

PROVINCIA DE CATAMARCA
CONTRATACION DIRECTA N° 100-0081-CDI24
COMPULSA ABREVIADA POR MONTO
MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA
EX-2024-00996725- -CAT-DPCBS#MEC
BASES DE CONTRATACION
APROBADO POR: RESOL-2024-127-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 DESARROLLO SOCIAL
UNIDAD SOLICITANTE: MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL
SERVICIO ADMINISTRATIVO FINANCIERO (S.A.F.) N° 25
CUIT S.A.F. N° 30-66810566-8
DOMICILIO FISICO S.A.F.: AV. VENEZUELA S/N°, C.A.P.E. PABELLÓN N° 25, SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA.
DOMICILIO ESPECIAL ELECTRONICO S.A.F.: m.desarrollosocialydeporte@gmail.com

ARTÍCULO 1° 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.

Valor del módulo de contrataciones: **\$ 99.660,00** según RESGE-2024-7-E-CAT-CGP

ARTÍCULO 2° OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: La presente Contratación Directa tiene por objeto la ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS A CASA ACTIVA Y C.I.C (Centro Integrador Comunitario) NORTE DEPENDIENTES DE LA SECRETARÍA DE EJECUCIÓN Y ABORDAJE INTEGRAL DEL MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL, según el **ANEXO I** de Bases de la Contratación cargada al **N° PROCESO 100-0081-CDI24**, 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 TRECE MILLONES OCHO MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y OCHO CON 00/100 (\$ 13.008.648,00).

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.

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 la presente Base 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 Secretaría 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 7° 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 de ninguna de las causales de inhabilidad ni suspendido en el Registro de Proveedores del Estado Provincial para contratar con la provincia **(ANEXO V)**.
- 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.
- d) Presentar la siguiente documentación:
 - 1) Registro de habilitación bromatológica del establecimiento.
 - 2) 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.
 - a) Si el oferente posee transporte propio, deberá presentar CERTIFICADO DE TRANSPORTE ALIMENTICIO expedido por el Dpto. de Bromatología de la Provincia de Catamarca O HABILITACIÓN DE TRANSPORTE ALIMENTICIO según normas SENASA o CERTIFICADO DE REGISTRO ÚNICO DE TRANSPORTE ALIMENTICIO (RUTA), vigente, expedido por la Dirección Provincial de Salud y Medio Ambiente (Categoría A).
 - b) Si el oferente no posee transporte propio, deberá presentar ACTA CONVENIO, cuyas firmas deben estar certificadas por Escribano Público, en la cual se encuentre establecido el periodo de prestación del servicio y los datos del vehículo a utilizar, junto con el CERTIFICADO DE TRANSPORTE ALIMENTICIO expedido por el Dpto. de Bromatología de la Provincia de Catamarca O HABILITACIÓN DE TRANSPORTE ALIMENTICIO según normas SENASA o CERTIFICADO DE REGISTRO ÚNICO DE TRANSPORTE ALIMENTICIO (RUTA), vigente, expedido por la Dirección Provincial de Salud y Medio Ambiente (Categoría A).
 - 3) Certificado de desinfección del local, vigente. (Como mínimo que incluya desinsectación y desratización)
 - 4) CARNET SANITARIO vigente del personal, emitido por la Dirección Centro Único de Referencia de la Provincia de Catamarca debidamente certificado por autoridad de Aplicación o Escribano Publico; o CARNET MANIPULADOR DE ALIMENTOS, vigente del personal, emitido a través del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de Alimentos (SIFEGA) refrendado por la Dirección de Calidad Alimentaria del Ministerio de Salud de la Provincia de Catamarca, con el código QR perfectamente legible y verificable.

ARTICULO 8° MUESTRAS: Deberán presentar **muestra para los bienes ofertados del ítem 1 al 16 (Alimentos no perecederos)**, como máximo hasta el momento fijado en el llamado para la presentación de las ofertas, las mismas deberán ser presentadas en el Pabellón Nº 21 Hall Central (Mesa de Despacho, de la Secretaría de Compras y Abastecimiento). Las muestras deberán estar debidamente rotuladas por ítems e indicar en forma visible los datos del procedimiento de selección al que correspondan, la fecha y hora de apertura de las ofertas. En el interior del sobre, caja o paquete que las contenga el oferente deberá consignar su nombre o razón social. Las muestras presentadas no sustituirán a las especificaciones técnicas.

