

PROVINCIA DE CATAMARCA
CONTRATACION DIRECTA N°100-0054-CDI25
COMPULSA ABREVIADA POR MONTO
MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA
EX-2025-00572047- -CAT-DPCBS#MEC
BASES DE CONTRATACION
APROBADO POR: RESOL-2025-76-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: SECRETARIA DE FAMILIA DEL MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL

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.

ARTÍCULO 2° OBJETO DE LA CONTRATACIÓN: La presente Contratación Directa tiene por objeto la “ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECEDEROS PARA LAS INSTITUCIONES DEPENDIENTES DE LA SECRETARIA DE FAMILIA DEL MINISTERIO DE DESARROLLO SOCIAL”, según el ANEXO I de Bases de la Contratación cargada al N° PROCESO 100-0054-CDI25, 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 TREINTA Y TRES MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y OCHO MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y OCHO CON 80/100 (\$33.978.388,80).

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

ARTÍCULO 8° 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 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 03 DE ABRIL DE 2025 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.
- g) No indicar la marca comercial 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 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 TRES (03) MESES a partir del perfeccionamiento de la Orden de Compra.

Se efectuarán entregas diarias, semanales, y mensuales (SEGÚN ANEXO II Y III) **la primera entrega** será llevada a cabo dentro de los **Cinco (05) 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 13° LUGAR Y FORMA DE ENTREGA: La entrega de los bienes se efectuará según anexo I y III, a instituciones dependientes de la Secretaria de Familia, según se detalla en los Anexos antes mencionados. En cuando a la entrega de los alimentos perecederos y no perecederos, semanales, quincenales y mensuales se realizará los días lunes o día hábil posterior a este si fuere feriado en el horario de 07:00 a 09:00, 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.

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 Tres (03) días hábiles	05 Puntos
De Cuatro (04) a Cinco (05) 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 UNIDAD CONTRATANTE, **ello corresponderá solamente cuando el oferente resulte adjudicado por un importe mayor a PESOS CUARENTA Y CUATRO MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL CON 00/100 (\$44.184.000,00)**. 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 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 19° 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 Sesenta (60) 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 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°100-0054-CDI25

COMPULSA ABREVIADA POR MONTO

MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA

EX-2025-00572047- -CAT-DPCBS#MEC

ANEXO I

CUADRO DE CANTIDADES SOLICITADAS

ID	CODIGO ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES TECNICAS
1	2.1.1-669.35	PANES; TIPO: FRANCES, PRESENTACION: GRANEL	KG	1512	
2	2.1.1-669.44	PANES; TIPO: HARINA DE TRIGO CON SALVADO, PRESENTACION: GRANEL	KG	1176	Atado x 250 gr aproximado
3	2.1.1-6546.34	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ACELGA, ESTADO: EN HOJA, PRESENTACION: ATADO, PESO: SIN VALOR	ATADO	492	Naranja de Ombligo x kg
4	2.1.1-6546.154	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: AJO, PRESENTACION: UNIDAD	UNIDAD	252	Atado x 500 grs aproximado
5	2.1.1-6546.177	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: BERENJENA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	192	-
6	2.1.1-6546.46	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CEBOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	660	Peso aproximado 1,000 grs x unidad
7	2.1.1-6546.166	VERDURAS Y HORTALIZAS; PRESENTACION: GRANEL, VARIEDAD: ZANAHORIA, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	KG	564	Atado x 250 gr aproximado
8	2.1.1-6546.94	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: MORRON ROJO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	468	-
9	2.1.1-6546.150	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: ZAPALLITO REDONDO, PRESENTACION: GRANEL	KG	744	presentación filet fresco despinado
10	2.1.1-6546.158	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: ZAPALLO ANCO, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	360	Tipo Milkaut
11	2.1.1-6546.169	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ESPINACA, PRESENTACION: ATADO, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	ATADO	576	
12	2.1.1-6546.100	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, VARIEDAD: PAPA BLANCA, PESO: SIN VALOR	KG	948	

