

PROVINCIA DE CATAMARCA
CONTRATACION DIRECTA N°100-0159-CDI24
COMPULSA ABREVIADA POR MONTO
MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA
EX-2024-02324087- -CAT-DPCBS#MEC
BASES DE CONTRATACION
APROBADO POR: RESOL-2024-263-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 DESARROLLO SOCIAL

UNIDAD SOLICITANTE: DIRECCION PROVINCIAL DE GESTION ADMINISTRATIVA Y RR HH

SERVICIO ADMINISTRATIVO FINANCIERO (S.A.F.) N° 25

CUIT S.A.F. N° 30-66810566-8

DOMICILIO FÍSICO S.A.F.: AV. REPUBLICA DE VENEZUELA S/N° - C.A.P.E. - PABELLÓN N°25, SAN FDO. DEL VALLE DE CATAMARCA (CP 4700)

DOMICILIO ESPECIAL ELECTRÓNICO S.A.F.: dpgarh.mds@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 MODULO DE CONTRATACIONES: \$ 118.181,00 según RESGE-2024-17-E-CAT-CGP.

ARTÍCULO 2° OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: La presente Contratación Directa tiene por objeto la “**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS A LA INSTITUCIÓN CASA ACTIVA DE LA SECRETARIA DE EJECUCIÓN Y ABORDAJE INTEGRAL, PERTENECIENTE AL MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL**”, según **ANEXO I y II** de las Bases de la Contratación cargada al **PROCESO N°100-0159-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, articulo 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 **PESOS SEIS MILLONES CIENTO TREINTA Y OCHO MIL CIENTO TREINTA Y CINCO CON 00/100 (\$6.138.135,00).**-

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. Corresponde aclarar que, si en los bienes solicitado se menciona "marca" o "tipo", será al solo efecto de señalar características generales del objeto pedido sin que ello implique que no podrán proponerse artículos similares de otras marcas o tipos (s/lo establecido en el art. 38°- Decreto Acuerdo N° 1127/20 Reglamento Parcial N° 2 de la Ley N° 4938).

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 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 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 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.
- d) AJUSTARSE A LAS BASES DE CONTRATACION y a los plazos solicitados en las mismas. Los productos a proveer deberán ser de primera calidad y responder a las especificaciones técnicas y 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 Unidad solicitante.
- e) Presentar la siguiente documentación: 1) Registro de habilitación bromatológica del establecimiento. 2) 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. 2.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). 2.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 8º MUESTRAS: SE DEBERAN PRESENTAR MUESTRAS PARA LOS BIENES OFERTADOS DEL ITEM 1 AL 15 (ALIMENTOS NO PERECEDEROS) PARA LA EVALUACION DE CALIDAD PERTINENTE, como máximo hasta el momento fijado en el llamado para la presentación de las ofertas, las mismas deberán ser presentadas en el Pabellón N° 21 Hall Central (Mesa de Despacho, de la Secretaría de Compras y Abastecimiento) de lunes a viernes de 8:00 a 13:00 horas, como máximo hasta el momento fijado en el llamado para la presentación de las ofertas. **Las muestras deberán estar debidamente rotuladas por ítem, corresponderse con el número de ítem y/o bien cotizado en el Sistema Comprar 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. Se deberá tener en cuenta las características y especificaciones indicadas en **ANEXO I y II** del presente pliego.

ARTICULO 9º 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.

ARTÍCULO 10º 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 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 25 de Octubre de 2024 a horas 10:00. 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) Que fuera formulada por personas inhabilitadas o suspendidas para contratar con la Provincia.
- c) No se presentaren las muestras solicitadas en el presente.
- d) Que fuera formulada por personas inhabilitadas o suspendidas para contratar con la Provincia.
- e) Que fuera condicionada.
- f) Que contuviere cláusulas en contraposición con las normas que rigen la contratación.
- g) Si el precio cotizado mereciera la calificación de vil o no serio.
- h) 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.
- i) No indicar la marca comercial del bien cotizado, cuando corresponda.