ARTÍCULO 9° DEVOLUCIÓN DE MUESTRAS: Las muestras correspondientes a los artículos adjudicados, quedarán en poder del organismo solicitante para ser cotejadas con los que entregue oportunamente el adjudicatario. Cumplido el contrato, quedarán a disposición del adjudicatario por el plazo de TREINTA (30) días a contar desde la última conformidad de recepción. Vencido el plazo, de no procederse a su retiro, pasarán a ser propiedad de la Jurisdicción o Entidad, sin cargo. Las muestras presentadas por aquellos oferentes que no hubiesen resultado adjudicatarios quedarán a su disposición para el retiro hasta por TREINTA (30) días contados a partir del dictado del acto administrativo de adjudicación. Vencido el plazo, de no procederse a su retiro, pasarán a ser propiedad de la Jurisdicción o Entidad, sin cargo. Si existiera posibilidad que un oferente que no ha resultado adjudicatario en primer término, lo sea con posterioridad, por haberse producido algún hecho que implique la adjudicación a quien siga en orden de mérito, el organismo contratante podrá retener las muestras presentadas por los no adjudicatarios por más tiempo y una vez transcurrido el plazo en que exista la posibilidad de adjudicar a quien siga en orden de mérito, las muestras quedaran a su disposición para el retiro por el término de TREINTA (30) días. Vencido el plazo, de no procederse a su retiro, pasarán a ser propiedad de la Jurisdicción o Entidad, sin cargo. En todos los casos en que las muestras pasaren a ser propiedad de la Jurisdicción u Organismo contratante, sin cargo, esta queda facultada para resolver sobre el destino de las mismas. Cuando el oferente no tenga intención de retirar las muestras que presente deberá hacerlo constar en la oferta. En tales casos las mismas pasarán a ser propiedad de la Jurisdicción u Entidad contratante sin necesidad de que se cumplan los plazos definidos en el presente artículo. Las muestras a las que haya sido necesario someterlas a un proceso destructivo no generaran derecho a indemnización, ni pago o compensación alguna. Los oferentes no tendrán derecho alguno a reclamo por deterioro provenientes de los análisis y ensayos a que se sometan las muestras.

ARTÍCULO 10° 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 11° MANTENIMIENTO DE LA OFERTA: Los Oferentes están obligados a mantener sus ofertas por un plazo no inferior a **cuarenta (40) 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.

ARTÍCULO 12° FECHA Y HORA DE APERTURA: La apertura de ofertas se efectuará por acto público a través del sistema **COMPR.AR** el **día 22 de mayo de 2024 a 10:00 horas**. En forma electrónica y automática se generará el acta de apertura de ofertas correspondiente.

ARTÍCULO 13°: 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) No se presentaren las muestras solicitadas en las presentes Bases de la Contratación.
- c) Que fuera formulada por personas inhabilitadas o suspendidas para contratar con la Provincia.
- d) Que fuera condicionada.
- e) Que contuviere cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación.
- f) Si el precio cotizado mereciera la calificación de vil o no serio.
- g) 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.
- h) No indicar la marca comercial cuando corresponda del bien cotizado para cada ítem.

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 14° PLAZO DE ENTREGA: La entrega del objeto de la presente contratación, cuyas características y especificaciones técnicas se detallan en los ANEXO I y ANEXO III; se realizará de manera diarias, semanales, quincenales y Mensuales.

Fijase como plazo de duración del contrato TRES (3) meses, contados a partir de la notificación de la Orden de Compra.

La entrega comenzará a realizarse dentro de los **tres (03) 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 Orden de Compra. 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.

ARTÍCULO 15° LUGAR Y FORMA DE ENTREGA: La entrega de los bienes se efectuará en los domicilios estipulados en el ANEXO II de las presente bases de la contratación:

- Las entregas diarias serán en el horario de 07:00 a 08:00 hs.
- Las entregas semanales, quincenales y mensuales se realizarán de lunes a viernes, incluido días feriados en el horario de 07:00 a 13:00 hs.

Los productos a proveer deberán ser de primera calidad y responder a las características solicitadas en forma íntegra. Debiendo correr por cuenta del adjudicatario los gastos de flete, acarreo, carga, descarga, seguro y embalaje, como así también, de todo riesgo de pérdida o destrucción total o parcial, por causas ajenas a la Institución.

ARTÍCULO 16° 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 contrataciones.scya@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 17° 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 18° 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 PROVEER..... | OCHENTA (80) PUNTOS |
| B) CALIDAD DE LOS BIENES A PROVEER..... | DOCE (12) PUNTOS |
| C) ANTECEDENTES COMO PROVEEDOR EN EL REGISTRO DE PROVEEDORES LOCAL..... | TRES (03) PUNTOS |
| D) PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES..... | CINCO (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:

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

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 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 el presente Pliego se asignará puntaje de acuerdo a la siguiente escala teniendo en cuenta el plazo de entrega fijado por cada oferente:

| | |
|---|------------------|
| De uno (1) a dos (02) días hábiles de la primera entrega | 05 Puntos |
| De tres (03) días hábiles de la primera entrega | 02 Puntos |

ARTÍCULO 19° GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO: El oferente adjudicado deberá integrar la Garantía de Cumplimiento del Contrato a favor de la SECRETARIA DE COMPRAS Y ABASTECIMIENTO, ello corresponderá solamente cuando el oferente resulte adjudicado por un importe igual o mayor a PESOS TREINTA Y TRES MILLONES DOSCIENTOS VEINTE MIL CON 00/100 (\$ 33.220.000). 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 HABILES, 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 20° FORMA DE CONSTITUCIÓN DE LA GARANTIA: Podrá 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 21° FORMA Y PLAZO DE PAGO: La facturación debe realizarse a la CUIT de la JURISDICCIÓN 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, según los plazos de normativa vigente. Dicha factura deberá reunir los requisitos legales que rigen su emisión.

Se efectuará en TRES (03) pagos parciales correspondiente al total de la entrega mensual, dentro de los TREINTA (30) días, contados a partir de la recepción parcial de los bienes consignados en la respectiva Orden de Compra, previa presentación de la factura debidamente confeccionada y conformada. 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.