13	2.1.1-6546.2	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: TOMATE REDONDO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	684	
14	2.1.1-6539.29	FRUTAS; VARIEDAD: BANANA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	468	Tipo Maizena
15	2.1.1-6539.16	FRUTAS; VARIEDAD: MANZANA RED DELICIOSA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	432	Arroz largo fino 00000 SIN T.A.A.C - Tipo Molinos Ala
16	2.1.1-6539.31	FRUTAS; VARIEDAD: PERA AMARILLA, PRESENTACION: GRANEL, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	KG	504	Tipo Molinos Ala
17	2.1.1-6539.6	FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: NARANJA ESPECIAL, PRESENTACION: A GRANEL, PESO: SIN VALOR	KG	576	
18	2.1.1-483.37	HUEVO DE GALLINA; TAMAÑO: GRANDE, COLOR: COLOR, PRESENTACION: 30 UN	MAPLE	216	
19	2.1.1-6546.188	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: ZAPALLO CRIOLLO	KG	660	
20	2.1.1-6546.49	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CHAUCHA, PRESENTACION: GRANEL, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	KG	84	Atún en lomito - Tipo Cuisine & Co
21	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	342	
22	2.1.1-456.1	YOGHURT; SABOR: VAINILLA, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, CONSISTENCIA: BEBIBLE, PRESENTACION: SACHET X 1 L, CAPACIDAD: 1 L, TIPO: ENTERO	SACHET	342	Tipo Toddy
23	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	39	presentación en polvo
24	2.1.1-542.225	QUESOS; TIPO: TYBO, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: POLIESTIRENO, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI	KG	33	Tipo Cuisine & Co - Granola Natural
25	2.1.1-969.82	FIAMBRES; TIPO: JAMON COCIDO, PRESENTACION: AL PESO	KG	33	presentación en polvo
26	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	KG	378	presentación en polvo
27	2.1.1-621.15	AVES; ESPECIE: PECHUGA DE POLLO, PRESENTACION: A GRANEL, EVISCERADO: SIN MENUDOS, TIPO: PECHUGA DE POLLO	KG	336	
28	2.1.1-541.154	CARNES; ESPECIE: CARNE VACUNA, CORTE: MILANESA NALGA, TIPO: CARNE VACUNA	KG	342	Tipo Hileret
29	2.1.1-541.27	CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: CUADRIL, TIPO: VACUNA	KG	315	presentación caja por 50 unidades - Tipo Hileret
30	2.1.1-541.7	CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: PICADA ESPECIAL, TIPO: VACUNA	KG	282	

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.

PROVINCIA DE CATAMARCA
CONTRATACION DIRECTA N°100-0054-CDI25
COMPULSA ABREVIADA POR MONTO
MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA
EX-2025-00572047- -CAT-DPCBS#MEC
ANEXO II
CRITERIOS DE EVALUACIÓN TÉCNICA
NUTRICIONAL

Teniendo presente la reglamentación del Código Alimentario Argentino

Consideraciones Generales

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 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.

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 5º C a los fines de mantener la cadena de frio, 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 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.

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.

Ítems: 1
Alimento: Pan tipo francés
Con la denominación de Pan, Pan blanco, Pan francés, o Pan tipo francés, se entiende el producto 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. Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo-dorado. Ser de olor y sabor agradables. No deberá contener más de 3,25% de cenizas totales calculadas sobre sustancia seca. Este producto se rotulará: Pan, Pan blanco, Pan francés o Pan tipo francés.
Unidad: kg
Criterio de evaluación:
Deberá responder a las siguientes características: miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo-dorado. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos
Ajustado al C.A.A Cap. IX Art: 726
Ítems: 2
Alimento: Pan Salvado
Con la denominación de Pan negro o Pan integral, se entiende el producto obtenido por la cocción de una masa elaborada en forma mecánica y fermentada por levadura y/o masa agria, que contiene partes iguales de harina triple cero y harina integral, agua y sal. Este producto se rotulará: Pan negro o Pan integral.
Unidad: kg
Criterio de evaluación:
Presentación según variedad de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos
Ajustado al C.A.A Cap. IX Art: 735
Ítems: 3
Alimento: Acelga
Con el nombre de acelga, se entiende a las hojas (pecíolos y láminas) de Beta vulgaris subsp. cicla (L.) W. D. J. Koch.
Unidad: Atado x 500 gr
Criterio de evaluación:
La acelga será fresca, con sus hojas y tallos en perfectas condiciones, sin estar marchitos ni presentar partes putrefactas, con color característico. Presentada en atado de 500 gr aproximadamente.
Ajustado al C.A.A Cap. XI Art: 849
Ítems: 4
Alimento: Ajo
Con el nombre de ajo, se designa al bulbo de Allium sativum L. entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación.
Unidad: Unidad
Criterio de evaluación:
El ajo deberá ser entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación, sin presencia de brotes en su superficie.
Ajustado al C.A.A Cap. XI Art: 842
Ítems: 5
Alimento: Berenjena
Con el nombre de berenjena, se entiende al fruto del Solanum melongena L.
Unidad: kg
Criterio de evaluación:

