

PROVINCIA DE CATAMARCA
CONTRATACION DIRECTA N° 100-0204-CDI23
COMPULSA ABREVIADA POR MONTO
MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA
EX-2023-02632581- -CAT-DPCBS#MEC
BASES DE CONTRATACION
APROBADO POR: RESOL-2023-324-E-CAT-SCA#MEC

JURISDICCION LICITANTE:

JURISDICCION: MINISTERIO DE ECONOMÍA

UNIDAD LICITANTE (U.L.): SECRETARIA DE COMPRAS Y ABASTECIMIENTO

CUIT N° 30-71642193-3

DOMICILIO FISICO U.L.: PABELLÓN 21 CAPE - S.F.V. CATAMARCA (C.P. 4700)

DOMICILIO ESPECIAL ELECTRONICO U.L.: contrataciones.scya@catamarca.gov.ar

UNIDAD SOLICITANTE 1

JURISDICCION: MINISTERIO DE SALUD

UNIDAD SOLICITANTE: MATERNIDAD PROVINCIAL 25 DE MAYO

SERVICIO ADMINISTRATIVO FINANCIERO (S.A.F.) N° 28

CUIT S.A.F. N° 30-71159205-5

DOMICILIO REAL U.L.: Hernando de Pedraza N° 1550, San Fernando del Valle de Catamarca.

DOMICILIO ESPECIAL ELECTRÓNICO U. S.: lencinasariel@hotmail.com

ARTÍCULO 1º ENCUADRE LEGAL: La presente Contratación se regirá por, las 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, el Anexo I –Reglamento Parcial N° 2 de la Ley 4938– Decreto Acuerdo N° 1127/2020 y sus modificatorios, Ley N° 5038 “Compre y Contrate Preferentemente Catamarqueño” y sus Decretos Reglamentarios N° 1122/01 y N° 445/02, por las disposiciones del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales aprobado por Resolución RESOL-2020-28-E-CAT-CGP#MHF y por la presente Base de Contratación. Normativas a las que el oferente con la presentación de su propuesta, implica que las conoce, acepta y se somete a ellas.

La presentación de propuestas sin observaciones a la presente Base, implica su conocimiento, aceptación y sometimiento a todas sus disposiciones. Igual tratamiento corresponde asignar en aquellos casos en que no se acompañen las bases a la propuesta o que aquellas no sean rubricadas.

ARTÍCULO 2° OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: La presente Contratación Directa tiene por objeto la ADQUISICION DE ALIMENTOS PERECEDEROS DESTINADOS A CUBRIR LAS NECESIDADES DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN DE LA MATERNIDAD PROVINCIAL 25 DE MAYO DEPENDIENTE DEL MINISTERIO DE SALUD, según el **ANEXO I** de las presentes Bases de la Contratación cargadas al **N° PROCESO 100-0204-CDI23**, cuya publicación y difusión se realiza en el sistema COMPR.AR en el sitio web <http://comprar.catamarca.gob.ar>.

ARTÍCULO 3° MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN: La presente Contratación Directa por Compulsa Abreviada, artículo 98 de la Ley N°4938, se regirá bajo la modalidad "Compra Determinada", conforme lo establecen los artículos 22° c) y 25° del Anexo I -Reglamento Parcial N°2 de la Ley 4938- del Decreto Acuerdo N°1127/20 y sus modificatorias.

ARTÍCULO 4° PRESUPUESTO OFICIAL: El presupuesto oficial de la presente contratación es de PESOS QUINCE MILLONES NOVECIENTOS CUATRO MIL NOVECIENTOS VEINTE CON 60/100 (\$ 15.904.920,60).

ARTÍCULO 5° FORMA DE COTIZACIÓN: Los proveedores deberán ofertar en moneda de curso legal en nuestro país. La forma de cotizar será por ítem o renglón, o parte de éste. Se entenderá implícita la posibilidad de presentar ofertas parciales. Los precios establecidos en las propuestas serán invariables. El precio cotizado será el precio final que deba pagar el organismo contratante por todo concepto.

En relación a los bienes ofrecidos se deberán agregar todas las aclaraciones y detalles necesarios para su posterior evaluación.