ARTÍCULO 22° 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.

PROVINCIA DE CATAMARCA

CONTRATACION DIRECTA N° 100-0081-CDI24

COMPULSA ABREVIADA POR MONTO

MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA

EX-2024-00996725- -CAT-DPCBS#MEC

ANEXO I

CUADRO DE CANTIDADES SOLICITADAS

| ITEM | CODIGO ITEM | DESCRIPCION | ESPECIFICACIONES TECNICAS | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
|------|---------------|---|---------------------------|------------------|----------|
| 1 | 2.1.1-705.93 | LECHE; ESTADO: POLVO, TIPO: ENTERA, PROCESO: PASTEURIZADA, AGREGADO: VITAMINAS A Y D, PRESENTACION: ENVASE X 800 GR, MATERIAL ENVASE: CARTON, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI | | CAJA | 180 |
| 2 | 2.1.1-481.38 | AZUCARES; TIPO: "A" COMUN, ESTADO: MOLIDA, PESO: 1 Kg, MATERIAL ENVASE: PLASTICO, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN | | BOLSA | 60 |
| 3 | 2.1.1-454.25 | YERBAS; PALO: CON, PESO: 1 Kg, MATERIAL ENVASE : PAPEL, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): CON, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI | | PAQUETE | 30 |
| 4 | 2.1.1-2125.67 | MERMELADAS; SABOR: DURAZNO, TIPO: DIETETICA, PRESENTACION: ENVASE X 390 GR, MATERIAL ENVASE: VIDRIO, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI | Sin azúcar | POTE | 60 |
| 5 | 2.1.1-439.67 | ACEITES COMESTIBLES; TIPO: GIRASOL, PRESENTACION: ENVASE X 900 CM3, MATERIAL ENVASE: PLASTICO 1 (PET), ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO | | BOTELLA | 90 |
| 6 | 2.1.1-2124.7 | AVENAS; TIPO: ARROLLADA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: ENVASE X 350 GR, PESO: SIN VALOR | Tipo: Instantánea | PAQUETE | 18 |
| 7 | 2.1.1-435.60 | ARROZ; TIPO GRANO: LARGO-FINO, TIPO: BLANCO, PROCESO: SIN CASCARA, PRESENTACION: BOLSA X 1 Kg, MATERIAL ENVASE: PLASTICO, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI | TIPO:00000 | BOLSA | 12 |
| 8 | 2.1.1-482.77 | HARINAS; TIPO: DE TRIGO 0000, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg, MATERIAL ENVASE: PAPEL, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO | | PAQUETE | 60 |
| 9 | 2.1.1-482.81 | HARINAS; TIPO: LEUDANTE, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg, MATERIAL ENVASE: PAPEL, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): | | PAQUETE | 60 |

| | | | | | |
|----|----------------|---|-----------------------------------|---------|-----|
| | | SIN, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO | | | |
| 10 | 2.1.1-2444.23 | ESENCIAS P/ALIMENTOS; SABOR: VAINILLA, PRESENTACION: ENVASE X 250 CM3 | Extracto liquido | BOTELLA | 120 |
| 11 | 2.1.1-613.9 | FECULA DE MAIZ; ENVASE: BOLSA, PESO: 500 GR, LIBRE DE GLUTEN: SI | | PAQUETE | 12 |
| 12 | 2.1.1-514.2 | SAL DE MESA; CONSISTENCIA: FINA, PESO: 500 GR, TIPO: SIN VALOR, ENVASE: PAQUETE | Tipo común y corrediza | PAQUETE | 6 |
| 13 | 2.1.1-595.2 | EDULCORANTES; PRESENTACION: LIQUIDO, ENVASE: BOTELLA PLASTICA, CONTENIDO: 500 CM3 | | BOTELLA | 120 |
| 14 | 2.1.1-511.7 | TE; PRESENTACION: EN SAQUITOS, SAQUITOS 2G P/CAJA: 25, PESO: SIN VALOR, TIPO: SIN VALOR | Te de te | CAJA | 30 |
| 15 | 2.1.1-511.14 | TE; TIPO: MANZANILLA, SAQUITOS 2G P/CAJA: 25, PRESENTACION: EN SAQUITOS, PESO: SIN VALOR | | CAJA | 12 |
| 16 | 2.1.1-2113.2 | DULCES; TIPO: DE MEMBRILLO, PRESENTACION: LATA, PESO: 5 Kg | | LATA | 6 |
| 17 | 2.1.1-621.15 | AVES; ESPECIE: PECHUGA DE POLLO, PRESENTACION: A GRANEL, EVISCERADO: SIN MENUDOS, TIPO: PECHUGA DE POLLO | | KG | 24 |
| 18 | 2.1.1-483.37 | HUEVO DE GALLINA; TAMAÑO: GRANDE, COLOR: COLOR, PRESENTACION: 30 UN | | MAPLE | 24 |
| 19 | 2.1.1-456.22 | YOGHURT; CAPACIDAD: 1 L, SABOR: FRUTILLA, TIPO: ENTERO, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, CONSISTENCIA: BEBIBLE, PRESENTACION: SACHET X 1 L | Tipo: Bebible | SACHET | 288 |
| 20 | 2.1.1-542.205 | QUESOS; TIPO: CREMOSO, PRESENTACION: ENVASE X 4 Kg, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: BOLSA TERMOCONTRAIBLE, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI | Presentación: horma | HORMA | 6 |
| 21 | 2.1.1-6546.166 | VERDURAS Y HORTALIZAS; PRESENTACION: GRANEL, VARIEDAD: ZANAHORIA, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR | Presentación x kg | KG | 120 |
| 22 | 2.1.1-6546.2 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: TOMATE REDONDO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR | Tamaño mediano, Presentación x kg | KG | 300 |
| 23 | 2.1.1-6546.317 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ACELGA, ESTADO: EN HOJA, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR | Tamaño aprox. por atado 500 grs. | ATADO | 300 |
| 24 | 2.1.1-6546.150 | VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: ZAPALLITO REDONDO, PRESENTACION: GRANEL | peso Aproximado del cajón 18 kg | CAJON | 120 |
| 25 | 2.1.1-6546.190 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: LECHUGA CRIOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR | Peso Aproximado 250 grs. | ATADO | 240 |
| 26 | 2.1.1-6539.6 | FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: NARANJA ESPECIAL, PRESENTACION: A GRANEL, PESO: SIN VALOR | Tipo: Criolla Presentación x kg | KG | 120 |
| 27 | 2.1.1-6539.16 | FRUTAS; VARIEDAD: MANZANA RED DELICIOSA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR | Tamaño mediano x kg | KG | 144 |