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 14° DURACION DE LA CONTRATACION Y PLAZO DE ENTREGA: Duración del Contrato será de TRES (03) MESES a partir del perfeccionamiento de la Orden de Compra.

Se efectuarán entregas diarias, semanales, quincenales y mensuales (SEGÚN ANEXO III) la primera entrega será llevada a cabo dentro de 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, (en cuanto a la primera entrega), se considerará que ofertó dicho plazo en días hábiles. No serán consideradas las ofertas con plazos de entrega superiores a los indicados en el presente párrafo.

ARTÍCULO 15° LUGAR Y FORMA DE ENTREGA: La entrega de los bienes se efectuará según **Anexo I y III**, a la institución Casa Activa con domicilio en Avenida Virgen del Valle Norte entre Calles Los Algarrobos y Álamo, según se detalla en los Anexos antes mencionados. En cuanto a la entrega diaria del alimento perecedero deberá ser entregado diariamente, de lunes a viernes incluido días feriados, horario de entrega: 07:00 a 08:00 hs. En cuanto a 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., iniciando el primer lunes posterior o día hábil inmediato siguiente si este fuera feriado, a la recepción de la orden de compra de acuerdo al cuadro de distribución, ANEXO III. Los productos a proveer deberán ser de muy buena calidad y responder a las características solicitadas en condiciones de calidad. Debiendo correr por cuenta del adjudicatario con los gastos de flete, acarreo, carga, descarga y seguro.

Si el bien provisto, no se ajusta a lo solicitado será devuelto, corriendo por cuenta del adjudicatario todos los gastos de fletes, acarreos, descarga, seguros, etc., que demande la devolución, exigiendo posteriormente la entrega de lo contratado, caso contrario se procederá de conformidad a lo establecido en las disposiciones legales vigentes. La certificación de la recepción definitiva no libera al adjudicatario de las responsabilidades emergentes de defectos o vicios que se advirtieran luego, sin perjuicio de las garantías de los productos otorgadas por sus fabricantes que también obligan a los adjudicatarios. Corresponderá a los funcionarios con competencia para certificar la recepción definitiva remitir a la oficina ante la cual tramitaren los pagos la certificación correspondiente.

ARTÍCULO 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 está publicado en el perfil del mismo en el **Sistema COMPR.AR**. y para el caso de la administración, al domicilio especial electrónico: 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 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 base a una misma magnitud física y en relación al precio unitario que le pudiese corresponder, de cada uno de los elementos a proveer:

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

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 (01) a dos (02) días hábiles	05 Puntos
Tres (03) días hábiles	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 NUEVE MILLONES TRESCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL, SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS CON 67/100 (**\$39.393.666,67**). 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. 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 constituir la 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 o servicios, según los plazos de normativa vigente. Dicha factura deberá reunir los requisitos legales que rigen su emisión; 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, **se realizarán pagos parciales mensuales una vez recepcionadas las cantidades correspondientes al mes, debiendo presentar la factura, debidamente confeccionada y conformada, correspondiente a cada entrega de los bienes detallados en la orden de compra, dentro del plazo y con los requisitos antes mencionados.** 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 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°100-0045-CDI24

ANEXO I

CUADRO DE CANTIDADES SOLICITADAS

OBJETO: "ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS A LA INSTITUCIÓN CASA ACTIVA DE LA SECRETARIA DE EJECUCIÓN Y ABORDAJE INTEGRAL, PERTENECIENTE AL MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL".