ARTÍCULO 6° FORMA DE PRESENTACION DE PROPUESTAS: Las ofertas deberán ser presentadas hasta el día y hora que se determine por acto administrativo de autoridad competente en la convocatoria que se publica a través del sistema COMPR.AR, utilizando el formulario electrónico que suministra el mismo, debiendo cumplir con todos los requerimientos de las presente Bases de Contratación, acompañando la documentación que la integre en soporte electrónico. Para el caso en que en los pliegos se solicite algún requisito que sólo sea posible efectuar en forma material, como la presentación de documentos que por sus características deban ser presentados en soporte papel, estos serán individualizados en la oferta y presentados en la Secretaria de Compras y Abastecimiento, con domicilio en Avda. República de Venezuela S/N°- Centro Administrativo del Poder Ejecutivo (CAPE)- Pabellón 21, Hall Central, dentro de los dos (2) días siguientes a la apertura de ofertas de 8:00 a 13:00 horas.

ARTÍCULO 7º RECEPCIÓN Y CONTENIDO DE LAS OFERTAS: Las ofertas deben cumplir con los siguientes requerimientos, acompañando la documentación que la integre en soporte electrónico:

- a) Declaración Jurada de sometimiento expreso a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios 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 IV**).
- 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 (**ANEXO IV**).
- c) No obligatorio: Para gozar de los beneficios de la Ley N° 5038 "Compre y Contrate Preferentemente Catamarqueño" y sus Decretos Acuerdos Reglamentarios N° 1122/01 y N° 445/02, certificados emitidos por: Dirección Provincial de Comercio y Dirección de Inspección Laboral. En caso de presentarse copias de los mencionados certificados, las mismas deberán estar certificadas por Escribano Publico o por Autoridad de Aplicación.

ARTÍCULO 8º INSCRIPCIÓN O EMPADRONAMIENTO: El oferente deberá estar Inscrito o Empadronado en el Registro de Proveedores del Estado Provincial en el rubro que corresponda con el objeto de la presente contratación. La Comisión Evaluadora, verificará la vigencia y validez del estado de Inscripción en el Registro de Proveedores del Estado Provincial, corroborándola con Contaduría General de la Provincia, verificará la documentación societaria y firmantes autorizados.

Si el oferente no estuviera inscrito o empadronado, la sola presentación de ofertas, implicará la solicitud de Inscripción en el Registro de Proveedores. Debiendo construir un domicilio electrónico especial en la respectiva oferta. El oferente deberá completar la documentación pertinente, dentro de los cinco (5) días corridos posteriores a la fecha de Apertura de las propuestas. Si el oferente no cumpliera se tendrá la oferta por no presentada.

ARTÍCULO 9º MANTENIMIENTO DE LA OFERTA: Los Oferentes están obligados a mantener sus ofertas por un plazo no inferior a **treinta (30) días hábiles** contados a partir del día de la apertura. El plazo otorgado por el oferente deberá especificarse en la oferta, caso contrario se considerará como aceptado el indicado en el presente Artículo. El plazo se considerará prorrogado automáticamente por igual periodo, siempre que el oferente no manifieste lo contrario con una antelación de cinco (5) días corridos de producirse el vencimiento del plazo de mantenimiento de oferta, mediante nota.

ARTÍCULO 10° FECHA Y HORA DE APERTURA: La apertura de ofertas se efectuará por acto público a través del sistema **COMPR.AR** el día **14 de NOVIEMBRE de 2023 a 10:00 horas**. En forma electrónica y automática se generará el acta de apertura de ofertas correspondiente.

ARTÍCULO 11° CAUSALES DE INADMISIBILIDAD: Serán causales de inadmisibilidad de las propuestas, las siguientes:

- a) Cuando la oferta no fuera remitida por el sistema electrónico de compras (COMPR.AR).
- b) Que fuera formulada por personas inhabilitadas o suspendidas para contratar con la Provincia.
- c) Que fuera condicionada.
- d) Que contuviere cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación.
- e) Si el precio cotizado mereciera la calificación de vil o no serio.
- f) Que el oferente no estuviere empadronado o inscripto en el Registro de Proveedores del Estado Provincial, a la fecha de emisión del Dictamen de Evaluación, salvo las excepciones expresamente previstas.