| | | | | | |
|----|---------------|--|---|-------|------|
| 28 | 2.1.1-6539.29 | FRUTAS; VARIEDAD: BANANA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR | Primera calidad. Presentación x kg Tipo Ecuatoriana | KG | 120 |
| 29 | 2.1.1-6539.31 | FRUTAS; VARIEDAD: PERA AMARILLA, PRESENTACION: GRANEL, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR | Tamaño mediano, Presentación x kg | KG | 120 |
| 30 | 2.1.1-6539.55 | FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: DURAZNO, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR GR | Tamaño mediano, Presentación x kg | KG | 120 |
| 31 | 2.1.1-6539.77 | FRUTAS; VARIEDAD: PASA DE UVA, ESTADO: DESECADA, PRESENTACION: ENVASE X 250 GR, PESO: 250 GR | Tipo: sin semilla | BOLSA | 24 |
| 32 | 2.1.1-669.35 | PANES; TIPO: FRANCES, PRESENTACION: GRANEL | Presentación por kilogramo | KG | 2250 |
| 33 | 2.1.1-669.40 | PANES; TIPO: PARA HAMBURGUESAS, PRESENTACION: 24 UN | Sin corteza - Trigo | BOLSA | 144 |

INDICAR MARCA COMERCIAL, CUANDO CORRESPONDA DE BIEN COTIZADO POR ÍTEM. No indicar la marca comercial del bien cotizado hará que la oferta formulada para el ítem en cuestión se la considere como que "NO SE AJUSTA A LO SOLICITADO" e implicará la DESESTIMACIÓN de la oferta. Asimismo, la indicación de más de una marca comercial por ítem, implicará el análisis y evaluación de solamente la primera marca.

PROVINCIA DE CATAMARCA

CONTRATACION DIRECTA N° 100-0081-CDI24

COMPULSA ABREVIADA POR MONTO

MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA

EX-2024-00996725- -CAT-DPCBS#MEC

ANEXO II

DETALLE DE ENTREGA DE LOS BIENES

| INSTITUCION | | DOMICILIO | | | |
|-------------------|--|---|--------------|--------------------|------------------|
| CASA ACTIVA | | Avda. Virgen del Valle Norte entre Calles Los Algarrobos y Alamo | | | |
| CIC NORTE | | Avda. Virgen del Valle Norte y Calle Los Tilos -B° Parque la Gruta Este | | | |
| | | | | | |
| ENTREGA DIARIA | | | | | |
| item | DESCRIPCION | CASA ACTIVA | C.I.C. NORTE | TOTAL POR DIA | TOTAL TRIMESTRAL |
| 32 | PANES; TIPO: FRANCES, PRESENTACION: GRANEL | 12,5 | 12,5 | 25 | 2250 |
| | | | | | |
| ENTREGA SEMANAL | | | | | |
| item | DESCRIPCION | CASA ACTIVA | C.I.C. NORTE | TOTAL POR SEMANA | TOTAL TRIMESTRAL |
| 26 | FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: NARANJA ESPECIAL, PRESENTACION: A GRANEL, PESO: SIN VALOR | 5 | 5 | 10 | 120 |
| 27 | FRUTAS; VARIEDAD: MANZANA RED DELICIOSA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR | 6 | 6 | 12 | 144 |
| 28 | FRUTAS; VARIEDAD: BANANA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR | 5 | 5 | 10 | 120 |
| 29 | FRUTAS; VARIEDAD: PERA AMARILLA, PRESENTACION: GRANEL, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR | 5 | 5 | 10 | 120 |
| 30 | FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: DURAZNO, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR GR | 5 | 5 | 10 | 120 |
| | | | | | |
| ENTREGA QUINCENAL | | | | | |
| item | DESCRIPCION | CASA ACTIVA | C.I.C. NORTE | TOTAL POR QUINCENA | TOTAL TRIMESTRAL |
| 17 | AVES; ESPECIE: PECHUGA DE POLLO, PRESENTACION: A GRANEL, EVISCERADO: SIN MENUDOS, TIPO: PECHUGA DE POLLO | 2 | 2 | 4 | 24 |
| 18 | HUEVO DE GALLINA; TAMAÑO: GRANDE, COLOR: COLOR, PRESENTACION: 30 UN | 2 | 2 | 4 | 24 |
| 19 | YOGHURT; CAPACIDAD: 1 L, SABOR: FRUTILLA, TIPO: ENTERO, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, CONSISTENCIA: BEBIBLE, PRESENTACION: SACHET X 1 L | 24 | 24 | 48 | 288 |
| 21 | VERDURAS Y HORTALIZAS; PRESENTACION: GRANEL, VARIEDAD: ZANAHORIA, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR | 10 | 10 | 20 | 120 |
| 22 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: TOMATE REDONDO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR | 25 | 25 | 50 | 300 |
| 23 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ACELGA, ESTADO: EN HOJA, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR | 25 | 25 | 50 | 300 |
| 24 | VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: ZAPALLITO REDONDO, PRESENTACION: GRANEL | 10 | 10 | 20 | 120 |
| 25 | VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: LECHUGA CRIOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR | 20 | 20 | 40 | 240 |
| 33 | PANES; TIPO: PARA HAMBURGUESAS, PRESENTACION: 24 UN | 12 | 12 | 24 | 144 |