Las berenjenas deberán ser enteras, en buen estado de conservación, de color violáceo característico, con cáscara en buen estado y de color brillante, sin presentar partes podridas. Peso aproximado por unidad de 200 gr.
Ajustado al C.A.A Cap. XI Art: 867
Ítems: 6
Alimento: Cebolla
Con el nombre de cebolla, se entiende al bulbo de <i>Allium cepa</i> L. entero, sano, limpio y en perfecto estado de conservación.
Unidad: kg
Criterio de evaluación: La cebolla deberá ser blanca (no morada), entera, sana, sin brotes ni raíces, de olor característico, con sus capas limpias, sin presencia de moho.
Ajustado al C.A.A Cap. XI Art: 843
Ítems: 7
Alimento: Zanahoria
Con el nombre de zanahoria, se entiende a la raíz de <i>Daucus carota</i> L.
Unidad: kg
Criterio de evaluación: Las zanahorias deberán ser sin brotes, de color uniforme, y prácticamente limpias.
Ajustado al C.A.A Cap. XI Art: 825 - 841
Ítems: 8
Alimento: Morrón Rojo
Con el nombre de pimiento, se entiende al fruto de <i>Capsicum annuum</i> L.
Unidad: Kg
Criterio de evaluación: El pimiento morrón rojo deberá ser de la variedad dulce y no la picante, rojos, sin brotes, limpios, sin partes putrefactas, redondeados y de color brillante. Peso aproximado por unidad de 200 gr.
Ajustado al C.A.A Cap. XI Art: 873
Ítems: 9
Alimento: Zapallito redondo
Con los nombres de zapallo y calabaza, se entiende a los frutos de: <i>Cucúrbita máxima</i> Duch., <i>Cucúrbita pepo</i> L. <i>Cucúrbita moschata</i> Duch, C. y <i>Cucúrbita mixta</i> Pángalo y otras del género <i>cucúrbita</i> .
Unidad: kg
Criterio de evaluación: El zapallito verde o zapallo redondo deberá ser entero, limpios, en buen estado de conservación, color verde característico. Peso aproximado por unidad de 250 gr.
Ajustado al C.A.A Cap. XI Art: 875
Ítems: 10
Alimento: Zapallo Anco
Con los nombres de zapallo y calabaza, se entiende a los frutos de: <i>Cucúrbita máxima</i> Duch., <i>Cucúrbita pepo</i> L. <i>Cucúrbita moschata</i> Duch, C. y <i>Cucúrbita mixta</i> Pángalo y otras del género <i>cucúrbita</i> .
Unidad: kg
Criterio de evaluación: El zapallo criollo deberá presentarse limpio, sano, sin partes putrefactas, entero o fraccionado debidamente.
Ajustado al C.A.A Cap. XI Art: 875
Ítems: 11
Alimento: Espinaca
Con el nombre de espinaca, se entiende a las hojas de <i>Spinacea oleracea</i> L.
Unidad: Atado
Criterio de evaluación: La espinaca deberá ser entera, con sus hojas en perfecto estado de conservación, sin estar marchitas, de color verde característico, con sus tallos en buen estado, sin presentar partes putrefactas. Presentada en atado de 250 gr aproximadamente.
Ajustado al C.A.A Cap. XI Art: 860
Ítems: 12
Alimento: Papa blanca
Con el nombre de papa o patata, se entiende el tubérculo del <i>Solanum tuberosum</i> L. sanos, prácticamente limpios, sin brotes y mantenidos en lugares frescos, secos, aireados y al abrigo de la luz solar directa.
Unidad: Kg
Criterio de evaluación: Las papas deberán ser blancas y sin brotes, prácticamente limpias (sin exceso de tierra), sin presencia de unidades putrefactas y conservando sus características organolépticas
Ajustado al C.A.A Cap. XI Art: 825 - 832
Ítems: 13
Alimento: Tomate redondo