ID	CODIGO ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES TECNICAS
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	90	Tipo Vidalac
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	30	
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	15	Tipo Nobleza Gaucha
4	2.1.1-2125.77	MERMELADAS; SABOR: DURAZNO, TIPO: UNTABLE, PRESENTACION: ENVASE X 454 GR, MATERIAL ENVASE: VIDRIO, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI	FRASCO	30	Tipo La Campagnola
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	45	
6	2.1.1-3438.2	CEREALES EN COPOS; VARIEDAD: SIN AZUCAR, TIPO: COPOS, PRESENTACION: ENVASE X 400 GR	BOLSA	90	Tipo Granix
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	BOLSA	6	Arroz largo fino 00000 SIN T.A.A.C - Tipo Molinos de Ala
8	2.1.1-482.77	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	PAQUETE	30	Tipo Favorita
9	2.1.1-482.81	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	PAQUETE	30	Tipo Blancaflor

10	2.1.1-2444.21	ESENCIAS P/ALIMENTOS; SABOR: VAINILLA, PRESENTACION: ENVASE X 100 mL	BOTELLA	36	Tipo Dos Anclas
11	2.1.1-613.9	FECULA DE MAIZ; ENVASE: BOLSA, PESO: 500 GR, LIBRE DE GLUTEN: SI	PAQUETE	12	Tipo Maizena x 500 grs
12	2.1.1-514.2	SAL DE MESA; CONSISTENCIA: FINA, PESO: 500 GR, TIPO: SIN VALOR, ENVASE: PAQUETE	PAQUETE	3	Tipo comun y corrediza
13	2.1.1-595.2	EDULCORANTES; PRESENTACION: LIQUIDO, ENVASE: BOTELLA PLASTICA, CONTENIDO: 500 CM3	BOTELLA	45	Tipo Hileret
14	2.1.1-511.7	TE; PRESENTACION: EN SAQUITOS, SAQUITOS 2G P/CAJA: 25, PESO: SIN VALOR, TIPO: SIN VALOR	CAJA	15	Te de te
15	2.1.1-2116.8	LEVADURAS; TIPO: DE CERVEZA, PRESENTACION: PAQUETE, PESO: 50 GR	PAQUETE	15	Levadura fresca, Tipo calsa
16	2.1.1-621.15	AVES; ESPECIE: PECHUGA DE POLLO, PRESENTACION: A GRANEL, EVISCERADO: SIN MENUJOS, TIPO: PECHUGA DE POLLO	KG	24	
17	2.1.1-483.33	HUEVO DE GALLINA; TAMAÑO: MEDIANOS, COLOR: BLANCOS, PRESENTACION: 30	MAPLE	12	
18	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	SACHET	150	Tipo La Gran Compra Bebible
19	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	6	Queso Cremoso; pieza x 4 kilogramos aproximadamente
20	2.1.1-6546.2	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: TOMATE REDONDO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	132	presentacion x Kg - peso x unidades de 150gr aprox
21	2.1.1-6546.317	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ACELGA, ESTADO: EN HOJA, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	ATADO	150	Peso aprox por atado 500 grs
22	2.1.1-6546.190	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: LECHUGA CRIOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	ATADO	120	Peso Aproximado 300 grs
23	2.1.1-6539.6	FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: NARANJA ESPECIAL, PRESENTACION: A GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	60	Tipo: ombligo o Criolla Presentacion x kg
24	2.1.1-6539.16	FRUTAS; VARIEDAD: MANZANA RED DELICIOSA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	72	Peso x unidad de 150 gr aproximadamente
25	2.1.1-6539.29	FRUTAS; VARIEDAD: BANANA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	60	Presentacion x kg Tipo Ecuatoriana
26	2.1.1-6539.31	FRUTAS; VARIEDAD: PERA AMARILLA, PRESENTACION: GRANEL, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	KG	60	Presentacion x unidad de 150 gr

					aproximadamente
27	2.1.1-6546.46	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CEBOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	60	Presentacion x kg- peso x unidades de 150gr aprox
28	2.1.1-6546.169	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ESPINACA, PRESENTACION: ATADO, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	ATADO	120	Peso aprox por atado 300 grs
29	2.1.1-669.35	PANES; TIPO: FRANCES, PRESENTACION: GRANEL	KG	720	Presentacion por kilogramo
30	2.1.1-669.19	PANES; PRESENTACION: BOLSA POR 4 U., TIPO: PARA HAMBURGUESAS	BOLSA	132	Sin corteza - Tipo Bimbo

INDICAR MARCA COMERCIAL DE PRODUCTO COTIZADO POR ÍTEM. 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, implicara el análisis y evaluación de solamente la primera marca del detalle.