| ENTREGA MENSUAL | | | | | |
|-----------------|---|-------------|--------------|---------------|------------------|
| item | DESCRIPCION | CASA ACTIVA | C.I.C. NORTE | TOTAL MENSUAL | TOTAL TRIMESTRAL |
| 1 | LECHE; ESTADO: POLVO, TIPO: ENTERA, PROCESO: PASTEURIZADA, AGREGADO: HIERRO, ZINC Y ACIDO ASCORBICO, PRESENTACION: SIN, MATERIAL ENVASE: SIN, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: SIN VALOR, | 30 | 30 | 60 | 180 |
| 2 | AZUCARES; TIPO: "A" COMUN, ESTADO: MOLIDA, PESO: 1 Kg, MATERIAL ENVASE: PLASTICO, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN | 10 | 10 | 20 | 60 |
| 3 | YERBAS; PALO: CON, PESO: 1 Kg, MATERIAL ENVASE : PAPEL, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): CON, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI | 5 | 5 | 10 | 30 |
| 4 | MERMELADAS; SABOR: DURAZNO, TIPO: DIETETICA, PRESENTACION: ENVASE X 390 GR, MATERIAL ENVASE: VIDRIO, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI | 10 | 10 | 20 | 60 |
| 5 | ACEITES COMESTIBLES; TIPO: GIRASOL, PRESENTACION: ENVASE X 900 CM3, MATERIAL ENVASE: PLASTICO 1 (PET), ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE : SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO | 15 | 15 | 30 | 90 |
| 6 | AVENAS; TIPO: ARROLLADA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: ENVASE X 350 GR, PESO: SIN VALOR | 3 | 3 | 6 | 18 |
| 7 | ARROZ; TIPO GRANO: LARGO-FINO, TIPO: BLANCO, PROCESO: SIN CASCARA, PRESENTACION: BOLSA X 1 Kg, MATERIAL ENVASE: PLASTICO, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI | 2 | 2 | 4 | 12 |
| 8 | HARINAS; TIPO: DE TRIGO 0000, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg, MATERIAL ENVASE: PAPEL, CERTICADO FORESTAL (GFS): SIN, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO | 10 | 10 | 20 | 60 |
| 9 | HARINAS; TIPO: LEUDANTE, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg, MATERIAL ENVASE: PAPEL, CERTICADO FORESTAL (GFS): SIN, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: NO | 10 | 10 | 20 | 60 |
| 10 | ESENCIAS P/ALIMENTOS; SABOR: VAINILLA, PRESENTACION: ENVASE X 250 CM3 | 20 | 20 | 40 | 120 |
| 11 | FECLA DE MAIZ; ENVASE: BOLSA, PESO: 500 GR, LIBRE DE GLUTEN: SI | 2 | 2 | 4 | 12 |
| 12 | SAL DE MESA; CONSISTENCIA: FINA, PESO: 500 GR, TIPO: SIN VALOR, ENVASE: PAQUETE | 1 | 1 | 2 | 6 |
| 13 | EDULCORANTES; PRESENTACION: LIQUIDO, ENVASE: BOTELLA PLASTICA, CONTENIDO: 500 CM3 | 20 | 20 | 40 | 120 |
| 14 | TE; PRESENTACION: EN SAQUITOS, SAQUITOS 2G P/CAJA: 25, PESO: SIN VALOR, TIPO: SIN VALOR | 5 | 5 | 10 | 30 |
| 15 | TE; TIPO: MANZANILLA, SAQUITOS 2G P/CAJA: 25, PRESENTACION: EN SAQUITOS, PESO: SIN VALOR | 2 | 2 | 4 | 12 |
| 16 | DULCES; TIPO: DE MEMBRILLO, PRESENTACION: LATA, PESO: 5 Kg | 1 | 1 | 2 | 6 |
| 20 | QUESOS; TIPO: CREMOSO, PRESENTACION: ENVASE X 4 Kg, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: BOLSA TERMOCONTRAIBLE, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI | 1 | 1 | 2 | 6 |
| 31 | FRUTAS; VARIEDAD: PASA DE UVA, ESTADO: DESECADA, PRESENTACION: ENVASE X 250 GR, PESO: 250 GR | 4 | 4 | 8 | 24 |