Con el nombre de tomate, se entiende al fruto de <i>Lycopersicon esculentum</i> Mill
Unidad: Kg
Criterio de evaluación: El tomate deberá ser redondo, en buen estado de conservación, color rojo característico, con su cáscara intacta y brillante, sin presentar partes putrefactas. Peso por unidad de 250 gr aproximadamente.
Ajustado al C.A.A Cap. XI Art: 874
Ítems: 14
Alimento: Banana
Se entiende por Fruta destinada al consumo, el fruto maduro procedente de la fructificación de una planta sana. Fruta Fresca: Es la que, habiendo alcanzado su madurez fisiológica, de acuerdo al Art. 887 bis, presenta las características organolépticas adecuadas para su consumo al estado natural.
Unidad: Kg
Criterio de evaluación: Deberán ser de tamaño mediano, color amarillo uniforme en su cáscara, respondiendo a todas las exigencias antes mencionadas. Se presentarán en contenedores aptos y en buenas condiciones.
Ajustado al C.A.A Cap. XI Art: 887- 888
Ítems: 15
Alimento: Manzana Red deliciosa
Se entiende por Fruta destinada al consumo, el fruto maduro procedente de la fructificación de una planta sana. Fruta Fresca: Es la que, habiendo alcanzado su madurez fisiológica, de acuerdo al Art. 887 bis, presenta las características organolépticas adecuadas para su consumo al estado natural.
Unidad: Kg
Criterio de evaluación: Deberán ser de tamaño mediano, color rojo en su cáscara (“Red Elegida”), respondiendo a todas las exigencias antes mencionadas. Se presentarán en contenedores aptos y en buenas condiciones. Peso por unidad de 250 gr aproximadamente.
Ajustado al C.A.A Cap. XI Art: 887-888
Ítems: 16
Alimento: Pera amarilla
Se entiende por Fruta destinada al consumo, el fruto maduro procedente de la fructificación de una planta sana. Fruta Fresca: Es la que, habiendo alcanzado su madurez fisiológica, de acuerdo al Art. 887 bis, presenta las características organolépticas adecuadas para su consumo al estado natural.
Unidad: Kg
Criterio de evaluación: Deberán de tamaño mediano, color uniforme en su cáscara, respondiendo a todas las exigencias antes mencionadas en este pliego respecto a la calidad general de las frutas. Se presentarán en contenedores aptos y en buenas condiciones, sin estar demasiadas maduras, ni presentar partes de avanzada madurez en su superficie
Ajustado al C.A.A Cap. XI Art: 887-888
Ítems: 17
Alimento: Naranja
Se entiende por Fruta destinada al consumo, el fruto maduro procedente de la fructificación de una planta sana. Fruta Fresca: Es la que, habiendo alcanzado su madurez fisiológica, de acuerdo al Art. 887 bis, presenta las características organolépticas adecuadas para su consumo al estado natural.
Unidad: Kg
Criterio de evaluación: En el caso de las Naranjas serán de “ombligo” de tamaño mediano, 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. Se presentarán en contenedores aptos y en buenas condiciones.
Ajustado al C.A.A Cap. XI Art: 887- 888
Ítems: 18
Alimento: Huevo
Con la designación general de Huevos, sólo podrán expendirse los huevos frescos de gallina. Cuando se trate de huevos de otras especies deberá aclararse la especie de la que proviene. Se entiende por Huevo fresco al no fecundado (proveniente de gallinas que no han sido inseminadas de forma natural o artificial) y que no ha sido sometido a ningún procedimiento de conservación. No podrá ser denominado huevo fresco el huevo que haya sido sometido intencionalmente a temperaturas inferiores a los 8 grados centígrados. Se entiende por Huevo inepto para todo uso, aquél que excede las condiciones exigidas para la categoría anterior o que presente algunas de las siguientes alteraciones: a) Todo tipo de putrefacción. b) Uniformemente hemorrágicos. c) Mohosos. d) Con embrión en franco desarrollo. e) Cuando el contenido se halle parcialmente deshidratado. f) Con manchas de origen microbiano o parasitario. g) Cuerpos extraños. Los huevos declarados ineptos para