El bien requerido para dar cumplimiento al objeto del presente Anexo deberá ser nuevo, sin uso, libre de defectos en el diseño, materiales o de fabricación y cumplir con las especificaciones técnicas y características solicitadas.

ANEXO II

PROVINCIA DE CATAMARCA

CONTRATACION DIRECTA Nº 100-0159-CDI24

CRITERIOS DE EVALUACIÓN TÉCNICA NUTRICIONAL

Información Adicional:

Se requieren las siguientes consideraciones en los Alimentos No Perecederos: "Todos los productos deberán presentar en el envase el rótulo 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 la rotulación de Alimentos Envasados – Inciso 5: 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 e Instrucción de uso del alimento, cuando corresponda.

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 y responder a las marcas y características presentadas en la oferta de la presente contratación. Además, debe presentarse el envase en óptimas condiciones de higiene e integridad del mismo.

DE CORRESPONDER PRESENTAR LA SIGUIENTE DOCUMENTACION:

- Registro de habilitación bromatológica del establecimiento.
- Certificado de desinfección.

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 gluten.</u>
02	Azúcar Común Tipo A	Paquete x 1 Kg.	Deberá ser azúcar común tipo A, molida, presentación en 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>Levenda libre de glúten</u>
04	Mermelada	Frasco x 454 grs	Por mermelada se entiende a la confitura elaborada por la cocción de frutas u hortalizas (enteras, en trozos, pulpa tamizada, jugo y pulpa normal o concentrada), de consistencia untable, presentara características homogéneas en la mezcla, con sabor y aroma propios, sin olores ni sabores extraños. Se admitirá presencia de piel y/o semillas cuando la naturaleza de la fruta así lo requiera (tomate, frutilla, frambuesa y semejantes). Se presentará en envase de vidrio bien conservado, no roto ni marcado, cerrado con tapa al vacío, conteniendo 454 gr., preferentemente sabor DURAZNO. De acuerdo al C.A.A. Cap. X. "ALIMENTOSAZUCARADOS", Art.807y810.
05	Aceite de girasol	Envase 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	Cereales sin azúcar	Paquete x 400 grs	Entiéndase por Cereales, las semillas o granos comestibles de las gramíneas: arroz, avena, cebada, centeno, maíz, trigo, etc. Deben presentarse libres de impurezas, productos extraños materias terrosas, parásitos y en perfecto estado de conservación y no se hallarán alterados, averiados o fermentados. En este caso se presentará cereales del tipo "En copos sin Azúcar". Envasados en envase de polietileno, conteniendo 400 grs. Enteros sin aplastar y sin signos de rotura por roedores. Todo ajustado al C.A.A Cap. IX: "ALIMENTOS FARINACEO, CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS", artículo 643,644,645
07	Arroz blanco tipo largo fino 00000	Paquete x 1 Kg.	Deberá ser arroz blanco tipo largo fino calidad 00000, descascarado, con pericarpio, duro, seco, libre de impurezas y parásitos. El producto deberá presentarse en envase externo de material aislante, impermeable a la humedad, bien sellado y sin roturas ni manchas, conteniendo 1 kg. Ajustado a criterios establecidos por el C.A.A. Cap IX, Art. 647 al 652. <u>Levenda libre de glúten</u>
08	Harina común de trigo 0000	Paq. 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	Paq. 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:	Envase de 100 ml	<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-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 mLsol. 0,1 N), Máx: 5,00% j) Anhidrido 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	Frasco x 500 cc/ml	<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)</p>

			adicionados con azúcares nutritivos, siempre y cuando dicha mezcla, a igualdad de peso, sea como mínimo 10 veces más dulce que la sacarosa. Presentación líquida en frascos de plásticos. Art. 1347 Cao XII del CAA
14	Te de te	CAJA X 25 saquitos	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 saquitos), 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 saquitos, además del peso neto de cada unidad, número de éstas y año de elaboración. Artículo 1189 cap. XV
15	Levadura	Paquete 50 g	Con la designación de Levadura, se entiende el producto constituido a base de hongos microscópicos (Sacaromicetas). Puede presentarse prensada o seca. Se presentará en envases conteniendo 50 gr., en perfectos estados de conservación, con olor y color característicos al producto. Todo ajustado C.A.A. Cap. XVI "PRODUCTOS CORRECTIVOS O COADYUVANTES", art. 1255.