PROVINCIA DE CATAMARCA

CONTRATACION DIRECTA N° 100-0081-CDI24

COMPULSA ABREVIADA POR MONTO

MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA

EX-2024-00996725- -CAT-DPCBS#MEC

ANEXO III

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES

CONDICION DE CALIDAD DE ALIMENTOS PERECEDEROS

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 el Capítulo VI (“alimentos carnes y afines”) del CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (C.A.A).
- Se debe indicar marca, origen o establecimiento de origen

FRUTAS Y VERDURAS

- Las frutas y verduras que ingresen al establecimiento deben ser de 1ra calidad, frescas, limpias, enteras, maduras, 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.
- En el caso de hortalizas de hojas debe estar verde, compacta, fresca (sin indicios de marchitez), limpia y sin tejido oxidado ni hojas dañadas por insectos u otros daños.
- 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, FIAMBRES Y HUEVOS

- El queso fresco, fiambres y el yogurt deben conservarse durante el transporte hasta la recepción a una temperatura no mayor de 5° C a los fines de mantener la cadena de frío, con un vencimiento mínimo de 90 días.
- En el caso de los huevos deben conservarse a una temperatura no mayor de 6° C, la cascara debe estar integra, firme y limpia, presentado en cartonés u otro embalaje que permita cuidar el producto o cualquier rotura que pudiera darse en el traslado.
- 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.

PRODUCTOS PANIFICADOS

- Se debe indicar marca, origen o establecimiento de origen.

CRITERIOS DE EVALUACION TÉCNICA NUTRICIONAL

Teniendo Presente la Reglamentación del Código Alimentario Argentino

Consideraciones Generales:

- ❖ Todos los productos deberán presentar en el envase el rotulo bien legible y responder a toda la información establecida en el Código Alimentario Argentino – Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de Alimentos”- ANEXO Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación De Alimentos Envasados Información Obligatoria:
 - Denominación de venta del alimento.
 - Lista de ingredientes.
 - Contenidos netos.
 - Identificación del origen.
 - Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados.
 - Identificación del lote.
 - Fecha de duración mínima.
 - Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda.
- ❖ No se calificarán aquellas muestras que no reúnan los requisitos establecidos en este pliego, ni respondan a lo mencionado anteriormente, según C.A.A.
- ❖ Se deberá recordar a los oferentes que deben presentar muestras con fecha de vencimiento no menor a los 3 (tres) meses a partir del momento de la presentación de la muestra para la evaluación correspondiente.
- ❖ La fecha de vencimiento de los productos adjudicados debe ser mayor a 6 (seis) meses al momento de ser bajada en el lugar de entrega.
- ❖ Recordar que las muestras deben ser presentadas al momento de apertura de los sobres en óptimas condiciones de higiene del envase e integridad del producto.
- ❖ Todos los productos deben cumplir con los requisitos indicados y ajustarse a la normativa actual de la Ley de Defensa al Consumidor N° 24.240.
- ❖ La mercadería será correctamente transportada en vehículos aptos (autorizados por SENASA), con la temperatura adecuada, sin romper la cadena de frío. A su vez, el control de todo lo que se menciona en este documento, será llevará a cabo al momento de la descarga de la mercadería en el lugar de destino, pudiendo solicitar al proveedor el cambio de la misma cuando ésta no cumpla con los criterios que se mencionan. No se aceptará mercadería que esté en malas condiciones, en estado de putrefacción, ni aquella que tenga color, olor y características impropias al producto.
- ❖ Se controlará, en los casos que corresponda, la fecha de vencimiento, de acuerdo a cada tipo de producto, considerando que la misma tenga un lapso de aptitud lo suficientemente amplio.

| ÍTEMS | ALIMENTO | UNIDAD | CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN |
|-------|---|---------------|--|
| 01 | Leche entera en polvo fortificada con Vitaminas A y D | Caja x 800 gr | Deberá ser Leche entera en polvo elaborada en base a leche de vaca, entera, pasteurizada, organolépticamente apta para el consumo, deshidratada fortificada con vitaminas A y D. Deberá presentarse en envase externo de cartón bien sellado y envase interno polilaminado impermeable a la luz visible y la luz ultravioleta y al vapor de agua, conteniendo 800 g. de polvo uniforme, sin grumos de color blanco amarillento, olor agradable no rancio, el contenido de nutrientes y demás características físicas – químicas correspondiendo a todas las exigencias del C.A.A.; en ningún caso las cajas de cartón deberán mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, ni rastros de insectos o roedores. Condiciones ajustadas al C.A.A Cap. VIII artículo 567 y 569 bis. <u>Leyenda libre de glúten.</u> |
| 02 | Azúcar Común | Bolsa x 1 | Deberá ser azúcar común tipo A, molida, presentación en |