todo uso se inutilizarán inmediatamente en presencia de personal de la Inspección Oficial con desnaturalizantes contemplados en este Código.
Unidad: Maple x 30 unidades
Criterio de evaluación: Se presentarán por cartón (30 unidades por cartón)
Ajustado al C.A.A Cap. VI Art: 258-491- 492- 496
Ítems: 19
Alimento: Zapallo criollo
Con los nombres de zapallo y calabaza, se entiende a los frutos de: Cucurbita maxima Duch., Cucurbita pepo L. Cucurbita moschata Duch, C. y Cucurbita mixta Pangalo y otras del género cucúrbita.”
Unidad: Kg
Criterio de evaluación: El zapallo criollo deberá presentarse limpio, sano, sin partes putrefactas, entero o fraccionado debidamente.
Ajustado al C.A.A Cap. XI Art: 875
Ítems: 20
Alimento: Chaucha
Con el nombre de chaucha, se entiende al fruto inmaduro con sus semillas en incipiente estado de desarrollo de Phaseolus vulgaris L.” Las chauchas deberán ser frescas, enteras, no abiertas ni partidas, en buen estado de conservación.
Unidad: kg
Criterio de evaluación: Las chauchas serán frescas, enteras, no abiertas ni partidas, en buen estado de conservación.
Ajustado al C.A.A Cap. XI Art: 868
Ítems: 21
Alimento: Yogurt entero bebible de frutilla
Se entiende por Yogur o Yoghurt o logurte, en adelante Yogur, el producto incluido en la definición 1) cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbóticos de Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus y Streptococcus salivarius subsp. thermophilus a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias acidolácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.
Unidad: Sachet x 1 litro
Criterio de evaluación: Se presentará en envase de plástico tipo “sachet” conteniendo 1 litro, será de sabor frutilla, estará 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. Deberá ser estrictamente “yogurt” y NO “Alimento a base de yogurt o alimento lácteo a base de yogurt”.
Ajustado al C.A.A Cap. VIII Art: 576
Ítems: 22
Alimento: Yogurt entero bebible de vainilla
Se entiende por Yogur o Yoghurt o logurte, en adelante Yogur, el producto incluido en la definición 1) cuya fermentación se realiza con cultivos protosimbóticos de Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus y Streptococcus salivarius subsp. thermophilus a los que en forma complementaria pueden acompañar otras bacterias acidolácticas que, por su actividad, contribuyen a la determinación de las características del producto terminado.
Unidad: Sachet x 1 litro
Criterio de evaluación: Se presentará en envase de plástico tipo “sachet” conteniendo 1 litro, será de sabor vainilla, estará 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. Deberá ser estrictamente “yogurt” y NO “Alimento a base de yogurt o alimento lácteo a base de yogurt”.
Ajustado al C.A.A Cap. VIII Art: 576
Ítems: 23
Alimento: Queso cremoso
Con la denominación de Queso Cremoso, se entiende el producto 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. Contenido de grasas en el extracto seco, mín. 50,0%. d. Corteza: entera, lisa o ligeramente rugosa, de consistencia adecuada. e. Forma: cilíndrica achatada o paralelepípeda. f. Tiempo de maduración y peso: Mín. 20 días, para los que pesan menos de 2,5 kg. Mín. 30 días, para los que pesan 2,5 a 5,0 kg. g. El rotulado deberá efectuarse en conformidad con las exigencias establecidas en el presente Código. Este producto se rotulará: "Queso Cremoso.
Unidad: Horma x 4kg

