia Universitaria “Abuelas de Plaza de Mayo”.-----

CUARTA: RETRIBUCIÓN: El monto total que por todo concepto abonará “**EL MINISTERIO DE EDUCACION**” a “**LA EMPRESA**”, se ha convenido en Pesos**CON 00/100 (\$)**, el cual se efectivizará por la **Tesorería General de la Provincia** , en **3 pagos parciales de pesos con 00/100 (\$)** una vez finalizada la entrega de las cantidades contenidas en cada una de las solicitudes de provisión emitidas, dentro de los (35) días corridos (sin perjuicio de ello, los pagos se atenderán considerando la programación y disponibilidad financiera que establezca la Tesorería General de la Provincia desde la presentación ante “**LA DIRECCION PROVINCIAL DE ADMINISTRACION DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN**” (C.U.I.T. N° 30-66811231-1) de la Factura emitida conforme a las disposiciones vigentes de A.F.I.P.; constancia de recepción definitiva del servicio, otorgada por el titular del Organismo Contratante de conformidad al servicio prestado, las mismas deberán ser concordantes. Toda la documentación deberá ser presentada en tiempo y forma por “**LA EMPRESA**”, la misma quedará sujeta a verificación por **LA DIRECCION PROVINCIAL DE ADMINSTRACIÓN DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN**, siendo las mismas obligatorias para el cobro del servicio. -----

QUINTA: FUNCIONES A DESEMPEÑAR POR LA EMPRESA:

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

A) El personal de la firma contratista, afectado a la prestación del servicio, deberá ser mayor de edad.



B) Deberá presentar a la UNIDAD SOLICITANTE el Legajo Personal de cada una de las personas afectadas a la prestación del servicio, en el cual deberá constar: Nombre y Apellido, Tipo y Número de Documento, Domicilio, Constancia de Inscripción en el Sistema de Seguridad Social. Constancia de Alta Temprana expedida por la Administración Federal de Ingresos Públicos (A.F.I.P.) y constancia de pago actualizado de una A.R.T. conforme lo exigido por la Ley Nacional de Riesgos de Trabajo N° 24557, que cubra a todo el personal afectado al servicio.

C) Deberá mantener al día el pago de sueldos al personal que presta servicio.

D) En todo momento el contratista deberá adoptar todas las medidas necesarias para prevenir o impedir toda conducta ilegal o desordenada de su personal y bienes de la administración.

E) El contratista deberá velar por la presentación y aseo de su personal, como también el debido trato de respeto mutuo con las personas.

F) La UNIDAD SOLICITANTE a su solo juicio podrá solicitar a la empresa adjudicataria, medidas disciplinarias o de desafectación del personal, cuando no cumpla con las condiciones adecuadas que establece el servicio.

G) El contratista deberá disponer permanentemente de personal listo para cubrir inasistencias, como así también para reemplazar a personal cuya separación del plantel sea solicitada por el UNIDAD SOLICITANTE cuando, por sus actos violen las disposiciones vigentes en cuanto a orden, disciplina, seguridad y otros motivos que afecten a la repartición.

H) En caso de decidir la empresa contratista el relevo de alguno o todos sus dependientes, deberá notificar tal circunstancia a la UNIDAD SOLICITANTE, como asimismo deberá comunicar simultáneamente el legajo personal del reemplazante antes de que comience sus funciones. El cumplimiento de esta obligación deberá concretarse, sin que tal circunstancia obste al cumplimiento regular del servicio.

I) Si los equipos de la UNIDAD SOLICITANTE puestos a disposición del contratista quedaran fuera de servicio por desperfectos, no habilita a la contratista a dejar de prestar el servicio de acuerdo al contrato.

J) Colaborar con las auditorías de calidad, higiene, seguridad y salubridad de las áreas de trabajo.

SEXTA: GARANTÍA: “LA EMPRESA” para garantizar el cumplimiento del contrato deberá constituir una garantía del TRES POR CIENTO (3%) del total adjudicado, dentro de los CINCO (5) DÍAS contados a partir de la firma del presente contrato de acuerdo a lo establecido y en las formas previstas en los Art. 84 y 85 del Anexo I -Reglamento Parcial N° 2 de la Ley 4938– Decreto Acuerdo N° 1127/2020 y modificatorios; con el correspondiente sellado del SEIS POR MIL (6 %) sobre el monto de la Garantía de Adjudicación, de conformidad a lo establecido por los artículos 19° Inc. 6 y 22° Inc. 1 de la Ley Impositiva Provincial N° 5796, vigente para el Ejercicio Fiscal 2023.-----

SEPTIMA: EQUIPAMIENTO: “LA EMPRESA” el contratista podrá utilizar las instalaciones de la cocina de la Residencia universitaria, y en caso de ser necesario complementar con el equipamiento para brindar el servicio a los 85 comensales. -----

OCTAVA: RESPONSABILIDAD: “EL MINISTERIO DE EDUCACION” deslinda toda responsabilidad en su contra por todo daño o perjuicio que pudieren sufrir terceros o el personal de “LA EMPRESA”, con motivo u ocasión de la prestación del servicio-----

NOVENA: HIGIENE PERSONAL Y REQUISITOS SANITARIOS:

-ENSEÑANZA DE HIGIENE. – LA EMPRESA deberá tomar disposiciones para que todas las personas que manipulen alimentos reciban una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los



alimentos e higiene personal, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos. Tal instrucción deberá comprender las partes pertinentes del presente.