CONDICION DE CALIDAD DE ALIMENTOS PERECEDEROS

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 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.
- 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 -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 Y HUEVOS

- El queso fresco 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 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 numero 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.

DE CORRESPONDER PRESENTAR LA SIGUIENTE DOCUMENTACION:

- 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 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.

ÍTEM	ALIMENTO	UNIDAD	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
16	Pollo pechuga sin piel eviscerado	Kg	Deberá ser pechuga sin piel ni vísceras, de las partes comestibles de los pollos aptos para la alimentación humana por la Inspección veterinaria oficial antes y después de la faena. La carne será limpia, sana, debidamente preparada. Ajustado al C.A.A., Cap. VI - Art 247, 248 y 256.
17	Huevo de gallina blanco	Cartón x 30 unidades	Deberán ser huevos blancos frescos de gallina, no fecundados y sin haber sido sometidos a ningún procedimiento de conservación, sin alteraciones. Presentación en cartón apto x 30 unidades. Ajustadas al C.A.A. Cap. VI, Art. 258, 491, 492 y 496.
18	Yogurt bebible	Sachet x 1 lts	Deberá ser yogurt elaborado con leche entera fermentada mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos. Se presentará en sachet conteniendo 1 litro, en perfecto estado de conservación, sin haber cortado la cadena de frío, y sin presentar gases en su interior. El sabor y aroma serán agradables y característicos del producto, ligeramente ácido, de color uniforme, líquido. <u>Deberá ser estrictamente "yogurt" y NO "Alimento a base de yogurt o alimento lácteo a base de yogurt"</u> . Ajustado al C.A.A., Cap. VIII, Art. 576.
19	Queso cremoso	forma	Deberá ser queso cremoso de alta y muy alta humedad, elaborado con leche entera o leche estandarizada, con o sin el agregado de crema, acidificada por cultivo de bacterias lácticas y coagulada por cuajo y/o enzimas específicas. Deberá cumplir con las siguientes exigencias: a. Masa: cruda, moldeada, refrigerada, salada y madurada en frío. b. Pasta: blanda, cerrada, algo elástica y grasosa; sabor dulce característico, ligeramente ácido; aroma suave y agradable; color blanco-amarillento uniforme. c. Corteza: entera, lisa o ligeramente rugosa, de consistencia adecuada. En forma con envoltura apta conteniendo 4 kg aproximadamente. C.A.A. Cap. IX, Art. 605 a 612 y 622. <u>Legendalibre de gluten</u>
20	Tomate redondo	Kg	El tomate será redondo, en buen estado de conservación, color rojo característico, con su cáscara intacta y brillante, sin presentar partes putrefactas. Presentación x Kg, peso por unidades de 150gr aproximadamente. Ajustado al C.A.A., Art. 874.
21	Acelga	Atado x 500 g aprox	Deberá ser acelga fresca, con sus hojas y tallos en perfectas condiciones, sin estar marchitos ni presentar partes putrefactas, con color característico, presentada en atados de 500 g aproximadamente. Ajustado al C.A.A. Cap. XI - Art. 849.
22	Lechuga	Atado x 300 g aprox	Deberá ser lechuga fresca, con sus hojas y tallos en perfectas condiciones, sin estar marchitos ni presentar partes putrefactas, con color característico, presentada en atados de 300 g aproximadamente. Ajustado al C.A.A. Cap. XI - Art. 849.
23	Naranja	Kg	Deberán ser Naranjas frescas de "ombliogo" o criollas de tamaño 150 g aproximadamente por unidad, de sabor agradable y no demasiado ácida/amarga, de color naranja uniforme en su cáscara (queda prohibida la coloración superficial de con sustancias colorantes de cualquier naturaleza), respondiendo a todas las exigencias antes mencionadas, en buenas condiciones ajustadas al C.A.A., Cap. XI- Art. 887, 887bis, 887tris, 887quater, 887penta, 888, 890 y 893.
24	Manzana de red Deliciosa	Kg	Deberán ser Manzanas de red deliciosas frescas, de tamaño 150 g aproximadamente por unidad, color rojo en su cáscara ("Red Elegida"), respondiendo a todas las exigencias antes mencionadas. Se presentarán en contenedores aptos y en buenas condiciones ajustadas al C.A.A., Cap. XI- Art. 887, 887bis, 887tris, 887quater, 887penta, 888, 890 y 893.