<p>Criterio de evaluación: Deberá presentar queso fresco o cremoso de pasta blanda, sabor suave, maduración mínima 15 días, con un peso aproximado por unidad hasta 4 kilogramos. Envase: envuelto en papel impermeable original, secundario en cajas de cartón, con rótulo incluyendo fecha de elaboración y vencimiento, R.N.E y R.N.P.A.</p>
Ajustado al C.A.A Cap. VIII Art: 621-622
Ítems: 24
Alimento: Queso tybo
Con el nombre de Queso Tybo se entiende el queso madurado que se obtiene por coagulación de la leche por medio del cuajo y/u otras enzimas coagulantes apropiadas, complementada o no por la acción de bacterias lácticas específicas.
Unidad: kg
<p>Criterio de evaluación: Los quesos deberán acondicionarse en envases o envolturas, con recubrimientos adheridos o no, bromatológicamente aptos de conformidad con el presente Código, con o sin vacío.</p>
Ajustado al C.A.A Cap. VIII Art: 633
Ítems: 25
Alimento: Jamón cocido
Se entiende por Jamón Cocido, una salazón preparada con pernil de cerdo, con o sin hueso, y sometido a la cocción con o sin aditivos autorizados. El jamón cocido deberá responder a las siguientes exigencias:
<ul style="list-style-type: none"> • No tener proteínas agregadas ni otros extensores. • Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5 % expresado como glucosa. • Relación Humedad/Proteínas: 4,65. • Reacción de almidón negativa • Sólo podrán utilizarse los aditivos que están permitidos por este Código para salazones cocidas.
Estos productos tendrán como máximo 1136 mg de sodio/100 g de producto.”
Unidad: kg
<p>Criterio de evaluación: Tendrá un color característico, con presencia de las betas propias de la carne en su interior, magro, de sabor agradable, no rancio ni con malos olores. Correctamente envasado</p>
Ajustado al C.A.A Cap. VI Art: 294
Ítems: 26
Alimento: Pata Muslo
Con la denominación genérica de carne, se entiende la parte comestible de los músculos de vacunos, bubalinos, porcinos, ovinos, caprinos, llamas, conejos domésticos, nutrias de criadero, pollos, pollas, gallos, gallinas, pavitos, pavitas, pavos, pavas, patos domésticos, gansos domésticos y codornices, declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.
Unidad: kg
<p>Criterio de evaluación: La carne será limpia, sana, debidamente preparada. Las aves para el consumo se presentarán desplumadas y evisceradas. Se presentarán en piezas enteras y frescas (no debe venir congelado)</p>
Ajustado al C.A.A Cap. VI Art: 247-248- 256
Ítems: 27
Alimento: Pechuga de pollo
Con la denominación genérica de carne, se entiende la parte comestible de los músculos de vacunos, bubalinos, porcinos, ovinos, caprinos, llamas, conejos domésticos, nutrias de criadero, pollos, pollas, gallos, gallinas, pavitos, pavitas, pavos, pavas, patos domésticos, gansos domésticos y codornices, declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.
Unidad: Kg
<p>Criterio de evaluación: La carne será limpia, sana, debidamente preparada. Las aves para el consumo se presentarán desplumadas y evisceradas. Se presentarán en piezas enteras y frescas (no debe venir congelado)</p>
Ajustado al C.A.A Cap. VI Art: 247-248- 256
Ítems: 28
Alimento: Milanesea de nalga
Con la denominación genérica de carne, se entiende la parte comestible de los músculos de vacunos, bubalinos, porcinos, ovinos, caprinos, llamas, conejos domésticos, nutrias de criadero, pollos, pollas, gallos, gallinas, pavitos, pavitas, pavos, pavas, patos domésticos, gansos domésticos y codornices, declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.
Unidad: Kg
<p>Criterio de evaluación: Deberá presentar carne de vaca apta para el consumo dividida en bifés de 200 gr cada uno aproximadamente, sin contener grandes cantidades de grasa.</p>
Ajustado al C.A.A Cap. VI Art: 247-248- 256