Los errores intrascendentes de forma no serán causales de inadmisibilidad de la oferta. Cualquiera de las Causales de Inadmisibilidad establecidas, y que pasara inadvertida en el acto de Apertura de las propuestas, podrá surtir efecto durante el estudio de las mismas y hasta la adjudicación.

ARTÍCULO 12° PLAZO, LUGAR Y FORMA DE ENTREGA: La entrega de los bienes objeto de la presente contratación, por los ítems señalados en ANEXO I, cuyas características y especificaciones técnicas se detallan en el ANEXO II; se realizará en los lugares, formas y cantidades establecidas en el ANEXO III de las presentes Bases.

Se realizarán tres (3) entregas de acuerdo a lo establecido en el ANEXO III.

El plazo para la **primera entrega no podrá ser superior a los tres (03) días hábiles** o el menor plazo ofertado y adjudicado, contados a partir del día hábil siguiente a la fecha de notificación de la respectiva Orden de Compra en el domicilio especial electrónico constituido. **La segunda entrega se realizará a los treinta (30) días de notificada la orden de compra y la tercera entrega a los sesenta (60) días de notificada la orden de compra.**

Como excepción a lo establecido en el párrafo anterior, en el caso del ítem 22 las entregas serán diarias de lunes a domingos en el horario de las 7:00 hs. por 7 kilos diarios.

Cuando en una oferta no se fije expresamente el plazo de entrega, se entiende que se ajusta al plazo máximo admitido en la presente Base de Condiciones. Asimismo, cuando el oferente indicare un plazo de entrega sin indicar "hábiles", a todos los efectos y

principalmente en la puntuación del factor y su comparación con las demás ofertas, se considerará que ofertó dicho plazo en días hábiles. No serán consideradas las ofertas con plazo de entrega superior al indicado en párrafo Precedente.

El producto a proveer deberá responder a las características solicitadas. Debiendo correr por cuenta del adjudicatario con los gastos de flete, acarreo, carga, descarga y seguro, como así también estar libres de todo riesgo de pérdida o destrucción total o parcial, por causas ajenas a la Institución.

ARTÍCULO 13° NOTIFICACIONES Y COMUNICACIONES: Todas las notificaciones entre la entidad contratante y los interesados, oferentes, adjudicatarios o cocontratantes, deberán realizarse en el domicilio especial electrónico constituido, para el caso del proveedor el que se publicada en el perfil del mismo en el sistema COMPR.AR. y para el caso de la administración al compras.secya@catamarca.gov.ar. Dichas notificaciones serán válidas desde el día en que fueron enviadas, sirviendo de prueba suficiente la constancia que el correo electrónico genere para el emisor.

ARTÍCULO 14° EVALUACION Y ORDEN DE MERITO: Durante el proceso de evaluación se podrá requerir la documentación e información que se considere necesario, sin que ello afecte el derecho de igualdad entre oferentes ni altere los términos de las ofertas presentadas. Dicha solicitud se efectuará a través del sistema COMPR.AR, otorgando al oferente un plazo para cumplimentar el requerimiento a través de la misma vía, pasado dicho plazo, el no cumplimiento de documentación faltante y demás documentación solicitada al proveedor habilitará a la Comisión Evaluadora a rechazar tales ofertas en forma total o parcial, según la naturaleza de la documentación solicitada.

ARTÍCULO 15° 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 BIEN A PROVEEROCHENTA (80) PUNTOS**
- B) CALIDAD DE LOS BIENES A PROVEERDOCE (12) PUNTOS**
- C) ANTECEDENTES COMO PROVEEDOR EN EL REGISTRO
DE PROVEEDORES LOCALTRES (03) PUNTOS**
- D) PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENESCINCO (05) 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 BIEN 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:

Menor Precio Ponderado Computable x Mayor Puntaje Asignado al factor (80)
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 DE LOS BIENES A PROVEER: En cuanto a este factor, la puntuación se realizará tomando como base la calidad de los bienes ofrecidos en cuanto a si cumple con las cualidades 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 - 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 110° a 123°) del Reglamento Parcial N° 2 de la Ley 4938 - Decreto Acuerdo N° 1127 - Anexo I, se le otorgará: TRES (3) 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 - Anexo I, se le otorgará: DOS (2) 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 - Anexo I según lo informado oportunamente por el Registro de Proveedores del Estado Provincial: UN (1) PUNTO.

D) PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES: A aquellas ofertas que propongan un plazo de entrega dentro de lo estipulado en las presentes Bases (EN CUANTO A LA PRIMERA ENTREGA) se asignará puntaje de acuerdo a la siguiente escala teniendo en cuenta el plazo de entrega fijado por cada oferente:

| | |
|---|------------------|
| Un (01) día hábil | 05 Puntos |
| De dos (02) a tres (03) días hábiles | 02 Puntos |

ARTÍCULO 16° GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO: El oferente adjudicado deberá integrar la Garantía de Cumplimiento del Contrato a favor de la UNIDAD SOLICITANTE, ello corresponderá solamente cuando el oferente resulte adjudicado por un importe igual o mayor a PESOS CATORCE MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS CON 67/100 (\$14.298.666,67). En cuyo caso la Garantía será por el importe del TRES POR CIENTO (3%) sobre el total adjudicado, debiendo constituirla dentro de los CINCO (5) DIAS HABLES, contados a partir de la recepción de la Orden de Compra. Asimismo, deberán cumplir con el sellado provincial, si correspondiere. No corresponderá constituir la Garantía si la ejecución de la prestación se realiza dentro del plazo de integración, aun cuando supere el importe consignado en el presente párrafo.

ARTÍCULO 17° FORMA DE CONSTITUCIÓN DE LA GARANTIA: La GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA y DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO, si correspondieren podrán constituirse en cualquiera de las formas previstas en el artículo 85° del Anexo I –Reglamento Parcial N° 2 de la Ley 4938– Decreto Acuerdo N° 1127/2020 y sus modificatorias. En el caso de constituirla en la forma prevista en inciso a) del mencionado artículo se realizará exclusivamente mediante depósito o transferencia bancaria en la cuenta Bancaria N° 46600695/38 de la Tesorería General de la Provincia (CBU 0110466420046600695387).

ARTÍCULO 18° FORMA Y PLAZO DE PAGO: SE REALIZARÁN TRES PAGOS PARCIALES, UNA VEZ CUMPLIDAS LAS ENTREGAS CORRESPONDIENTES A UN MES, ADJUNTANDO LA CERTIFICACION DEFINITIVA DE LA ENTREGA DE BIENES DE ESE MES. ELLO DENTRO DE LOS TREINTA (30) DIAS, CONTADOS A PARTIR DE LA RECEPCION DEFINITIVA DE CADA ENTREGA PREVIA PRESENTACION DE LA FACTURA DEBIDAMENTE CONFECCIONADA Y CONFORMADA. La facturación debe realizarse a la CUIT de la JURISDICCION SOLICITANTE, consignada en el encabezado de la presente Bases y serán presentadas para su cobro en el domicilio físico de la misma UNIDAD, juntamente con la Orden de Compra y constancia de la recepción definitiva de los bienes o servicios,

según los plazos de normativa vigente. Dicha factura deberá reunir los requisitos legales que rigen su emisión.

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 19° SANCIONES: El incumplimiento de las obligaciones contraídas por los Proponentes o Adjudicatarios a la contratación en particular y al Reglamento de Contrataciones en su caso; dará lugar a la aplicación de las penalidades y sanciones previstas en el Reglamento Parcial N° 2 de la Ley N° 4938 - Decreto Acuerdo N° 1127/20 y modificatorios.

