

PROVINCIA DE CATAMARCA
CONTRATACION DIRECTA N°100-0084-CDI24
COMPULSA ABREVIADA POR MONTO
MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA
EX-2024-01047914- -CAT-SCA#MEC
BASES DE CONTRATACION
APROBADO POR: RESOL-2024-136-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

JURISDICCION: MINISTERIO DE SEGURIDAD

UNIDAD SOLICITANTE: DIRECCION PROVINCIAL DE ADMINISTRACION DE LA POLICIA DE LA PROVINCIA DE CATAMARCA

SERVICIO ADMINISTRATIVO FINANCIERO (S.A.F.) N° 7

CUIT S.A.F. N° 30-71486016-6

DOMICILIO FÍSICO S.A.F.: CHACABUCO N° 809 SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA

DOMICILIO ESPECIAL ELECTRÓNICO S.A.F.: dapolicia@catamarca.gov.ar

ARTÍCULO 1° ENCUADRE LEGAL: La presente Contratación se registrá 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 MODULO 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 PERECEDEROS, DESTINADOS A LA ESCUELA DE FORMACION POLICIAL TTE. GRAL. JUAN DOMINGO PERON Y A LA ESCUELA DE SUBOFICIALES Y AGENTES FRAY MAMERTO ESQUIU”, según el ANEXO I y II de Bases de la Contratación cargada al N° PROCESO 100-0084-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 registrá 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 OCHENTA Y TRES MILLONES SETECIENTOS NUEVE MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO CON 20/100 (\$83.709.854,20).**

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 III)**.
- 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 III)**.
- 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 Público o por Autoridad de Aplicación.
- d) **Presentar la siguiente documentación:** • Registro de habilitación bromatológica del establecimiento. • Habilitación bromatológica del vehículo que transporta los alimentos. Debe venir en vehículo refrigerado aprobado por Senasa. El proveedor debe presentar la documentación del vehículo habilitada. 1) 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). 2) 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) • Certificado de desinfección del local, vigente. (Como mínimo que incluya desinsectación y desratización) • 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 Público; 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.

La propuesta económica deberá incluir: la marca comercial de los bienes cotizados y/o toda característica o aclaración que permita su correcta evaluación. Para pollos y carnes se deberá indicar la procedencia. Asimismo, la indicación de más de una marca comercial por ítem, implicará el análisis y evaluación de solamente la primera marca.

ARTÍCULO 8° INSCRIPCIÓN O EMPADRONAMIENTO: El oferente deberá estar Inscripto 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 inscripto 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 9° 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 10° FECHA Y HORA DE APERTURA: La apertura de ofertas se efectuará por acto público a través del sistema **COMPR.AR**, el día **30 de Mayo de 2024 a horas 10:00**. 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 pasará inadvertida en el acto de Apertura de las propuestas, podrá surtir efecto durante el estudio de las mismas y hasta la adjudicación.

ARTÍCULO 12° DURACION DE LA CONTRATACION Y PLAZO DE ENTREGA: Duración del Contrato será de dos (02) meses a partir del perfeccionamiento de la Orden de Compra.

Se realizarán tres entregas: la Primera entrega según cuadro de distribución de ANEXO II 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; la Segunda entrega según cuadro de distribución de ANEXO II a **los treinta (30) días corridos** de recepcionada la Orden de Compra; y la Tercera entrega según cuadro de distribución de ANEXO II a **los sesenta (60) días corridos** de recepcionada la Orden de Compra.

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. 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 plazos de entrega superiores a los indicados en párrafo Precedente.

ARTÍCULO 13° LUGAR Y FORMA DE ENTREGA: La entrega de los bienes se efectuará en la **Escuela de Cadetes de Policía**– sito en Av. Acosta Villafañez al 1.550 de la ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca y en la **Escuela de Suboficiales y Agentes** - sito en calle Eusebio Ruzo N°15 – Villa Dolores - Dpto. Valle Viejo. De Lunes a Viernes en el horario de 08:00 a 12:00, de acuerdo al cuadro de distribución establecido en el ANEXO II. Los productos a proveer deberán ser de muy buena calidad y responder a las características solicitadas en las condiciones de calidad. 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 14° 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 15° 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 16° 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
<hr/>	
	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 y N° 445/02.