Ítems: 29
Alimento: Cuadril
Con la denominación genérica de carne, se entiende la parte comestible de los músculos de vacunos, bubalinos, porcinos, ovinos, caprinos, llamas, conejos domésticos, nutrias de criadero, pollos, pollas, gallos, gallinas, pavitos, pavitas, pavos, pavas, patos domésticos, gansos domésticos y codornices, declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.
Unidad: kg
Criterio de evaluación: Deberá presentar carne de vaca apta para el consumo en pieza entera, sin contener grandes cantidades de grasa, proveniente de novillos de primera calidad correspondientes a tipificación J, U, U2; - grasa visible máxima 5%; sin machucones, coágulos, bien prolijos, sin colgajos; temperatura en el momento de la entrega -1 a +3º C; entrega en transporte refrigerado habilitado para tal fin con certificado de SENASA por cada camión entregado.
Ajustado al C.A.A Cap. VI Art: 247-248-256
Ítems: 30
Alimento: Picada especial
Con la denominación genérica de carne, se entiende la parte comestible de los músculos de vacunos, bubalinos, porcinos, ovinos, caprinos, llamas, conejos domésticos, nutrias de criadero, pollos, pollas, gallos, gallinas, pavitos, pavitas, pavos, pavas, patos domésticos, gansos domésticos y codornices, declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.
Unidad: Kg
Criterio de evaluación: Será carne dividida finamente por procedimientos mecánicos y sin aditivo alguno. Será carne blanda especial picada o procesada mecánicamente, conteniendo mínimas cantidades de grasa. Aquella carne picada que exceda la cantidad de grasa, no se recibirá, solicitando cambiar la calidad de la misma.
Ajustado al C.A.A Cap. VI Art: 247-248-256

PROVINCIA DE CATAMARCA

CONTRATACION DIRECTA N°100-0054-CDI25

COMPULSA ABREVIADA POR MONTO

MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA

EX-2025-00572047- -CAT-DPCBS#MEC

ANEXO III

DETALLE DE ENTREGA DE LOS BIENES

LUGARES DE ENTREGA Y COORDINACIÓN

INSTITUCIÓN	DOMICILIO
CDI CASA CUNA	CASEROS N° 1050
CENTRO DE CONTENCION HUAINA HUASI	PASAJE HERNANDO DE PEDRAZA S/N°
CENTRO DE CONTENCION SIPAS HUASI	PASAJE LOS AGUEROS S/N° - VILLA PARQUE CHACABUCO
CENTRO DE CONTENCION SANTA ROSA	MANUEL DE ZALAZAR S/N°
RESIDENCIA DE ADULTOS MAYORES	AVENIDA BELGRANO N° 750

ENTREGA DIARIA										
ITEM	DESCRIPCION	CDI CASA CUNA	CENTRO HUAINA HUASI	CENTRO SIPAS HUASI	CENTRO SANTA ROSA	ADULTOS MAYORES FME	TOTAL POR DIA	TOTAL POR SEMANA	TOTAL POR MES	TOTAL TRIMESTRAL
1	PANES; TIPO: FRANCES, PRESENTACION: GRANEL	3	3	4	1	7	18	126	504	1512
2	PANES; TIPO: HARINA DE TRIGO CON SALVADO, PRESENTACION: GRANEL	3	3	3	1	4	14	98	392	1176

ENTREGA SEMANAL									
ITEM	DESCRIPCION	CDI CASA CUNA	CENTRO HUAINA HUASI	CENTRO SIPAS HUASI	CENTRO SANTA ROSA	ADULTOS MAYORES FME	TOTAL POR SEMANA	TOTAL POR MES	TOTAL TRIMESTRAL
3	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ACELGA, ESTADO: EN HOJA, PRESENTACION: ATADO, PESO: SIN VALOR	5	7	7	6	16	41	164	492
4	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: AJO, PRESENTACION: UNIDAD	2	2	2	2	13	21	84	252
5	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: BERENJENA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	1	2	2	1	10	16	64	192
6	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CEBOLLA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	10	10	10	5	20	55	220	660
7	VERDURAS Y HORTALIZAS; PRESENTACION: GRANEL, VARIEDAD: ZANAHORIA, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	5	8	8	3	23	47	188	564
8	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: MORRON ROJO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	5	8	8	3	15	39	156	468
9	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: ZAPALLITO REDONDO, PRESENTACION: GRANEL	8	8	8	2	36	62	248	744
10	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: ZAPALLO ANCO, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	3	5	5	2	15	30	120	360
11	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: ESPINACA, PRESENTACION: ATADO, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	8	10	10	5	15	48	192	576
12	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, VARIEDAD: PAPA BLANCA, PESO: SIN VALOR	10	10	13	6	40	79	316	948
13	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: TOMATE REDONDO, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	8	8	8	3	30	57	228	684
14	FRUTAS; VARIEDAD: BANANA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	6	8	8	2	15	39	156	468
15	FRUTAS; VARIEDAD: MANZANA RED DELICIOSA, ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR	5	7	7	2	15	36	144	432
16	FRUTAS; VARIEDAD: PERA AMARILLA, PRESENTACION: GRANEL, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	8	8	8	3	15	42	168	504
17	FRUTAS; ESTADO: NATURAL, VARIEDAD: NARANJA ESPECIAL, PRESENTACION: A GRANEL, PESO: SIN VALOR	10	8	8	2	20	48	192	576
18	HUEVO DE GALLINA; TAMAÑO: GRANDE, COLOR: COLOR, PRESENTACION: 30 UN	3	3	3	1	8	18	72	216
19	VERDURAS Y HORTALIZAS; ESTADO: NATURAL, PRESENTACION: GRANEL, PESO: SIN VALOR, VARIEDAD: ZAPALLO CRIOLLO	8	7	7	3	30	55	220	660
20	VERDURAS Y HORTALIZAS; VARIEDAD: CHAUCHA, PRESENTACION: GRANEL, ESTADO: NATURAL, PESO: SIN VALOR	0	0	0	0	7	7	28	84