| | | | |
|----|------------------------------------|------------------|--|
| | Tipo A | Kg. | bolsas de polietileno de 1 Kg. perfectamente sellado y sin presentar perforaciones. No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños. En el rotulo principal deberá estar bien visible el nombre del ingenio fabricante y provincia de origen. Ajustado al C.A.A Cap. X – Art. 767, 768 bis, 769. |
| 03 | Yerba Mate | Paquete x 1 kg | Deberá ser yerba mate elaborada con palo, presentación en paquete de papel plastificado x 1 kg. El envase debe ser de primer uso, perfectamente cerrado, sin presentar perforaciones. Ajustado al C.A.A Cap. XV - Art. 1193,1194, 1195 y 1198 bis. <u>Leyenda libre de gluten</u> |
| 04 | Mermelada de durazno Sin azúcar | Pote x 390 grs | Deberá ser mermelada elaborada por cocción de duraznos, con uno o más de los edulcorantes mencionados en el Artículo 807. Presentación en pote con lamina sellada y tapa conteniendo 390 g aprox. Deberá cumplimentar con las condiciones establecidas en el C.A.A. Cap X, Art. 810 - (Res 1027, 22.10.81) y 811. <u>Leyenda libre de gluten</u> |
| 05 | Aceite de girasol | Botella x 900 cc | Deberá ser aceite comestible de una sola semilla, específicamente girasol, presentación en envase PET, con tapa interna y precinto externo de seguridad, conteniendo 900 cc. Ajustado al C.A.A. Cap. VII - Art 520, 521.1, 523, 524, 525 y 528. |
| 06 | Avena arrollada instantánea | Paquete x 350 g | Deberá ser Avena arrollada o aplastada instantánea, obtenida a partir de los granos limpios, libres de tegumentos de la Avena sativa L, que han sido sometidos a un tratamiento térmico que asegura la inactivación de la enzima (Método AACC). No debe contener más de 12,0% de agua a 100-105°C, ni más de 2,7% de fibra bruta, y de 2,5% de cenizas a 500-550°C. Proteínas Mín 13%". Contendida en paquetes x 350 g, libre de contaminantes, perfectamente sellado. Ajustado al C.A.A. Cap. IX - Artículo 655 - (Res 101, 22.02.93) |
| 07 | Arroz blanco tipo largo fino 00000 | Bolsa x 1 Kg. | Deberá ser arroz blanco tipo largo fino calidad 00000, descascarado, con pericarpio, duro, seco, libre de impurezas y parásitos. Presentación en bolsas de polietileno de 1 Kg. perfectamente sellado y sin presentar perforaciones. Ajustado a criterios establecidos por el C.A.A. Cap IX, Art. 647 al 652. <u>Leyenda libre de glúten</u> |
| 08 | Harina común de trigo 0000 | Paquete X 1Kg. | Deberá ser harina de trigo 0000 fortificada con vitaminas y minerales presentación en envase de papel bien cerrado y sin perforaciones conteniendo 1Kg. Ajustada al C.A.A Cap. IX art. 661.No contendrá impurezas ni cuerpos extraños. |
| 09 | Harina de trigo LEUDANTE | Paquete X 1Kg. | Con la denominación de Harina leudante, se entiende la mezcla de harina y agentes químicos de levantamiento de la masa (levaduras químicas). C.A.A IX Artículo 687. presentación en envase de papel bien cerrado y sin perforaciones conteniendo 1Kg. |

| | | | |
|----|-------------------------------|------------------|---|
| 10 | Extracto líquido de vainilla: | Botella x 250 cc | <p>Es el extractivo alcohólico obtenido a partir del fruto de la Vainilla (<i>Vainilla planifolia</i> Andreus y especies afines).</p> <p>Debe contener no menos de 0,10% de vainillina natural; una acidez no menor de 2,8 ml de álcali normal por 100 g; de 0,5 por ciento de cenizas a 500-550C.</p> <p>No deberá contener vainillina artificial, cumarina ni acetanilida y dará precipitado con la solución de acetato de plomo.</p> <p>Art. 1307 del CAA CAPITULO XVI</p> <p>CORRECTIVOS Y COADYUVANTES</p> |
| 11 | Fécula o almidón de maíz | Paquete x 500 g | <p>Artículo 674 - (Dec. 112, 12.1.76) "Con la denominación de Almidón o Fécula (según corresponda), se entiende la materia orgánica que en forma de gránulos se encuentran en los corpúsculos especiales incluidos en el protoplasma de células vegetales en la etapa de la maduración. La denominación de Almidón corresponderá a los gránulos que se encuentran en los órganos aéreos de las plantas, y la de Fécula, a los que se encuentran en las partes subterráneas (raíces, tubérculos, rizomas). El almidón y la fécula deberán cumplimentar las siguientes condiciones: a) Por hidrólisis total o enzimática deberán producir dextrosa como único glúcido. b) La morfología de los gránulos será variable de acuerdo al vegetal de origen y al examen microscópico con luz polarizada; presentarán la birrefringencia típica. c) Se presentarán en forma de polvo fino o grumos friables. d) Humedad a 100°-105°C, Máx: 15% e) Cenizas a 500°-550°C, Máx: 0,5% f) Nitrógeno total (en N), Máx: 0,15% g) Grasas, Máx: 0,15% h) Celulosa, Máx: 0,30% i) Acidez (en ml.sol. 0,1 N), Máx: 5,00% j) Anhídrido sulfuroso total, Máx: 80 mg/kg (80 ppm) Arsénico (como As), Máx: 3 mg/kg (3 ppm) Plomo (como Pb), Máx: 5 mg/kg (5 ppm) Metales pesados, como Pb, Máx: 40 mg/kg (40 ppm) Como excepción queda permitido para las féculas un contenido de humedad de hasta el 18,0%. En un mismo envase no se admitirán almidones o féculas de distintos vegetales. Este producto se rotulará: Almidón o Fécula (según corresponda), pudiendo indicarse el vegetal de origen- Cap. IX C.A.A</p> <p>En envase externo de material aislante, impermeable a la humedad, bien sellado y sin roturas ni manchas</p> |
| 12 | Sal fina | Paquete x 500 g | <p>Deberá ser sal fina de origen de fuentes naturales (Sal gema o Sal de roca), salinas, sal de evaporación, así como la proveniente de procesos adecuados de recuperación de las industrias que hayan sido autorizadas por la autoridad sanitaria nacional. Los cristales blancos, incoloros, solubles en el agua y de sabor salino franco, en paquete de 500 g. Ajustado al C.A.A. - Capítulo XVI: Artículos 1264 – 1266 – 1267- 1272 hasta el inciso “ b “ inclusive - 1273 - 1274 - 1275.</p> |
| 13 | Edulcorante líquido | Botella x 500 cc | <p>"Se entiende por endulzante o edulcorante de mesa a los edulcorantes no nutritivos definidos en el Artículo 1348 y a los nuevos que la Autoridad Sanitaria Nacional apruebe en el futuro, usados solos, sus mezclas o mezclados con azúcares nutritivos. Según su composición se distinguen dos clases de edulcorantes de mesa: a) los elaborados con edulcorantes no nutritivos solos o sus mezclas. b) los elaborados con edulcorantes no nutritivos (solos o sus mezclas) adicionados con azúcares nutritivos, siempre y cuando dicha mezcla, a igualdad de peso, sea como mínimo 10 veces más</p> |