- ESTADO DE SALUD.- Las personas que se sepa o se sospeche que padecen alguna enfermedad o mal que probablemente pueda transmitirse por medio de los alimentos o sean sus portadores, no podrán entrar en ninguna zona de manipulación u operación de alimentos si existiera la probabilidad de contaminación de éstos. Cualquier persona que este afectada deberá comunicar inmediatamente a “**LA EMPRESA**” que está enferma. Las personas que deban de mantener contacto con los alimentos durante su trabajo deberán someterse a los exámenes médicos que fijen los Organismos Competentes de Salud de los Estados Parte ya sea previo a su ingreso y periódicamente. También deberá efectuarse un examen médico de los trabajadores en otras ocasiones en que esté indicado por razones clínicas o epidemiológicas.

DÉCIMA: El perfil del personal contratado para la presente Contratación debe reunir las siguientes características: 1) Capacidad civil para actuar como persona. 2) Idoneidad para el desempeño de las tareas pertinentes. 3) Aptitud psicofísica. 4) Condiciones morales y de conducta. Además, el personal no debe registrar las siguientes situaciones: 1) Condenado por delito doloso. 2) Condenado por delito cometido contra la Administración en cualquiera de sus órdenes. 3) Procesado penalmente sin resolución por cualquiera de las causas supra citadas. -----

DÉCIMA PRIMERA: “**LA EMPRESA**” está obligada a reemplazar de manera inmediata al personal que, por cualquier situación, deje de prestar servicio, garantizando la presencia de la totalidad del personal afectado para la tarea a cada establecimiento y dependencias del Ministerio de Educación. Así mismo deberá informar previamente, la mencionada situación, al/los Directivo/s escolar/es correspondiente/s y titulares de las dependencias del Ministerio de Educación. -----

DÉCIMA SEGUNDA: El Estado Provincial se libera de toda responsabilidad civil, penal y laboral. Se conviene expresamente que “**LA EMPRESA**” responde por la relación que la vincula con el personal afectado al servicio contratado, de manera exclusiva, correspondiendo en su caso, afrontar con los rubros o beneficios laborales establecidos por las vigentes Leyes de Seguridad Social y Riesgo de Trabajo.-----

DÉCIMA TERCERA: RESCISIÓN: Se pacta expresamente que “**EL MINISTERIO DE EDUCACION**”, podrá rescindir de manera total o parcial unilateralmente el presente Contrato, según lo establecido en el Capítulo III, Título III del Reglamento Parcial N° 2 aprobado por Decreto Acuerdo N° 1127/2020 .-----
-

DECIMA CUARTA: El incumplimiento de las obligaciones contraídas por “**LA EMPRESA**”, dará lugar a la aplicación de las penalidades previstas en el título IV, Capítulos I del Reglamento Parcial N° 2 aprobado por Decreto Acuerdo N° 1127/2020, las que serán resueltas por parte de **LA DIRECCION PROVINCIAL DE ADMINISTRACIÓN**, conforme lo establece los artículos 110° al 113° del mencionado Reglamento. -----

DECIMA QUINTA: Lo que no estuviere previsto en el presente Contrato, se regirá por lo establecido en el artículo 4° del Título I, Capítulo I Reglamento Parcial N° 2 de la Ley N° 4938, aprobado por Decreto Acuerdo N° 1127/2020.-----

DECIMA SEXTA: En los domicilios precedentemente indicados, tendrán plena validez las notificaciones o intimaciones que en ellos se curse, sometiéndose voluntariamente las partes, a la Jurisdicción de los Tribunales Ordinarios de la Provincia de Catamarca, renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción de excepción que pudiera corresponder.-----



PROVINCIA DE CATAMARCA
MINISTERIO DE EDUCACION - SECRETARIA DE ADMINISTRACION – DIRECCION PROVINCIAL DE
ADMINISTRACION – UNIDAD SECTORIAL DE CONTRATACIONES

-----En prueba de conformidad, se firman tres (3) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto, en lugar y fecha arriba indicados.



Gobierno de Catamarca
2023

**Hoja Adicional de Firmas
Pliego**

Número:

Referencia: PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES- CATERING RESIDENCIA
UNIVERSITARIA

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 31 pagina/s.

Digitally signed by GDECatamarca
DN: cn=GDECatamarca, c=AR, o=Tesorería General de la Provincia, ou=Secretaría de Modernización
del Estado de Catamarca, serialNumber=CUIT 30636511354
Date: 2023.08.09 13:41:07 -03'00'

Digitally signed by GDECatamarca
DN: cn=GDECatamarca, c=AR, o=Tesorería General de
la Provincia, ou=Secretaría de Modernización del Estado
de Catamarca, serialNumber=CUIT 30636511354
Date: 2023.08.09 13:41:10 -03'00'