ENTREGA MENSUAL								
ITEM	DESCRIPCION	CDI CASA CUNA	CENTRO HUAINA HUASI	CENTRO SIPAS HUASI	CENTRO SANTA ROSA	ADULTOS MAYORES FME	TOTAL POR MES	TOTAL TRIMESTRAL
21	YOGHURT; CAPACIDAD: 1 L, SABOR: FRUTILLA, TIPO: ENTERO, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, CONSISTENCIA: BEBIBLE, PRESENTACION: SACHET X 1 L	15	10	15	4	70	114	342
22	YOGHURT; SABOR: VAINILLA, ENVASE: SACHET, AGREGADO: SIN VALOR, CONSISTENCIA: BEBIBLE, PRESENTACION: SACHET X 1 L, CAPACIDAD: 1 L, TIPO: ENTERO	15	10	15	4	70	114	342
23	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	2	1	6	13	39
24	QUESOS; TIPO: TYBO, PRESENTACION: ENVASE X 1 Kg, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ENVASE: POLIESTIRENO, CERTIFICADO FORESTAL (GFS): SIN, LIBRE DE GLUTEN: SI	2	2	2	1	4	11	33
25	FIAMBRES; TIPO: JAMON COCIDO, PRESENTACION: AL PESO	2	2	2	1	4	11	33
26	AVES; TIPO: POLLO, PRESENTACION: PATA MUSLO, EVISCERADO: SI, ELEM. TRANSPORTE: SIN, MATERIAL ELEM. TRANSPORTE: SIN, LIBRE DE GLUTEN: SIN VALOR	28	20	24	4	50	126	378
27	AVES; ESPECIE: PECHUGA DE POLLO, PRESENTACION: A GRANEL, EVISCERADO: SIN MENUJOS, TIPO: PECHUGA DE POLLO	20	20	20	2	50	112	336
28	CARNES; ESPECIE: CARNE VACUNA, CORTE: MILANESA NALGA, TIPO: CARNE VACUNA	14	18	18	4	60	114	342
29	CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: CUADRIL, TIPO: VACUNA	24	13	14	4	50	105	315
30	CARNES; ESPECIE: VACUNA, CORTE: PICADA ESPECIAL, TIPO: VACUNA	0	14	16	4	60	94	282

PROVINCIA DE CATAMARCA
CONTRATACION DIRECTA N°100-0054-CDI25
COMPULSA ABREVIADA POR MONTO
MODALIDAD: COMPRA DETERMINADA
EX-2025-00572047- -CAT-DPCBS#MEC

ANEXO IV

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

SAN FERNANDO DEL VALLE DE CATAMARCA,

Declaramos bajo juramento que la Empresa:

.....

1. No se encuentra inhabilitada 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 inhabilitación 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** _____
- **Domicilio electrónico** _____

Firma del oferente:

Aclaración:



Gobierno de Catamarca
2025

**Hoja Adicional de Firmas
Pliego**

Número:

Referencia: BASES Y CONDICIONES PARTICULARES DE CONTRATACIÓN

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 21 pagina/s.