| | | | |
|----|--------------------|--------------------|--|
| | | | dulce que la sacarosa. Presentación líquida en frascos de plásticos. Art. 1347 Cao XII del CAA |
| 14 | Te de te | Caja X 25 saquitos | <p>el té contenido en un envase de papel apropiado para realizar la infusión, el que deberá reunir los siguientes requisitos: a) El material de las bolsitas deberá ser inocuo para la salud, de estructura fibrosa y deberá presentar neutralidad de sabor. Además deberá responder a las características tales que permitan filtrar en caliente y a ebullición. Tendrá flexibilidad y resistencia mecánica y permitirá la difusión rápida y completa de la infusión, con retención de las partículas más pequeñas del té. Deberá estar libre de sustancias capaces de conferir mal olor o sabor a la infusión del té. b) Las bolsitas de papel, en todos sus tipos o variedades (bolsitas plegadas de 1 ó 2 cámaras, saquitos y saquitones), cargadas con el té y mojadas, deberán ser resistentes a todas las manipulaciones a que sean sometidas. Para obtener esta resistencia se autoriza el agregado de fibras artificiales y/o resinas sintéticas que cumplan con las exigencias el Artículo 207 del presente Código. En todos los casos el material de las bolsitas deberá ser oficialmente autorizado para su uso. c) Cuando las bolsitas tengan hilo, éste deberá ser de algodón puro, crudo u otro material autorizado, sin colorear, fino y apto para estar en contacto con productos alimenticios. Su largo será adecuado para los fines a que se destine. d) El envasado y cierre de las bolsitas deberá practicarse mecánicamente así como también su empaquetado, de manera tal que se las preserve del efecto de la humedad y no se incorporen olores extraños al producto. En el rótulo principal y en forma bien visible se deberá consignar la leyenda: En bolsitas, En saquitos o En saquitones, además del peso neto de cada unidad, número de éstas y año de elaboración.</p> <p>Artículo 1189 cap. XV</p> |
| 15 | te de manzanilla | Caja X 25 saquitos | La manzanilla destinada a la preparación de infusiones y extracción será aquella obtenida mediante la cosecha, secado, limpieza y clasificado. Artículo 1192 bis, el envasado y presentación deberá ser según lo expresado en art. 1189 CAP XV |
| 16 | Dulce de Membrillo | Lata por 5kg | Deberá ser confitura elaborada por cocción de no menos de 45,0 partes de pulpa de membrillo. Presentación en lata, conteniendo 5 Kg. ajustado al C.A.A Cap. XI, Artículo 934,935 y 936. En ningún caso los envases deberán mostrar signos de rotura, abolladura, hinchazón, ni rastros de insectos o roedores. Deberá cumplimentar las condiciones establecidas en C.A.A. Cap X - Art.807 y 811 -(Dec 112, 12.1.76) |

PROVINCIA DE CATAMARCA
CONTRATACION DIRECTA N° 100-0081-CDI24
COMPULSA ABREVIADA POR MONTO
MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA
EX-2024-00996725- -CAT-DPCBS#MEC

ANEXO VI
DECLARACIÓN JURADA DE DOMICILIO Y FUERO

SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA,

Por la presente, 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:.....



Gobierno de Catamarca
2024

**Hoja Adicional de Firmas
Pliego**

Número:

Referencia: Bases de la Contratacion

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 18 pagina/s.