ANEXO I**CUADRO DE CANTIDADES SOLICITADAS**

| ITEM | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
|-------------|--|-------------------------|-----------------|
| 1 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ACELGA, ESTADO: EN HOJA, PRESENTACION: ATADO, PESO: SIN VALOR | ATADO | 855 |
| 2 | VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: AJO, PRESENTACION: UNIDAD | UNIDAD | 60 |
| 3 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ZAPALLO ANCO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: UNIDAD, PESO: 1 Kg | KG | 960 |
| 4 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: APIO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: ATADO, PESO: 800 GR | ATADO | 12 |
| 5 | FRUTAS; VARIEDAD: BANANA, PRESENTACION: CAJON, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR | CAJON | 24 |
| 6 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: BATATA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: BOLSA, PESO: 10 Kg | BOLSA | 12 |
| 7 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: BERENJENA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANDEL, PESO: SIN VALOR | CAJON | 3 |
| 8 | CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: BOLA DE LOMO, TIPO: VACUNA | KG | 360 |
| 9 | CARNES; ESPECIE: PORCINA, CORTE: CARRE CONGELADO, TIPO: PORCINA | KG | 180 |
| 10 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CEBOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: BOLSA, PESO: 20 Kg | BOLSA | 45 |
| 11 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CEBOLLA DE VERDEO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANDEL, PESO: SIN VALOR | ATADO | 60 |
| 12 | CARNES; TIPO: PORCINA, CORTE: COSTELETA | KG | 240 |
| 13 | HUEVO DE GALLINA; TAMAÑO: MEDIANOS, COLOR: BLANCOS, PRESENTACION: 30 | CARTON | 180 |
| 14 | FIAMBRES; TIPO: JAMON COCIDO, PRESENTACION: AL VACIO | KG | 54 |
| 15 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: LECHUGA ARREPOLLADA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: A GRANDEL, PESO: 300 GR CADA PLANTA, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI | CAJON | 12 |
| 16 | FRUTAS; VARIEDAD: LIMON, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: CAJON X 1 Kg, PESO: 1 Kg | KG | 60 |
| 17 | FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: MANZANA VERDE (GRANNY SMITH), PRESENTACION: CAJON X 20, PESO: 20 Kg | CAJON | 12 |
| 18 | FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: MANZANA RED DELICIOSA, PRESENTACION: CAJON, PESO: SIN VALOR | CAJON | 12 |
| 19 | CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: NALGA, TIPO: VACUNA | KG | 480 |
| 20 | CARNES; CORTE: BIFE DE CHORIZO, ESPECIE: VACUNA, TIPO: VACUNA | KG | 360 |
| 21 | FRUTAS; VARIEDAD: NARANJA ESPECIAL, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: CAJON, PESO: SIN VALOR | CAJON | 15 |
| 22 | PANES; TIPO: FRANCES, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg | KG | 630 |
| 23 | PANES; TIPO: RALLADO, PRESENTACION: BOLSA DE 1000 GR | KG | 120 |