25	Banana	Kg	Deberán ser Bananas frescas de tamaño 150 g aproximadamente por unidad, color amarillo uniforme en su cáscara. Presentación x kg Tipo Ecuatoriana respondiendo a todas las exigencias antes mencionadas. Se presentarán en buenas condiciones ajustadas al C.A.A., Cap. XI- Art. 887, 887bis, 887tris, 887quater, 887penta, 888, 890 y 893.
26	Pera amarilla	Kg	Deberán ser Peras frescas de tamaño 150 g aproximadamente por unidad, color uniforme en su cáscara, respondiendo a todas las exigencias antes mencionadas. Se presentarán en buenas condiciones, sin estar demasiadas maduras, ni presentar partes de avanzada madurez en su superficie. Ajustadas al C.A.A., Cap. XI- Art. 887, 887bis, 887tris, 887quater, 887penta, 888, 890 y 893.
27	Cebolla	Kg	Deberán ser cebollas enteras, blancas, sin brotes, sanas, limpias y en perfecto estado de conservación. Debe ser fresca, es decir, de cosecha reciente, deberán estar sanas y limpias. Se entiende por sana la que está libre de enfermedades o de lesiones de origen físico, químico o biológico y, limpia, la que está libre de insectos, ácaros o cualquier sustancia extraña. Presentación x kg- peso x unidades de 150gr aproximadamente. Ajustado al C.A.A. Cap. XI - Art. 849.
28	Espinaca	Atado x 300 g aprox	Deberá ser Espinaca fresca, con sus hojas y tallos en perfectas condiciones, sin estar marchitos ni presentar partes putrefactas, con color característico, presentada en atados de 300 g aproximadamente. Ajustado al C.A.A. Cap. XI - Art. 849.
29	Pan tipo francés	Kg	Deberá ser Pan tipo francés, obtenido por la cocción de una masa hecha con harina, agua potable y sal en cantidad suficiente, amasada en forma mecánica y fermentada por el agregado de masa agria y/o levaduras. Deberá responder a las siguientes características: miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables, y a todas las establecidas en el C.A.A., Cap. IX Art. 725 (Res. Conj. SPRel 1-E/2017 y SAV 1-E/2017, 9/1/2017) y Art. 726, 746 y 747
30	Pan tipo hamburguesa	Paquete x 4 unidades	Con la denominación de Pan de Viena o tipo hamburguesa, se entiende al producto obtenido por la cocción de una masa elaborada mecánicamente con harina, agua, sal, levadura de cerveza o de cereales, leche, azúcar y grasas comestibles. Antes de someter la masa fermentada a la cocción se recubrirá la parte superior con una suspensión acuosa de féculas o almidones. Presentará una corteza de color amarillo-dorado más o menos intenso y brillante. La miga liviana con poros pequeños y uniformemente distribuidos. Se presentará en paquetes bien cerrados, al vacío, conteniendo 4 unidades. Estarán blandos, en perfecto estado de conservación. (Art. 730).