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, la Comisión Evaluadora podrá solicitar informe técnico de peritos en la materia, si correspondiere, la calidad de los bienes a proveer 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 **para la Primera entrega**, 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	05 Puntos
Tres (03) días hábiles	02 Puntos

ARTÍCULO 17° 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 (**\$33.220.000,00**). 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. 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 18° 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 constituir 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 19° FORMA Y PLAZO DE PAGO: La facturación debe realizarse a la CUIT de la UNIDAD 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.

Se realizarán tres (03) pagos parciales, una vez finalizadas cada una de las entregas solicitadas en el **cuadro de distribución establecido en el ANEXO II**; lo que dará comienzo al plazo para el pago que será de TREINTA (30) DÍAS; sin perjuicio de ello, los pagos se atenderán considerando la programación y disponibilidad financiera que establezca la Tesorería General de la Provincia. 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 20° 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°100-0084-CDI24

ANEXO I

CUADRO DE CANTIDADES SOLICITADAS

ID	CODIGO ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	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	HORMA	145	SIN GLUTEN
2	2.1.1-541.176	CARNES; TIPO: VACUNA, CORTE: CUARTO TRASERO	KG	2000	
3	2.1.1-541.7	CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: PICADA ESPECIAL, TIPO: VACUNA	KG	1150	
4	2.1.1-590.26	PESCADOS Y FRUTOS CONGELADOS; TIPO: FILET DE MERLUZA, ENVASE: BANDEJA, PRESENTACION: ENVASE X 10 Kg, ELEM. TRANSPORTE: PALLET RETORNABLE, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: MADERA	BANDEJA	160	
5	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	LITROS	1700	
6	2.1.1-6546.112	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PESO: 25 Kg, VARIEDAD: PAPA NEGRA, PRESENTACION: BOLSA	BOLSA	100	
7	2.1.1-6546.236	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CEBOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: BOLSA, PESO: 20 Kg	BOLSA	150	
8	2.1.1-6546.167	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ZANAHORIA, PRESENTACION: BOLSA, ESTADO: NATURAL, PESO: 20 Kg	BOLSA	150	
9	2.1.1-6546.390	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: TOMATE REDONDO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: CAJON, PESO: 17 A 22 Kg, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI, ORGANICO: NO	CAJON	140	PESO: CAJÓN DE 18 KG.
10	2.1.1-6546.95	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: MORRON VERDE, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	CAJON	80	PESO: CAJON DE 10 KG.
11	2.1.1-6546.162	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ZAPALLO CRIOLLO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: UNIDAD, PESO: SIN VALOR	UNIDAD	140	PESO: 10 KG APROX.

12	2.1.1-6546.151	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ZAPALLITO REDONDO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: CAJON, PESO: SIN VALOR	CAJON	35	PESO: CAJÓN DE 15 KG. APROX.
13	2.1.1-6546.153	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: AJO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: RISTRA, PESO: SIN VALOR	RISTRA	75	RISTRA DE 50 BULBOS APROX.
14	2.1.1-6546.47	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CEBOLLA DE VERDEO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	30	ATADOS POR 200 GR.
15	2.1.1-6546.132	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: PEREJIL, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	30	ATADOS POR 200 GR.
16	2.1.1-6546.34	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ACELGA, ESTADO: EN HOJA, PRESENTACION: ATADO, PESO: SIN VALOR	KG	40	ATADOS POR 200 GR.
17	2.1.1-483.37	HUEVO DE GALLINA; TAMAÑO: GRANDE, COLOR: COLOR, PRESENTACION: 30 UN	MAPLE	600	MAPLE DE 30 UNIDADES
18	2.1.1-6539.170	FRUTAS; VARIEDAD: MANZANA RED DELICIOSA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: ENVASE X 15 Kg, ELEM. TRANSPORTE: CAJON, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: CARTON	CAJON	60	
19	2.1.1-6539.30	FRUTAS; VARIEDAD: BANANA, PRESENTACION: CAJON, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	CAJON	60	PESO: Cajón de 20 KG Aprox.
20	2.1.1-6539.157	FRUTAS; VARIEDAD: PERA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: ENVASE X 20 Kg	CAJON	60	
21	2.1.1-6539.8	FRUTAS; VARIEDAD: NARANJA ESPECIAL, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: CAJON, PESO: SIN VALOR	CAJON	60	PESO: Cajón de 20 KG Aprox.
22	2.1.1-621.7	AVES; ESPECIE: POLLO, EVISCERADO: SIN MENUDOS, PRESENTACION: ENTERO, TIPO: POLLO	CAJÓN	80	POLLO FRESCO - CAJA POR 20 KG.
23	2.1.1-621.19	AVES; TIPO: POLLO, PRESENTACION: PATA MUSLO, EVISCERADO: SI, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SIN VALOR	CAJÓN	220	POLLO FRESCO - CAJON POR 15 KG.