| | | | |
|----|--|---------|-----|
| 24 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: PAPA BLANCA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: BOLSA, PESO: 25 Kg | BOLSA | 60 |
| 25 | CARNES; CORTE: PECETO, ESPECIE: VACUNA, TIPO: VACUNA | KG | 360 |
| 26 | FRUTAS; VARIEDAD: PERA AMARILLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: CAJON, PESO: SIN VALOR | CAJON | 24 |
| 27 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: PEREJIL, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR | ATADO | 72 |
| 28 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: MORRON ROJO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: ENVASE X 10 Kg, PESO: 10 Kg, ELEM. TRANSPORTE: CAJON, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: MADERA, LIBRE DE GLUTEN: SI | CAJON | 24 |
| 29 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: MORRON VERDE, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR | CAJON | 24 |
| 30 | QUESOS; TIPO: CREMOSO, PRESENTACION: AL PESO, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: SIN, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: A DEFINIR | KG | 240 |
| 31 | QUESOS; TIPO: SARDO, PRESENTACION: HORMA, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: SIN, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: A DEFINIR | UNIDAD | 15 |
| 32 | QUESOS; TIPO: TYBO, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: POLIESTIRENO, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI | KG | 48 |
| 33 | PASTAS FRESCAS; VARIEDAD: RAVIOL, RELLENO: VERDURA Y POLLO, PRESENTACION: ENVASE X 500 GR | PAQUETE | 120 |
| 34 | TAPAS P/EMPANADAS; TIPO: P/HORNO, PRESENTACION: BOLSA X 12 | PAQUETE | 240 |
| 35 | TAPAS P/TARTAS; TIPO: REDONDA, MASA: HOJALDRE, PRESENTACION: ENVASE X 400 GR | PAQUETE | 144 |
| 36 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: TOMATE REDONDO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: CAJON, PESO: 10 Kg | CAJON | 30 |
| 37 | YOGHURT; TIPO: DESCREMADO, AGREGADO: SIN, CONSISTENCIA: FIRME, SABOR: VAINILLA-FRUTILLA, PRESENTACION: POTE PLASTICO X 190 mL | VASO | 192 |
| 38 | YOGHURT; TIPO: ENTERO, AGREGADO: SIN, CONSISTENCIA: FIRME, SABOR: VAINILLA-FRUTILLA, PRESENTACION: POTE PLASTICO X 190 mL | VASO | 192 |
| 39 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ZANAHORIA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: BOLSA, PESO: NO CORRESPONDE, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI, ORGANICO: NO | BOLSA | 36 |
| 40 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ZAPALLITO REDONDO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: CAJON, PESO: SIN VALOR | CAJON | 15 |
| 41 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ZUCHINI, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: CAJON, PESO: 18 Kg | CAJON | 12 |
| 42 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ZAPALLO CRIOLLO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: UNIDAD, PESO: SIN VALOR | UNIDAD | 6 |
| 43 | PESCADOS Y FRUTOS CONGELADOS; TIPO: FILET DE MERLUZA, ENVASE: BANDEJA, PRESENTACION: ENVASE X 10 Kg, ELEM. TRANSPORTE: PALLET RETORNABLE, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: MADERA | UNIDAD | 6 |
| 44 | AVES; ESPECIE: POLLO, EVISCERADO: SIN MENUDOS, PRESENTACION: ENTERO, TIPO: POLLO | CAJA | 60 |
| 45 | RICOTA; ENVASE: PAQUETE, PESO: 1 Kg, SABOR: SIN | PAQUETE | 60 |

| ITEM | ESPECIFICACIÓN |
|-------------|--|
| 1 | Atado de acelga peso aproximado 300 Gr |
| 2 | Peso aproximado de la unidad 50 Grs. |
| 5 | Peso aproximado del Cajón 20 kilos |
| 7 | El producto que se solicita debe ser en estado natural presentación en cajón x 10 Kg aprox. |
| 8 | Bola de lomo entera fresca Debe venir en vehículo refrigerado aprobado por Senasa. El proveedor debe presentar la documentación del vehículo habilitada. |
| 9 | Carre de cerdo con hueso, entero congelado Debe venir en vehículo refrigerado aprobado por Senasa. El proveedor debe presentar la documentación del vehículo habilitada. |
| 11 | Atado de cebolla de verdeo peso aproximado 300 Gr |
| 12 | Costeleta Cortada de 250g a 300 g aprox. Congelada Debe venir en vehículo refrigerado aprobado por Senasa. El proveedor debe presentar la documentación del vehículo habilitada. |
| 13 | CARTON X 30 UNIDADES |
| 14 | Se solicita que el producto sea apto para celíacos, con logo oficial |
| 15 | El producto que se solicita debe ser en estado natural presentación en cajón x 13 Kg aproximadamente |
| 18 | El producto que se solicita debe ser en estado natural presentación en cajón x 20 Kg APROX |
| 19 | Corte de Nalga entera fresca. Debe venir en vehículo refrigerado aprobado por Senasa. El proveedor debe presentar la documentación del vehículo habilitada. |
| 20 | Corte de Bife de chorizo entera fresca. Debe venir en vehículo refrigerado aprobado por Senasa. El proveedor debe presentar la documentación del vehículo habilitada. |
| 21 | El producto que se solicita debe ser en estado natural presentación en cajón x 15 Kg APROX |
| 22 | Se solicita entregas diarias de lunes a domingo en el horario de 7 hs. |
| 25 | Corte de Peceto entera fresca. Debe venir en vehículo refrigerado aprobado por Senasa. El proveedor debe presentar la documentación del vehículo habilitada. |
| 26 | El producto que se solicita debe ser en estado natural presentación en cajón x 20 Kg aprox. |
| 27 | Atado de perejil peso aproximado 300 Gr |
| 28 | El producto que se solicita debe ser en estado natural presentación en cajón x 10 Kg aprox. |
| 29 | El producto que se solicita debe ser en estado natural presentación en cajón x 10 Kg aprox. |
| 30 | Se solicita que el producto sea apto para celíacos, con logo oficial |
| 31 | PESO APROX DE LA HORMA 3 KG Se solicita que el producto sea apto para celíacos, con logo oficial |
| 32 | Se solicita que el producto sea apto para celíacos, con logo oficial |
| 34 | El producto que se solicita debe ser con separadores |
| 35 | Paquete x 2 unidades con separadores |
| 37 | Se solicita que el producto sea apto para celíacos, con logo oficial |
| 38 | Se solicita que el producto sea apto para celíacos, con logo oficial |
| 39 | El producto que se solicita debe ser en estado natural presentación en BOLSA x 10 Kg aprox. |
| 40 | El producto que se solicita debe ser en estado natural presentación en cajón x 15 Kg aprox. |
| 42 | El producto que se solicita debe ser en estado natural presentación UNIDAD DE 10 KG. aproximado |
| 43 | Filet de merluza congelado. Congelada Debe venir en vehículo refrigerado aprobado por Senasa. El proveedor debe presentar la documentación del vehículo habilitada. |
| 44 | POLLO FRESCO EN CAJA X 20 KG APROX |
| 45 | Se solicita que el producto sea apto para celíacos, con logo oficial |