PROVINCIA DE CATAMARCA

CONTRATACION DIRECTA N° 100-0159-CDI24

ANEXO III

DETALLE DE ENTREGA DE LOS BIENES

LUGARES DE ENTREGA Y COORDINACIÓN

INSTITUCION	DOMICILIO
CASA ACTIVA	Avda. Virgen del Valle Norte entre Calles Los Algarrobos y Alamo

ENTREGA DIARIA						
item	DESCRIPCION	CASA ACTIVA	TOTA POR DIA	TOTAL POR SEMANA	TOTA POR MES	TOTAL RIMESTRAL
29	PANES; TIPO: FRANCES, PRESENTACION: GRANEL	12	12	60	240	720

ENTREGA SEMANAL				
item	DESCRIPCION	CASA ACTIVA	TOTAL POR SEMANA	TOTAL TRIMESTRAL
23	FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: NARANJA ESPECIAL, PRESENTACION: A GRANEL, PESO: SIN VALOR	5	5	60
24	FRUTAS; VARIEDAD: MANZANA RED DELICIOSA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	6	6	72
25	FRUTAS; VARIEDAD: BANANA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	5	5	60
26	FRUTAS; VARIEDAD: PERA AMARILLA, PRESENTACION: GRANEL, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	5	5	60

ENTREGA QUINCENAL				
item	DESCRIPCION	CASA ACTIVA	TOTAL POR QUINCENA	TOTAL TRIMESTRAL
16	AVES; ESPECIE: PECHUGA DE POLLO, PRESENTACION: A GRANEL, EVISCERADO: SIN MENUDOS, TIPO: PECHUGA DE POLLO	4	4	24
17	HUEVO DE GALLINA; TAMAÑO: GRANDE, COLOR: COLOR, PRESENTACION: 30 UN	2	2	12
18	YOGHURT; CAPACIDAD: 1 L, SABOR: FRUTILLA, TIPO: ENTERO, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, CONSISTENCIA: BEBIBLE, PRESENTACION: SACHET X 1 L	25	25	150
20	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: TOMATE REDONDO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	22	22	132
21	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ACELGA, ESTADO: EN HOJA, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	25	25	150
22	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: LECHUGA CRIOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	20	20	120
27	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CEBOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	10	10	60
28	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ESPINACA, PRESENTACION: ATADO, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	20	20	120
30	PANES; PRESENTACION: BOLSA POR 4 U., TIPO: PARA HAMBURGUESAS	22	22	132

ENTREGA MENSUAL				
item	DESCRIPCION	CASA ACTIVA	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	90

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	30
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	15
4	MERMELADAS; SABOR: DURAZNO, TIPO: UNTABLE, PRESENTACION: ENVASE X 454 GR, MATERIAL ENVASE: VIDRIO, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI	10	10	30
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	45
6	CEREALES EN COPOS; VARIEDAD: SIN AZUCAR, TIPO: COPOS, PRESENTACION: ENVASE X 400 GR	30	30	90
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	6
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	30
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	30
10	ESENCIAS P/ALIMENTOS; SABOR: VAINILLA, PRESENTACION: ENVASE X 100 mL	12	12	36
11	FECULA DE MAIZ; ENVASE: BOLSA, PESO: 500 GR, LIBRE DE GLUTEN: SI	4	4	12
12	SAL DE MESA; CONSISTENCIA: FINA, PESO: 500 GR, TIPO: SIN VALOR, ENVASE: PAQUETE	1	1	3
13	EDULCORANTES; PRESENTACION: LIQUIDO, ENVASE: BOTELLA PLASTICA, CONTENIDO: 500 CM3	15	15	45

14	TE; PRESENTACION: EN SAQUITOS, SAQUITOS 2G P/CAJA: 25, PESO: SIN VALOR, TIPO: SIN VALOR	5	5	15
15	LEVADURAS; TIPO: DE CERVEZA, PRESENTACION: PAQUETE, PESO: 50 GR	5	5	15
19	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	2	2	6

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) POR EL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL DE LA FIRMA PROPONENTE.**



Gobierno de Catamarca
2024

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

Número:

Referencia: BASES DE CONDICIONES PARTICULARES PROCESO 100-0159-CDI24

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 22 pagina/s.