INDICAR MARCA COMERCIAL DE PRODUCTO COTIZADO POR ÍTEM. PARA CARNES, PESCADO O POLLO SE DEBERÁ INDICAR FRIGORIFICO DE ORIGEN O, ESTABLECIMIENTO DE ORIGEN O PROCEDENCIA. No indicar la marca comercial del producto 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 del detalle.

CONDICIONES DE CALIDAD:

CARNES:

- La carne no deberá presentar ninguna modificación esencial en sus características principales y presentar color, olor y consistencia característicos.
- La carne fresca que ingrese al establecimiento debe mantenerse a una temperatura no mayor de 5º 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.
- Se debe indicar marca, origen o frigorífico de origen
- 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).
- Las Carnes: Sin exceso de grasas, sin elementos extraños y en óptimas condiciones de higiene.
- Al momento de la provisión, los bienes deben ser del mismo frigorífico de origen que el ofertado.

AVES:

- La temperatura de la carne de pollo en el momento de la recepción deberá estar entre -2º C y 2ºC para las aves enfriadas y no deberá ser mayor de -15º 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

PESCADOS:

- La temperatura en el momento de la recepción deberá estar entre -1º C y -2ºC, acondicionado en envases que ofrezcan garantías de seguridad en su cierre y su peso adecuado a lo solicitado.
- Se debe indicar marca, origen o establecimiento de origen
- 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).

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, YOGURTY HUEVO

- El queso fresco, fiambres y el yogurt deben conservarse durante el transporte hasta la recepción a una temperatura no mayor de 5º 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 6º C, la cascara debe estar íntegra, firme y limpia, presentado en cartones 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.

ANEXO II
PROVINCIA DE CATAMARCA
CONTRATACION DIRECTA N°100-0084-CDI24
CUADRO DE DISTRIBUCION PARA SU ENTREGA

ALIMENTOS PERECEDEROS

CUADRO DE DISTRIBUCION

ITEMS	ESCUELA DE SUBOFICIALES			TOTAL SUBOFICIALES	ESCUELA DE CADETES			TOTAL ESCUELA DE CADETES
	1° ENTREGA	2° ENTREGA	3° ENTREGA		1° ENTREGA	2° ENTREGA	3° ENTREGA	
1	25	25	20	70	25	25	25	75
2	200	200	100	500	500	500	500	1500
3	125	125	100	350	250	250	300	800
4	20	20	20	60	30	30	40	100
5	68	66	66	200	500	500	500	1500
6	17	17	16	50	20	20	10	50
7	17	17	16	50	30	30	40	100
8	17	17	16	50	30	30	40	100
9	17	17	16	50	30	30	30	90
10	17	17	16	50	10	10	10	30
11	17	17	16	50	30	30	30	90
12	7	7	6	20	5	5	5	15
13	5	5	5	15	20	20	20	60
14	10	10	10	30	-	-	-	-
15	10	10	10	30	-	-	-	-
16	10	10	10	30	3	3	4	10
17	35	35	30	100	200	200	100	500
18	10	10	10	30	10	10	10	30
19	10	10	10	30	10	10	10	30
20	10	10	10	30	10	10	10	30
21	10	10	10	30	10	10	10	30
22	25	25	20	70	3	3	4	10
23	25	25	20	70	50	50	50	150

- **LUGAR DE ENTREGA:** La entrega de los bienes se efectuará en la **Escuela de Cadetes** de Policía-sito en Av. Acosta Villafañez al 1.550 de la ciudad de San Fernando del Valle de Catamarca y en la **Escuela de Suboficiales y Agentes** - sito en calle Eusebio Ruzo N°15 - Villa Dolores - Dpto. Valle Viejo. De Lunes a Viernes en el horario de 08:00 a 12:00 hs.-

CONTRATACION DIRECTA N°100-0084-CDI24

MODALIDAD "COMPRA DETERMINADA"

ANEXO III

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:



Gobierno de Catamarca
2024

**Hoja Adicional de Firmas
Pliego Bases Cond Part**

Número:

Referencia: BASES DE COND. PARTIC.PROCESO (Proceso 100-0084-CDI24)

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 11 pagina/s.