ANEXO II

CONDICION DE CALIDAD:

CARNES

- La carne no deberá presentar ninguna modificación esencial en sus características principales y presenta color, olor y consistencia característicos.
- La carne fresca que ingrese al establecimiento debe mantenerse a una temperatura no mayor de 5° C.
- Las carnes estarán limpias, exentas de piel y vísceras.
- La carne tiene que ser de color rojo brillante, de color oscuro no se aceptará ya que se deterioran más rápido.

FRUTAS Y VERDURAS

- Las frutas y verduras que ingresen al establecimiento deben ser de 1ra calidad, frescas, limpias, enteras, en especial la papa debe venir sin exceso de tierra lo más limpia posible y conservando sus caracteres organolépticos característicos.
- Uniformidad: tamaño, forma, color y madurez característicos.
- No debe tener ningún tipo de contaminación física, química o biológica.
- Sanas, se excluyen en todos los casos los productos afectados por podredumbre o por alteraciones, que le hagan impropio para el consumo.
- Exentas de olor y/o sabor extraño.
- La lechuga y cualquier otra hortaliza de hojas debe estar verde, compacta, fresca (sin indicios de marchitez), limpia y sin tejido oxidado ni hojas dañadas por insectos u otros daños.

QUESOS, YOGURT Y HUEVOS

- El queso fresco y el yogurt deben conservarse durante el transporte hasta la recepción a una temperatura no mayor de 5° C.
- En el caso de los huevos deben conservarse a una temperatura no mayor de 6° C, la cascara debe estar íntegra, firme y limpia.
- Se controlará el origen del producto alimenticio (ROTULADO), la presencia de la numeración correspondiente, RNE (Registro Nacional del Establecimiento), RNPA (Registro Nacional del Producto Alimenticio) y número de SENASA (para productos derivados de origen animal).
- La fecha de elaboración y vencimiento, teniendo en cuenta que el lapso de aptitud sea lo suficientemente amplio.

AVES

- La temperatura de la carne de pollo en el momento de la recepción deberá estar entre -2° C y 2° C para las aves enfriadas y no deberá ser mayor de -15° C para las aves congeladas. Sus caracteres organolépticos (color, olor, aspecto y consistencia), deben ser característicos.
- El envase del POLLO trozado deberá ofrecer garantías de seguridad en su cierre y cada unidad de venta será identificada adecuadamente.
- Todos los productos encuadrados en esta clasificación deben ajustarse a la definición y requisitos, de rotulado y embalaje, establecidos en los artículos 256

y 257 – Capítulo VI (“alimentos carnes y afines”) del CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (C.A.A).

DE CORRESPONDER PRESENTAR LA SIGUIENTE DOCUMENTACION:

- Registro de habilitación bromatológica del establecimiento.
- Habilidad bromatológica del vehículo que transporta los alimentos. Debe venir en vehículo refrigerado aprobado por Senasa. El proveedor debe presentar la documentación del vehículo habilitada.
- Certificado de Desinfección

ANEXO III**CUADRO DE DISTRIBUCIÓN Y ENTREGAS**

| ITEMS | MATERNIDAD PROVINCIAL 25 DE MAYO | | | TOTAL |
|-------|----------------------------------|------------|------------|-------|
| | 1° ENTREGA | 2° ENTREGA | 3° ENTREGA | |
| 1 | 285 | 285 | 285 | 855 |
| 2 | 20 | 20 | 20 | 60 |
| 3 | 320 | 320 | 320 | 960 |
| 4 | 4 | 4 | 4 | 12 |
| 5 | 8 | 8 | 8 | 24 |
| 6 | 4 | 4 | 4 | 12 |
| 7 | 1 | 1 | 1 | 3 |
| 8 | 120 | 120 | 120 | 360 |
| 9 | 60 | 60 | 60 | 180 |
| 10 | 15 | 15 | 15 | 45 |
| 11 | 20 | 20 | 20 | 60 |
| 12 | 80 | 80 | 80 | 240 |
| 13 | 60 | 60 | 60 | 180 |
| 14 | 18 | 18 | 18 | 54 |
| 15 | 4 | 4 | 4 | 12 |
| 16 | 20 | 20 | 20 | 60 |
| 17 | 4 | 4 | 4 | 12 |
| 18 | 4 | 4 | 4 | 12 |
| 19 | 160 | 160 | 160 | 480 |
| 20 | 120 | 120 | 120 | 360 |
| 21 | 5 | 5 | 5 | 15 |
| 23 | 40 | 40 | 40 | 120 |
| 24 | 20 | 20 | 20 | 60 |
| 25 | 120 | 120 | 120 | 360 |
| 26 | 8 | 8 | 8 | 24 |
| 27 | 24 | 24 | 24 | 72 |
| 28 | 8 | 8 | 8 | 24 |
| 29 | 8 | 8 | 8 | 24 |
| 30 | 80 | 80 | 80 | 240 |
| 31 | 5 | 5 | 5 | 15 |
| 32 | 16 | 16 | 16 | 48 |
| 33 | 40 | 40 | 40 | 120 |
| 34 | 80 | 80 | 80 | 240 |
| 35 | 48 | 48 | 48 | 144 |
| 36 | 10 | 10 | 10 | 30 |
| 37 | 64 | 64 | 64 | 192 |
| 38 | 64 | 64 | 64 | 192 |
| 39 | 12 | 12 | 12 | 36 |
| 40 | 5 | 5 | 5 | 15 |
| 41 | 4 | 4 | 4 | 12 |
| 42 | 2 | 2 | 2 | 6 |
| 43 | 2 | 2 | 2 | 6 |
| 44 | 20 | 20 | 20 | 60 |
| 45 | 20 | 20 | 20 | 60 |

LOS DIAS LUNES A VIERNES EN EL HORARIO DE 8:00 a 10:00 HS.

| ITEM | MATERNIDAD PROVINCIAL 25 DE MAYO | TOTAL |
|------|--|-------|
| | ENTREGAS DIARIAS | |
| 22 | DE LUNES A DOMINGOS EN EL HORARIO DE 7 HORAS POR 7,00 KG DIARIOS | 630 |

LUGAR DE ENTREGA Y COORDINACIÓN

SERVICIO DE NUTRICION -MATERNIDAD PROVINCIAL 25 DE MAYO-HERNANDO DE PEDRAZA N° 1650- SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA -

PROVINCIA DE CATAMARCA
CONTRATACION DIRECTA Nº 100-0204-CDI23
COMPULSA ABREVIADA POR MONTO
MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA
EX-2023-02632581- -CAT-DPCBS#MEC

ANEXO IV
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** _____

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.**



Gobierno de Catamarca
2023

**Hoja Adicional de Firmas
Pliego**

Número:

Referencia: BASES ALIMENTOS PERECEDEROS MATERNIDAD

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 16 pagina/s.